

DIE ZUKUNFT IS(S)T...

WORKSHOPS

Veronika Dörfler - hefehaus

DIE ZUKUNFT DES BROTES 13:20 - 16:00 UHR
...liegt in seiner Vergangenheit LK3

Ursula Pippan - s'Tortale

DIE ZUKUNFT DES DESSERTS 13:20 - 16:00 UHR
...ist vegan LK4

Alexander Egger - Sternberg Wein

DIE ZUKUNFT DES WEINS 13:25 - 15:10 UHR
...ist wild LS

**Norbert Napetschnig/DI Veronika Gschöpf-Procházka
Biogast Austria/BIO AUSTRIA**

DER GAST DER ZUKUNFT 13:25 - 15:10 UHR
...isst Bio+ WINTERGARTEN

Valentin Latschen - Pfau

DIE ZUKUNFT DER SPIRITS 14:20 - 16:00 UHR
...ist eine Schnapsidee LS 4

IMPULSE

ALEYNA & LARA 15:15 - 15:20

Corinna & Michael Knaller - Gralhof

DIE ZUKUNFT DES HOTELS 15:20 - 15:40
...ist nachhaltig, bio, ganzheitlich

Dr. Wolfgang Lattacher - AAU

DIE ZUKUNFT DES HOTELS 15:40 - 16:00
...ist digital, aber

Hannes Müller - Genießerhotel die Forelle

DIE ZUKUNFT DER KÜCHE 16:00 - 16:20
...ist im Einklang mit den Jahreszeiten

HELENE & LEONIE 16:20 - 16:25

Alexander Egger & Christian Waltl

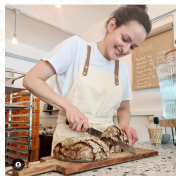
DIE ZUKUNFT DES WEINES 16:25 - 16:45
...ist nature & piwi

KÜCHENPARTY

Clara Aue - Gralhof

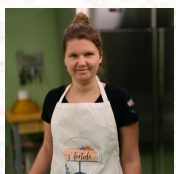
FUTURE, BIO CULINARY 17:00 BIS 18:30

DIE ZUKUNFT IS(S)T...



Veronika Dörfler - hefehaus

Ich bin Veronika, 31 Jahre und Chefin vom "hefehaus". Im vorigen Jahr habe ich eine kleine Biobäckerei am Hauptplatz in Feldkirchen eröffnet, zusammen mit meinem Partner Daniel, der das gute Bier braut, sowie zwei Mitarbeiterinnen. Allergrößten Wert lege ich auf die Qualität meiner Produkte und deren Nachhaltigkeit. Mein Ziel ist es, einen Ort zu schaffen, an dem man gerne verweilt und von wo unsere Begeisterung für gutes Brot aus wertvollen Zutaten und lebendigen Sauerteig weitergetragen wird.



Ursula Pippa - s'Tortale

Ich bin Ursula Pippa und habe meine Leidenschaft für den Beruf Konditorin schon in der Tourismusschule entdeckt. Ich musste mich erst durch so manches Studium und so manchen Nebenjob durchtesten, bis ich mich - begleitet von einem Umzug nach Deutschland - endlich für eine Ausbildung als Konditorin entschlossen habe. Während der Zeit meines Meisterkurs in Potsdam zog es mich immer mehr in die Heimat zurück. Nach dem Errichten einer Backstube im Elternhaus habe ich im Jänner 2021 meine Auftragskonditorei eröffnet.



Alexander Egger - Sternberg Wein

Ich lebe die Natur. Ich will sie kennenlernen, verstehen und mit ihr gemeinsam etwas Tolles erschaffen. Dafür braucht es viel Wissen und Erfahrung, aber auch Geduld und Ruhe. Der Weinbau ist für mich Herausforderung, ständiges Lernen und ein Abenteuer mit dem Kreislauf der Natur.



Norbert Napetschnig - Biogast Austria

Mein Name ist Norbert Napetschnig und ich arbeite seit 2011 bei der Biogast Austria und bin insgesamt seit dem Jahr 2000 in der Biobranche tätig. Mir ist es ein persönliches Anliegen, die Gastronomie und Großküchen bei der Umstellung auf biologische Lebensmittel zu unterstützen und dadurch einen Beitrag für eine gesündere und nachhaltigere Ernährung zu leisten. Daher ist auch meine Aufgabe im Unternehmen die Kundenberatung.



DI Veronika Gschöpf-Procházka - BIO AUSTRIA

BIO AUSTRIA und der Verein ZUKUNFT:Essen bieten ambitionierten Küchen in Kindergärten und Schuleinrichtungen ein einjähriges Unterstützungsprogramm in der Einführung von Bio-Produkten inkl. Bio-Zertifizierung im ersten Jahr.

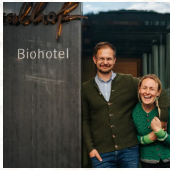


Valentin Latschen - Pfau

„Wer hervorragende Produkte aus der Region durch hochwertige Verarbeitung veredelt, kann den Menschen die reiche Vielfalt der Natur nahe bringen.“

Die Pfau Brennerei stellt ausschließlich 100% reine Brände mit allen Ecken und Kanten einer Region und des jeweiligen Jahres her. Die Qualität wächst im Garten.

