

Kulinarium 2024: Genussmesse in Schwedt zeigt Uckermärker Spezialitäten

Entdecken Sie die Kulinarium in Schwedt am 20. Oktober 2024: Regionale Food-Trends und köstliche Spezialitäten aus Uckermark und Barnim.

Schwedt, Deutschland - Die „Kulinarium Schwedt“ ist erneut zum Schauplatz für regionale Köstlichkeiten und kulinarische Trends geworden. In den Uckermärkischen Bühnen präsentierten am vergangenen Sonntag 20 Aussteller ihre einzigartigen Produkte, von hochwertigem Lavendel bis zu exquisiten Käsespezialitäten. Ein Highlight war die Vorstellung von Lavendel-Muffins und Lavendelhonig, die das Publikum begeisterten. Lavendelbauer Karol Olszewski hob die überlegene Qualität des Uckermärker Lavendels hervor, der dank des milden Klimas hier besonders aromatisch gedeiht.

Event-Koch Volker Müller-Hagenbeck zauberte in der Showküche mit regionalen Zutaten. Er veredelte Gerichte wie Birnen-Carpaccio mit Ziegenkäse und bereitete köstliche Schupfnudeln mit Kürbis zu. Zudem stellte er seine künftigen Pläne vor, Hanfbutter zu kreieren. Am Stand von Globus Naturkost wurden über 100 verschiedene Bio-Käsevarianten präsentiert, die alle mit einer besonderen Geschichte verbunden sind. Das Welse-Gut Frauenhagen bot frische Bio-Eier an und zeigt, dass auch Nachhaltigkeit und Regionalität in der Küche einen Platz finden können. Für weitere Informationen zu diesem aufregenden Event besuchen Sie www.moz.de.

Details

Ort

Schwedt, Deutschland

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de