

ANSTÄNDIG ESSEN

Symposium Bad Hofgastein 27. und 28. März 2015



ANSTÄNDIG ESSEN
Symposium
Bad Hofgastein
27./28. März 2015

WAS BRINGT BIO WIRKLICH?

WAS BRINGT BIO WIRKLICH?

Biologische Landwirtschaft ist eine Erfolgsgeschichte. Die Politik unterstützt Bio-Bauern. Viele Verbraucher sind bereit, für Bio-Produkte tief in die Tasche zu greifen. Spitzenköche setzen zunehmend auf rare und schonend erzeugte Bio-Produkte. Gleichzeitig Kritik. Bio geht nicht weit genug. Der Lebensstil unserer Gesellschaft wird durch Bio höchstens behübscht. Bauern klagen über strenge Auflagen und zu knappe Erträge. Außerdem sei Bio inzwischen selbst nichts anderes als jene Industrie, die man durch umweltgerecht Produkte ablösen wollte.

www.anstaendigessen.com

ROLAND DÜRINGER
Echtes Bio heißt: Kein Handy, kein Auto, kein Internet

Roland Düringer, 51, ist Kabarettist. Er füllte mit Programmen über Auto-wahnsinn („Benzinbrüder“) und Fitnessunfug („Superbolic“) nicht Säle, sondern Hallen. Die Verfilmung seines Heimwerkerprogramms „Hinterholz 8“ wurde von so vielen Zuschauern besucht wie kein anderer österreichischer Film.

Seit 2012 hat der bekennende Autonarr Düringer eine radikale Kehrtwende vollzogen. Ohne Konto, Handy, Auto oder Internet. Er kauft nicht in Supermärkten ein und lebt meistens in seinem 28 Quadratmeter großen Wohnwagen. Über seine Erfahrungen schrieb er das Buch „Leb wohl, Schlaraffenland“.

In Bad Hofgastein spricht Düringer über seine Abkehr von der Wohlstandsgesellschaft und seine Ideen, wie sich diese Gesellschaft sinnvoll erneuern könnte.

„Bleiben Sie kein konsumgelenkter Systemtrattel. Holen Sie sich Ihr Leben zurück!“

www.gueltigestimme.at

WALTER ESELBÖCK
„Wir kochen nur das Beste – und Bio ist das Beste!“

Walter Eselböck, 57, ist Gastronom und Hotelier. Als Gründer und Küchenchef des „Taubenkobel“ im burgenländischen Schützen/Gebirge galt er als bester Koch Österreichs und wurde vom Gault Millau zum „Koch des Jahres“ gekürt und jahrelang mit der Spitzenwertung von 19 Punkten ausgezeichnet. Michelin bewertete den „Taubenkobel“ mit zwei Sternen. Eselböck wurde besonders für seinen kreativen Umgang mit regionalen Produkten bekannt und etablierte den „Taubenkobel“ sowohl als Spitzenrestaurant wie auch als Labor für die Zukunft der österreichischen und pannonischen Küche.

Zuletzt übergab Eselböck den „Taubenkobel“ an Alain Weissgerber und Barbara Eselböck, blieb aber als Patron und Strategie im Betrieb und verantwortet die Umstellung des Restaurants auf puristische Strenge und vorwiegend lokale Bioprodukte. Eselböck betreibt auch die „Taubenkobel“-Greisslerei, das Hotel „Drahteselböck“ und das „Haus im See“.

„Ich bin ein Kind meiner Landschaft. Die Landschaft heißt Pannonien. Pannonien unmittelbar zu erleben heißt, Geschmack dieser Region zu schmecken. Bio-Qualität ist dafür die beste Voraussetzung.“

www.taubenkobel.com

ANDREA HEISTINGER
Wie kommt das Neue in den Biolandbau?

Andrea Heistinger ist freie Agrarwissenschaftlerin, Fachbuchautorin und Beraterin. Sie arbeitet eng mit dem Verein „Arche Noah“ zusammen und hat zahlreiche Bücher verfasst: das *Handbuch Samengärtnerei*, das *Handbuch Biogemüse* und „Das große Biogarten-Buch“, für das sie zuletzt mit dem Buchpreis der Deutschen Gartenbaugesellschaft ausgezeichnet wurde.

