

Der Genussmarkt KULINARIEN läd zur Entdeckungsreise in neue Geschmackswelten

Am 06.-07. April feiert der Genussmarkt KULINARIEN im Kulturort Depot seine Premiere. Die Veranstalterin Katherina Lindenblatt lädt Genießer auf einen kulinarischen Kurztrip ein, bei dem es jede Menge zu entdecken und probieren gibt. Der Markt hat am Samstag von 15 - 21 Uhr und am Sonntag von 11 – 17 Uhr geöffnet und kostet 5€ Eintritt, ermäßigt 3€. Aber was erwartet Besucher?

Feinkost & Delikatessen

Start-ups und Genussmanufakturen bieten eine vielfältige Auswahl an Delikatessen und Feinkost. Dabei nicht nur klassische Produkte wie Käse und Wurst von der Alm oder Spezialitäten aus Frankreich und Italien, sondern auch exotisches wie Kokosblütenzucker oder die Baumfrucht Jackfruit als Fleischalternative. Genusshandwerker aus ganz Deutschland bieten ihre Kreationen wie, mit gerösteten Nüssen verfeinerten Honig, gesunde Produkte aus der Spirulina-Alge oder außergewöhnliche Saucenkreationen. Besucher können außerdem neues lernen, wie z.B. dass es nicht nur bei Weinen besondere Jahrgänge gibt sondern auch bei Sardinien – sogenannten Jahrgangssardinien.

Drinks

Auch gibt es jede Menge neuer Lieblingsdrinks – mit und ohne Alkohol – zu entdecken. Likör mit Kaffeekirschen oder Glitzer, Pottsecco oder Craftbier aus dem Ruhrgebiet, für jeden Geschmack ist etwas dabei. Limos und Eistee mit außergewöhnlichen Geschmackskombinationen wie Pfirsich-Thymian oder Birne-Ingwer sind auch im Angebot. Außerdem erfrischende Hanflimo und Matetee.

Schönes & Nützliches

Abgerundet wird das Angebot von Nützlichem und Schöнем für Küche und Esstisch von ausgewählten Designern. So gibts es z.B. Schneidebretter und Pfannen, aber auch handgeschmiedete Messer.

Streetfood

Für alle die ihren Hunger direkt vor Ort stillen möchten, gibt es eine feine Auswahl von Streetfood von bodenständigen Schwäbischen Spezialitäten bis hin zu exotischen Gerichten aus Indonesien.

Workshops

Das ist aber noch lange nicht alles. Besucher können an kostenlosen Workshops teilnehmen wie dem Herstellen von Bienenwachstüchern als Alternative zur Frischhaltefolie. Auch können sie lernen wie man Manakish, die berühmten Orientalischen Fladenbrote, selber macht oder Kaffee und Matcha-Tee richtig zubereitet. Eine Voranmeldung zu den kostenlosen Workshops ist nicht nötig.

Nachhaltigkeit?

Der Gedanke der Nachhaltigkeit kommt nicht zu kurz, so gibt es Gemüse-Abokisten aus Dortmund, aber auch Anbieter die fairtraid produzieren und so Bauern in Krisengebieten oder Entwicklungsländern so eine Einkommensmöglichkeit bieten. Auch hochwertiges Upcycling gibt es in KULINARIEN zu kaufen. Langfrist soll der Markt seinen Schwerpunkt in Sachen Nachhaltigkeit legen.

Weitere Infos

Weitere Infos und eine Auswahl der Aussteller gibt es auf www.kulinarien.com
Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung!

Katherina Lindenblatt

katherina@kulinarien.com

02584/9009431