

## Erfolgreiche Düsseldorfer vegane Schnitzeljagd geht in die 2. Runde 12 Gastronomen präsentieren ihre vegane Seite

Nach der ausverkauften ersten rein veganen Kulinarischen Schnitzeljagd im vergangenen Sommer findet in diesem Jahr eine Fortsetzung der pflanzlichen Genusstour statt. Am 10. Juli präsentieren sich innerhalb eines Tages 12 Düsseldorfer Restaurants, Cafés und Feinkostladen von ihrer veganen Seite – grundsätzlich rein pflanzlich kochen dabei nur die wenigsten von ihnen.

Die vegane Szene wächst. Allein in Deutschland hat sich die Anzahl derjenigen, die über sich selbst aussagen vegan zu leben, laut einer Studie des BMEL Ernährungsreports im vergangenen Jahr verdoppelt. Ein Trend, der sich auch in Düsseldorf widerspiegelt. Waren lange Zeit der asiatische **Jade Imbiss** nahe des Aachener Platzes und **Sattgrün** beinahe die einzigen Gastronomen mit einem ausgeprägten veganen Sortiment, folgen zunehmend Nachzügler – vor allem in der asiatischen Küche. So eröffnete erst im letzten Jahr auf der Immermannstraße der **Vietnamese To1980** eine rein vegane Filiale, im Januar dieses Jahres eröffnete mit **Sen Vegan Cuisine** der nächste pflanzliche Asiate, deren Speisekarte jedoch verschiedene Landesküchen umfasst.

Während die Facebook-Gruppe **Düsseldorf Vegan** mehr als 2000 Mitglieder zählt, legt der Instagram-Account **vegdu** nochmal 1000 Follower oben drauf. Vegdu steht für vegan in Düsseldorf und versteht sich als veganer Foodguide in Düsseldorf mit einem Herz für Nachhaltigkeit und Freude am selber Kochen. Betrieben wird er von Jenny Halberg und Benedikt Schößler. Eines der Ziele dieses Foodguides ist es die vegane kulinarische Vielfalt der Düsseldorfer Gastronomielandschaft aufzuführen – auch dann, wenn es sich nicht um ein rein veganes Angebot handelt. Um nicht nur darüber zu schreiben und Fotos des eigenen Essens zu posten, nahm Jenny Halberg diesen Ansatz und übersetzte ihn auf die sonst omnivoren Kulinarischen Schnitzeljagden: „Ich glaube, dass man dadurch mal live miterlebt, dass es durchaus so viele vegane Optionen in Düsseldorf gibt, dass es den ganzen Tag füllt. Dass man an so vielen Stationen etwas Veganes bekommt, ist etwas Besonderes.“ Ihre Idee ging auf: Die erste rein vegane Kulinarische Schnitzeljagd im vergangenen Jahr war binnen kürzester Zeit ausverkauft.

Am 10. Juli wird dieses im Zeitgeist liegende Konzept fortgesetzt. Ohnehin ausschließlich vegan sind der Unverpacktladen **Pure Note**, der bereits im letzten Jahr an der Schnitzeljagd teilgenommen hat, sowie **Sen Vegan Cuisine**. All die anderen teilnehmenden Läden nutzen die Chance, ihre veganen Speisen und Produkte in den Vordergrund zu stellen. So experimentiert beispielsweise die **Eisschmiede** schon seit jeher mit veganen Eiskreationen. Im Gegensatz zu vielen anderen Eiscafés mit veganem Eis, gibt es hier jedoch auch Pflanzenmilchspeiseeis und nicht lediglich Sorbet. Je nach Geschmacksrichtung experimentiert das Team dabei mit verschiedenen Pflanzenmilchsorten. Außerdem bei der zweiten veganen Kulinarischen Schnitzeljagd mit dabei: Der vollautomatisierte digitale Supermarkt **TYPY**, das **KARL** – ein Gastrokonzept, bei dem die Einrichtung gekauft werden kann –, die **Naturburschen Flingern**, **Cigköftem Stadtmitte**, die marokkanische Kochschule **Taste Morocco**, **Gut & Gerne Bilk**, **The Funky Deli**, **BrauArt Düsseldorf** sowie der italienische Feinkostladen **Lettinis**.

Aufgrund des großen Erfolges der veganen Düsseldorfer Kulinarischen Schnitzeljagden wird es am 7. August auch erstmals eine rein vegane Tour in Köln geben.

### **So funktioniert die Kulinarische Schnitzeljagd**

Die Kulinarische Schnitzeljagd ist eine einzigartige Genusstour für jedes Alter. Dabei erschmecken die Teilnehmer ihre Stadt neu. Allein oder mit Freunden, auf dem Rad oder anders. In ca. 12 persönlich ausgewählten Restaurants, Cafés und Feinkostläden bekommen die Schnitzeljäger besondere kulinarische Kostproben. Innerhalb eines Tages haben sie 7 Stunden Zeit, um die Läden in ihrem Tempo individuell zu besuchen.

Gemeinsam mit 300 weiteren Teilnehmern wird die Kulinarische Schnitzeljagd zu einem einzigartigen Genussevent.

Die Tour findet an einem festgelegten Datum zwischen 11 und 18 Uhr statt. In dieser Zeit bekommen die Teilnehmer in jedem der Läden kostenlos eine kulinarische Köstlichkeit. Die Tour ist radoptimiert. Wer mit dem Fahrrad fahren will, kann sich die vorgeschlagenen Routen für Google Maps oder Komoot kostenlos herunterladen.

**Corona:** Natürlich gelten für alle Kulinarischen Schnitzeljagden die aktuellen Corona-Maßnahmen.

### **Kartenverkauf und Termine**

Tickets unter [www.kulinarische-schnitzeljagd.de/duesseldorf](http://www.kulinarische-schnitzeljagd.de/duesseldorf)

Die Karten sind erfahrungsgemäß begehrt. Die Teilnehmerzahl ist bei dieser Tour auf 300 begrenzt, um die Läden bei der Umsetzung der Corona-Auflagen zu unterstützen.

**Die Tour findet von 11 bis 18 Uhr am 10.07. in Düsseldorf statt. Weitere Termine in Düsseldorf: 7.8. (Zentrum, rechtsrheinisch), 21.8. (Ratingen, Kaiserswerth, Wittlaer), 4.9. (Zentrum, linksrheinisch), 2.10. (Zentrum, rechtsrheinisch).**

### **Kontakt:**

Jana Leckel

Wiedeking Events GmbH

Heinrich-Könn-Straße 60g

40625 Düsseldorf

[jana@kulinarische-schnitzeljagd.de](mailto:jana@kulinarische-schnitzeljagd.de)

Tel. 0211/97537011

### **Pressefotos zur freien Verfügung für journalistische Zwecke unter:**

<https://www.lifepr.de/newsroom/wiedeking-events-gmbh/bilder>

### **Weitere Informationen und Tickets unter:**

[www.kulinarische-schnitzeljagd.de/duesseldorf](http://www.kulinarische-schnitzeljagd.de/duesseldorf)