

EINLADUNG ZUR

1. WIENER SOJA-GENUSS-MESSE

SOJA IN THE CITY

Am 12. Juli 2022 um 17.30 Uhr im Volkskundemuseum Wien

Die 1. Wiener Soja-Genuss-Messe macht die Vielfalt österreichischer Sojaprodukte schmeckbar.

Tofu, Miso, Tempeh, Natto und Sojasoße aus österreichischen Sojabohnen in kleinen Manufakturen traditionell hergestellt, dazu innovative Lebensmittel wie Texturate und Pflanzendrinks von heimischen Unternehmen entwickelt und auf den Markt gebracht. Zum persönlichen Kennenlernen gibt es auch die „echten“ Sojasprossen, Edamame, die grünen Sojabohnen sowie heimischen Wasabi und Sake. Letztere bringen pikante Würze in die traditionelle und neue Sojaküche.

Im Innenhof des Volkskundemuseums erwartet sie als besonderes Highlight:

— DER 1. WIENER SOJA HEURIGE —

Wiener Wein und Wiener Soja – auch das ist weltweit einzigartig, beide wachsen im Stadtgebiet von Wien und passen hervorragend zusammen.

Überzeugen Sie sich davon bei unserem Soja-Heurigenbuffet, wir servieren kalte und warme Speisen.



Um Anmeldung wird unter messe@soja-aus-oesterreich.at gebeten.

Gerne können Sie die Einladung auch an Ihre Kund:innen und Freunde weitergeben.

Wir freuen uns auf einen gemeinsamen Abend.

PROGRAMM

1. WIENER SOJA-GENUSS-MESSE

SOJA IN THE CITY

Dienstag 12. Juli 2022, 17.30 Uhr
Volkskundemuseum Wien, Laudongasse 15-19, 1080 Wien
Eintritt frei

BEGINN 17.30 UHR

Begrüßung

Magdalena Puchberger, Volkskundemuseum Wien
Karl Fischer, Verein Soja aus Österreich

Grußworte

Franz Windisch, Präsident der Landwirtschaftskammer Wien, Bio-Sojabauer

Vorstellung Produzenten und Produkte

Elisabeth Fischer, Verein Soja aus Österreich

AB 19.00 UHR

1. Wiener Soja-Heuriger

im Innenhof des Volkskundemuseums



WUSSTEN SIE DAS?

Soja im Museum - Soja in Österreich, das ist auch eine kulinarische Entwicklungsgeschichte.

Sie begann 1875 mit ersten Anbauversuchen auch im **Garten des Palais Schönborn**.
Dort war damals die Universität für Bodenkultur untergebracht,
heute findet sich hier das Volkskundemuseum.

Entdeckt wurde die Sojabohne **1873** auf der Weltausstellung in Wien
von **Prof. Haberlandt**. Der geniale Pflanzenforscher erkannte ihre Bedeutung
für die Ernährung und entwickelte bereits erste Sojarezepte.

Heute werden aus österreichischen Sojabohnen
hochwertige Lebensmittel hergestellt, die den Anforderungen an ein Essen
mit und für die Zukunft entsprechen – pflanzlich, regional, nachhaltig
und mit **großem kulinarischem Potential**.

www.soja-aus-oesterreich.at
office@soja-aus-oesterreich.at

