## Die Kochshows auf der VeggieWorld in Düsseldorf

*Volker Mehl und Dennis Riesen kochen*

Neben den zahlreichen Ausstellern bieten der Vegetarierbund Deutschland (VEBU) als Träger und die MCO GmbH als Veranstalter der VeggieWorld auch ein umfangreiches und attraktives Rahmenprogramm aus Vorträgen und Shows. Neben den vielen Vorträgen an den beiden Messetagen gibt es auch eine attraktive Kochshow mit Ayurveda-Koch Volker Mehl.

Volker Mehl hat über den Umweg Katholische Theologie und Versicherungskaufmann 2006 mit einer Ausbildung zum Ayurveda-Gesundheitsberater seine persönliche und berufliche Bestimmung gefunden: Heute lebt er in Wuppertal, betreibt dort ein Koch-Atelier und einen vegetarisch/veganen Deli. Durch seine Kochkurse und -bücher hat Volker Mehl sich einen exzellenten Ruf als inspirierender Ayurveda-Koch erworben.

Man muss bei Ayurveda nicht gleich an komplizierte Doshas, exotische Lebensmittel oder lange Kocharien denken. Selbstgemachtes Ketchup als ayurvedischer Familienspaß? Volker Mehl - Ayurveda-Koch mit Kultstatus - macht es möglich. Gewohnt undogmatisch sucht er einen unkonventionellen Zugang zur ayurvedischen Küche und bietet sie gar als Troubleshooter am Familientisch an. Seine auf dem 6.000 Jahre alten Wissen des Ayurvedas basierende These: Kinder greifen automatisch zum richtigen Lebensmittel! Daher ist sein Ziel Eltern Verständnis für Essenswünsche von Kindern zu vermitteln. Über 90 Rezepte - alle vegetarisch mit veganen Optionen - haben daher nur eine Mission: Essen, ob nun Kartoffelpuffer oder Wirsing-Cous-Cous-Päckchen auf Karotten-Lauchgemüse, soll glücklich machen. Und zwar die ganze Familie.

Ein weiteres Kochshow-Highlight erwartet die Besucher der VeggieWorld durch Dennis Riesen, den Küchenchef des am 4. Juni eröffneten Amano Verdes im Düsseldorfer Medienhafen. Insofern hat Düsseldorf eine neue Adresse für gehobene vegetarische und vegane Küche. Von kleinen, leichten Snacks bis hin zu ausgefeilten Gängemenüs bietet die Speisekarte alles für Liebhaber der frischen und fleischlosen Küche an. Auch Allergiker können hier ohne Voranmeldung je nach Wunsch gluten- oder laktosefrei speisen.
Für Dennis Riesen ist die vegetarische und vegane Küche eine Passion, da er selbst seit einiger Zeit außerhalb seines Berufes vegan lebt. Dennis Riesen, geboren 1986 in Düsseldorf, absolvierte seine Ausbildung im Restaurant Malkasten und sammelte danach weitere Erfahrungen in renommierten Hotels/Restaurants wie z.B. Hilton Hotel Düsseldorf. 2011 führte ihn sein Weg in das Radisson Blu Media Harbour Hotel, wo er seit Herbst 2013 den Posten des Küchenchefs bekleidet.
Für seine Präsentation auf der diesjährigen VeggieWorld hat er sich etwas Besonderes ausgedacht. Er möchte zeigen, dass man auch mit herkömmlichen Zutaten und wenig Aufwand tolle vegane Gerichte zubereiten kann. Zu diesem Zweck kocht und serviert er Ihnen am Sonntag, den 26. Oktober 2014, auf der Veggie-Bühne um 13.00 Uhr ein Kokos-Blumenkohl-Süppchen mit Cashewkern-Koriander-Pesto.

Parallel zur VeggieWorld findet die PARACELSUS MESSE, Deutschlands größte Gesundheitsmesse für Endverbraucher, statt.

Eintrittspreise Tageskarte:

Tageskasse: 8 EUR - ermäßigt 6 EUR

Mit der Eintrittskarte erhalten die Besucher Zutritt zu beiden Veranstaltungen.

Weitere Informationen zum Rahmenprogramm und zur Messe erhalten Sie auf den Webseiten:
www.veggieworld.de
www.paracelsus-messe.de

### Pressekontakt

MCO Marketing Communication Organisation GmbH

Frau Torsten Fuhrberg
Elisabtehstrasse 14
40217 Düsseldorf

mco-online.com
T.Fuhrberg@mco-online.com

### Firmenkontakt

MCO Marketing Communication Organisation GmbH

Frau Torsten Fuhrberg
Elisabtehstrasse 14
40217 Düsseldorf

mco-online.com
T.Fuhrberg@mco-online.com

Die Welt verlangt immer stärker nach Informationen und neuen Ideen. Jeden Tag. Und immer schneller. Dieser Wettbewerb entscheidet darüber, wer überlebt. Märkte wachsen zusammen, alte lösen sich auf, neue entstehen. Globalisierung ist kein Trend mehr, sondern Realität. Die MCO stellt sich dieser Herausforderung. In Partnerschaft mit Verbänden und Institutionen beweisen wir seit Jahren, dass wir diesen Kampf gewinnen können und so schaffen wir es auch immer wieder, unsere Kunden erfolgreich ins Ziel zu bringen.

**Anlage:** Bild