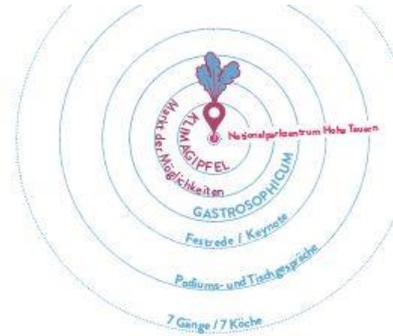




Klima- und Energie-
Modellregionen
heute aktiv, morgen autark



Radikal Regional.
Klimawandel in der Küche



EINLADUNG

„RADIKAL REGIONAL“

Klimagipfel-Gastrosophicum

22./23.11. im Nationalparkzentrum in Mittersill

Klima- und Energiemodellregion Energierich Nationalparkregion lädt ein:

Donnerstag, 22.11.:

- Referat Autorin/Medienfachfrau Elfriede Geiblinger („So isst Salzburg“)
- Schulpräsentationen,
- Energieberatung für Tourismusbetriebe
- Diskussion: „Regionale Produkte – Zu teuer für Konsument und Gastronomie?“

Freitag, 23.11. vormittags:

- Markt der Möglichkeiten zur Vernetzung von regionalen Produzenten und Konsumenten

Die Teilnahme an diesen Veranstaltungen ist ohne Anmeldung und kostenlos möglich!

Im Anschluss findet das Gastrosophicum mit 7. Gänge Klima-/Katastrophenküche heimischer Spitzenköche statt, (Veranstalter Internationales Forum Gastrosophie, kosten-/anmeldepflichtig, Anmeldung: www.gastrosophie.net/anmeldung)



HOHE
TAUERN
DIE NATIONALPARK-REGION

PROGRAMM:



DO, 22. November „Klimagipfel Tourismus“

9.30 Uhr: Einführung „Bedeutung Regionalität für Klimawandel“ durch Susanne Radke

10.00 Uhr: Impulsreferat „Die Bedeutung regionaler Produkte in einer Tourismusregion“ durch LAbg Michael Obermoser

10.30 Uhr: Schul-Präsentation „Wie können regionale Produkte besser in unsere regionale Festkultur“ (Almfeste, Bauernherbst, etc.) integriert werden!?“

Aus der Sicht der Produzenten (Land-/Hauswirtschaftsschule Bruck),
aus der Sicht von Tourismus/Gastronomie (Tourismusschule Bramberg)
Diskussion der Teilnehmer mit den Schülern

Präsentation einer von Bramberg/Bruck kreierten regionalen Spezialität

11.45 Uhr: Kurzvortrag: „Wie produzieren wir in der Energiewende „regionale Energie“, wie sparen wir im Tourismus Energie?“ mit Hinweis auf die Beratung (Umweltservice)

Ab 12 Uhr: Individuelles Mittagessen bei Almaa bzw. **Beratungsstand** des Umweltservice Salzburg mit Schwerpunkt Bedarf bei Tourismusbetrieben

Ab 13.30 Uhr: Impulsreferat von Elfi Geiblinger (Schranne, So isst Salzburg, Medienfachfrau) zum Thema „Regionale Produkte - zu teuer für den Konsumenten und die Gastronomie?“ und anschließende Diskussion

Teilnehmer:

- Toni Seber (Mittersiller Spitzenkoch, der auf regionale Produkte setzt)
- Andrea Rieder (Bäuerin, Direktvermarkterin, Food-Bloggerin)
- Christian Vötter (Verein Tauriska)
- Christian Innerhofer bzw. Vertreter der Ferienregion Nationalpark Hohe Tauern
- Michael Obermoser (LR, Tourismussprecher)
- Elfi Geiblinger (Autorin, Medienfachfrau)

FR, 23. 11. „Begegnungsraum Produzent meets Konsument“

10.30 Uhr: Genuss-Stände „Markt der Möglichkeiten“, regionale Anbieter/Landwirte UND regional interessierte Touristiker/Gastronomen

Teilnehmer:

- Stechaubauer
- Pinzgauer Molkerei
- Imker
- Rumpold
- Czerny mit Metzger bzw. Käser
- TEH
- Günter Berger
- Nationalparkgärtnerei
- Konditor/Schokolademacher Pletzer
- Mobiler Kasmacher
- Kräutergarten Hollersbach....
- Weitere Teilnehmer willkommen!

12.30 Uhr: Resümee-Runde, Abschlussdiskussion mit den anwesenden Landwirten, Gastrosophen, Konsumenten und Gastronomen und weitere Vernetzung

Gastrosophicum – Veranstalter Internationales Forum Gastrosophie:

FR, 23. 11. ab 14 Uhr Exkursionen Bierbrauer+Schokolademacher, Führung Nationalparkwelten mit anschließendem 7. Gänge Klima-/Katastrophenküche heimischer Spitzenköche Vorträge Package-Kosten 120.-, um Anmeldung bis 16. November wird gebeten: www.gastrosophie.net/anmeldung

EXKURSIONEN:

14.00: Präsentation der heimischen Biermarken (Fam. Gassner) im Restaurant Heitzmann

15 Uhr: Verkostung und Herstellung von Pletzer-Schokolade im Café Pletzer

16 Uhr: **Vorglügen (Organisation Forum Gastrosophie)**

16.30 Uhr: Führung durch die **Nationalparkwelten**

Ab 18 Uhr: Start der **Klima/Katastrophenküche mit 7 Gängen/7 Spitzenköchen** aus der Region (Robert Mair/Tiroler Buam, Rosemarie Mehr/Brandwirt, Alexander Forbes/Tourismusschule, Franz Meilinger/Weyerhof, Toni Seber/Sunnseit, Margit Brauneder/MA Gastrosophy, Jörg Sellerbeck/Raumkulinarik

Diese stellen vor den jeweiligen Gängen kurz sich selbst und ihr Gericht vor

Parallel zum Essen **Podiumsdiskussionen** mit Fachleuten aus unterschiedlichen regionalen Branchen