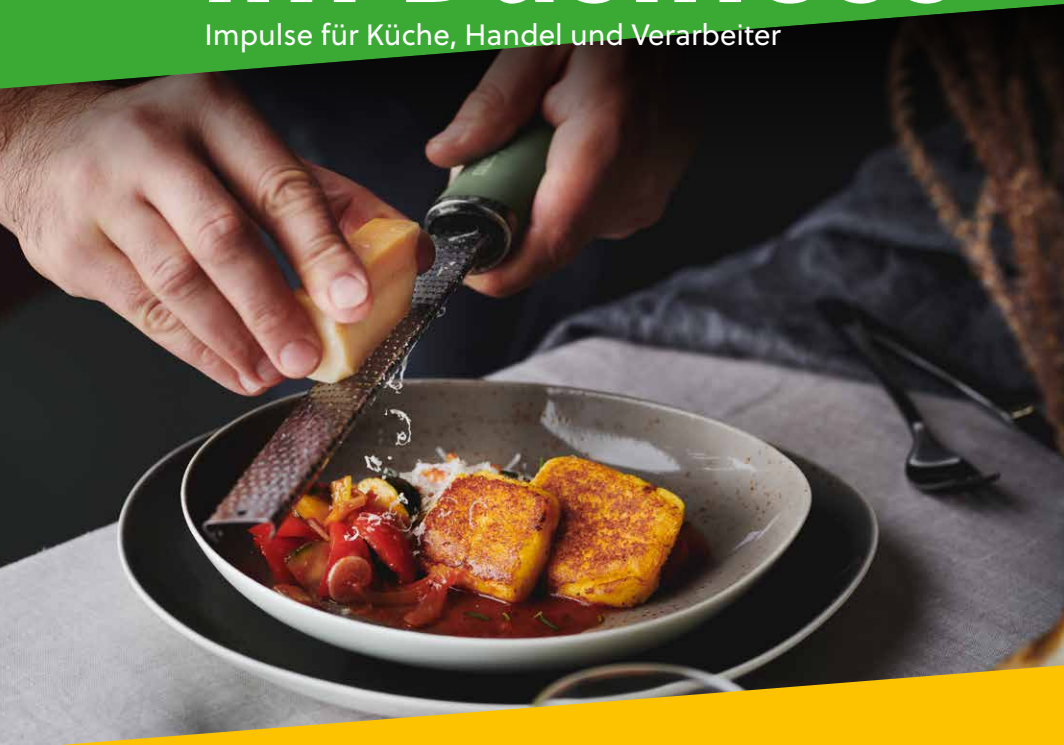


Bio im Business

Impulse für Küche, Handel und Verarbeiter

Mehr Infos zum EU-Bio-Logo
bio-austria.at/EU-Bio-Logo



Bio-Tag in der Wirtschaftskammer Steiermark

Donnerstag, 23. Oktober 2025
Graz, WKO Center of Excellence

Körblergasse 111-113, 8010 Graz

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



Küche trifft Bio

Präsentation und Verkostung von Bio-Lebensmitteln regionaler Biohöfe und Verarbeitungsbetriebe vor Ort. Wir laden Sie herzlich ein, mit heimischen Lieferant*innen in Kontakt zu treten.



Bio-Weinverkostung

Lernen Sie steirische Winzer*innen kennen und verkosten Sie ihre Bio-Weine



Anmeldung

Anmeldung bis zum
20.10.2025 erbeten unter:
jacqueline.foerster@ernte.at
0676 842 214 415

Kosten

- **Modul I:** kostenlos
- **Modul II:** € 20,- pro Person

Nähere Infos unter:



13:00

Begrüßung

13:30

**Über das Echte zwischen
CO₂nventience-Küche,
Käferfreien Bohnen und
Steirischer Stallindustrie**
Ludwig Gruber



16:15

Frisch – saftig – Grüne Haube
Sura Dreier



16:30

**Bio lohnt sich:
Wirtschaftliche Chancen
durch nachhaltige Kulinarik**
Dietmar Fröhlich



17:45

Einlass

18:00



Meet & Eat: Bio- Trends aufgetischt!

Ruth und Christoph Mandl (Saziani) kochen kleine, feine Bio-Gerichte, serviert mit Blitzlichtern zu den Themen:

- **Bio-Markt:** wohin geht die Reise?
- **Neuigkeiten von der Anuga 2025**
- **Partnerschaften in der Bio-Branche**



20:00

**Ausklang und Netzwerken bei
Bio-Wein**

21:30

Modul I - Gastronomie / Hotellerie / Großküchen

Modul II - Handel / Gewerbe

Modul I:

Regionale Bio-Produkte in der Gastronomie & Gemeinschaftsverpflegung

Regionale Qualität. Nachhaltige Lebensmittel. Authentische Herkunft.

Was einst als Trend begann, ist heute ein zentrales Kriterium für viele Gäste – ob in der Gastronomie oder in der Gemeinschaftsverpflegung. Doch wie lässt sich Bio wirtschaftlich und praxisnah umsetzen? Welche regionalen Bio-Produzent*innen gibt es? Und welchen konkreten Mehrwert bringt der Einsatz von Bio-Produkten für meinen Betrieb?

