



Einladung

Eine Landpartie zu den Wurzeln unseres Essens

Wie wachsen Erdäpfelraritäten direkt vor den Toren Wiens? Und wie kommt die tolle Knolle vom Feld in die Flasche? Was bedeutet Aquaponik? Und wie kommen Fischzucht und Gemüseanbau zusammen? Wenn Sie an diesen Fragen sowie an der Herkunft Ihrer Lebensmittel und an Ernährung interessiert sind, dann kommen Sie mit uns mit! Sie erfahren aus erster Hand direkt am Bauernhof alles, was Sie schon immer über Landwirtschaft wissen wollten.

Fish & Chips

am Mittwoch, 12. Juni 2019

von 15.30 bis 20 Uhr



Kartoffelhof Schramm
in Großengersdorf, NÖ

Familie Schramm führt ihren Kartoffelhof mit dem Anliegen, alte Sorten und Raritäten mit ihren verschiedensten Geschmacksrichtungen, Farben und Formen wieder aufleben zu lassen. Ein Teil der „tollen Knollen“ wird in Form von Gin und Vodka veredelt. Direkt am Feld sehen wir die Erdäpfelpflanzen und die Erntemethoden, am Hof die Sortiermaschinen und verschiedene Raritäten. Dann lernen wir den Weg vom Anbau bis in die Flasche kennen. Gedämpfte Raritäten-Erdäpfel und die Verkostung der preisgekrönten Bio-Gin- und Bio-Vodka-Spezialitäten sowie die Möglichkeit, im Hofladen einzukaufen zu können, runden unseren Besuch ab.



Blün
in 1220 Wien

Blün ist eine Gruppe erfahrener Landwirte, die sich zusammengeschlossen und in Wien etwas ganz Neues auf die Beine gestellt haben. Aquaponik ist eine nachhaltige Technologie, die Fischzucht und Gemüseanbau in einem geschlossenen Kreislauf vereint. Kein Tropfen Wasser geht verloren – das Abwasser der Fische wird komplett von den Pflanzen im Glashaus verwendet. Wir werden durch diese interessante moderne Anlage geführt und sehen, wie die Wiener Welse und das Wiener Gemüse produziert werden. Der Höhepunkt wird die Verkostung sein, zum Ausklang haben wir die Möglichkeit, im Hofladen verschiedenste Produkte einzukaufen.

Unkostenbeitrag: € 49,- / Person

inkludiert: Busfahrt, zwei Betriebsführungen mit dem Bauern, der Bäuerin oder den Betriebsleiter, Verkostung der hofeigenen Spezialitäten, Bio-Vodka und -Gin Verkostung, fachliche Betreuung durch das ÖKL
Abfahrt: 15.30 U1 Kagraner Platz – hier wartet ein Bus auf uns – Ende: ca. 20. Uhr U1 Kagraner Platz

Fotos: Betriebe

Anmeldung und Abfahrtsdetails unter: www.afterwork-am-bauernhof.at
Kontakt: DI Kornelia Zipper, kornelia.zipper@oekl.at, 01/505 18 91/26



Ländliches
Fortbildungs
Institut



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

