



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 #vfq16 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 Gastgeber 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

Das modernste Weinfachgeschäft Kärntens hat sich im zweiten Bezirk angesiedelt. Dort, wo der Krummbaum und das große Schiff aufeinander treffen, erlebt ihr, welche Verbindung Chinarinde und Koffein eingehen. Doch wie geht das Rezept?

 nur bis 13.00 Uhr

NOTIZEN:

Am Slow Food Corner eines der ältesten Märkte Wiens geht's um die Wurst – genauer gesagt um den Unterschied zwischen einer Österreichischen und einer Britischen. Rich klärt euch gerne auf.

 nur bis 13.00 Uhr

NOTIZEN:

Bist du Pizza! In der neuen original neapolitanischen Pizzeria von Petra und Alessandro d'Ambrosio im 4. Bezirk kommen die Pizzen schon morgens auf den Teller. Findet raus, wie die Frühstücks-Variante heißt und was sie von ihren Artgenossen unterscheidet.



NOTIZEN:

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

NOTIZEN:

Ihr habt ein Rendezvous mit einer Brotfamilie zum Anbeißen. Wo genau ihr auf die Brotfinessen trifft, verrät euch LOLA. Lernt Rotraud von Oberkulm kennen und findet heraus, wie man sie sauer macht was sie rot werden lässt.



NOTIZEN:

In diesem „Casa“ der italienischen Spezialitäten im 7. Bezirk geht es aromaTisch zu. Ob ein Olivenöl wirklich buono ist, erkennt ihr an drei Geschmacksmerkmalen. Aber welchen?

NOTIZEN:

Am Stand dieser Manufaktur am Bauernmarkt auf der Freyung treffen Hand- und Beinarbeit beim Aufschneiden einer traditionellen Wiener Spezialität nach Prager Art aufeinander. Aber was haben ein Spanner und eine Spinne dort verloren?



NOTIZEN:

Auf diesem Indoor-Markt im 7. Bezirk findet ihr eine Menge bunter Dosen aus dem „Loja das Conservas“. Unter Sardinen, Thunfisch & Co hat sich ein ganz spezieller Eintopf gemischt. Wie heißt dieser? Drehen & Wenden ist erlaubt und führt schneller zum Erfolg.



NOTIZEN:

Im Bio-Stadthofladen von Waltraud lernt ihr eine traditionelle fein-säuerliche Spezialität aus der „Ohla“ kennen. Das Ausgangsprodukt dafür ist dasselbe wie für den Beilagenklassiker zum Schweinsbraten, mit drei essenziellen Unterschieden. Kommt ihr drauf?



NOTIZEN:

Der kleine Bruder von Wiens Traditionsbrauerei hat sich auf Craft Beere „brewed with love and music“ spezialisiert. Wie wohl dreierlei Hopfen gepaart mit Alternative Rock und Pop schmeckt?



NOTIZEN:

Ob mit Bio-Milch, Reis-, Kokos- oder Hafermilch, das Eis vom neu eröffneten Traditions-Eissalon Vidoni ist einfach zum Dahinschmelzen. Lasst es mit der beliebtesten Kreation krachen und findet raus, was ihr den feinen Geschmack verleiht.



erst ab 11.30 Uhr

NOTIZEN:

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

