

# MESSEPROGRAMM

SAMSTAG, 12. NOVEMBER 2022

## Halle 3, Hauptbühne

- 10:00 **Begrüßung** durch Messepräsident Uwe Scheutz
- 10:10 Eröffnung: **Was essen wir morgen** Hanni Rützler (Food-Trend-Expertin) Die Foodtrendforscherin spricht bei der Eröffnung der Spezialmesse BIO ÖSTERREICH 2022 über alternative Lebensmittelherstellung und zukünftige Ernährungsformen.
- 10:40 **Vom Spinner zum Winner** Johannes Gutmann, Sonnentor
- 10:50 Podiumsdiskussion: **Multiple Krisen - Die Weiterentwicklung von Bio als Zukunfts-Chance** mit Dr. Stephan Pernkopf (Stellvertreter der Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner), Hanni Rützler (Food-Trend-Expertin), Otto Gasselich (BIO AUSTRIA), Johannes Gutmann (Sonnentor), Philipp Schmidt (Wiener Dirndl)
- 11:15 **SIEGEREHRUNG „BIO-PRODUKT DES JAHRES 2023“**  
Prämierung mit Dr. Stephan Pernkopf (Stellvertreter der Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner), Gertraud Grabmann (Bundesobfrau BIO AUSTRIA), Otto Gasselich (Bundesobmann BIO AUSTRIA)  
Moderation: Thomas Weber (BIORAMA)
- 12:00 **Vom Rohstoff zum Wirkstoff** Martin Saahs (Nikolaihof)
- 13:00 **Bio-faire Modeschau der Weltläden Amstetten und Waidhofen/Ybbs**
- 14:00 **Start-Ups: Krisen als Treiber für grüne Unternehmen?** Max Haidinger (CO2 EA GmbH), Philipp Stangl (Rebel Meat), Vanessa Riepl (unfold), Sandra Flammer (Kornelia-Urkorn)  
Moderation: Reinhard Herok, Vera Pichler
- 15:30 **Nachhaltige Lebensmittel und Leistbarkeit: ein Widerspruch?** Diskussionsrunde mit Patrick Pranger (Biohof Pranger), Sarah Lechner (Brüsli), Thomas Weber (Biorama), Christof Kastner (Kastner Gruppe)  
Moderation: Reinhard Herok, Vera Pichler
- 17:00  **BIO GASTRO TROPHY 2022 - Prämierung der besten BIO AUSTRIA-Gastronom\*innen**  
Moderation: Mag. Nadia El Daly (BIO AUSTRIA – Verein zur Förderung des biologischen Landbaus)

## Halle 5, Bühne

- 11:30 **Die BIO Imkerei in Österreich**, WL Dipl.Ing. Gertrude Haumer
- 13:00 **Siegerehrung „DIE GOLDENE HONIGWABE 2022/23“**  
Prämierung von Honig und Honigprodukte

## Halle 9, Forum für biologische Landwirtschaft

- 09:45 Praxisbericht - **Roboter „FarmDroid“**  
Robert Kurka (FarmersFuture R&B GmbH)
- 10:30 **Mehr Bodenfruchtbarkeit mit basisch-silikatischem Vulkangesteinsmehlen**  
Peter Gockel (BIOLIT)
- 12:30 **Bio-Vertikalgärten für klimafitte Städte**  
Jürgen Herler (Herbios)
- 13:00 **Praxisbericht - Roboter „FarmDroid“**  
Robert Kurka (FarmersFuture R&B GmbH)
- 14:30 **Was macht Demeter-Bienenprodukte so besonders? Was Demeter-Honig von BioHonig im Laden unterscheidet.**  
Wolfgang Schmidt (APIS-Z)
- 15:00 **Komposttee mit Qualitätskontrolle durch den Landwirt. So geht's!** Peter Gockel (BIOLIT)
- 15:30 **Wesensgemäße Bienenhaltung, ein naturnaher und freudvoller Weg für Bienen und Imker** Wolfgang Schmidt (APIS-Z)

