



BIO AUSTRIA

Gemüse- & Kartoffeltage 2026

Montag, 14.12.2026 und Dienstag, 15.12.2026
Bildungshaus St. Hippolyt, St. Pölten

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

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


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union



Ihr Spezialist für wirtschaftliche und intelligente Lager-Komplettlösungen

www.gaugele.com

NEUHEIT



intelligente Regeltechnik

natürliche Kältemittel



Lagermanagement-System



GAUGELE
LÜFTUNGS- UND KLIMATECHNIK



Foto: © Johannes Pelletier / OG Marktgärtnerei

Liebe Biobäuerinnen, liebe Biobauern, liebe Interessierte!

Gemüse- und Kartoffeltage 2026 – zukunftsfähig sein und bleiben

Bio-Gemüsebetriebe stehen vor großen Herausforderungen. Steigende Kosten, ein Klima im Wandel und ein anspruchsvoller Markt fordern täglich das Beste von uns. Die BIO AUSTRIA Gemüse- und Kartoffeltage 2026 sind unser Angebot an Sie: zwei Tage voller praxisnahem Fachwissen, ehrlichem Austausch und frischen Impulsen, die Sie beim Meistern dieser Herausforderungen unterstützen sollen.

Am Feldgemüsetag nehmen wir uns Zeit für Fragen wie: Welche Technik bringt uns wirklich weiter? Wie wirtschaften wir effizienter? Und wie bleiben wir als Betrieb und als Menschen stark, auch wenn der Druck größer wird? Neben spannenden Einblicken in erfolgreiche Betriebskonzepte, aktuelle Techniktrends und Kostensparpotenziale werden beim Marktplatz Themen im kleinen Rahmen diskutiert, von Sortenvergleichen über Agri-PV bis hin zu Drohneneinsatz und Solarkühlung.

Am zweiten Tag erwarten Sie zwei parallele Fachtage: Der Kartoffeltag widmet sich der Wirtschaftlichkeit und anbautechnischen Themen. Der Feingemüsetag dreht sich rund um Vermarktung und neue betriebliche Standbeine: Wie kommuniziere ich wirkungsvoll an meine Kund:innen? Wie setze ich Geschmack und Sensorik gezielt als Verkaufsargument ein? Und welche Diversifizierungsmöglichkeiten - von der eigenen Pilzproduktion bis hin zu Übernachtungsangeboten - passen zu meinem Betrieb?

Wir freuen uns auf zwei Tage voller Inspiration, Vernetzung und konkreter Ideen für Ihren Betriebsalltag!

Alexandra Homburg, Franz Haslinger, Elfriede Stopper, Anna Wilhelm
und Ruth Bartel-Kratochvil



Feldgemüsetag

Montag, 14. Dezember 2026

- 09:30 Uhr** **Registrierung**
- 10:00 Uhr** **Begrüßung und Eröffnung**
Barbara Riegler, Obfrau BIO AUSTRIA
- 10:15 Uhr** **Bio-Edamame:**
Wie Produktentwicklung vom Feld bis ins Regal gelingen kann
Günter Breuer, Biobauer, NÖ
Georg Weber, Expert Produktmanagement, Ja! Natürlich & Billa Bio
- 11:00 Uhr** **Effiziente Abläufe im Bio-Salatanbau:**
Einblicke in die Herzog Farm
Michael Herzog, Biobauer, NÖ
- 11:30 Uhr** **Welche Technik Gemüsebetriebe künftig weiterbringt:**
Trends von der Agritechnica Bologna
Gregor Witzmann, Geschäftsführer Farm-ING Smart Farm Equipment GmbH
- 12:15 Uhr** **Mittagessen**
- 13:45 Uhr** **Marktplatz**
Jede:r Teilnehmer:in kann drei aus den folgenden sieben Stationen auswählen und besuchen:
- 1: Energiekreisläufe am Betrieb optimieren**
Christian Anzböck, Biobauer Zissersdorf bei Stockerau, NÖ
- 2: Gemüseanbau unter Agri PV:**
Erfahrungen aus Praxis und Versuchswesen (online)
Sandra Burghart, DLR Rheinpfalz und Ralf Gensheimer, Biolandhof Gensheimer, D
- 3: Der Weg zum Speicherteich:**
Praktische Umsetzung und Einblicke ins Wasserrecht
Andreas Wiesinger, Biobauer, NÖ und Florian Deußenberger, Kompetenzzentrum Bewässerung, NÖ



