



## Verkostung herbstlicher GeNüsse

Slow Food® Youth Wien lädt zu einer herbstlichen Verkostung. Gemeinsam erspüren wir die geschmacklichen Nuancen von Most aus **unterschiedlichen Apfelsorten und Walnüssen** aus verschiedenen Herkunftsregionen. Schließlich gibt's eine **wärmende Kürbissuppe** – verfeinert mit einem Schuss Most – zum gemütlichen Ausklang. Im Mittelpunkt des Abends stehen die Weiterentwicklung des individuellen Geschmackserlebens und der Spaß im „Hinschmecken“ bei Nahrungsmitteln.



### **Zwei Sorten Walnüsse aus dem Innviertler Hausgarten**

Herkunft: Die Nüsse stammen aus einem Garten in Ried im Innkreis, einer kleinen Stadt im oberösterreichischen Innviertel. Der Garten befindet sich auf ca. 400 m Seehöhe.

Klimadaten: Die jährliche Niederschlagssumme beträgt rund 900 mm  
Das Temperaturjahresmittel liegt bei ca. 8°C

Die beiden Nuss-Sorten stammen beide von ca. 30 Jahre alten Bäumen und unterscheiden sich sehr deutlich im Aussehen. Ein Baum bringt sehr kleine relativ glatte Nüsse hervor, während der Andere große, runzelige Nüsse abwirft. Geschmacklich.....probiert am besten selbst!

### **Walnüsse aus dem Hausgarten in Oberbayern**

Herkunft: Kochel am See, 605 m über NN, ca. 25 Jahre alter Baum

Klimadaten: Der Jahresniederschlag liegt bei 1.770 mm

### **Walnüsse luft/sonnengetrocknet und im Backofen getrocknet**

Herkunft: Bärnbach- Sifflitz, Oberes Drautal /Kärnten-900 m, ca. 25 Jahre alter Baum

Klimadaten: Die jährliche Niederschlagssumme liegt um 973 mm  
Das Temperaturjahresmittel liegt bei 7,4° C



### **Bio Walnüsse aus Ungarn**

Die Walnuskerne stammen aus biologischer Landwirtschaft und wurden bei Bioprodukte Oberkirchen am Yppenplatz 2 in Wien gekauft. Nähere Details zu den Nüssen sind leider nicht bekannt.

### **Konventionelle Walnüsse**

Herkunft: Chile

Sorte: Klasse I, 30mm+, Sorte Vina