

Pressemitteilung mit der Bitte um Veröffentlichung

15. Wachmannstraßenfest am Samstag, den 18.6.16 bei Deliano

Wie immer am letzten Samstag vor den Sommerferien wird vom Wachmannstraßenverein das Wachmannstraßenfest veranstaltet. Hierbei präsentieren sich die anliegenden Läden und Geschäfte mit besonderen Aktionen von 10:00 bis 18:00 Uhr.

So auch Deliano – Genuss und gut! Dort, in der Hartwigstr. 2c, gibt es Verkostungen von Bremer Manufakturen. Die Produzenten sind selbst vor Ort, um Fragen in Bezug auf ihre Delikatessen zu beantworten. Deliano steht für hochwertige Delikatessen und ist seit der Gründung Slow-Food-Förderer und Bio-zertifiziert.

Hier die Aktionen im Einzelnen:

- Honig-Workshop von Walter Lang. Jens Heubes präsentiert Ihnen um 12 Uhr verschiedene Bio-Honige.
- „Chefkoch“ Kevin Drasl von „Die Gewürznuss“ verführt Sie mit höchst intensiv gewürzten Nüssen – und das ohne jeden Zuckerzusatz.
- !Smak: Björn Hille stellt Ihnen die neuen Bremer BBQ-Saucen vor. Diese können mit den Bio-Würsten vom Bentheimer Schwein vom Grill der NEULAND-Fleischerei Prott ab 13 Uhr genossen werden.
- Aus der süßen Ecke kommt Thorsten Hobein mit seinem GoldCorn-Popcorn für den Feinschmecker.
- Um 15 Uhr ist die Brennerei Birgitta Rust Piekfeine Brände aktiv. Jannik Hellweg führt drei Blindverkostungen mit fünf Bränden durch. Teilnehmen können jeweils maximal acht Personen. Außerdem wird der neue Summerdrink BIONIC vorgestellt.

Selbstverständlich können bei Deliano alle Produkte vor Ort nicht nur verkostet, sondern, wie viele andere Delikatessen auch, gleich erworben werden.

Da die Räumlichkeiten im Laden es nicht zulassen, viele Menschen aufzunehmen, muss die Aktion bei Regen leider komplett ausfallen.

Weitere Informationen zu Deliano auf Deliano.de.