

# Frisch & gut

**Geschmackvoll.** Mehr als ein Dutzend Ideenwerkstätten beschäftigt sich mit Essen und Trinken. In manchen kann Hand angelegt werden.

VON HEINZ WAGNER

Großer Beliebtheit erfreuen sich seit 2006 jene Ideenwerkstätten, wo es um Ernährung geht. Nach Möglichkeit wird geachtet, dass gut und gesund kombiniert wird. In etlichen können Kinder selbst aktiv werden.

Apfelmus gemischt mit anderen Obstsorten bietet die Ideenwerkstatt des „Gurkerl“-Herstellers efko: Di., 27. Juli, 11.45–13.45 Uhr.

Wie wird aus etwas Flüssigem, Weißem (Milch) etwas Festes, Gelbes (Käse)? Wie kommen in manchen Käse Löcher? Um diese und (vielleicht) andere Fragen dreht sich's bei: Kuh Lotte und ihr Käse. Di., 27. Juli, 11.15–12.15 Uhr

Keine künstlichen Geschmacksstoffe und doch nicht fader als die Zuckerbomben-Limos – so preist Bionade die eigenen alkoholfreien Getränke an. Wie sie hergestellt werden, vermittelt Geschäftsführer Peter Kowalski: (Montag, 26. Juli, 14 bis 15 Uhr).

Stammgast bei der KBW ist Hans Staud, Chef des gleichnamigen Marmeladen-Herstellers. Woher diese Frucht kommt und wie sie ins Glas „hüpft“, er-

zählt er sehr lebendig. Diese und andere Sorten können verkostet werden. Mo., 26. Juli, 15.30–17 Uhr.

Den Weg eines Apfels bis zum Saft im Packerl beschreibt Hans Lanzinger von Pfanner: Do., 29. Juli, 11.45–13.15 Uhr.

Warum knackt ein Frankfurter beim Reinbeißen? Auch die Frage wird beantwortet bei Wie kommt die Fülle in die Wurst? mit Radatz: Mo., 26. Juli, 15.45–17.15 Uhr

Gegessen und getrunken wird normalerweise am liebsten, was wir kennen. Wir können unseren Geschmack aber auch weiterentwickeln. Hanni Rützler, Geschäftsführerin des Instituts des Futurefoodstudios will das Kinder lehren: Mi., 28. Juli, 11–13 Uhr.

Wie wird aus der Marille eine Marmelade und aus dem Apfel Saft?



## Gesund muss nicht fad sein!

**Grill,party.** Gemüse der Saison und Tofu aufgespießt.

Bei dieser Ideenwerkstatt geht's hitzig zu. Es wird gegrillt. Mit „Hollerei“-Geschäftsführerin und -Mitbesitzerin Margit Stolz legen Kids selber Hand an. Sie schneiden allerlei verschiedenste Gemüse der Saison und grillen es in Kokosfett auf einer heißen Metallplatte. Dazu geben sie geräucherten Tofu, manchmal auch Obststücke, um die Teile anschließend aufzuspießen. Einige versuchen's auch noch mit einer Scheibe Polenta.

Dass ausschließlich Vegetarisches ganz schön gut schmecken kann, fanden in den vergangenen Jahren immer wieder sogar bekennende Schnitzelfans. Manche kommen zu Was essen wir gerne im Sommer vor allem aus reiner Neugier – sei es am Kochen selber oder daran, wie und ob gesundes Essen auch (gut) schmecken kann?!

Einige kommen mit Kocherfahrung, andere um auch das ausprobieren zu können. (Mo., 26. Juli, 16.30 Uhr)



Lecker: Gemüse

## Geheimes Erfolgsrezept

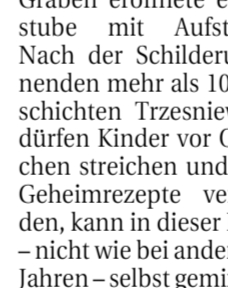
**Aufstriche.** Brote streichen und verkosten.

Weil in Österreich und Wien trotz vieler Zuwanderer viele Leute etwas kompliziertere Namen nicht über die Lippen bringen (wollen), hat der wohl bekannteste Aufstrich-Produzent daraus einen Werbeslogan gemacht: Trzesniewski – unaussprechlich gute Brötchen.

Aufstriche: Heuer nur zu kosten

Vor 108 Jahren war Franciszek Trzesniewski von Kraków (Krakau) nach Wien gezogen. Am Tiefen Graben eröffnete er eine Imbissstube mit Aufstrich-Brötchen.

Nach der Schilderung der spannenden mehr als 100-jährigen Geschichten Trzesniewskis in Wien dürfen Kinder vor Ort selbst Brötchen streichen und verkosten. Da Geheimrezepte verwendet werden, kann in dieser Ideenwerkstatt – nicht wie bei anderen in früheren Jahren – selbst gemixt werden. (Mi., 28. Juli, 13.30–15 Uhr)



Süße Arbeit: Schoko wuzeln

## Dem Geld auf der Spur – Die Oesterreichische Nationalbank für Kinder

Wie kommt Mozart auf eine Münze? Was haben T-Shirts und Banknoten gemeinsam? Wozu brauchen wir überhaupt Geld, können wir nicht einfach tauschen? Fragen, die sich Kinder im Geldmuseum täglich stellen, denn in der Nationalbank dreht sich alles um das „liebe“ Geld.

