

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

SAVE THE DATE!

Bild: Martin Lusser/APA



V.L. CHRISTIAN FELDHOFFER (EIGENTÜMER WIENER WIESN), FRITZ WIENINGER (WEINGUT WIENINGER), WOLFGANG ROSNER (GÖSSL WIEN), SIMONE KRAFT (GF WIENER WIESN), JOHANN SCHLÖGL (WIESBAUER), MAGNE SETNES (BRAU UNION ÖSTERREICH), DANIELA SCHLAWIN (CEO - WOJNARS INTERNATIONAL)

26. September - 13. Oktober 2019, Wiener Prater

9. WIENER WIESN-FEST

18 Tage lang wird auch in diesem Jahr wieder gefeiert und geschunkelt, wenn die Wiener-Wiesn im Herbst auf der Kaiserwiese im Prater ihre Zelte aufschlägt. Viele Erfolgsformate aus dem Vorjahr wird es auch heuer wieder geben. Ausschließlich auf der Wiener-Wiesn werden die Besucher ihre Mass mit dem Wiesn-Bier 2019, nachhaltig gebraut in der Traditionsbrauerei Göss, stemmen können. Auch das neu auf den Markt gekommene Gösser Weizen der Brau Union wird heuer erstmals auf der Wiesn zu verkosten sein. In den drei Festzelten, dem Gösser-, Wiesbauer- und Wojnars Kaiserzelt, wird wieder täglich ab 11.30 Uhr ein vielseitiges Programm geboten. Zusätzlich laden die fünf authentischen Almen nachmittags zu Live-Musik im Schanigarten und zu späterer Stunde zu ausgelassenen Après-Ski-Events ein. Auf der Billa-Festbühne ist österreichisches Brauchtum aus allen Bundesländern live zu erleben und das täglich bei freiem Eintritt. Abendevents können schon jetzt gekauft und Tische in den Festzelten reserviert werden.

www.wienerwiesnfest.at



Bild: FunABC Entertainment GmbH

08. – 10. Juni 2019, Wien

GIN & FOOD MARKET

Für individuelle Gin & Tonic-Pairings stehen 111 Gins zur Auswahl, die mit klassischen, blumigen, aber auch exotischen Aromen zahlreiche Kombinationen ermöglichen. Bei freiem Eintritt können sich die Besucher ihr Lieblings-Tonic vor Ort gleich mit ihrem Lieblings-Gin kombinieren. Die geschmackliche Vielfalt der Premium Tonics reicht dabei vom preisgekrönten Indian Tonic über das Aromatic Tonic mit Angosturarinde bis hin zum Mediterranean Tonic mit den Aromen von Kräutern der Mittelmeerküsten. Für kulinarische Highlights sorgen die besten Foodtrucks: Sie servieren über 100 verschiedene Köstlichkeiten aus aller Welt frisch auf die Hand.

www.fever-tree.at

16. Mai 2019, Kärntner Landesarchiv, Klagenfurt

BIO IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Fast jeder Zweite isst täglich außer Haus, davon zu etwa 45 Prozent in gemeinschaftsverpflegenden Einrichtungen. Ziel der Tagung ist es, Bewusstseinsbildung für mehr Nachhaltigkeit im Speiseplan der öffentlichen Verpflegung zu schaffen, sodass es auch schmeckt. Experten der Umweltmedizin und Ernährungswissenschaft und eine Biobäuerin sprechen u.a. über folgende Themen: Vom Fleischkonsum zum Fleischgenuss, Attraktion Pflanzenkost und Sonntagsbraten, Gemüse und Co. attraktiv anbieten, Change-Management und wie Bio in der Gemeinschaftsverpflegung gelingt. Viele weitere interessante Vorträge in allen Bundesländern findet man auf der Website:

www.bio-austria.at



Bild: Bio Austria

15. Juni 2019, Bio-Weingut Geyerhof in Furth

DRITTE LANDPARTIE

Ein lauer Sommertag, ein Picknick auf grüner Wiese, in der Hand ein kühles Glas vom gereiften Riesling und dazu bieten Spitzenköche raffinierte Häppchen. Knapp 50 Winzer, vom Kamptal bis ins Burgenland, bringen gereifte Schätze aus ihren Kellern mit. Diesmal steht der Tag unter dem Motto „Gereiftes Österreich: Schätze aus heimischen Weinkellern“. Die Winzer, wie beispielsweise das Wagramer Weingut Josef Fritz oder das Weingut Birgit Braunstein aus Purbach, zeigen herrlich gereifte Weiß- und Rotweine aus großen Jahrgängen, die unter idealen Bedingungen reifen durften. Weinliebhaber sollten sich für diese Raritäten viel Zeit nehmen: Wenn reife Rieslinge und Veltliner ausgedient werden, vielleicht ein legendärer Chardonnay oder ein verblüffend schön gereifter St. Laurent aus der Thermenregion.



Bild: David Pan