



# Einladung

## Eine Landpartie zu den Wurzeln unseres Essens

Wie kann man Gemüse über die Wintermonate so haltbar machen, dass alle Inhaltsstoffe erhalten bleiben?

Wie bringen wir Gemüse direkt vom Feld ins Glas? Und welches Gemüse eignet sich dafür?

Was bedeutet Fermentation eigentlich? Und gibt es einen Unterschied zur Gärung?

Und was ist das WeltTellerFeld?

Wenn du an diesen Fragen zu Ernährung, Herkunft unserer Lebensmittel und Haltbarmachung interessiert bist, dann komm mit uns! Am WeltTellerFeld und im Cafe Schillwasser bei der Kleinen Stadtfarm widmen wir uns einem alten Kulturgut zur Konservierung von Frischgemüse.

## Ab ins Glas – Fermentieren mit Rudi am WeltTellerFeld

am Freitag, 1. Dezember 2023, 14 bis ca. 18 Uhr



### WeltTellerFeld in 1220 Wien

#### Referent Rudi Hoheneder „Hauneda“ aus Kirchberg am Wagram

Rudi betreibt zusammen mit Irmis eine solidarische Landwirtschaft mit 1,5 Hektar am Wagram, die nach biodynamischen Richtlinien gepflegt wird. Rudi ist nicht nur erfahrener Vielfalts-Gemüse-gärtner, sondern auch Meister in der Haltbarmachung. Er teilt seinen Erfahrungsschatz gerne mit uns, und wir lernen einfache Konservierung von Frischgemüse: das Fermentieren. Bei dieser Methode wird das Gemüse so haltbar gemacht, dass die Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Wir ernten und waschen Gemüse am Feld und legen es im Cafe Schillwasser gemeinsam ein. Natürlich dürfen wir ein eingemachtes Glas mit nach Hause nehmen.

#### Am WeltTellerFeld, 1220 Wien

Das WeltTellerFeld bietet den Rahmen für unser regionales Gemüse und spannt den Bogen zur globalen Lebensmittelproduktion. Am WeltTellerFeld wird sichtbar, was wir uns sonst kaum vorzustellen vermögen: wie wir mit unserem Essen in das globale Ernährungssystem eingebettet sind. Wer weiß schon, wieviel Fläche ein Mensch für sein Essen pro Jahr in Österreich beansprucht? Wie und wo wächst unser Gemüse, das wir im Winter essen? Mit den Initiatorinnen des WeltTellerFelds Anna Krulis und Charlotte Kottusch machen wir einen Spaziergang durch unsere Ernährung, mit Haltestellen im In- und Ausland.

Unkostenbeitrag: € 39 pro Person, € 27 für Studierende

Inkludiert: Führung am WeltTellerFeld, Ernte, Verarbeitung und Einlegen von Gemüse im Cafe Schillwasser, Verkostung von eingelegtem Gemüse & Gemüse Crackern, warme Getränke & Kuchen, fachliche Begleitung durch das FiBL und das ÖKL

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

Kontakt: DI<sup>in</sup> Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Kornelia Zipper, [kornelia.zipper@oekl.at](mailto:kornelia.zipper@oekl.at), 01/505 18 91-14