Seit der Eröffnung des Museums im Mai 2003 werden Themen im Bereich Geld-Währung-Wirtschaft kindgerecht umgesetzt und vermittelt. Das ganze Jahr über gibt es spezielle Kinderführungen und Kinderworkshops wie zum Beispiel „Euro. Pfund & Co.“ oder „Die abenteuerliche Reise eines Goldnuggets“.

Nicht nur Harry Potter sondern auch das Geldmuseum verfügt über eine Schatztruhe. Neben Münzen aus längst vergangenen Zeiten laden darin Kaurischnocken und andere ausgefallene Geldsorten zum Angreifen, Entdecken und Erforschen ein. Wer sich lieber als Entwerfer von Euro-Münzen und -Banknoten versuchen will, ist dazu ebenfalls herzlich eingeladen.

Aber Achtung schöne Entwürfe alleine genügen nicht, denn es gilt Gauner und Fälscher auszutricksen und ihnen einen Schritt voraus zu sein! Oder möchtet Ihr lieber eure Kräfte an einem echten Goldbarren messen? In jedem Fall erwartet euch eine spannende Spurensuche rund ums Geld – von den ersten Münzen bis zum Futter für eure Sparschweine.

Oesterreichische Nationalbank – Geldmuseum  
Otto-Wagner-Platz 3, 1090 Wien  
www.oenb.at



## Wie schmeckt die Sonne?

**Veredelung.** Öle und Gewürze am Geruchs-Prüfstand.

Hätte die Sonne einen Geschmack, wäre es der von pflanzlichen Ölen“, behauptet der Geschäftsführer der „Essenzen“-Firma Hartl. Und wird das in der Ideenwerkstatt begrün-

den: Pflanzenöl ist – biochemisch betrachtet – nur gespeicherte Sonnenenergie. Neben dem, was er erzählt, können Kids Öle verkosten und etwas über das Schmecken erfahren. (Mo., 26. Juli, 10 Uhr)

Ums Schmecken und viele Gerüche geht's auch in der Welt der Gewürze mit Erwin Kotanyi: Basilikum mit einem warmen Hauch von Nelke und Pfeffer aus Vietnam oder süßlich-würzig, geschmacksintensiver Anis aus der Türkei ... In einem Geruchs- und Geschmacks-Test kann sinnlich erfahren werden, was gute Gewürze ausmacht. (Mo., 26. Juli, 12.30 Uhr)



Verkostung: Kids checken Öle

## Selber kräftig zu-„backen“

**Verspeisen.** Aus Teig formen und rein in den Ofen.

Darüber, wie Brot gebacken wird, zu erzählen, ist eine Sache. Wie viele verschiedene Arten und welche es gibt, ist auch nicht unspannend. Aber am meisten taugt den Teilnehmerinnen

und Teilnehmern dieser Ideenwerkstatt, dass sie selber zu-„backen“ dürfen. Doris Felber, Chef der gleichnamigen Bäckerei-Kette, legt großen Wert darauf, „nicht nur erzählen ... ich lade dich ein, es selbst auszuprobieren!“

Darunter versteht die Ober-Bäckerin, dass Kinder verschiedene Teigwaren kennenlernen können. Ausprobieren, wie man den Teig in die richtige Form bringt oder welche Gewürze man am besten verwendet, steht auf dem Programm. Nach dem Formen werden die – manchmal auch fantasievollen – Teile gleich vor Ort gebacken. (Mi., 28. Juli, 14.15–16.15 Uhr)



Kids kneten und formen

## Konfekt aus Kinderhand

**Süß.** Eintauchen in die Welt der Schokolade.

Zur diesjährigen süßen Ideenwerkstatt (Mo., 26. Juli, 16.15–18.15 Uhr) lassen wir eine Teilnehmerin und Berichterstatlerin der Zeitung zu Wort kommen:

„Ich liebe Schokolade. Viele Kinder essen sie gerne. In der Ideenwerkstatt Die ganze Welt der Schokolade haben wir gelernt, wie man Schokolade macht. Wir haben in einem Film gesehen, dass viel flüssige Schokolade im Keller der Firma in Fässern aufbewahrt ist ... Wir haben gelernt, dass Schokolade aus Kakaobohnen gemacht wird ... sehr viele Zutaten werden dazugetan ... Aber man muss noch etwas tun. Man muss sie kochen ...“

Nach dem Film haben wir Nougatgugeln mit Schokolade selbst gemacht. Das ist gar nicht mal so ganz einfach! Es hat sehr viel Spaß gemacht!

Hannah Kaufmann, 9



Süße Arbeit: Schoko wuzeln

Stabilität und Sicherheit.

**ÖNB**  
OESTERREICHISCHE NATIONALBANK  
EUROSYSTEM