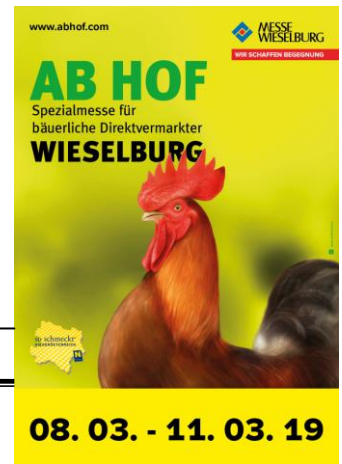


PRESSEINFORMATION

Veranstalter: MESSE WIESELBURG GmbH
3250 Wieselburg, Volksfestplatz 3, AUSTRIA
Tel. +43 7416/502, Fax: +43 7416/502-40
E-Mail: info@messewieselburg.at
www.messewieselburg.at

Wieselburg, 2019-02-15



Highlights aus dem Rahmenprogramm

Kochen & Backen mit Christa Eppensteiner

Raffinierte Gerichte aus Buchweizen, Dinkel, Hirse, Grünkern & Quinoa - Schaukochen auf der Bühne im Obergeschoß der Europa-Halle (Halle 4-6) am Sonntag, 10. März um 11.45 Uhr.

Am Montag, 11. März verwandelt Seminarbäuerin Christa Eppensteiner ab 10.30 Uhr den Seminarraum im NV-Forum (Halle 3) in eine traditionelle Osterbackstube.

Grüne Kosmetik - Gesunde Hautpflege für die ganze Familie

Genug von Erdöl und Co auf Ihrer Haut? Sie finden chemisch-synthetische Stoffe haben in ihren täglichen Körperpflegeprodukten nichts verloren und Sie würden gerne selbst bestimmen was auf Ihre Haut kommt?!

Nichts leichter als das! In diesem Vortrag behandeln wir pflegende, verschönernde und duftende Schätze der Natur. Sie erhalten einfache und schnell durchführbare Tipps sowie Rezepte für die Herstellung einer naturbelassenen und gesunden Hautpflege für die ganze Familie.

Als besonderes Highlight erleben Sie direkt im Vortrag wie einfach es ist, seine Hautpflege selbst herzustellen.

Freitag, 8. März, 14.30 Uhr - Obergeschoß Erlauftal-Halle (Halle 9)

Gemüse und Kräuter selber fermentieren!

Unter dem Slogan „Sauer macht lustig...und gesund“ zeigt Gärtnermeister Wolfgang Zemanek, wie Sie Gemüse und Kräuter selbst fermentieren können.

Samstag, 9. März, 10.00 Uhr - Obergeschoß Erlauftal-Halle (Halle 9) - Materialbeitrag: € 5,--

Qualitätsbrote herstellen mit Eva Lipp

Besonders beliebt auf der AB HOF ist Jahr für Jahr der Brotbackkurs mit Ing. Eva Lipp - heuer unter dem Titel „Qualitätsbrote herstellen“. Samstag, 9. März, 10.00 Uhr - Seminarraum NV-Forum (Halle 3)

Green Care - After School am Bauernhof

Die SchülerInnen des 3. Jahrgangs der HBLA für Landwirtschaft und Ernährung im Schloss Sitzenberg zeigen im Rahmen des aktuellen Projektes „Green Care - After School am Bauernhof“, wie Sie ihr Dienstleistungsprodukt ökonomisch erfolgreich, ökologisch nachhaltig und sozial fair gestalten können.

Freitag, 8. März, 12.30 Uhr und Samstag, 9. März 13.45 bzw. 15.15 Uhr - Bühne Obergeschoß Europa-Halle (Halle 4-6)

Möstlich-Köstlich! Sanddorn, Weißdorn, Quitte & Aronia

Das Francisco Josephinum präsentiert täglich um 13.00 Uhr auf der Bühne im Obergeschoß der Europa-Halle (Halle 4-6) Köstlichkeiten aus Sanddorn, Weißdorn, Quitte und Aronia. Außerdem findet am Montag, 11. März, 10.00 Uhr ein Workshop zum Thema „Future fruits: Eis- und Smoothie-Herstellung leicht gemacht!“ im Obergeschoß der NÖ-Halle (Halle 11) statt.

Achtung! Diesen Presstext und kostenlos verwendbare Bilder finden Sie auf unseren Internetseiten unter www.messewieselburg.at im Bereich „Bilder & Presse“. Allen Medienvertretern danken wir herzlich für die mediale Unterstützung. Sie tragen damit wesentlich zum Erfolg der Messe bei.

Mit der Bitte um Veröffentlichung, Belegexemplar erbeten.

Etwaige Rückfragen richten Sie an Mag. Dieter Gröbner, Tel. 07416/502-25, Fax: 07416/502-40