Lernen Sie Bio-Betriebe kennen, kosten Sie regionale Bio-Produkte und holen Sie sich Impulse für Ihre Küche!

Ein abwechslungsreiches Programm mit Verkostungen, Vorträgen und persönlichen Begegnungen erwartet Sie:

Bio entdecken

Küche trifft Bio 🍴 × 🌱

- Präsentation und Verkostung hochwertiger Bio-Lebensmittel regionaler Biohöfe und Verarbeitungsbetriebe
- Direkter Austausch mit heimischen Lieferant*innen

Bio-Weinpräsentation 🍷

- Lernen Sie steirische Winzer*innen kennen und verkosten Sie ihre Bio-Weine

Warum teilnehmen?

- Regionale Bio-Produzent*innen persönlich treffen
- Bio-Produkte verkosten und für den eigenen Betrieb entdecken
- Praxisnahe Tipps für Kalkulation, Kommunikation & Umsetzung
- Inspiration für nachhaltige Küche und wirtschaftlichen Erfolg

Bio in der Küche ist mehr als nur ein Qualitätsmerkmal – es ist eine Haltung.

Erleben Sie, wie nachhaltige Kulinarik Ihr Angebot bereichert – geschmacklich, wirtschaftlich und ökologisch.

Impulsvorträge & Fachwissen 🗣️

Über das Echte zwischen CO₂ventience-Küche, Käfer-freien Bohnen und Steirischer Stallindustrie

Ludwig Gruber – Unternehmensberater, Gründer der BIO HOTELS, Entwickler von oekobonus

Ein Blick auf die Geschichte und Zukunft der Biolandwirtschaft – von den Anfängen bis zur modernen Kommunikation. Mit praktischen Empfehlungen für eine nachhaltige Ausrichtung ab morgen.

Frisch – saftig – Grüne Haube

Sura Dreier – Styria Vitalis

Wir werfen einen Blick in die Küchen und Speisekammern von Grüne Haube-Betriebe und erfahren Spannendes über die Pioniere der nachhaltigen Küche

Bio lohnt sich: Wirtschaftliche Chancen durch nachhaltige Kulinarik

Dietmar Fröhlich – Küchenmeister & Tirols erster Bio-Caterer

Vom Haubenkoch zum Bio-Catering-Pionier: Wie Bio-Küche nicht nur Genuss, sondern auch wirtschaftliche Vorteile schafft – durch effiziente Warenplanung, Ressourcenschonung und begeisterte Gäste.

Modul II:

Bio für gewerbliche Betriebe & Handel

Inspiration. Vernetzung. Einblicke in aktuelle Trends.

Dieses Modul richtet sich an alle, die sich mit Bio im Handel oder im gewerblichen Bereich beschäftigen – ob am Anfang der Reise, bereits mitten im Geschehen oder auf der Suche nach neuen Partner*innen, Ideen und Perspektiven.

Ein kulinarisches Highlight erwartet Sie!

Meet & Eat: 🍷 × 😊 Bio-Trends aufgetischt!

Ruth & Christoph Mandl vom **Saziani Restaurant & Hotel** servieren feine, kreative Bio-Küche – zubereitet mit hochwertigen regionalen Bio-Produkten. Dazu erwarten Sie kurze, pointierte Einblicke in spannende Themen:

- **Bio-Markt im Wandel** – wohin geht die Reise?
- **Aktuelles von der ANUGA 2025** – Trends & Impulse von der weltweit größten Fachmesse für Lebensmittel
- **Partnerschaften & Kooperationen in der Bio-Branche**

Ausklang & Netzwerken bei Bio-Wein 🍷

Austausch in entspannter Atmosphäre mit feinen Tropfen von steirischen Bio-Winzer*innen.

Ein kulinarischer Abend mit Mehrwert



Sternekoch **Christoph Mandl** und **Ruth Mandl** zeigen mit viel Liebe zum Detail, wie sich Bio-Produkte kreativ, geschmackvoll und wirtschaftlich einsetzen lassen. Ihre Gerichte spiegeln die Wertschätzung für nachhaltige Lebensmittel wider – und bringen die Qualität regionaler Bio-Produkte perfekt zur Geltung.

Für wen?

- Für Betriebe, die sich für Bio interessieren und den Einstieg planen
- Für Bio-Betriebe, die wissen wollen, was sich aktuell in der Branche tut
- Für alle, die sich mit anderen Bio-Akteur*innen vernetzen möchten

Anmeldung

Anmeldung bis zum 20.10.2025 erbeten unter:

jacqueline.foerster@ernte.at
0676 842 214 415

Kosten

- **Modul I:** kostenlos
- **Modul II:** € 20,- pro Person

Nähere Infos unter:



Bio Ernte Steiermark
Krottendorfer Straße 79, 8052 Graz
www.bio-austria.at

© Bio Ernte Steiermark/Königshofer
© REMIX ICON

Bie Fragen wenden Sie sich bitte an:
Jacqueline Förster | 0676 842 214 415