



# Einladung

## Eine Landpartie zu den Wurzeln unseres Essens

Wo kommt unser tägliches Gemüse her? Wie wachsen Mini- und Snack-Gurken auf? Wie schmeckt eine Snack Gurke? Wozu gibt es blaue und schwarze Erdäpfelraritäten? Was haben Kartoffeln mit Vodka zu tun und wie wird er produziert?

Was ist der Unterschied zwischen konventionellem und biologischem Weinbau?

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.

## Gemüserausch zum Ernteausklang

am Donnerstag, 25. Oktober 2018

von 14.30 bis 21 Uhr

Wir besuchen zwei sehr unterschiedliche Betriebe in Wien und im Weinviertel – den modernsten Gurkenbetrieb Österreichs und einen Raritäten-Erdäpfel Bauernhof mit Gin und Vodka Produktion. Modern trifft traditionell – innovativ ist beides! Zum Ernteausklang sind wir beim Bio-Weinbaubetrieb in Stammersdorf mit erdigem Essen und Diskussion mit Bio Austria und Land schafft Leben VertreterInnen.



### Gartenbau Flicker

in der Donaustadt, Wien

Der Gartenbaubetrieb von Familie Flicker ist bereits als modernster Gurkenbetrieb Österreichs bekannt! Auf 42.000 m<sup>2</sup> Glashausfläche werden Mini-Gurken, die noch kleineren Snack-Gurken und weitere Gurkenspezialitäten für die LGV-Frischgemüse in Wien produziert – insgesamt 10 Tonnen am Tag. Martin Flicker, der den Gärtnereibetrieb seiner Eltern vor 33 Jahren übernommen hat, gibt uns einen interessanten Einblick in die Produktion österreichischer Gurken, die wir auch verkosten dürfen.



### Kartoffelhof Schramm

in Großengzersdorf, NÖ

Familie Schramm führt ihren Kartoffelhof in vierter Generation mit dem Anliegen, alte Sorten und Raritäten in all ihrer Vielfaltigkeit wieder aufleben zu lassen. Ein Teil der „tollen Knollen“ wird in Form von Gin und Vodka veredelt. Beim Rundgang am Hof sehen wir die Sortiermaschinen, verschiedene Raritäten und lernen den Weg vom Anbau bis in die Flasche kennen. Gedämpfte Raritäten-Erdäpfel und die Verkostung der preisgekrönten Bio.Gin- und -Vodka-Spezialitäten runden unseren Besuch ab.



### Biohof N°5

in Stammersdorf, Wien

Im Weinkeller von Alexandra und Oliver Kaminek, die ihren vielfältigen Betrieb sehr erfolgreich bewirtschaften, bekommen wir eine Fassprobe vom jungen Biowein. Im gemütlichen Gallerieraum über dem Weinkeller können wir bei heißem Suppentopf und Krautfleckerln den Ernteausklang mit allen Fragen über die landwirtschaftliche Produktion in Österreich mit VertreterInnen von Bio Austria und von Land schafft Leben gediegen ausklingen lassen. Ein gelungenes Ende unseres herbstlichen Afterworks!

## Auf zur Erntedank-GINspiration!

Fotos: Reinhard Geißl, Kartoffelhof Schramm, Biohof N°5

Anmeldung, Preis und Abfahrtsdetails unter: [www.afterwork-am-bauernhof.at](http://www.afterwork-am-bauernhof.at)

Kontakt: DI Kornelia Zipper, [kornelia.zipper@oekl.at](mailto:kornelia.zipper@oekl.at), 01/505 18 91/26



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

