

# WORLD PEACE ART EXHIBITION 2019

Kunstaussstellung von 250 zeitgenössischen japanischen Schriftstellern

Zeitraum:

1.11.2019 (Fr) - 4.11.2019 (Mo)

Öffnungszeiten 10:00~18:00

(Letzter Tag 10:00~13:00)

Veranstaltungsort:

Schloss Schönbrunn

(Orangerie)

Sofie

Maximilian

Gruppenveranstaltung:

Gastronomie und traditionelle Kultur aus  
verschiedenen Provinzen Japans

**Eintritt frei**

Veranstalter: IPA-Exekutivausschuss

Unterstützung: Japanisches Außenministerium



JAPAN-AUSTRIA  
1869-2019

Contact

IPA Executive Committee Vienna Office : +43-664-994-85571

日本藝術

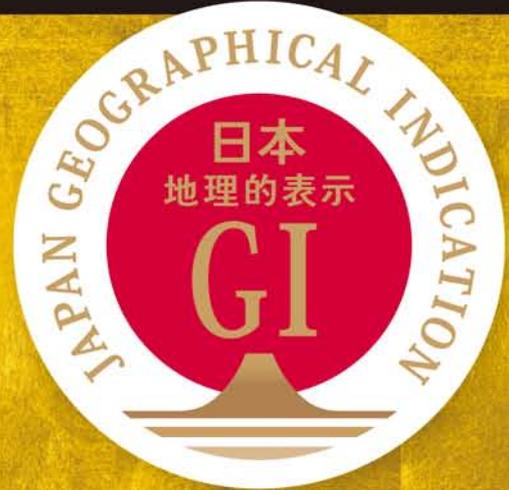
# Gastronomie und traditionelle Kultur aus verschiedenen Provinzen Japans

Datum: Freitag 01. Nov. bis 04. Nov. 2019, von 10 Uhr bis 18 Uhr (04. Nov. bis 13 Uhr)

Ort: Schloss Schönbrunn (Orangerie Maximilian) Adresse: Schönbrunner Schlosstraße 47 **Eintritt frei**

## Ausstellungsinhalte: 01. bis 03. Nov

Die Ausstellung zeigt die lokale Kultur Japans, darunter traditionelles Handwerk und Gastronomie. Es werden japanische Produkte gezeigt, die das GI-Zeichen tragen, ein international anerkanntes Symbol für hohe Qualität und lokale Authentizität. An den Messetagen werden 8 Produkte von 48 GI-Marken vorgeführt und verkostet.



Yubari Melon (Zuckermelonen)



Ichida Kaki (Kaki-Früchte)



Iyo Raw Silk (Rohseide)



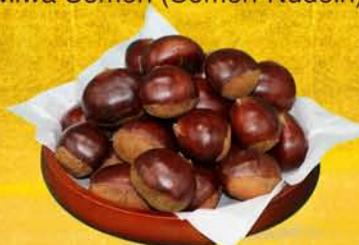
Miwa Somen (Somen-Nudeln)



Kumamoto Kensan Igusa (Tatamimatten)



Hetsuka Daidai (Daidai-Zitrosfrüchte)



Inuma Kuri (Maroni)



Miyagi Salmon (Lachs)



## Exklusive japanische Bio-Grüntee-Verkostungen

01. Nov

Datum & Zeit: Freitag, 01. Nov. 2019, 13:00 – 16:00

Ort & Adresse: Schloss Schönbrunn in der Orangerie Maximilian, Schönbrunner Schlosstraße 47

Organisator: International Gastronomy Cultural Association

Vier japanische Biotee-Produzenten kommen nach Österreich, um hochwertige und exklusive Bioraritäten vorzustellen, die auf dem österreichischen Markt noch nicht erhältlich sind. Ihre preisgekrönten Tees und Matchas sind hochwertige Produkte der besten Qualität und sind selbst in Japan schwierig zu erwerben.

Diese speziell ausgewählten Teesorten werden in Shizuoka, Aichi und Kyoto, den wichtigsten Teeanbaugebieten Japans, produziert. Die japanischen Teemeister werden bei dieser besonderen eintägigen Veranstaltung ihre besten Biotees kostenlos zubereiten und servieren.

