

Mittwoch, 7. Oktober

Tag 1 / 2

Reitschule Grafenegg · Rudolf Buchbinder Saal

09:00 **Check-in & Frühstück****10:00** **Künstlerische Intervention**
Nikola Zaric & Gregor Sailer**10:10** **Welcome**
Alexandra Seyer-Gmeinbauer & Reinhold Gmeinbauer, Gründer:innen**10:30–11:30** **Systemwandel**
Martin Grassberger · Wissenschaftler & Autor**11:30–12:30** **Warum es einen Bewusstseinswandel braucht**
Valerie Huber · Schauspieler:in & Aktivist:in**12:30–13:30** **Lunch Break****13:30–14:30** **Ein Märchen aus 1001er Nacht**
Helmy Abouleish · SEKEM-Gruppe**14:30–15:30** **Mit der Natur statt gegen sie**
Sepp Braun, der „Regenwurmbauer“ & Alfred Grand · GRAND GARDEN**15:30–16:00** **Breakout Sessions**
Vertiefen in kleiner Runde**16:00–16:30** **Pause****16:30–17:30** **Gaumen Hoch-Award 2026**
Auszeichnung für Ökointelligenz an Wegbereiter:innen aus Landwirtschaft, Verarbeitung und Gastronomie**ab 17:30** **Fest der Pionier:innen**
Dinner von Gaumen Hoch-Köch:innen und Produzent:innen
inkl. Weinbegleitung des Winzer:innen-Kollektivs respekt-BIODYN

15:30 UHR · BREAKOUT SESSIONS <i>Anmeldung erforderlich, Plätze begrenzt.</i>	
Garten – Boden – Essen mit Katja Batakovic von „Natur im Garten“ · 30 Min.	Sensoriklabor – Lebensmittel mit allen Sinnen verstehen Tafel Österreich · 30 Min.
Mit der Natur – warum & wie? Sepp Braun & Alfred Grand · 30 Min.	Wirksensorik: Geschmack und die Wirkung danach Birgit Heinrich · 30 Min.
„Permaveggies“: Vielfalt bewahren & weiterentwickeln ARCHE NOAH · 30 Min.	Vom Boden zur Zunge: Eine poetische Annäherung Clara Heinrich · 60 Min.
Was Ernährungsbildung braucht, damit aus Zustimmung Wirkung wird Christoph Musik / Acker Österreich · 30 Min.	
Lebendiger Boden, lebendiger Wein Fred Loimer & Birgit Braunstein · 30 Min.	Bio im großen Stil Mathias Gorfer · 30 Min.

Mit freundlicher Unterstützung von

Mehr Infos auf gaumenhoch.at/symposium

Agenda

Donnerstag, 8. Oktober

Tag 2 / 2

Reitschule Grafenegg · Rudolf Buchbinder Saal

08:00–09:20 **Check-in & Frühstück**
09:30–09:40 **Begrüßung**

Alexandra Seyer-Gmeinbauer & Reinhold Gmeinbauer

09:40–10:30 **Gesunde Lebensmittel aus gesunden Strukturen**

Boris Voelkel · Voelkel Biosäfte

10:45–11:45 **Kulinarische Medizin: Nahrung für die Psyche**

Sabrina Leal Garcia · Ernährungsmedizinerin, MedUni Graz

11:30–12:00 **Bio vom Kindergarten bis zum Altersheim**

Mathias Gorfer · Koch & Bio-Botschafter

12:00–12:30 **Breakout Sessions**

Vertiefen in kleiner Runde

12:30–13:30 **Mittagspause**
13:30–14:30 **Mehr als ein Gericht: Gastronomie & die Essenz des Ortes**

Paul Ivić · Heinz Reitbauer · Kira Schinko

14:30–15:30 **Gespräch zwischen Martin Grassberger & Filmemacher Erwin Wagenhofer**
15:30–16:30 **Vom Silodenken zur Systemperspektive – Essenz aus 2 Tagen Ernährungswandel**

Martin Grassberger · Sabrina Leal Garcia · Alfred Grand · Sabine Pümpel · Mathias Gorfer

17:00–17:20 **Recap & Verabschiedung**

Alexandra Seyer-Gmeinbauer, Reinhold Gmeinbauer & Martin Grassberger

12:00 UHR · BREAKOUT SESSIONS

Anmeldung erforderlich, Plätze begrenzt.

Garten – Boden – Essen

mit Katja Batakovic von „Natur im Garten“ · 30 Min.

Mit der Natur – warum & wie?

Sepp Braun & Alfred Grand · 30 Min.

Sensoriklabor – Lebensmittel mit allen Sinnen verstehen

Tafel Österreich · 30 Min.

„Permaveggies“: Vielfalt bewahren & weiterentwickeln

ARCHE NOAH · 30 Min.

Wirkensorik: Geschmack und die Wirkung danach

Birgit Heinrich · 30 Min.

Was Ernährungsbildung braucht, damit aus Zustimmung Wirkung wird

Christoph Musik / Acker Österreich · 30 Min.

Vom Boden zur Zunge: Eine poetische Annäherung

Clara Heinrich · 60 Min.

Lebendiger Boden, lebendiger Wein

Fred Loimer & Birgit Braunstein · 30 Min.

Bio im großen Stil

Mathias Gorfer · 30 Min.

Mehr Infos auf gaumenhoch.at/symposium