

Tagesprogramm

KULINARISCHES

Im Speisesaal des Mattenhofs werden Sie mit feinen Speisen verwöhnt. Selbstverständlich darf die St. Galler Bratwurst nicht fehlen. Diese wird bei schönem Wetter draussen vor den Versuchsfeldern gegrillt. In der Bierbar im Südhof des Bildungszentrums können diverse Biere aber auch andere Getränke degustiert werden.

MUSIKALISCHES

Musikalisch werden Sie von den «Los Primos Iten» und von «Di Bodständigä» unterhalten. Die «Los Primos Iten» musizieren im Speisesaal des Bildungszentrums um **11.15 Uhr und 13.15 Uhr**. «Di Bodständigä» bewegen sich frei auf dem Areal und spielen ohne fixen Zeitplan. Wenn Sie es mögen, dann folgen Sie den Musikanten.

KINDER- & FAMILIENPROGRAMM

Lassen Sie Ihre Kleinen nach verborgenen Schätzen im Kartoffelfeld graben!

Bauern wie ein echter Landwirt: Mit dem Tretraktor die Getreidesamen zur Mühle fahren und sie dort selbst zu Mehl mahlen.

All jene, die es spielerisch und sportlich mögen, vergnügen sich mit Kegeln, Basteln, Memoryspielen oder Hüpfen auf der «Gumpiburg». Bei so viel Wettbewerb gibt es selbstverständlich auch eine Menge zu gewinnen!



ANREISE

Auf dem Festareal stehen nur beschränkt Parkplätze zur Verfügung! Weitere Parkplätze finden Sie bei der Büchi AG an der Meierseggstrasse 40.

Rundgang

ES LÄUFT WIE GESCHMIERT

Verfolgen Sie den Weg vom Ölsamen bis zum fertigen kaltgepressten, extra nativen St. Galler Öl. Auf dem Acker erklären unsere Landwirte, wie sie die Ölpflanzen kultivieren, und an ihren Ölpresen zeigen unsere Pressmeister, wie sie aus den Nüssen Öl tropfen lassen. Selbstverständlich können Sie dann auch alle frisch gepressten Öle probieren.

WIR TRENNEN DIE SPREU VOM WEIZEN

Erleben Sie beispielhaft und live, wie sich die Landwirtschaft in den letzten 100 Jahren verändert hat. Unsere älteren Mitglieder leiten Sie beim Garben- und Puppenbauen an und zeigen Ihnen, wie man den Dreschflegel schwingt und dann die Spreu vom Weizen trennt. Lassen Sie sich daneben den imposanten modernen Mähdrösch erklären. Ein Getreidefeld wird heute mit dieser Maschine 500-mal schneller gedroschen!

BLAUE ST. GALLER

Damit sind nicht unsere trunkenen Kantonshauptstädter gemeint, sondern unsere tollen Knollen, die es schon rund um die Welt auf so manchen Speiseteller geschafft haben. Treffen Sie in unserem Sortengarten Mutter und Vater der Blauen St. Galler.

FASZINATION DES WANDELS

Kleine Verschnaufpause gefällig? Lassen Sie die Beine in unserer Lounge etwas «bambeln» und vertiefen Sie sich in die Geschichte der Saatzuchtgenossenschaft.

St. Galler Öl

feiert 100 Jahre St. Gallische Saatzucht



TAG DER OFFENEN TÜR

Samstag, 25. Mai 2019
10.00 – 16.00 Uhr

Mattenweg, 9230 Flawil



LEGENDE

-  Kinderprogramm
-  Festwirtschaft
-  Bierbar
-  Grill

Was gibt es zu entdecken?

- 1 FÜHRUNG ST. GALLER ÖL**
Vom Samen zum Öl
- 2 ST. GALLER ÖL**
Degustation St. Galler Öl
Verkauf St. Galler Öl
- 3 LECKEREIEN**
Rapsölglacé mit gerösteten Rapsölkernen
Degustation von Schützengarten Bieren
- 4 BÄUMIGE VERSUCHUNG**
Versuche zur Kultivierung von Mandelbäumen
Tastversuche zum Haselnussanbau
- 5 BESUCH IN DEN VERSUCHSFELDERN**
Braugerstenanbau
Ölsamenfeld
Kartoffelsortengarten
Blaue Kartoffeln und Blue Chips
Seltene Kulturpflanzen retten (Pro Specie Rara)
Grassamenvermehrung
- 6 DEMONSTRATION ERNTETECHNIK**
Ernte von Getreide vor 100 Jahren
Heutige Ernte mit Mähdescher
- 7 SCHAUMÜHLE**
Aus Weizen wird Mehl
- 8 AUSSTELLUNGEN**
Entwicklung der Getreidezüchtung
Kartoffelausstellung
Saatmaisbau
- 9 100 JAHRE ST. GALLISCHE SAATZUCHT**
Vernissage