



**VERNETZUNGSEVENT
AM 21. OKTOBER 2025**

KÄRNTENS KLIMAFREUNDLICHE LEBENSMITTEL

**Klimafreundliche Lebensmittel
im Tourismus und in der Gemeinschaftsverpflegung**

Kärntens klimafreundliche Lebensmittel

Regional. Nachhaltig. Bio:

Kärntens Beitrag zu einer klimafreundlichen Ernährung

Das Klimabündnis Kärnten lädt Sie herzlich zu einem Vernetzungsevent zum Thema klimafreundliche Lebensmittel in Kärnten ein. Dabei soll eine stärkere Kooperation zwischen Produzenten von regionalen und Bio-Lebensmitteln auf der einen Seite sowie Hotellerie und Gastronomie-Betrieben auf der anderen Seite entstehen.

Datum: Dienstag, 21.10.2025

Uhrzeit: 09:00 – 16:00 Uhr

Ort: Weissensee Haus, Techendorf 78, 9762 Weissensee

Anmeldung: bis 15. Oktober 2025 unter petra.obernosterer@klimabuendnis.at

PROGRAMM

08:45 Ankommen und Registrierung

09:00 Begrüßung und Eröffnung Die Veranstaltung wird mit einer Begrüßung durch Bürgermeisterin Karoline Turnscheck, Thomas Michor, der Geschäftsführung vom Tourismus Weissensee und Roland Sint, der Geschäftsführung der NLW Tourismus Marketing GmbH eröffnet.

09:30 Slow Food

Eckart Mandler, Projektleiter Slow Food Kärnten und Slow Food Travel

11:00 Ein Hüttensommer ohne Fußabdruck.

**Ernährung, Gesundheit, Nachhaltigkeit & das einfache Leben,
das besondere Wertangebot der Franz Fischer Hütte**

Evelyn Matejka & Tom Burger, Franz Fischer Hütte

11:45 Vernetzung & Verkostung regionaler Produzenten

13:30 Wie kommen regionale Lebensmittel auf den Teller der Gastronomie?

Kurze Statements unterschiedlicher Perspektiven.

13:30 Alles beginnt am Acker. Die Sicht des Produzenten.

Hans Madritsch, Biohof Madritsch-Halder

13:45 Die Logistik zwischen Acker/See und Teller.

Rene Robitsch, Logistiker, Taufrisch Kärnten

14:00 Schmackhaftes und gesundes Essen in Gemeinschaftseinrichtungen – geht das?

Anna Strobach, Gründerin Verein Zukunft Essen

14:15 Best Practice: Netzwerk Kulinarik

Paula Müllmann, Projekt Netzwerk Kulinarik, Nationalpark Hohe Tauern

14:30 Wie kommen regionale Lebensmittel auf den Teller der Gastronomie?

Farm to table. Podiumsdiskussion.

Hans Maritsch, Biohof Madritsch-Halder

Rene Robitsch, Logistiker, Taufrisch Kärnten

Evelyn Matejka und Tom Burger, Franz Fischer Hütte

Almut Knaller, Gastronomin

Anna Strobach, Verein Zukunft Essen

Paula Müllmann, Projekt Netzwerk Kulinarik, Nationalpark Hohe Tauern

16:00 Ende der Veranstaltung

Moderation: Petra Obernosterer, Klimabündnis Kärnten