

Der Genussmarkt KULINARIEN lädt zur Entdeckungsreise in neue Geschmackswelten

Am 02.-03. November 2019 findet der Genussmarkt KULINARIEN im Kulturort Depot zum zweiten Mal statt. Unser Markt 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€.

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 Italien und England, sondern auch Wachmacher wie Mate Tee und ausgefallene Essigkreationen. Genusshandwerker aus ganz Deutschland sind am 02. und 03. November im Dortmunder Depot mit von der Partie. Stadthonig aus dem Herzen Paderborns, fairgehandelte und unglaublich leckere Datteln aus Palästina oder Schokolade so pur wie man sie noch nie geschmeckt hat. All das erwartet Besucher in KULINARIEN.

Drinks

Auch gibt es jede Menge neuer Lieblingsdrinks – mit und ohne Alkohol – zu entdecken. DIY-Likör zum selber machen, Pottsecco oder Craftbier aus dem Ruhrgebiet, für jeden Geschmack ist etwas dabei. Limos mit außergewöhnlichen Geschmackskombinationen wie Pfirsich-Thymian oder Birne-Ingwer sind auch im Angebot. Außerdem erfrischende Cocktails mit Früchten aus der Region.

Schönes & Nützliches

Abgerundet wird das Angebot von Nützlichem und Schönem für Küche und Esstisch von ausgewählten Designern. So gibts es z.B. nachhaltige Trinkhalme aus Glas und handgeschmiedete Messer aus Vietnam. Wer die Küche des Ruhrgebiets neu entdecken möchte findet in KULINARIEN das passende Kochbuch.

Streetfood

Für alle die ihren Hunger direkt vor Ort stillen möchten, gibt es eine feine Auswahl von Streetfood. Burger in alle Varianten, San Diego Bowls und exotische Gerichte wie Rendang aus Indonesien warten auf unsere Besucher.

Workshops

Das ist aber noch lange nicht alles. Besucher können an kostenlosen Workshops teilnehmen und beispielsweise lernen wie man die polnische Spezialität Pirogi selber macht. Auch können sie Manakish, die berühmten Orientalischen Fladenbrote, selber machen oder im TYPE-IN auf historischen Schreibmaschinen kulinarische Texte oder Rezepte tippen. 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. 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