




SO GEHT'S:

1. Rätsel in beliebiger Reihenfolge lösen und die entsprechende Station aufsuchen. Achtung: manche Stationen (z.B. Märkte) sind ab bzw. bis zu einer bestimmten Uhrzeit zu besuchen.
2. Zeigt bei den Stationen euren VFQ-Button, damit man euch als Teilnehmer erkennt.
3. Aufgaben erledigen und die Station/Lösung vor Ort fotografieren.
4. Fotos mit dem Hashtag #vfg16 sowie dem jeweiligen Hashtag der Station (Bsp.: #ImpactHubVienna) auf Instagram, Facebook oder Twitter hochladen. An der Verlosung nehmen alle Fotos teil, die bis 16 Uhr online gestellt sind.
5. Um 16.30 Uhr wieder im Impact Hub Vienna in der Lindengasse 56 zur Preisverleihung und After-Party einfinden.

TIPP:

Verhaltet euch den Gastgebern gegenüber respektvoll und nutzt die Gelegenheit, mehr über sie und ihre Produkte zu erfahren. Ihr entscheidet, wie lange ihr euch bei den Stationen aufhaltet. Um möglichst alle zu erleben, sind 15-20 Minuten pro Station empfehlenswert.

 Bitte Uhrzeit beachten!

 Barrierefreier Zugang

VIENNA FOODIE QUEST IONS

Der Single Origin Kaffee in diesem Kaffee-Shop wird von seinem Besitzer, einem ehemaligen Regisseur und Kameramann, selbst geröstet. Sein El Cerro aus Guatemala hat sich im Vergleich zum brasilianischer Fazenda Ouro Verde bzw. Londrina ganz schön gewaschen. Warum? Findet's raus!

NOTIZEN:

Wo die frischesten Käse der Stadt ihr Zuhause haben, fragt ihr am besten LOLA. Verkostet die Kreationen dieses einzigartigen neuen Genusskonzepts und erratet, von welchen Tieren die Milch für die Käse stammt.



NOTIZEN:

Wiens wahrscheinlich größter „Würstelstand“ befindet sich mitten am Yppenplatz. Findet raus, welcher Käse von Fleischermeister Novotny in seine berühmte Chili-Käsekrauter kommt und wie viele verschiedene Chillisorten euch darin einheizen.



NOTIZEN:

Wiener Kellner sind bekannt für ihren Grant. Macht ein Selfie mit einem extra gut gelaunten Exemplar!

NOTIZEN:

In der „lebendigen Erde“ des gleichnamigen Biohofs wachsen die Zutaten für ein echtes Machfelder Pesto. Welche das sind und wozu es besonders gut schmeckt? Beim Biomarkt des Betriebes am Vorgartenmarkt erfahrt ihr's!

nur bis 13.30 Uhr

NOTIZEN:

Besucht LOLA und ihren Chief of Sugar in der Gustoküche in der Taborstraße 1-3 und verschafft euch den nötigen Durchblick hinsichtlich eines ganz bestimmten Wiener Mehlspeisen-Klassikers.



NOTIZEN:

In der Erfolgsküche entdeckt ihr gemeinsam mit Bianca Gusenbauer von Bianca is(s)t die bunte Welt der Aromen eines bekannten Waldviertler Kräuter- und Gewürzspezialisten. Auf ihn ist seit 1988 Verlass. Auf eure Sinne auch?

nur bis 14.00 Uhr

NOTIZEN:

In der Näherei Apfel, wo das Lieblingsobst der Österreicher auf nachhaltige Mode trifft, stoßt ihr auf sortenreines flüssiges Gold. Eine Erfrischung stammt von einer „limited edition“, die es nur wenige Tage im Jahr gibt. Welche?

NOTIZEN:

Kebab gibt es in Wien an jeder Ecke, aber nur einen „Weltmeister“. Samstags wandert an seinem Stand im 18. Bezirk ein besonderes Fleisch auf den Spieß. Findet raus, um welches es sich handelt und wie lange es dauert bis er durch ist.



NOTIZEN:

Übt euch in Wiens erster verpackungsfreier Greißlerei im Einkaufen nach Maß und füllt euch 100 Gramm Kürbiskerne als Wegzehrung für euer Team ab. Ob ihr die richtige Menge im Gefühl habt, zu maßvoll oder maßlos wart, entscheidet anschließend die Waage.



NOTIZEN:

Frozen Yogurt gibt's auch in vegan und Kühe können fliegen. Eine schwebt über dem Shop nahe dem Hohen Markt, wo euch ab 12 Uhr eine eisgekühlte Erfrischung mit jeder Menge Yogurt-Kulturen erwartet. Wie viele sind auf einem Löffel?

erst ab 12.00 Uhr

NOTIZEN:

*Präsentiert euch als hungriges
Vienna Foodie Quest-Team mit
eurem #supercoolenTeamnamen.*

