



Team Erlebnis WorkShop am Gemüsefeld
Gemeinsam anpacken, genießen und reflektieren



Um in der aktuellen (Klima)Katastrophen-Stimmung die eigene Selbstwirksamkeit zu spüren, brauchen wir Menschen „mentale Urlaube“, um den Bezug zu eigenen, positiven Zukunftsbildern herzustellen. Je konkreter, desto wirkungsvoller.

Weil Zukunft immer im JETZT und mit einem ersten Schritt beginnt, laden wir für einen Tag auf's Gemüsefeld, um in der Marktgärtnerei [dirndln am feld](#) zu erleben

- was wir von und mit der Natur lernen können,
- welche Bedeutung gesunder Boden für uns Menschen hat und
- wie es gelingt, sich wirtschaftlich gegen die gelebte Praxis zu stellen und dafür Unterstützer:innen zu finden. Für die [dirndln am feld](#) sind das u.a. Paul Ivic (Tian), Joseph Brot, Pavin Razavi (&Flora) oder das Centrala in Wien.



Die Eckdaten

- **Ganztägiger Erlebnis WorkShop** für TeamBuildings, Klausuren, Betriebsausflüge, Weiterbildung zu nachhaltiger Landwirtschaft und Kulinarik
- **Thema:** nachhaltige Landwirtschaft und Kulinarik am Bsp. der Marktgärtnerei [dirndln am feld](#) in Kirchberg am Wagram (40 Min. von Wien entfernt)
- **Zielgruppe:** Gruppen mit max. 20 Teilnehmer:innen; mit Lust auf Natur und frische Luft; offen für neue Perspektiven auf Landwirtschaft und Ernährung; bereit, anzupacken!
- **Kosten:** ab € 4.800,- exkl. USt., Termine und Programm auf Anfrage, max. 20 Teilnehmer:innen

Was die Teilnehmer:innen erwartet



Wir treffen uns an einem Ort, wo die **Zukunft der Landwirtschaft und Kulinarik schon heute gelebt** wird. Lassen uns von den Menschen vor Ort erzählen was sie tun und wofür sie das genauso tun und nicht anders. Wo ihre Motivation und ihre Hindernisse liegen und wie sie diese meistern... und wir helfen mit!

Bei den [dirndln am Feld](#) entdecken wir eine Gemüsevielfalt, wie wir sie aus

dem Supermarkt nicht mehr kennen. Wir arbeiten mit unseren Händen, fühlen die Erde und schmecken den Unterschied. Und erleben die unbändige **Vorfreude auf eine Zukunft mit reiner Bio-Landwirtschaft**, von Hand!

Nach 2 Stunden anpacken und Ernte am Gemüsefeld, wird gemeinsam gekocht (mit Bensch) und gegessen – direkt am Feld. Um den Transfer ins Eigene sicherzustellen, reflektieren wir am Ende was wir aus den neuen Erfahrungen und Perspektiven für unser eigenes Leben, Arbeiten und Wirtschaften mitnehmen können.

Zur Verankerung im Alltag, nimmt jede:r seine/ ihre eigene Jungpflanze mit nach Hause!



Der Ablauf

- **8:00 gemeinsame Anreise mit dem Zug:** auf Wunsch geht's mit dem eBike vom Bahnhof zum Feld (8:09 Zug von Wien Heiligenstadt, Ankunft 8:46)
- **9:00 Willkommen bei Tee und Erfrischung am Feld**
- **9:30 – 11:30 Inspiration und anpacken am Feld**
- **ab 11:30 gemeinsam Kochen**
- **ab 12:30 gemeinsam Mittagessen am Feld**
- **ab 13:30 gemeinsam Reflektieren**
- **15:30 offizielles Ende und Abreise** (Zug um 15:47 oder 16:14 Richtung Wien)

Nachhaltiger Impact

1. **Teamerlebnis zur Stärkung des Wachstumsmindsets:** Challenges außerhalb der eigenen Komfortzone als Team meistern!
2. **Bewusstseinsbildung zur Nachhaltigkeit:** Bezug zur Natur (wieder)herstellen und erleben.
3. **Persönliche Entwicklung:** Das Bewusstsein für die eigene Ernährung und den Impact auf die eigene Gesundheit und den Planeten herstellen.
4. **Weiterbildung** zum Thema Landwirtschaft und pflanzenbasierte Kulinarik

Impulse und Begleitung

- **Sarah Schmolmüller, [dirndlIn am feld](#):** Landwirtschaft und Gemüsekunde
- **Benjamin Schwaighofer alias [Benschi](#):** Kulinarik
- **[Sabine Hoffmann, The Tomorrow Tribe](#):** Reflexion & Transfer von und für die eigene Teamentwicklung, ESG-Agenden und das persönliche WellBeing