



Gemüseraritäten aus dem Kamptal

Herbstgemüsevielfalt kennenlernen & kosten

- Termin:** 7. November 2017, 16:00 – ca. 19:00 Uhr
Ort: Greenhouse der Gartenbauschule Langenlois.
 Kremser Straße 33, 3550 Langenlois
 (Eingang Greenhouse, oberhalb des Internats)
Unkostenbeitrag: Euro 25,- (vor Ort zu bezahlen)
Anmeldung: Begrenzt, bis 24. Oktober 2017 unter:
www.arche-noah.at/kalender/termin-im-detail?eid=2060

Präsentation von Gemüseraritäten:

Betriebe berichten aus ihren Erfahrungen in Anbau und Produktion von Kerbelrübe, Herbstkohlgemüse, Erbsensprossen, Kürbisvielfalt. Inklusive Sortenausstellung!

Kulinarische Kostproben:

Lassen Sie sich Gemüsespezialitäten auf der Zunge zergehen! Köchinnen und Köche aus der Region kreieren für Sie Raritäten-Köstlichkeiten. Abschluss mit Möglichkeit zur Vernetzung der TeilnehmerInnen.

Mit dabei:

- Karl Schwillinsky* (Hauben-Koche bei Taverne in der Rosenberg) zeigt die Vielfältigkeit von Kerbelrüben
Andrea Gillinger (Langenloiser Eingelegtes & Eingemachtes) mit einem Kürbis-Chutney Quartett. Schmecken Sie die Unterschiede?
Benjamin Schwaighofer (ARCHE NOAH Gartenküche) stellt die kulinarische Vielfalt der Kohlraritäten vor.

- Biobauernhof Resch* - <http://www.bauernhof-catering.at/>
Tristan Toe <http://biosain.at>
Markus Hohenecker CSA Kamptal - <http://biogemuese-csa-kamptal.at/>
Robert Brodnjak Betrieb Krautwerk
 und viele mehr!



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