4: Welche In-Row-Hacktechnik hat sich in welcher Kultur bewährt? – Erste Erfahrungen aus dem EIP-Projekt

Sebastian Bock, HBLFA für Gartenbau und Österreichische Bundesgärten
Michael Haider, BLT Wieselburg

5: Zukunftsperspektiven im Tiefkühlgemüseanbau:

Edamame, Grünerbse, Spinat, Kräuter und mehr
Norbert Friedrich, Erzeugerorganisation Tiefkühlgemüse, Marchfeld

6: Salatanbau im Sommer 2026:

Vergleich ausgewählter Bio-Sorten
Lili Bauer, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL)

7: Einsatzmöglichkeiten von Drohnen im Biolandbau:

Untersaat, Düngung, Schädlings- und Beikrautmonitoring
Stefan Hölzl-Strohmayr, Drohnenring GmbH

15:15 Uhr Kaffeepause

15:45 Uhr Unter Druck? Resilienz im Familien-Gemüsebaubetrieb zwischen Belastung und Veränderung
Ika Darnhofer, Universität für Bodenkultur Wien

16:15 Uhr Wirtschaftliche Weiterentwicklung von Gemüsebaubetrieben an den Wurzeln gepackt – Bericht aus der Beratungspraxis
Maria Rindler, Selbständige Bio-Beraterin, Südtirol

17:00 Uhr Abschluss

18:00 Uhr Buffet

19:30 Uhr Gemeinsames Tüfteln beim Gemüse-Pub Quiz
Michael Leitner, Wiener Quizwerke

BioAgenasol®

Gesunder Boden – Gesunde Ernte!



agrana.com



BioAgenasol® – der rein pflanzliche, biologische Langzeit-Volldünger aus Österreich aktiviert und belebt den Boden. AGRANA's Dünger sorgt für bedarfsgerechte kontinuierliche Nährstoffversorgung und eine gesunde Ernte.

- Mindestens 90 % Anteil an organischer Substanz
- Hohe Auswaschsicherheit
- Wirkt bereits bei geringen Temperaturen
- Bewertet nach Bio Austria Richtlinien

Für mehr Informationen kontaktieren Sie uns unter duenger@agrana.com

**BioAgenasol®**
EINE MARKE VON AGRANA

Erfolgreich zertifiziert!

Die Zusammenarbeit mit AgroChron verschafft Ihnen...

- **Know-how & Sicherheit** bei jeder Zertifizierung
- **Zeit & spürbare Entlastung** im Betriebsalltag
- **Verlässliche Unterstützung** bei der Umsetzung aller Qualitätsstandards
- **Lückenlose Aufzeichnungen** für Ihren Betrieb und nachgelagerte Organisationen

Wir bieten praxisnahe **Hygiene-Beratung** sowie die umfassende Begleitung für **Obst- und Gemüsebaubetriebe** bei den wichtigsten Qualitätsstandards:

- AMAG.A.P. & AMA Gütesiegel
- GLOBALG.A.P. & GRASP
- Handels-Qualitätsprogramme

Am besten noch heute ...
einfach anrufen:

07583 93090

www.agrochron.at
4550 Kremsmünster



cibus.farm
powered by **AgroChron**





Feingemüsetag

Dienstag, 15. Dezember 2026

- 08:30 Uhr** **Registrierung**
- 09:00 Uhr** **Begrüßung und Eröffnung**
Alexandra Homburg, BIO AUSTRIA Beratung Feingemüse & Marktгärtner:ei
- 09:15 Uhr** **Wirkungsvolle Kund:innen-Kommunikation für Bio-Gemüsebetriebe**
Claudia Zinner, Agrarkommunikation
- 10:15 Uhr** **Kaffeepause**
- 10:45 Uhr** **Geschmack, der verkauft: Sensorik für den Marktstand**
Vortrag mit Verkostung
Elisabeth Buchinger, Geschäftsführerin Sensorikum e.U.
- 12:15 Uhr** **Mittagspause**
- 13:45 Uhr** **Marktplatz**
Jede:r Teilnehmer:in kann drei aus den folgenden vier Stationen auswählen und besuchen:

