

Kulinarische Vielfalt in MV: Pilze, Baklava und vegane Trends!

Entdecken Sie die kulinarischen Schätze Mecklenburg-Vorpommerns: Von Bioedelpilzen bis syrischen Leckereien – ein Genuss mit Aha-Effekt.

Markgrafenheide, Deutschland - In Mecklenburg-Vorpommern gibt es aufregende kulinarische Entwicklungen! Yvonne Dewitz und ihr Team produzieren in alten NVA-Bunkern in Markgrafenheide bei Rostock einzigartige Bioedelpilze, darunter Kräuterseitlinge und Shiitake. Diese außergewöhnliche Pilzmanufaktur ist die einzige ihrer Art im Bundesland und bietet auch Beschäftigungsmöglichkeiten für Menschen mit psychischen Erkrankungen. Dank des konstant kühlen Klimas in den unterirdischen Bunkern gedeihen die Pilze prächtig.

Ein weiteres Highlight ist Alaa Almosto, der 2013 als Flüchtling aus Syrien nach Deutschland kam. Er setzt seine Fähigkeiten als Konditor ein, um auf Märkten köstliche Baklava zu verkaufen. Mit einem eigenen Bäckerwagen sichert er sich seine Existenz in Mecklenburg-Vorpommern. Govinda Thaler hingegen bleibt der veganen Küche treu und hat seit 2015 ein Netzwerk aus Biolandwirten aufgebaut, um nachhaltige vegane Biofertiggerichte zu schaffen und plant, einer großen Klinikette vegane Optionen anzubieten. Ein neues Gericht, die Ayurveda-Pfanne, ist in der Entwicklung. Kulinarische Innovationen, die Appetit auf mehr machen! **So berichtet www.tele.at!**

Details

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

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de