

Thema: Gaumen Hoch

Autor: k.A.

Aufbruch am Teller: Das Symposium für die Zukunft

Nach einem krisenhaften Hitzesommer gerät die Verpflegung ins Wanken. Dass bloße Zahlen die Krise nicht abwenden, steht für Wissenschaftler Martin Grassberger fest: Echter Wandel braucht Herzensbildung und gesunde Böden. Um dieses Bewusstsein zu schärfen, verwandelt sich die Reitschule Grafenegg am 7. und 8. Oktober 2026 in einen interdisziplinären Denkraum. Das von Alexandra Seyer-Gmeinbauer und Reinhold Gmeinbauer initiierte erste Gaumen Hoch Symposium versammelt Pioniere aus Landwirtschaft, Gastronomie, Wirtschaft und Kultur.



Foto: Gaumen hoch

Ganzheitliche Wege aus der Krise

Unter dem Motto „Was uns wirklich nährt“ durchleuchtet die Tagung ökologische Mikrobiome, faire Wertschöpfung, regionale Identität sowie die Werte-Inventur des Menschen. Neben internationalen Impulsgebern wie Helmy Abouleish, Boris Voelkel und Autorin Valerie Huber bringen auch Spitzenköche wie Heinz Reitbauer und Paul Ivić frische Visionen ein. Abgerundet wird das Treffen durch ein Fest der Pioniere und erstklassige Kulinarik. So setzt die Bewegung ein Zeichen gegen Silodenken – für ein gutes Ernährungssystem voller Sinn und Verantwortung.

<https://gaumenhoch.at/gaumen-hoch-symposium-2026>