 - 1: Strom gewinnen und Gemüse ernten:**
Das Agri-PV-Gewächshaus am Biohof Königsfeld
Johann Kirchfeld, Biohof Königsfeld, D
 - 2: Schau aufs Land:**
Camping-Plattform als Einstieg in den Agrartourismus
Karin Gruber-Steffner, Co-Founderin Schau aufs Land GSR OG
 - 3: Die eigene Low-Tech-Pilzfarm am Bio-Gemüsebetrieb**
Sebastian Reindl, Geschäftsführer Stoffn Bio-Edelpilze
 - 4: Ideen finden, Potenziale erkennen:**
Innovationsberatung für landwirtschaftliche Betriebe
Johanna Mostböck, Innovationsberaterin LK Niederösterreich
- 15:15 Uhr** **Kaffeepause**



Foto: © Matthias Nester

- 15:45 Uhr** **Bio-Tomatenanbau:**
Welche Sorten überzeugen unter herausfordernden Bedingungen?
 Maarten Vrensen, De Bolster Organic Seeds, NL
 Reinhild Frech-Emmelmann, ReinSaat GmbH, Ö
 Johannes Lachmann, Vitalis Organic Seeds, D
- 16:45 Uhr** **Tomate, Gurke, Melanzani:**
Neue Erkenntnisse zu Sorten, Tomatenrostmilbe und Anbauverfahren
aus Köln-Auweiler
 Ute Perkons, Versuchszentrum Gartenbau Köln-Auweiler, D
- 17:30 Uhr** **Ende der Veranstaltung**



Wir schauen aufs Ganze.
Die BIO AUSTRIA Bäuerinnen & Bauern

Gemeinsam stark mit
BIO AUSTRIA

- Information, Beratung & Weiterbildung
- Unterstützung bei der Vermarktung
- Vertretung agrarpolitischer Interessen
- Öffentlichkeitsarbeit und Konsument:innen-Information



© BIO AUSTRIA / Liebentritt



UNSER

X LAGERHAUS

Bio. Natürlich vom Lagerhaus.

Ihr Partner für Pflanzenschutz,
Düngemittel, Nützlinge und
Biostimulanzen im Gemüse-
und Kartoffelbau.

onfarming.at



LAGERSTARK – **E**XTRAFRÜH – **A**NPASSUNGSFÄHIG
UND FLEXIBEL IN DER VERMARKTUNG.

Als wohlschmeckende frühe Speisesorte besticht Lea durch ihre Widerstandskraft und Langzeitlagerfähigkeit. Genauso wie das übrige Bio-Sortiment von Solana.



BIO

Entdeckt unser Bio-Sortiment auf
www.solana-deutschland.de



LAPRO Stockerau



Ihr Partner
für Kartoffeln
und Zwiebeln.

Höchste Qualität aus dem Weinviertel

Die LAPRO steht für Qualität, Erfahrung und Flexibilität bei Kartoffeln und Zwiebeln – konventionell wie biologisch. Von der Produktion bis zur Auslieferung setzen wir auf transparente Qualitätskontrollen, Umweltbewusstsein und Kundennähe.

Im Herzen des Weinviertels arbeiten wir mit regionalen Landwirten zusammen, die ihre Produkte mit größter Sorgfalt erzeugen. IFS- und AMA-zertifiziert (GLOBAL GAP) garantieren wir geprüfte Qualität und Nachhaltigkeit.

Unsere Leistungen im Überblick:

- An- & Verkauf
- Lagerung
- Aufbereitung (sortieren, waschen, verlesen)
- Abpackung
- Logistik



© KarepaStock - iStock.com, © N-sky - iStock.com

LAPRO Landesproduktenhandelsgesellschaft mbH

Grafendorferstraße 18, 2000 Stockerau

Tel.: 02266/71550 | Mail: lapro.stockerau@lapro.at



Kartoffeltag

Dienstag, 15. Dezember 2026

- 08:30 Uhr** Registrierung
- 09:00 Uhr** Begrüßung
Franz Haslinger, BIO AUSTRIA Beratung für Kartoffel- und Feldgemüsebau
- 09:10 Uhr** Der Zertifizierungsprozess von Pflanzgut:
Welche Risiken birgt nicht-untersuchtes Nachbaupflanzgut?
Josef Söllinger, Institut für Saat- u. Pflanzgut, AGES Linz
- 10:00 Uhr** Schäden an Blatt und Knolle: Bebilderte Diagnose-Schulung – Teil 1
Christian Landzettel, Bioland Beratung, D
- 11:00 Uhr** Pause
- 11:30 Uhr** Schäden an Blatt und Knolle: Bebilderte Diagnose-Schulung – Teil 2
Christian Landzettel, Bioland Beratung, D
- 12:00 Uhr** Einkommensentwicklung und Wirtschaftlichkeit des Bio-Kartoffelanbaus
in Österreich
Gerhard Gahleitner, Bundesanstalt für Agrarwirtschaft und Bergbauernfragen,
Abt. Agrarökonomie und Datenmanagement, Wien
- 13:15 Uhr** Mittagspause
- 14:45 Uhr** Grundlagen der Kupferfungizide und neue Erkenntnisse zu Haftmitteln
Luc-Marlon Wiekhorst, Fachberatung Kartoffelbau, Bioland, D
- 15:45 Uhr** Kaffeepause
- 16:15 Uhr** Von der Heimat bis zum Ursprung:
Eine Reise durch die Welt des Bio-Kartoffelbaus
Christian Meidinger, Bio-Kartoffelbauer, Bayern, D
- 17:00 Uhr** Abschluss



