

Der Gesundheit auf der Spur – Woher kommt mein Essen?

KONGRESS

LANDWIRTSCHAFT UND KONSUMENTENSCHAFT

Bei den Fachvorträgen wollen Ihnen hochkarätige Referenten
die Vorgänge über die Herkunft und Qualität
der Lebensmittel nahebringen.

St. Wolfgang im Salzkammergut, Kongresszentrum

4. & 5. OKTOBER 2016

Vom fruchtbaren Boden über
die Bewirtschaftung durch die Bauern,
bis hin zum Lebensmittel im Handel.

„Gesunde Lebensmittel
aus der heimischen Produktion“



Wolfgangsee
Österreich

Hier abtrennen!

Ausfüllen, Falten und an Congress Wolfgangsee senden.

Bitte
ausreichend
frankieren!

AN
Congress
WOLFGANGSEE

z.Hd. Andreas Sailer
Michael Pacher Str. 183
A-5360 St. Wolfgang

Landwirtschaftskammer Oberösterreich	Max Hiegelsberger Landesrat oo	URLAUB AM BAUERNHOF
GMUNDNER MILCH	Heumilch AMA GÜTEZEICHEN	LAND OBERÖSTERREICH
Land schafft Leben	MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWEERTES ÖSTERREICH HBLFA RAUMBERG - GUMPENSTEIN LANDWIRTSCHAFT	Genussland Oberösterreich
Landwirt Die Fachzeitschrift für die bäuerliche Familie www.landwirt.com	MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWEERTES ÖSTERREICH	Slow Food® in OÖ

Univ.-Doz.Dr. Karl Buchgraber
Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein
Ortsbauernschaft St. Wolfgang

ORGANISATION

Congress
WOLFGANGSEE
Andreas Sailer, Congress – Wolfgangsee,
Michael Pacher Straße 183, 5360 St. Wolfgang,
Tel.: 06138/20300 E-Mail: office@congress-wolfgangsee.at

Nächster Termin: 3. & 4. Oktober 2017

Woher kommt mein Essen? Der Gesundheit auf der Spur
beim Kongress

Landwirtschaft und Konsumentenschaft

„Gesunde Lebensmittel aus der heimischen Produktion“

Ort: St. Wolfgang im Salzkammergut, Kongresszentrum
Zeit: 4. und 5. Oktober 2016

1. Tag

Block I

09:00 Uhr Begrüßung und Eröffnung
BGM Franz Eisl, LR Max Hiegelsberger, Kabinettschef DI. Michael Esterl - BMLFUW

Urproduktion vom Boden bis zum bäuerlichen Produkt

- 20' Bäuerliche Arbeit wieder verstehen, heißt das Produkt mit Vertrauen wertschätzen
Univ. Doz. Dr. Karl Buchgraber, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Steiermark
www.raumberg-gumpenstein.at
- 20' Bewusstes Essen und multifunktionale Landwirtschaft zum Schutz der biologischen Vielfalt
Mag. Philipp Braun, Slow Food
www.slowfoodlinz.at

Block II

Wissenstransfer von der Landwirtschaft bis hin zum Konsumenten

- 20' Land schafft Leben – Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur!
Hannes Royer, Land schafft Leben, Schladming
www.landschafftleben.at
- 20' Gmundner Milch – Was alles hinter regionalen Produkten steckt
Andrea Pöllmann, Gmundner Milch/ Grafbäuerin
www.gmundner-milch.at
- 20' Wie hat es die Heumilch geschafft
Karl Neuhofer, ARGE Heumilch
www.heumilch.at

Podiumsdiskussion mit allen Vortragenden

12:00 – 13:30 Uhr Mittagessen und Pause (in der Teilnahmegebühr inkludiert)

Block III

Regionalität von Bauernhand für die Konsumenten

- 20' Die Bäuerin, der Bauer als Botschafter zur Konsumentenschaft
Mag. Hans Embacher, Urlaub am Bauernhof
www.urlaubambauernhof.at
- 20' Erfolgreiche Marken des Lebensmittelhandels mit Regionalbezug
Dr. Andreas Steidl, Ja natürlich/REWE
www.rewe-group.at
- 20' Aktivitäten der LK Österreich für die Bewusstseinsbildung in Aus- und Weiterbildung
Gen.-Sekr. DI. Josef Plank, LK Österreich, Wien
www.lko.at
- 15' TAUERNLAMM – Voraussetzungen für kontrollierte Spitzenqualität
Robert Zehentner, Tauernlamm
www.tauernlamm.at



14:45 Uhr Diskussion

15:00 – 15:30 Uhr Pause mit Verpflegung (in der Teilnahmegebühr inkludiert)

Wie erzeuge ich im Garten das Beste für das Teller

- 20' Gesunde Lebensmittel durch das Zutun der Landwirtschaft
Maria Anna Benedikt MSc MAS, Diätologin und Gastrosophin
www.benevita.at
- 30' Faszination Gemüse – neue Vielfalt für den Hausgarten
DI. Wolfgang Palme, HBLFA Schönbrunn, Wien
www.gartenbau.at

17:00 Uhr Schlussdiskussion

18:30 Uhr Abendprogramm

Schaukochen mit Johann Reisinger
Johann Reisinger, Koch und Visionär
www.johann-reisinger.at

Gesamtmoderation Univ. Doz. Dr. Karl Buchgraber

2. Tag

08:30 Uhr Exkursionsseminar mit Buchgraber Karl und Florian zu Bauernhöfen der Region

- „Auerhias“ Fam. Kogler (Viehhaltung im Freilaufstall)
www.auerhias.at
- „Russbacher“ Fam. Eisl (Viehhaltung im Freilaufstall)
www.russbacher.at

12:30 Uhr Mittagsjause (in der Teilnahmegebühr inkludiert)



Die Höchsterträge sind nicht das Maß der Nachhaltigkeit!

I. TAGUNG - LANDWIRTSCHAFT UND KONSUMENTENSCHAFT

4. und 5. Oktober 2016

NACHNAME:

VORNAME:

TITEL:

INSTITUTION, BEHÖRDE, etc:

STRASSE, Nr:

PLZ:

ORT:

TELEFON:

EMAIL:

**Ich bestätige hiermit meine Teilnahme an der Veranstaltung
I. TAGUNG - LANDWIRTSCHAFT UND KONSUMENTENSCHAFT
Reservieren Sie für mich ein Quartier von 4. bis 5. Oktober 2016**

EINBETTZIMMER

ZWEIBETTZIMMER

Ich würde mein Zimmer mit anderen Tagungsteilnehmer teilen

JA (Name des TN: _____)

NEIN

KATEGORIE 2
€ 39,- bis € 60,-

KATEGORIE 3
€ 60,- bis € 90,-

Ort und Datum

Unterschrift

Teilnahmegebühren:

Ein Tag € 29,- / Beide Tage € 49,- inkl. täglichem Mittagessen und Kaffeepausenverpflegung
Unkostenbeitrag für Abendessen € 12,50 - Bitte überweisen Sie die Teilnahmegebühr vorab auf
folgendes Konto: IBAN AT31 3454 5000 0007 3130

Die Einzahlungsbestätigung ist gleichzeitig auch die Reservierungsbestätigung.

Anmeldeschluss: 20. September 2016 (Nachmeldungen + € 5,-)