## Halle 7, Lehrpfad Bio erleben

- ganztägig **Aus der Erde in die Jausenbox – Bio-Lehrpfad für Kinder und Erwachsene**  
Infobiobäuerinnen BIO AUSTRIA NÖ und Wien
- 09:30 **Arbeitspferdevorführung, Bodenbearbeitung mit dem Pferd** (ÖIPK)
- 11:00 **Sonnenkogel - Tiergestützte Intervention** Was versteht man unter tiergestützter Intervention. Wie funktioniert das? Welche Tiere leben bei uns am Sonnenkogel und warum gerade diese Rassen?
- 13:00 **Arbeitspferdevorführung, Bodenbearbeitung mit dem Pferd** (ÖIPK)
- 14:00 **Sonnenkogel - Tiergestützte Intervention** Was versteht man unter tiergestützter Intervention. Wie funktioniert das? Welche Tiere leben bei uns am Sonnenkogel und warum gerade diese Rassen?

## Halle 3, NV-Forum, Seminarraum 1

- 11:30 **Das gehört aufs Bio-Etikett** Julia Stamminger, BSc MA (Agentur Ritt)
- 12:15 **Neue Bio-Verordnung - Was ändert sich für Sie?** Ing. Mag. Joe Ritt (Agentur Ritt)
- 13:00 **Gesunder Darm – Gesunder Körper** Bernadette Ensfellner (E&M-Vital)
- 15:00 Workshop **BIO Wachs; Gewinnung, Verarbeitung und Herstellung von Wachstüchern mit vielen Anwendungstipps** Imkermeisterin WL Yasmin Zwintz

## Halle 3, Wein-Gemeinschaftsstand

14:00 **Von der Bio-Rebe in die Bio-Weinflasche– im Talk mit BIO AUSTRIA Winzerinnen & Winzer**

## Halle 8, Stand 809

10:00 **Fit durch den Herbst** Sandra Kuttner

15:00 **Schönheit von innen und außen** Sandra Kuttner

## Halle 8, Stand 822

11:00 **Live kochen mit dem Thermomix** Sigrid Stadler

14:00 **Live kochen mit dem Thermomix** Sigrid Stadler

# SONNTAG, 13. NOVEMBER 2022

## Halle 3, Hauptbühne

09:30 **Vom Rohstoff zum Wirkstoff** Martin Saahs (Nikolaihof)

10:00 **Green smart World: Wie Digitalisierung nachhaltige Entwicklung fördert** Diskussionsrunde mit Christa Ruspeckhofer (eNu), Rainer Neuwirth (myProduct), Stefan Pfeiffer (AIT), Matthias Wobornik (Natur im Garten)  
Moderation: Reinhard Herok, Vera Pichler

11:30 **Darm gut, alles gut** Sandra Kuttner

12:00 **Kochshow: Gesund & Vital durch Basisches Kochen** Johann Ebner (Biochi)

13:30 **100 % BIO in der Gastronomie** Rita Huber (Rita brings)

14:30 **Die grüne Bio Kosmetik - ihre Wirkung & Herstellung** Sandra Holzer (Jungheit)

15:00 **Nachhaltiger Lebensstil & jeder Schritt zählt** Renate Gottwald-Hofer (Energie- und Umweltagentur)

15:30 **BIO – gerade** jetzt Gerhard Zoubek (ADAMAH)

## Halle 3, NV-Forum, Seminarraum 1

09:30 **Herstellung von Bio Roggensauerteig & Bio Sauerteigbrot**  
Bäckermeister Klaus (Bio Kreativbäckerei Markus Kürrer)

- Die Welt der Bio Sauerteige
- Meinen eigenen Bio Roggensauerteig herstellen
- Sauerteig Pflege und Haltbarmachung
- Mein erstes Bio Sauerteigbrot
- Verkostung