pur

AUSTRIAN ORGANIC PRODUCTS



*HIER BEKOMMEN ALLE MEHR,
WEIL WENIGER DRINNEN IST.*

ÖSTERREICHISCHE PRODUKTE
AUS KONTROLLIERT-BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT
WWW.PUR-BIO.AT





über 35 Jahre
Ihr Spezialist
für perfekte
Gewächshaus-
anlagen



Fessenheimer Straße 2
86733 Alerheim
Telefon: 09085 96018 - 0
Fax: 09085 96018 - 31
www.goetsch-faelschle.de
info@goetsch-faelschle.de



Götsch & Fälschle GmbH
Gewächshausbau

Kartoffeltechnik

- eigene Herstellung,
- keine polnischen Remprodex-Maschinen,
- Pulverbeschichtet



Sortieranlagen
Rollenverlesetische
Bürstenmaschinen
Absackwaagen
Nähstraßen
Nähkombinationen
Walzentrockner
Kistenkippper
Kistenfüllgeräte
Vorratstrichter
Vorratsbunker
Zubringebänder
Förderbänder
Siebbandenterder
Spiralenterder
Sturzbunker
Abkippbänder
Kartoffelkörbe
Staplerdrehgeräte
Staplerschaufeln
Sonderanfertigungen
Anlagenbau

Alles gebaut in Itterbeck!

**Infos und Preise im Internet:
www.euro-jabelmann.de**



D-49847 Itterbeck, Tel.: 0049/5948/93 390

Verlässlicher Schutz. Natürlich wirksam.



**Natürliche Wirkstoffe
und verlässlicher Schutz
vor Krankheiten und
Schädlingen.**



Nuxine®

Präventiver Krankheitsschutz
von Natur aus.

NeemAzal®-TS

Natürlich erfolgreich gegen
Schädlinge.

Pflanzenschutzmittel vorsichtig verwenden. Vor Verwendung stets Etikett und Produktinformation lesen. Gefahren- und Sicherheitshinweise beachten. Bitte beachten Sie die Pflanzenschutzmittelliste Ihres Kontrollverbandes.

® = eingetragene Marke. Nuxine® (Reg. Nr.: 4429-0), NeemAzal®-TS (Reg. Nr.: 2699-0)



Fachtag: Zukunft der Beikrautregulierung – automatisierte Unterstützung statt Handhacke

27. Jänner 2027, Schloss Puchberg im Rahmen der BIO AUSTRIA Bauernstage

Im Rahmen des EIP-Projekts „IN-ROW“ werden auf österreichischen Praxisbetrieben verschiedene Systeme zur mechanischen Beikrautregulierung unter Praxisbedingungen getestet und bewertet. Dieser Fachtag gibt erstmals einen umfassenden Einblick in die bisherigen Projektergebnisse, direkt von den im Projekt mitarbeitenden Landwirt:innen, Forscher:innen und führenden Geräteherstellern.

Datum: Mittwoch, 27. Jänner 2027, 09:00 – 17:00 Uhr

Ort: Bildungshaus Schloss Puchberg, Wels

Kosten: Fachtag kostenfrei, es fällt nur eine Verpflegungspauschale an

Anmeldung unter: veranstaltung@bio-austria.at



Workshop: Unter Druck? Resilienz im Familien-Betrieb zwischen Anforderungen und eigenen Vorstellungen

26. Jänner 2027, Schloss Puchberg

Aufbauend auf dem Impulsvortrag von Ika Darnhofer wollen wir gemeinsam mit ihr genauer hinschauen: Was fordert mich und meinen Betrieb? Wo liegen meine Ressourcen? Welche Spielräume habe ich? Wofür will ich sie nutzen? Welche Veränderungen sind sinn-voll? Denn Resilienz heißt nicht, mehr auszuhalten, sondern beweglich zu bleiben.