DIE ZUKUNFT IS(S)T...



Corinna & Michael Knaller - Gralhof

“Die Zukunft hat ihr Herz in der Tradition”. Das ist das Motto des Biohotels Gralhof am Weißensee. Michael Knaller übernahm im Jahre 2006 den Gralhof und führt ihn seitdem mit seiner Frau Corinna. Gemeinsam haben sie die Biophilosophie für den Gralhof aufgebaut und den Gralhof zum Verein „Die BIO HOTELS“ gebracht, dessen Auflage es ist, 100% BIO im Food&Beverage Bereich den Gästen anzubieten. Ihre Gralhof Philosophie ist und war immer eine, die mit der Natur arbeitet und nicht gegen sie.



Dr. Wolfgang Lattacher - AAU

Mein Name ist Dr. Wolfgang Lattacher und ich bin Senior Scientist am Institut für Innovationsmanagement und Entrepreneurship der Universität Klagenfurt. Meine Hauptthemen sind unter anderem Geschäftsmodellinnovation, Digitalisierung, Nachhaltigkeit, Mobilität sowie Mergers & Acquisitions. Ich bin Themenfeldverantwortlicher des DIFI Süd für den Bereich Geschäftsmodellinnovation und berate in diesem Zusammenhang Hotels bei Innovationsagenden. Des Weiteren analysiere ich als Teil eines Teams der Boston Consulting Group den österreichischen Markt für Unternehmensübernahmen.



Hannes Müller - Die Forelle

Bei jedem Gericht will er die Gäste das alpine See-Hochtal des Weißensees sensorisch bewusst spüren und erschmecken lassen – dieser Leitgedanke steht im Mittelpunkt der von Hannes Müller als „Berg.See.Küche“ titulierten Genuss-Erfahrung. Dabei immer im Fokus: traditionelle und typische Zutaten der Region. Es geht ihm und seinem Team um Achtsamkeit. Und die fängt bei den verarbeiteten heimischen Lebensmitteln an, von der passenden (Mikro-)Saison bis zur selbstverständlichen Nose-to-Tail und Cradle-to-Cradle Küche.



Waltl - Bioweingut Waltl

Christian Waltl bewirtschaftet seit 2015 einen 2ha Weingarten in Klagenfurt ausschließlich mit PIWI Rebsorten und keltert daraus vornehmlich Natur- und Orangeweine. Sein Cabernet Jura 2022 und der Orange 2020 sind beim Internationalen PIWI-Weinpreis in Deutschland mit Gold ausgezeichnet worden (94,33 und 93,66 Punkte). Vor der Eröffnung seines eigenen Weingartens war er bereits 6 Jahre als Stadtwinzer im Stadtweingarten in Klagenfurt aktiv. Beruflich ist er als Kulturmanager tätig und hat mehrere Jahre in Großbritannien, Canada und Bahrain gelebt und gearbeitet.



Clara Aue - Gralhof

Clara Aue ist die Küchenchefin des Biohotels Gralhof am Weißensee. Sie sagt, sie könne sich nichts anderes vorstellen als zu kochen. Die Freiheit, jeden Tag aufs Neue zu entscheiden, was sie mache, sei unbeschreiblich. Das Schlimmste sei für sie ein Menü, welches sich alle 2 Wochen wiederholt, daher sei es umso besser, dass sie im Gralhof freie Hand habe.

DIE ZUKUNFT IS(S)T...

Future Foods



Wir, Lara-Marie Mainhard und Aleyna Neff beschäftigen uns im Rahmen unserer Diplomarbeit seit dem letzten Jahr mit dem Thema Food Diversity und Future Foods. Dadurch konnten wir unser Fachwissen zu verschiedensten Ernährungsformen und -trends erweitern und wertvolle Erkenntnisse zur Zukunft der heimischen Gastronomie sammeln, wodurch unsere Begeisterung für das Thema weiter gewachsen ist.

Im Rahmen des heutigen Events möchten wir unsere Erfahrungen mit Ihnen teilen und Ihr Verständnis der modernen Ernährung erweitern.

Bio und Slow Food im Bezug auf die heimische Gastronomie



Im Laufe des letzten halben Jahres haben meine Partnerin Helene Maria Strauß und ich, Leonie Lamprecht, im Zuge der Diplomarbeit unser Wissen von Bio und Slow Food vertieft. Doch auch zuvor beschäftigten wir uns bereits mit dem Thema, aufgrund unserer familiären Betriebe in der Gastronomie und Landwirtschaft. Ein weiterer, wichtiger Teil unserer Arbeit ist die Mitorganisation und Planung dieser 4. Slowfoodwerkstatt sowie auch die Moderation.

Wir bedanken uns bei Ihnen recht herzlich für Ihre Teilnahme und wünschen Ihnen ein schönes, lehrreiches Event.

Ein besonderer Dank geht auch an die Alpe Adria Trachtenmanufaktur Strohmaier aus Weitensfeld, welche uns für den heutigen Tag die Dirndl zu Verfügung gestellt haben!