

# ANSTÄNDIG ESSEN

## *Symposium*

Bad Hofgastein  
*27./28. März 2015*



## WAS BRINGT BIO WIRKLICH?

**IMPRESSUM**

**Veranstalter und Medieninhaber:**

**Gasteinertal Tourismus GmbH,  
Tauernplatz 1, 5630 Bad Hofgastein**

**Idee & Konzeption: Christian Seiler, CSV GmbH**

**Gestaltung: Erik Turek, buero8**

**Titelbild: Markus Roost/Hansjörg Walter/Wendelin Hess,**

**Echtzeit Verlag Basel**

**Druck: Remaprint**

# Willkommen!

**D**as Symposium „Anständig essen“ findet heuer zum dritten Mal im Gasteinertal statt. Es behandelt Themen der Ernährung als gesellschaftliches Phänomen. Es kommen Experten und Praktiker zu Wort, die den Gegenstand Ernährung kritisch und gründlich beleuchten.

Das Symposium hinterfragt, kritisiert und klärt auf. Es wendet sich gleichermaßen an Fachpublikum wie interessierte Laien.

Das Symposium als theoretische Veranstaltung wird flankiert von praktischen Events: Geschmacksschulungen, kommentierten Verkostungen, Mahlzeiten an speziellen Orten. Auf diese Weise wird das Symposium „Anständig essen“ zu einer einmaligen Veranstaltung für Kopf und Sinne.

# FREITAG, 27. MÄRZ

## Was bringt Bio wirklich?

### *Gespräche und Diskussionen*

Überall Bio. 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. Sie fühlen sich von der Politik im Stich gelassen. Außerdem sei Bio inzwischen selbst nicht anders als jene Industrie, die man durch umweltgerechte Produktion ablösen wollte.

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.

**17.00 bis ca. 19.00 Uhr**  
**Kursaal Bad Hofgastein**  
**Publikumsbeteiligung**

**EINTRITT FREI**

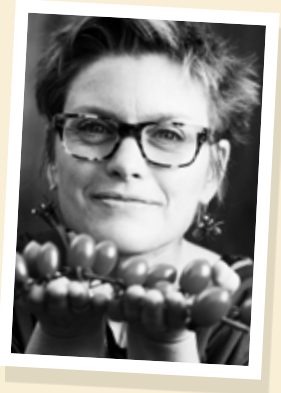
# ANDREA HEISTINGER

## *Wie kommt das Neue in den Biolandbau?*

Andrea Heisteringer 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 Heisteringer 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.“*

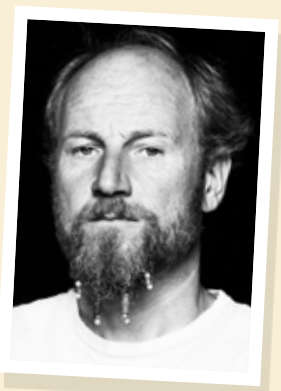
# ROLAND DÜRINGER

## *Echtes Bio heißt: Kein Handy, kein Auto, kein Internet*

Roland Düringer, 51, ist Kabarettist. Er füllte mit Programmen über Auto-wahnsinn („Benzinbrüder“) und Fit-nessunfug („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  
Systemtrottel.  
Holen Sie sich  
Ihr Leben zurück!“*







# MARTINA HÖRMER

## „Besser essen – besser leben. Das Versprechen von Ja! Natürlich“

Martina Hörmer ist Geschäftsführerin von Ja! Natürlich. Die studierte Handelswissenschaftlerin verfügt über mehr als 15 Jahre Managementenerfahrung in der Lebensmittelbranche inner- und außerhalb Österreichs. Dieses Know-how setzt sie mit großer Leidenschaft bei der Führung der ältesten und größten Bio- und Lebensmittelmarke des Landes ein.

Als Vorreiter und durch konsequente und unermüdliche Arbeit hat Ja! Natürlich über die letzten 20 Jahre biologische Lebensmittel erstmals den Menschen breit zugänglich gemacht.

