

Kulinarische Entdeckungen in MV: Von Bio-Pilzen bis syrischem Baklava!

Entdecken Sie beim NDR am 17.10.2024 innovative regionale Lebensmittel in Mecklenburg-Vorpommern, von Bioedelpilzen bis veganen Gerichten.

Markgrafenheide, Deutschland - Mecklenburg-Vorpommern hebt sich kulinarisch mit innovativen und gesunden Lebensmitteln hervor. In alten NVA-Bunkern bei Rostock züchtet Yvonne Dewitz mit ihrem Team Bioedelpilze, darunter Kräuterseitlinge und Shiitake. Das ideale Klima in den Bunkern trägt nicht nur zur Qualität der Pilze bei, sondern bietet auch Arbeitsplätze für Menschen mit psychischen Erkrankungen.

Unterdessen sorgt Alaa Almosto, ein syrischer Flüchtling, auf den Märkten der Stadt mit seinen köstlichen Baklava-Spezialitäten für Aufsehen. Der ehemalige Konditor aus Aleppo hat hart gearbeitet, um seine Leidenschaft für das Backen in Deutschland neu zu leben. Außerdem fördert Govinda Thaler die fleischlose Ernährung und die Nachhaltigkeit durch seine veganen Biofertigerrichte. Mit seinem Netzwerk aus Biolandwirten plant er, eine große Klinikette von der Umstellung auf vegane Speisen zu überzeugen. Und in seiner Laborküche erarbeitet er bereits neue vegane Kreationen, wie die Ayurveda-Pfanne. Diese spannenden Projekte zeigen, wie vielfältig und innovativ die kulinarische Szene in der Region ist, **wie www.tele.at berichtet.**

Details

Ort	Markgrafenheide, Deutschland
------------	------------------------------

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de