Daneben ist Heistinger auch in der Regionalentwicklung tätig. Sie forscht zu sozialen Fragen der Landwirtschaft. Eines ihrer Kernthemen der letzten Jahre war die Frage der Hofübergabe außerhalb der Familie und die Frage, wie Menschen neu in die Landwirtschaft einsteigen können. Seit Herbst 2014 koordiniert sie die Gründung der ersten Regionalwert AG in Österreich.

In Bad Hofgastein spricht sie über die Frage, wie das Neue in den Biolandbau kommt und erzählt von Pionierinnen und Pionieren des Biolandbaus, von Menschen, die neue Modelle der Kooperation zwischen Stadt und Land entwickeln, an der Sortenzüchtung für den Biolandbau arbeiten oder neue Dünger entwickeln.

„Bio ist an vielen Ecken und Enden ‚konventionell‘ geworden. Damit verliert der Biolandbau etwas ganz Wesentliches: Seine Erneuerungsfähigkeit. Das Zukunftsfähige entsteht aber gerade dort, wo Menschen etwas Neues wagen.“

www.andrea-heistinger.at

Das hochkarätig besetzte Podium verspricht äußerst unterschiedliche Positionen und fundierte Auseinandersetzungen zu den Themenbereichen Landwirtschaft, Regionalentwicklung, Industrie und den Fragen, wie man ein gutes Leben führen kann und dabei ein gutes Gewissen behält.



WAS BRINGT BIO WIRKLICH? DAS PROGRAMM

FREITAG, 27. MÄRZ Kursaal Bad Hofgastein

17.00 VORTRÄGE

ROLAND DÜRINGER

Das wahre Bio: Kein Auto, kein Handy, kein Internet

ANDREA HEISTINGER

Wie das Neue in den Biolandbau kommt

MARTINA HÖRMER

„Besser essen – besser leben.
Die Erfolgsgeschichte von Ja! Natürlich“

WALTER ESELBÖCK

Das Bio-Pamphlet des Spitzenkochs

PAUSE

DISKUSSION

WAS BRINGT BIO WIRKLICH?

Essen im Spannungsfeld von Genuss, Industrie,
Regionalentwicklung und persönlichem Verzicht

Teilnehmer: Roland Düringer, Andrea Heisteringer, Martina Hörmer,
Walter Eselböck, „Schmaranzbauer“ Markus Viehauser.

Moderation: Christian Seiler

Publikumsbeteiligung

SAMSTAG, 28. MÄRZ

14.00 Kräuter- und Genussbauernhof Mühlhof

WIE GUT SCHMECKT BIO WIRKLICH?

Die große Bio-Verkostung mit Jürgen Schmücking 20,- Euro

17.00 Weitmoser Schloßl

SCHMECKT BIO-WEIN BESSER?

Große Vergleichsverkostung mit Eduard Tschepe 25,- Euro

19.00 Weitmoser Schloßl

DAS GASTEINER MEISTERMENÜ

Konstantin Filippou kocht mit Gasteiner Bioprodukten

Preis 5-Gang Menü: 99,- Euro; Weinbegleitung mit Weinen von Gut Oggau: 45,- Euro

DAS GASTEINER MEISTER-MENÜ

Samstag, 28. März

KONSTANTIN FILIPPOU
kocht mit Gasteiner Bio-Produkten

Amuse Gueule

Wachtel. Leber. Johannisbeere. Sellerie.

Bio-Ei. Schnecke. Schwarzwurzel.
Liebstöckel. Speck.

Flusskrebs. Bries. Grapefruit.
Alge. Kohlrabi.

Pinzgauer Rind.
Olive. Mark. Karotte. Dill.

Maroni. Preiselbeeren.
Pfeffer. Orange.

Preis 5-Gang-Menü: 99 Euro
Weinbegleitung mit Weinen von Gut Oggau: 45 Euro

19.00, Weitmoser Schloßl
Schlossgasse 14, Bad Hofgastein
BESCHRÄNKTE TEILNEHMERZAHL
Reservierung unter anstaendigessen@gastein.com



„Ich bin ein
europäischer
Koch. Aus Gastein
hole ich mir beste
Bio-Produkte und
kombiniere sie
mit frischen
mediterranen
Akzenten.“

KONSTANTIN FILIPPOU



Anmeldung zu den einzelnen Programmpunkten
erbeten unter: anstaendigessen@gastein.com