

Presseinformation
Wien, 09. März 2023

Spannender Winterworkshop mit GOURMET Kids in der City Farm Augarten

Beim Winterworkshop „Ernten im Schnee“ gibt Gartenexperte Wolfgang Palme Tipps, wie die Gemüseernte auch im Winter gelingt.

Dass der Winter alles andere als eine „tote Zeit“ im Garten ist, zeigt eindrucksvoll ein Gartenworkshop von GOURMET Kids in der City Farm Augarten. Dabei haben Direktor:innen, Pädagog:innen und Freizeitleiter:innen die Möglichkeit, direkt vom Wintergemüse-Pionier Wolfgang Palme zu lernen und die köstliche Vielfalt bei richtigem Winterwetter zu entdecken.

„Ein Tag in der City Farm ist ein großartiges Erlebnis. Wir laden immer wieder zu Workshops auf der City Farm ein und sowohl für Kinder als auch für Erwachsene sind diese Tage jedes Mal eine lehrreiche und spannende Erfahrung. Bei Ernten im Schnee haben wir auch heuer wieder tolle Tipps bekommen und ich bin mir sicher, dass viele der Teilnehmer:innen diese zu Hause im eigenen Garten umsetzen werden“ freut sich Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für Kindergarten- und Schulesen bei GOURMET, die mit ihrem Team heuer bereits zum dritten Mal zum Ernten im Schnee in die City Farm eingeladen hat.

Gemüsevielfalt auch in der kalten Jahreszeit

Nach der Begrüßung mit frisch zubereiteten Maroni und Braterdäpfeln beginnt der Rundgang durch den Garten. Dabei gibt Wolfgang Palme Tipps, wie die knackig-frische Ernte von Asia-Salaten, Mangold, Wasabino, Kohl & Co. auch in der kalten Jahreszeit gelingt. Auch eine Verkostung der frostharten Naturschätze darf nicht fehlen. „Viele dieser bunten Köstlichkeiten sind im Supermarkt gar nicht zu finden. Dementsprechend sind diese Gemüsearten weniger bekannt und der Besuch bei uns ist für unsere Gäste ein wahres Geschmackserlebnis“, erzählt DI Wolfgang Palme, Leiter der City Farm Augarten. Zum Abschluss des Tages wärmen sich die Gäste mit Punsch und würzigem Erdäpfelgulasch auf. Und als besonderes Highlight gibt es als Mitbringsel für zu Hause ein Kisterl voll mit selbst geernteten Köstlichkeiten und das Buch „Ernte mich im Winter. Einfach immer frisches Gemüse“ von Wolfgang Palme. Die Teilnehmer:innen sind begeistert: „Ich durfte viele neue Arten kennenlernen und auch kosten und werde ganz bestimmt viel vom Gelernten bei mir zu Hause ausprobieren“, so eine Teilnehmerin.

Zwei Partner, ein Ziel

In einer mehrjährigen Kooperation setzen sich GOURMET und die City Farm Augarten für eine regionale und nachhaltige Ernährung ein. Im Rahmen dieser Zusammenarbeit entstand die Initiative „GOURMET City Farm“, ein Urban-Gardening-Projekt für Wiener Schulkinder, das seit 2015 läuft.

GOURMET Kids ist erfahrener Spezialist für gesunde Kinderernährung. 2.700 Kindergärten und Schulen vertrauen auf die Expertise des Teams von GOURMET Kids, eine Marke von GOURMET. Nähere Informationen finden Sie auf der neuen Website: www.gourmet-kids.at

GOURMET ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich und kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen und Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie bei Events und in Top-Gastronomiebetrieben. Als österreichisches Unternehmen mit mehr als 45 Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. GOURMET legt besonderen Wert auf hochwertige, österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, zertifizierte BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. 1997 wurde das Unternehmen als erstes in der Branche Bio-zertifiziert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Die **City Farm Augarten** ist ein städtischer Erlebnispark mitten in Wien. Im Augarten wird ganzjährig ein vielfältiges Spektrum an gartenpädagogischen Programmen und Veranstaltungen angeboten. Alle Infos dazu finden Sie auf der Website www.cityfarm.wien.

Fotohinweise:

Foto 1: Beim Rundgang durch die City Farm gibt DI Wolfgang Palme, Leiter der City Farm Augarten, Tipps zum Anbau von Wintergemüse.



Foto 2: Claudia Ertl-Huemer hat mit ihrem Team heuer bereits zum dritten Mal zum Ernten im Schnee eingeladen.



Foto 3: Auch im Winter können verschiedenste Gemüsearten geerntet werden.



Foto 4: Das besondere Gemüsekisterl für daheim, selbst geerntet und knackig-frisch.



© GOURMET. Abdruck honorarfrei, bitte nur im Kontext der Presseinformation.

Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation

Martina Baumeister MSc, +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at

Lena Schiwampl, BA, +43 664 966 46 67, [lena.schiwampl@gourmet.at](mailto:lana.schiwampl@gourmet.at)