

Kulinarische Demetertage

Biodynamisches erfahren und genießen

6. - 9. Feb. 2010, Rohrendorf bei Krems



demeter

Weingut Sepp Moser und der Verein „Lebendige Vielfalt“ laden Sie herzlich zu einem Geschmackserlebnis der besonderen Art ein. **Eva Salomon** (Restaurant Gut Oberstockstall) kreiert ein Fünf-Gänge-Menü aus Waldviertler Demeter-Produkten in Begleitung biodynamischer Weine. Im Vorfeld informieren renommierte Referenten über Ernährung und biodynamische Landwirtschaft.

Programm:

Samstag, 6. Februar

Veranstaltung 1: **16.00 - 16.45 Uhr** Vortrag
Veranstaltung 2: **17.00 - 17.45 Uhr** Vortrag
Veranstaltung 3: **ab 19.00 Uhr**

Anthroposophische Ernährung, Elisabeth Behringer
Von der Petro-"Kultur" zur Agri-Kultur, O. Univ.-Prof. i.R. DI Dr. Alfred Haiger
5-Gänge-Dinner von Eva Salomon mit Demeter-Produkten

Sonntag, 7. Februar

Veranstaltung 4: **11.00 - 14.00 Uhr**

Demeter-Brunch, musikalisch begleitet vom Orpheus-Trio aus Krems
Gregor Reinberg - Violine, Severin Endelweber - Viola und Bertin
Christelbauer - Violoncello

Montag, 8. Februar

Veranstaltung 5: **16.00 - 16.45 Uhr** Vortrag
Veranstaltung 6: **17.00 - 17.45 Uhr** Vortrag
Veranstaltung 7: **ab 19 Uhr**

Wertvolle Kulturpflanzen, lebendige Gemüsevielfalt in d. Gastronomie,
Gebhard Hofer-Kofler
Biodynamische Gemüsezüchtung, Reinhild Emmelmann
5-Gänge-Dinner von Eva Salomon mit Demeter-Produkten

Dienstag, 9. Februar

Veranstaltung 8: **16.00 - 16.45 Uhr** Vortrag
Veranstaltung 9: **17.00 - 17.45 Uhr** Vortrag
Veranstaltung 10: **ab 19 Uhr**

Slow Food, Barbara van Melle
Biodynamischer Weinbau, Christine Saahs
5-Gänge-Dinner von Eva Salomon mit Demeter-Produkten

Unkostenbeiträge (direkt bei Eintritt zu bezahlen):
5 gängiges Menü exklusive Getränke: € 59,-
Weinbegleitung: € 20,-

Vorträge pro Tag: € 10,- (entfällt, wenn auch Menü gebucht wird)
Anmeldung unter 02732 70531 oder office@sepp-moser.at

Bitte geben Sie die Nummern der Veranstaltungen, an denen Sie teilnehmen möchten, und Ihre Telefonnummer an.
Achtung: Die Teilnehmeranzahl für Vorträge und Menüs ist beschränkt, die Anmeldung erfolgt nach Eingang der Reservierungen.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

WEINGUT SEPP MOSER, UNTERE WIENER-STRASSE 1, 3495 ROHRENDORF, AUSTRIA