



Premiere: Die Kulinarische Schnitzeljagd als Slow-Food-Edition

Wer dieselben Werte vertritt, kann auch direkt gemeinsame Sache machen – das haben sich das Düsseldorfer Unternehmen „Die Kulinarische Schnitzeljagd“ und die Regionalgruppe Düsseldorf des Vereins Slow Food Deutschland gedacht: Slow Food ist eine internationale Bewegung und setzt sich aktiv für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. Ein perfektes Match also zur Kulinarischen Schnitzeljagd, einem lokalen Start Up, welches radoptimierte Genusstouren durch Düsseldorf und andere Städte Deutschlands anbietet.

Am 19.08 diesen Jahres findet nun erstmalig eine „Slow-Food-Edition“ der Kulinarischen Schnitzeljagd statt. Dabei können von den Teilnehmern sowohl link- als auch rechtsrheinisch Restaurants, Cafès und Feinkostläden Düsseldorfs neu erschmeckt werden. Die 12 teilnehmenden Läden & Partner bieten abwechslungsreiche Kostproben an, welche Slow Foodies und Food-Interessierte genießen können.

Peter Wiedeking, der Gründer der Kulinarischen Schnitzeljagd freut sich auf die Veranstaltung: „Wir haben immer viel Spaß daran, unsere Touren auf die Beine zu stellen. Die Slow Food Edition ist für uns aber trotzdem etwas Besonderes, da hier die vielen wichtigen Themen rund um unser Essen noch mehr in den Mittelpunkt rücken. Wie bei jeder Kulinarischen Schnitzeljagd sollen die Teilnehmer vor allem einen schönen Tag verbringen – wir wünschen uns aber auch, dass sie vielleicht etwas vom Slow-Food-Gedanken mit nach Hause nehmen können.“

Mit dabei ist die Lakritz Boutique mit einer einmaligen Sortimentsbreite an Lakritz, die Kochwerkstatt- eine Mietküche mit eigenem Permakulturgarten, der Laden BrauArt mit seinem umfangreichen Bier-Sortiment, Grinland - ein Anbieter für Lebensmittel und Kosmetik aus Hanf, Lettinis- ein kleines Fleckchen Italien inmitten des Großstadtrubels, die glutenfreie Patisserie Isabella aus Oberkassel, der Feinkostladen Naturburschen Flingern, das traditionelle, französische Lebensmittelgeschäft Chez Olivier, die natürliche Vollkorn- und Mühlenbäckerei Hercules, Delikatessenwelt Schlemmermeyer, die marokkanische Kochschule Taste Morocco und Solawi Düsseldorf e.V., ein Verein für Solidarische Landwirtschaft nach Slow Food Manier.

Gudrun Aydt von Slow Food: „Diese Veranstaltung zeigt, daß Genuss und Verantwortung Hand in Hand gehen können. Wir freuen uns immer kleinere, qualitätsbewusste Händler mit Kooperationen zu unterstützen.“

Tickets gibt es ab sofort unter www.kulinarische-schnitzeljagd.de/shop für 30,00 € bis zwei Wochen vor dem jeweiligen Event im VVK, danach sind sie bis zum Mittwoch vor der Tour für 35,00 € zu erwerben. Die Karten sind pro Termin auf 400 begrenzt, schnell sein lohnt sich daher.

**Pressekontakt: Wiedeking Event GmbH, 0211- 97537011, Mail antonia@kulinarische-schnitzeljagd.de
Pressefotos zur freien Verfügung für journalistische Zwecke
unter: <https://www.lifepr.de/newsroom/wiedeking-events-gmbh/bilder>**