

Tagungsgebühren (alle Preise inkl. 20% MwSt.)

Tageskarte: Euro 70,-

Ermäßigte Tageskarte:

Euro 35,- (mit Betriebsnummer (LFBISNR))

Euro 15,- (mit gültigem Ausweis für SchülerInnen, Landjugend und StudentInnen bis zum 27. Geburtstag)



Mittagessen

Bons an der Kasse erhältlich.

Kosten: Euro 15,-

Anmeldung

Um uns bestmöglich auf Ihr Kommen vorbereiten zu können, bitten wir Sie, sich vorab für die Fachtage anzumelden. Bitte benutzen Sie für die Anreise öffentliche Verkehrsmittel oder bilden Sie Fahrgemeinschaften. Nähere Informationen finden Sie unter www.ökosozial.at

Tagungsunterlagen

Vortragsunterlagen der ReferentInnen finden Sie nach der Veranstaltung unter www.ökosozial.at

Mit freundlicher Unterstützung von:



HERAUSGEBER:
Ökosoziales Forum Österreich & Europa
Herrengasse 13, 1010 Wien, Telefon +43 1 253 63 50
info@oekosozial.at, www.ökosozial.at

DRUCK: Druckerei Janetschek GmbH, 3860 Heidenreichstein



Hergestellt nach der Richtlinie des Österreichischen Umweltzeichens „Schadstoffarme Druckzeugnisse“
Druckerei Janetschek GmbH • UWW 657



PEFC zertifiziert
Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen.
www.pefc.at

Stand: Dezember 2018



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



WINTER
TAGUNG
2019
28. Jänner – 01. Februar



Wer ernährt die Welt? Wer verzehrt die Welt? Wer erklärt die Welt?

FACHTAG
BERG & WIRTSCHAFT

Dienstag, 29. Januar 2019

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Rotholz
Rotholz 46
6200 Strass im Zillertal

In Kooperation mit:

© BMLFUW/Andreas Hollinger

TAGUNGSLEITUNG UND MODERATION

Margit Bacher, Moderatorin, Wattenberg, Tirol

09:00	Gedankenaustausch bei Kaffee und Kuchen	10:55	Vom Ernähren und Erklären ANDREA SCHWARZMANN Bundesbäuerin, Landwirtschaftskammer Österreich, Wien	13:35	„Bewusst Tirol“ – Regionalität am Teller MATTHIAS PÖSCHL Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, Innsbruck	15:15	F(r)ischgenuss: Neue Wege für die Produktion im Berggebiet ANTON STEIXNER Bauer am Schöberlhof, Mutters, Tirol
Block I: Globale Ernährung und ihre Konsequenzen für das Berggebiet		11:10	Podiums- und Publikumsdiskussion	13:45	Wie viel Regionalität im Essen ist in der gehobenen Hotellerie möglich? HANNES LICHTMANNEGGER Leiter des Berghotels Rehlegg, Ramsau (Bayern)	15:25	Warum ich meine Produkte in der Region verkaufe TAMARA BARTL Leiterin des Außerfermer Bauernladens, Bäuerin, Elbigenalp, Tirol
09:30	Begrüßung JOSEF NORZ Direktor der Landeslehranstalt Rotholz	12:00	Mittagspause	13:55	Podiumsdiskussion: Regionalität und Kennzeichnung von Lebensmitteln. Welche Informationen brauchen und wollen Gäste und KonsumentInnen?	15:35	Direktvermarktung von Krainer Steinschafen. Parallelen des Burgenlandes mit dem Berggebiet JULIA ELPONS Bäuerin und Besitzerin von Bioschaf.at, Bildein, Burgenland
09:35	Global, regional, lokal – wen ernährt die Berglandwirtschaft? MARKUS SCHERMER Stv. Leiter des Forschungszentrums Berglandwirtschaft, Institut für Soziologie, Universität Innsbruck	13:00	Herausforderung Lebensmittelproduktion im Berggebiet JOSEF GEISLER Landeshauptmannstellvertreter von Tirol, Innsbruck	14:30	Pause	15:45	Fragerunde
10:00	Lebensmittel mit Herkunft – Wege für Österreich HERMANN GAHR Obmann von Forum Land Tirol, Innsbruck, und Abgeordneter zum Nationalrat, Wien	13:15	Alm und Berg als bundesweite Marken in der Lebensmittelkennzeichnung. Erfahrungen aus der Schweiz PAOLO DEGIORGI Stv. Leiter des Fachbereiches Qualität und Absatzförderung, Bundesamt für Landwirtschaft, Bern	Block III: Regionale Lebensmittel: Best Practice für das Berggebiet		16:00	Ende
10:20	Perspektiven für die Berglandwirtschaft in der europäischen Landwirtschaftspolitik HERBERT DORFMANN Mitglied des Europäischen Parlaments, Brüssel	13:25	Wertschöpfungssteigerung durch Differenzierung – mögliche Umsetzungsstrategien in der Vermarktung von Alm- und Bergprodukten MARTIN GRESSL Leiter des Bereiches Qualitätsmanagement, AMA Marketing, Wien	14:55	Kooperation Landwirtschaft-Gastro-Tourismus in der Modellregion Landeck BERNHARD PIRCHER Projektleiter der Modellregion Landeck		
10:40	Die Welt von morgen, in der ich leben und wirtschaften möchte SOPHIA STEIXNER Jungbäuerin aus Tirol			15:05	Regionale Qualität in der modernen Küche MADLEN HACKL Küchenchefin, Hotel Goldener Adler, Innsbruck		