



Die Biobäuerinnen & Biobauern
www.bio-austria.at

Einladung zum Bio-Gastro-Praxistag

*Trends
authentisch
anbieten*

11. Nov. 2026

10:30–16:00 Uhr
Schloss Töscheldorf
Töscheldorf 1, 9330 Althofen

*Starke
Speisen*
pflanzen-
basiert

*Zero%
Drinks*
voller
Geschmack

*Bio &
heimisch*
Fleisch mit
Wert

© yohan-marion

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union



**Mittwoch
11.11.2026
– Nicht –
verpassen!**



Im Fokus: Drei Themen & drei Genussmomente

Bio-Gastro-Praxistag

Foodtrends kommen und gehen – manche bleiben.

Was heute Gäste begeistert, lässt sich auch in der Gastronomie unkompliziert und genussvoll umsetzen. Beim Bio-Gastro-Praxistag zeigen wir drei Trends, die bleiben – mit praktischen Impulsen, Verkostungen und Erfahrungen aus der Gastronomie. Für alle, die neue Ideen für Küche, Karte und Service suchen und Bio dabei praxisnah einsetzen möchten.

PROGRAMM:

10.30–11.00 Uhr

Ankommen & Austausch

11.00–11.30 Uhr

Begrüßung & Einstieg

Begrüßung durch BIO AUSTRIA Kärnten

Obmann Klaus Tschaltschmann

Vorstellung Schloss Töscheldorf

Bronze, Silber oder Gold –

so viel Bio, wie zu dir passt.

Bio-Angebote passend zum eigenen

Betrieb gestalten.

11.30–15.30 Uhr

Trends, die bleiben – praktisch erlebt

STARKE SPEISEN – PFLANZENBASIERT

Auch für eingefleischte Esser. Gemüse, Hülsenfrüchte & Co. vom Beilagen-Dasein zum Hauptdarsteller. Wie pflanzenbasierte Küche überzeugt, ohne auf Genuss zu verzichten.

ZERO DRINKS % – DER NEUE TREND IM GLAS

Coole Drinks ohne Promille – kreativ, überraschend und längst mehr als Apfelsaft & Soda.

FLEISCH: BIO & HEIMISCH

Bewusst eingesetzt. Bewusst besser. Bio-Fleisch aus der Region bzw. Österreich als Qualitätsprodukt und bewusste Entscheidung. Wie der bewusste Einsatz von Fleisch zu mehr Wert auf dem Teller beitragen kann.

15.30–16.00 Uhr

**Resümee &
Ausklang**

*Wir freuen uns
auf Sie!*

Kosten € 30,-

Für Lehrlinge kostenfrei
Mitzubringen: Kochschürze

Anmeldung:

möglich bis 3. November:
BIO AUSTRIA Kärnten
via 0463/5850 5400 oder
kaernten@bio-austria.at

Einladung zum Bio-Gastro-Praxistag

Trends authentisch anbieten



Unsere Referent:innen bringen Know-how aus Küche, Gastronomie und Bar mit und zeigen, wie aktuelle Foodtrends genussvoll und alltagstauglich umgesetzt werden können. Freuen Sie sich auf persönliche Erfahrungen, praktische Tipps und neue Ideen für den eigenen Betrieb.

Michaela Russmann Botschafterin der FOOD-REVOLUTION von Jamie Oliver.

Sie liebt die rohe Küche, kocht und backt aber auch gerne. Autorin zahlreicher ROHGENUSS-Kochbücher. Leitete 6 Jahre eine Bio-Gastronomie.

Starke
Speisen
pflanzen-
basiert



© Mag. Michaela Russmann

Stephanie Sieber Non-Alcoholic Worldchampion (2015)

Staatsmeistertitel der Österr. Barkeeper Union als erste Frau (2012). Das Geheimrezept ihres Erfolges ist Leidenschaft und Teamwork!

Zero %
Drinks
voller
Geschmack



© Stephanie Sieber

Patrick Wigoutschnig & Thomas Zwitnig Restaurant Schloss Töscheldorf

Beide lieben und leben Bio-Qualität und Zero Waste. Genau diese Leidenschaft für die Küche verbindet Patrick Wigoutschnig (Geschäftsführer) und Thomas Zwitnig (Küchenchef) bereits seit 15 Jahren.

Bio &
heimisch
Fleisch mit
Wert



© Schloss Töscheldorf