Ja! Natürlich hat Bio aus einer anfänglichen Nische herausgeführt und biologische Lebensmittel zu einem unverzichtbaren, fast schon selbstverständlichen Bestandteil der täglichen Ernährung entwickelt. In anderen Worten: Bio hat nicht zuletzt durch Ja! Natürlich ein neues Gesicht bekommen, Österreich hat sich als eines der wichtigsten Bio-Länder Europas etabliert und unser aller Ernährungsbewusstsein geprägt.

Heute ist Bio – eine der größten Erfolgsgeschichten des Landes – erwachsen, vielerorts wird die Zukunft von Bio diskutiert. Für Martina Hörmer ist klar: Egal wie man es dreht und wendet, Bio ist und bleibt die bessere Alternative. Für Mensch, Tier und Umwelt. Bio ist die Grundlage für gutes Essen und für ein gutes Leben.



*„Man kann es drehen und wenden wie man will. Bio ist und bleibt die bessere Alternative. Für Mensch, Tier und Umwelt.“*

# 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 unmittel-  
bar zu erleben heißt,  
Geschmack dieser  
Region zu schmecken.  
Bio-Qualität ist  
dafür die beste  
Voraussetzung.“*

# SAMSTAG, 28. MÄRZ

## Ist Bio besser?

### Veranstaltungen zum besseren Geschmack

#### IST BIO BESSER? DIE SUBSTANZ-VERKOSTUNG

**14.00, Kräuter- und Genussbauernhof Mühlhof,  
Vorderschneeberg 13a, Bad Hofgastein**

*In Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut  
für biologischen Landbau ([www.fibl.org](http://www.fibl.org))*

Kann man den Unterschied zwischen konventionell und biologisch erzeugten Produkten schmecken? Jürgen Schmückings Workshop auf dem Mühlhof geht dieser Frage in fünf Kapiteln auf den Grund:

1. Gemüse
2. Milch
3. Käse
4. Schinken/Speck/Wurst
5. Destillate

Jede Verkostung beginnt mit Warenkunde und Informationen über unterschiedliche Produktionsweisen. Anschließend werden jeweils fünf Proben verkostet und diskutiert. Am Schluss jeder Kategorie steht eine blind verkostete Dreiecks-Probe.

Die Veranstaltung hat das Ziel, die Teilnehmer mit großen und kleinen Unterschieden zwischen Lebensmitteln vertraut zu machen und ihre Wahrnehmung zu schulen, zu bestätigen – oder zu unterlaufen. Dabei werden Einblicke in die Methoden der Produktion und die Unterschiede zwischen kleinsten, mittleren und industriellen Erzeugungsmethoden vermittelt.

Beendet wird die Veranstaltung auf dem „Kräuter- und Genussbauernhof“ mit einer moderierten Abschlussdiskussion, um die Erkenntnisse zu sammeln und festzuhalten.



#### JÜRGEN SCHMÜCKING

leitete das Weinmarketing bei Bio Austria, führte Marketing-Projekte für die

österreichische Bio-Gastronomie und vertrat österreichische Bio-Winzer auf internationalen Messen. Er entwickelte mit Rudi Knoll das erste umfassende Verzeichnis österreichischer Bio-Gourmetprodukte und steuerte als Autor seine Erfahrungen zu den wesentlichen Fachpublikationen Österreichs bei. Er ist gelernter Sommelier und Käsesommelier. Mit Schmücking hat „Anständig Essen“ den wohl befugtesten Bio-Experten für die Verkostungsveranstaltung gewonnen.

