



Mehr Infos zu Bio & EU-Bio-Logo  
unter [bio-austria.at](https://bio-austria.at)/EU-Bio-Logo



Einladung zur Tagung

# Bio kann mehr —

*Regional, biologisch & einfach gut  
in der Gemeinschaftsverpflegung*

**Freitag, 5. Mai 2023**

8:30 – 14:30 Uhr

in der Kärntner Tourismusschule,  
Warmbad Villach

MIT  
BIO-MESSE



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums.  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



# Bio kann mehr

Wo außerhalb der eigenen vier Wände zubereitete Lebensmittel auf Menschen treffen, um sie zu verköstigen und zu verpflegen, darf auch die Frage gestellt werden, woher diese kommen und wie diese hergestellt wurden. Immerhin geht es in Österreich um Mengen für 3,5 Mio. Essen täglich.

Die Strukturen und Praktiken der weltweiten Lebensmittelproduktion haben einen Punkt erreicht, an dem die Nachfrage nach Transparenz zunehmend lauter wird. Mit der bevorstehenden Verpflichtung zur Herkunftskennzeichnung für ausgewählte Produktgruppen bietet die Politik eine Lösung in die richtige Richtung. Auch das Vertrauen, das Konsumentinnen und Konsumenten Biolebensmitteln entgegenbringen, fußt nicht zuletzt auf der durchgängigen Qualitätssicherung. Damit zählen Biolebensmittel zu den sichersten Lebensmitteln. Die Tagung liefert uns den Hintergrund zu deren gewichtigen Vorteilen, die auch unseren Ansprüchen an die Zukunft in vielerlei Hinsicht gerecht werden. Einblicke in die Praxis zeigen, warum Bio in Küchen sinnvoll und wie es machbar ist. Und schließlich ergänzt der Blick auf den Teller, wie Lebensmittel idealerweise zusammengestellt werden, um uns gut zu tun.

# Referent:innen



**Univ.-Prof. Mag.DDr.  
Martin Grassberger**

Facharzt für Gerichtsmedizin,  
Biologe,  
ÖÄK Diplom Ernährungsmedizin,  
ÖÄK Diplom Umweltmedizin



**Mag. Karin Hofinger**

Mikronährstoff-Spezialistin,  
Apothekerin, Ernährungsberaterin  
und Autorin, Yoga- und Medi-  
tationslehrerin, Tiroler Bergwan-  
derführerin



**DI Christian Jochum**

Experte für die Wertschöpfungskette,  
Referatsleiter Agrarvermarktung  
und Sonderkulturen,  
Landwirtschaftskammer Österreich



**Mathias Gorfer**

Großküchenberater,  
ehem. Küchenleiter  
eines Sozialzentrums,  
Bio-Botschafter



# Programm

**8:30** Einlass & Bio-Messe

**9:00** Eröffnung

**9:20** **Gesundes Essen – was braucht der Mensch?**

Univ.-Prof. Mag. DDr. Martin Grassberger

**9:55** **Biologisch wirtschaften am Bauernhof – Warum?**

Carmen und Andreas Petutschnig, Windischhof

**10:10** **Gesunde Landwirtschaft nährt den Menschen**

Univ.-Prof. Mag. DDr. Martin Grassberger

**10:45** **PAUSE, Bio-Messe**

**11:15** **Wie schaffe ich die ersten 30% Bio?**

Mathias Gorfer, Großküchenberater

**Wie sind 100% Bio in der Kinderverpflegung (ökonomisch) machbar?**

Patrick Wigoutschnig, Tischlein deck dich Catering

**Umstellung auf Bio in Kärnten**

DI Veronika Gschöpf-Procházka, BIO AUSTRIA Kärnten

**12:05** **Verpflichtende Herkunftskennzeichnung in Großküchen und Kantinen – was bedeutet das?**

DI Christian Jochum, Landwirtschaftskammer Österreich

**12:30** **Gute Qualität am Teller – aber wieviel von was?**

Mag. Karin Hofinger, Vitalimpuls

**13:00** **Rückblick & Abschlussworte**

anschließend

**Mittagessen & Bio-Messe**

**14:30** **Ende**



## Informationsveranstaltung

# Bio kann mehr –

*Regional, biologisch & einfach gut  
in der Gemeinschaftsverpflegung*



**Freitag, 5. Mai 2023**

8:30 – 14:30 Uhr

in der Kärntner Tourismusschule,  
Warmbad Villach

Kärntner Tourismusschule, Kumpfallee 88 u. 90,  
9504 Warmbad Villach; vom Bahnhof Warmbad Villach  
zu Fuß in ca. 10 min erreichbar

**Moderation:**

Maria Radziwon

**Anmeldung zur Tagung:**

Bis spätestens 2. Mai 2023

bei BIO AUSTRIA Kärnten,

kaernten@bio-austria.at

oder 0463/5850-5400

[www.bio-austria.at/kaernten](http://www.bio-austria.at/kaernten)

### *Bio-Ausstellermesse*

Landwirte, Verarbeitungsbetriebe und Großhändler präsentieren ihre Biolebensmittel.

Wir laden Sie herzlich ein, mit heimischen Lieferanten in Kontakt zu treten!