Datum: Dienstag, 26. Jänner 2027, 14:00 – 17:00 Uhr

Ort: Bildungshaus Schloss Puchberg, Wels

Kosten: € 36,– Mitglieder | € 66,– Nicht-Mitglieder

Anmeldung unter: veranstaltung@bio-austria.at



Organisatorisches

Tagungsort: St. Hippolyt, St. Pölten

Eybnerstraße 5, 3100 St. Pölten

Tel: +43 2742 352104 | E-mail: hiphaus@dsp.at | <https://www.hiphaus.at>

Tagungsbeitrag

einschließlich Mittagessen, Pausenverpflegung und Tagungsunterlagen.
Das Abendessen am ersten Tagungstag ist nicht inkludiert.

Anzahl Tage	BIO AUSTRIA Mitglieder	Nicht-Mitglieder	Nicht gefördert*	Ermäßigt**
1 Tag	€ 90	€ 118	€ 153	€ 77
2 Tage	€ 158	€ 204	€ 263	€ 137
Buffet am Montagabend	€ 17	€ 17	€ 17	€ 17

* Gefördert werden ausschließlich landwirtschaftliche Betriebe, daher unbedingt die Betriebsnummer angeben!
Geschäftsbedingungen und Storno siehe <https://www.bio-austria.at/agb-bildung-referat-bildung/>

** Personen bis 26 J., Familienangehörige und Mitarbeiter:innen von Mitgliedern

Anmeldung erforderlich bis spätestens 30. November 2026 unter

Online: www.bio-austria.at/gemuesetage

E-Mail: veranstaltung@bio-austria.at

Telefonnummer: +43 732 654 884



Anmeldebestätigung, Rechnung und Teilnahmebestätigung erhalten Sie per E-Mail.

Stornobedingungen

Die Anmeldung kann bis 01. Dezember 2026 kostenlos storniert werden.

Bei unentschuldigtem Nichterscheinen verrechnet BIO AUSTRIA den vollen Tagungsbeitrag.

Die Nominierung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

Übernachtung inkl. Frühstück im Tagungshaus

Einzelzimmer: € 77,60 pro Person | Doppelzimmer: € 70,60 pro Person

Reservierung bei Tagungsanmeldung.

Zimmer und Frühstück sind direkt im Bildungshaus zu bezahlen.

Anreise

Bitte nutzen Sie die gute Anbindung an die öffentlichen Verkehrsmittel.

Vom Bahnhof St. Pölten erreicht man das Bildungshaus in zehn Minuten zu Fuß.

Veranstalter



BIO AUSTRIA,
Referat Bildung
Auf der Gugl 3/3,
4021 Linz
T: +43 732 654 884



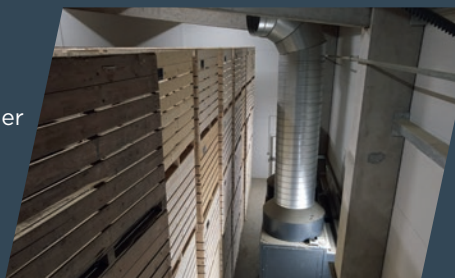
BIO AUSTRIA Beratung und Bildung ist zertifiziert
nach EN ISO 9001:2015

INNOVATIVE STORAGING

AgriRootz bietet Dir die innovativsten und nachhaltigsten Lösungen im Bereich der Lagerung von landwirtschaftlichen Produkten und unterschiedlichsten Obstsorten.

Nur das Beste für Deine Ernte

Wir glauben an eine optimale Steuerung deines Lagers, die auf langjähriger praktischer Erfahrung und enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden beruht. Dies hat zur Entwicklung eines völlig neuen Produkts geführt, der **RootzControl**.



Lass uns gemeinsam Deine Ziele erreichen, kontaktiere uns für weitere Informationen!



Die Vorteile eines **RootzControl**-gesteuerten Lagers:



Höchster Ertrag, mit minimalen Kosten



Kompatibel mit allen gängigen Lagerungssystemen



40% Energieeinsparung durch intelligente Software



Automatisch gesteuert, basierend auf den Produktbedingungen

Your crops. Our solutions.



+43 (0)2266 80777



office@agrirootz.com



www.agrirootz.com