11:30 **Flechttechniken mit Bio Briocheteig**  
Bäckermeister Klaus (Bio Kreativbäckerei Markus Kürrer)

- Herstellung von Bio Briocheteig
- Verschiedenen Flechttechniken kennenlernen und ausprobieren
- Knopf, Zopf, 4er und 6er Striezel
- Verkostung

13:30 **Bio Weizenkleingebäcke**  
Bäckermeister Klaus (Bio Kreativbäckerei Markus Kürrer)

- Herstellung von Bio Weizenteig
- Bio Weizenkleingebäcke formen
- Bio Salzstangerl, Bio Flösserl, Bio Knopfschmel, Bio Knopfschmel
- Verkostung

15:30 **kaltgepresste Öle – heimisches Superfood – inkl. Verkostung** Georg Gilli (aÖ – Iss Dialekt)

## Halle 9, Forum für biologische Landwirtschaft

### Bio-Ackerbauforum

- 09:30 **Vorsorge, Biodiversität, ÖPUL - viel Neues im Bioackerbau!**  
Dr. Robert Schneider (BIO AUSTRIA NÖ und Wien)
- 10:00 **Einsatz von Robotik im Bioackerbau - was ist heute bereits möglich?** DI Franz Handler (BLT Wieselburg)
- 10:45 **Feldroboter „FarmDroid“ - ein Praxisbericht**  
Robert Kurka (FarmersFuture R&B GmbH)
- 11:30 **Fragerunde Bio-Ackerbauforum**
- 12:30 **Bio-Vertikalgärten für klimafitte Städte**  
Jürgen Herler (Herbios)

### Bio-Grünlandforum

- 13:00 **Grundfuttermittel**  
Gestiegene Kosten von Zukauffutter fordern höhere Effizienz der eigenen Grundfuttermittel. Gerald Stögmüller zeigt mit Auswertungen von Futteranalysen im Futtermittellabor sowie aus österreichweiten Projekten die Einflussfaktoren auf die Futterqualität (Schnittzeitpunkt, Gärqualität, Futterhygiene, Clostridienbelastung) auf. Darauf aufbauend wird Gabriele Hirsch auf die Bestandesführung in Richtung Standortangepasste Wiesennutzung eingehen und mögliche Stellschrauben für höhere und bessere Grünlanderträge aufzeigen.  
Gerald Stögmüller (LK NÖ), Gabriele Hirsch (DIE SAAT, Grünlandbegeisterte)

## Halle 7, Lehrpfad Bio erleben

ganztägig **Aus der Erde in die Jausenbox – Bio-Lehrpfad für Kinder und Erwachsene**

Infobiobäuerinnen BIO AUSTRIA NÖ und Wien

09:30 **Arbeitspferdevorführung, Bodenbearbeitung mit dem Pferd (ÖIPK)**

11:00 **Sonnenkogel - Tiergestützte Intervention** Was versteht man unter tiergestützter Intervention. Wie funktioniert das? Welche Tiere leben bei uns am Sonnenkogel und warum gerade diese Rassen?

14:00 **Arbeitspferdevorführung, Bodenbearbeitung mit dem Pferd (ÖIPK)**

15:30 **Sonnenkogel - Tiergestützte Intervention** Was versteht man unter tiergestützter Intervention. Wie funktioniert das? Welche Tiere leben bei uns am Sonnenkogel und warum gerade diese Rassen?

## Halle 3, Wein-Gemeinschaftsstand

14:00 **Von der Bio-Rebe in die Bio-Weinflasche– im Talk mit BIO AUSTRIA Winzerinnen & Winzer**

## Halle 8, Stand 809

10:00 **Fit durch den Herbst** Sandra Kuttner

15:00 **Schönheit von innen und außen** Sandra Kuttner

## Halle 8, Stand 822

11:00 **Live kochen mit dem Thermomix** Sigrid Stadler

14:00 **Live kochen mit dem Thermomix** Sigrid Stadler