[www.genuss.cc](http://www.genuss.cc)

#### BESCHRÄNKTE TEILNEHMERZAHL

**Unkostenbeitrag: 20 Euro**

**Reservierung: [anstaendigessen@gastein.com](mailto:anstaendigessen@gastein.com)**

## WAS KANN BIO-WEIN? DIE VERGLEICHS-VERKOSTUNG

**17.00, Weitmoser Schlössl,  
Schlossgasse 14, Bad Hofgastein**

Die Weinwelt ist gespalten. Während Weine aus naturnaher und biodynamischer Landwirtschaft einen beispiellosen Boom erzeugt haben, fühlen sich viele Konsumenten verunsichert: Sie wissen mit neuen Geschmäckern und Produktionsweisen – ungefilterte Weine, ungeschwefelte Weine, Orange Wines – nichts anzufangen und greifen lieber auf konventionell erzeugte Weine zurück.

Eduard Tscheppe hat für diese Verkostung in ganz Europa nach Weinen gesucht, die in unmittelbarer Nachbarschaft zueinander gewachsen, aber auf unterschiedliche Weise gepflegt und gekeltert wurden. In dieser einmaligen Verkostung können die Teilnehmer also den unmittelbaren Vergleich anstellen, welche Stilistik ihnen mehr zusagt.

Tscheppe, selbst Winzer auf dem Demeter-Weingut „Gut Oggau“ im Burgenland, wird die unterschiedlichen Produktionsweisen auch für Laien nachvollziehbar machen und in sechs Doppelverkostungen Weine aus folgenden Regionen miteinander vergleichen:

1. Steiermark
2. Wachau
3. Burgenland
4. Pfalz (Riesling)
5. Champagner
6. Bordeaux

Zur Verkostung kommen unter anderem Weine von den Weingütern Hirtzberger, Veyder-Malberg, Bollinger, Franck Pascal, Château Le Puy, Erwin Sabathi u.v.a



### EDUARD TSCHEPPE

stammt aus der gleichnamigen Winzerdynastie in der Südsteiermark.

Nach seiner

Hochzeit mit Stephanie Eselböck gründete er „Gut Oggau“, ein Weingut, das strikt nach den Kriterien der Demeter-Zertifizierung geführt wird und mit eigenwilligen, charaktervollen Weinen auf der ganzen Welt Erfolg hat. Er ist Mitbegründer des österreichischen Ablegers der Bioweinmesse „Raw“ und wird besondere Beispiele für mehr und weniger gelungene Bioweine nach Gastein bringen und sich auch mit der Mystifizierung der Orange Wines auseinandersetzen.

[www.gutoggau.com](http://www.gutoggau.com)

### BESCHRÄNKTE TEILNEHMERZAHL

**Unkostenbeitrag: 25 Euro**

**Reservierung: [anstaendigessen@gastein.com](mailto:anstaendigessen@gastein.com)**

# KONSTANTIN FILIPPOU

*„Tiefer, purer Geschmack ist die größte Herausforderung!“*

Konstantin Filippou ist der aktuelle Shootingstar der Wiener Spitzengastronomie. Der Grazer mit griechischen Wurzeln war Küchenchef im legendären Novelli, bis er 2013 sein eigenes Restaurant „Konstantin Filippou“ eröffnete und auf Anhieb mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Sein eigenwilliger, kunstvoller Küchenstil baut auf hervorragende Grundprodukte auf. Filippou wird in Gastein vor allem regionale Bioprodukte verarbeiten mit dem eleganten und kreativen Twist, der ihn berühmt gemacht hat.



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

**KONSTANTIN FILIPPOU**

# 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 Schlössl**

**Schlossgasse 14, Bad Hofgastein**

**BESCHRÄNKTE TEILNEHMERZAHL**

**Reservierung unter [anstaendigessen@gastein.com](mailto:anstaendigessen@gastein.com)**

# 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

**17.00** Weitmoser Schlössl

### **SCHMECKT BIO-WEIN BESSER?**

Große Vergleichsverkostung mit Eduard Tscheppe

**19.00** Weitmoser Schlössl

### **DAS GASTEINER MEISTERMENÜ**

Konstantin Filippou kocht mit Gasteiner Bioprodukten