



## Slow Food Burgenland – zu Gast bei den ProduzentInnen Kulinarische Events im Frühjahr 2009

Erst vor wenigen Wochen wurde das Slow Food Convivium Burgenland neu gegründet. Mit dem Ziel, Freude am verantwortungsvollen Genießen **für alle Alters- und Einkommensgruppen** zu vermitteln und die biologische und geschmackliche Vielfalt kulinarischer Traditionen des Burgenlandes zu erhalten, lädt Slow Food Burgenland nun zu den ersten beiden Veranstaltungen für die ganze Familie:

### **23.-24. Mai 2009** **WEINblick 2009**

#### **Gulaschkochen, Wildschweingrillen & Zwiebelworkshop**

Ort: Weingut Pamhogna, Lerchenweg 16, Pamhagen



#### **Samstag, 23. Mai:**

- 10:00 Uhr Gemüsegarten und Hühner am Lerchenfeld,  
 13:00 Uhr Weingartenwanderung (ca. 9 km), **mit Frau DI Karin Böhmer**  
 „Kräuter am Weg und im Weingarten“  
 Abend Lagerfeuer am Lerchenfeld, mit Grundbirn, Speck und Brot und Wein

#### **Sonntag, 24. Mai:**

- ab 06:00 Uhr Zwiebelschneiden für das Kesselgulasch mit Imre Fischer  
 Vormittag Gulaschkochen und Wildschwein marinieren  
 ab 10:00 Uhr **Ponyreiten** vis-a-vis mit Christina Bauer  
 12:00 Uhr Mittagessen: Gulasch und andere Köstlichkeiten aus unserer Küche  
 Nachmittag: Wildschweingrillen am Holzkohlengrill  
 Die Vinophile Begleitung übernimmt ERICH ANDERT!



#### **Zwiebel vs. Schalotte**

Slow Food Burgenland – Seminar und Verkostung mit Jürgen Lunzer

- Schalotten vom Biohof Lunzer
- Zwiebel – alte Sorten aus Ungarn

#### **Eintritt:**

( inkl. Verkostungen und Essen):

Pro Person	Slow Food Mitglieder	Nicht-Mitglieder
1 Tag (Sa oder So)	€ 8,00	€ 10,00
2 Tage (Sa und So)	€ 12,00	€ 15,00
Kinder haben freien Eintritt!!		



**Samstag, 6. Juni 2009**

**Ein mooriger Tag in der Heimat des Zickentaler Moorochsens**

**Besuch bei den Moorochsen & gemeinsames Kochen**

Ort: 7551 Rohr im Zickental (Südburgenland)



Programm

09.00 Uhr Vogelwanderung im Moor (ca. 2,5 Std.)

11.30 Uhr Treffpunkt im Gasthaus Supper (Rohr, Nr. 29)

Probekochen: Gemeinsame Zubereitung eines original Zickentaler Ochsensessel-Essens unter Anleitung von **Küchenchef Thomas Supper**

danach Gemeinsames Ochsensessel Essen in der Natur

14.00 Uhr Spaziergang im „Garten der Sinne“: geführte Kräuterwanderung mit Verkostung von selbst zubereitetem Kräutertopfen

Optional

19.30 Uhr Nachtwanderung im Moor: bei sternenklarem Himmel mit Astronomen, sonst Fackelwanderung (ab 15 TeilnehmerInnen, inkl. Jause mit 1 Getränk, Euro 11,00 / Kinder Euro 6,00)

Eintritt

(inkl. Speisen & Führungen, exkl. Nachtwanderung)

pro Person	Slow Food Mitglieder	Nicht-Mitglieder
	Euro 25,00	Euro 29,00

**Für Kinder bis 6 Jahre gratis, 6-14 Jahre zum halben Preis!**

Bitte um Anmeldung bis 3. Juni 2009!

Slow Food Burgenland, Kerstin Rohrer – Tel. 0650 8122384 – e-mail: kerstin.rohrer@chello.at

**Weitere Details über Slow Food Burgenland sowie zu aktuellen Veranstaltungen unter**

**[www.slowfoodburgenland.at](http://www.slowfoodburgenland.at)**