

17.–20. Mai 2013 - 10 bis 18 Uhr
in der Großen Orangerie Schlosspark Schönbrunn
unter dem Ehrenschutz von
Bundesminister DI Niki Berlakovich



Zitrusraritäten & historische Gartengeräte

Eintritt € 5,-

ermäßigt für GrünCard-InhaberInnen € 4,- ∞ Kinder und SchülerInnen bis 18 Jahre frei

Weitere Informationen unter 01/512 84 16 und www.oegg.or.at oder www.bundesaerzten.at

Erreichbar mit der U4, Station Schönbrunn

Eingang: Meidlinger Tor

Mit freundlicher
Unterstützung von:



Programm

Freitag, 17.5.2013

- 11 Uhr: **Zitrus in der Spitzengastronomie**
Vorführung und Verkostung von veredelten Zitrusprodukten aus dem Restaurant Steirereck, Heinz Reitbauer
- 13 Uhr: **Aromatherapie mit Zitrusessenzen**
Einführung mit Christine Runge, Aromatherapeutin
- 15 Uhr: **Die Sammlung der Schönbrunner Zitruspflanzen und die Große Orangerie Schönbrunn**
Führung durch die Ausstellung mit Ing. Daniel Rohrauer, Österreichische Bundesgärten
- 16 Uhr: **Der Geschmack von Zitrus**
Kulinarische Zitruskunde und Verkostung von Zitrusfrüchten und -produkten, kultiviert von den Österreichischen Bundesgärten in Schönbrunn, mit Katharina Seiser, Esskultur, Kulinarik-Journalistin
Kosten: € 5,-, begrenzte Teilnehmerzahl, Anmeldung unbedingt erforderlich, vor Ort bei der Kassa, oder bis 16. Mai unter oegg@oegg.or.at bzw. telefonisch 01/512 84 16.
- Ganztägig: **Das Umtopfen der Schönbrunner Zitrusbäume**, Bildershow
- Ganztägig: **Historische Zitrusarten**, Bildershow

Samstag, 18.5.2013

- 10 Uhr: **Kultivierung von Zitruspflanzen**
Praxistipps von Heimo Karner, Orangeriegärtner der Österreichischen Bundesgärten
- 11 Uhr: **Wie die Zitruspflanzen nach Europa kamen – Eine kleine Kulturgeschichte**
Vortrag von Michael Hollunder, ÖGG
- 12 Uhr: **Zitronig süße Verkostung**
Verkostung von veredelten Zitrusprodukten aus dem Hause Pischinger und der Confiserie Heindl
- 12.30 Uhr: **Aus dem Marmeladetopf**
Verkostung verschiedener Zitrusmarmeladen aus dem Haus' Staud's
Anmeldung erbeten.

