

# Erlebniswelt GASTRONOMIE

Ob Neueinsteiger oder schon etablierter Profi – Bio-Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie ist ein gewaltiger Imagerträger, der neue Gäste erschließt und die Stammkundschaft erfreut. Diskutieren Sie Herausforderungen und Fragen und lassen Sie sich von den neuesten Bio-Produkten inspirieren.

# Experience the World of HORECA

For newcomers or established professionals, whether in the group catering or restaurant sector, organic quality is powerful at transmitting a certain image – one that helps attract new patrons while continuing to delight regular customers. You can discuss the current challenges and issues and also draw inspiration from the latest organic products.

supported  
by Bioland



## Mittwoch | Wednesday | 15.02.2017

10:30–11:30 | Halle 7 | Stand 7-167

### Bringing the GAP reform back to the table:

Making environmental and social benefits appetising  
Esben Lunde Larsen Danish minister of environment, food and agriculture  
Jan Plagge, Vicepresident IFOAM  
Carola Petrone, President BIO HOTELS

12:00–13:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Mit Bio einsteigen und kalkulieren in der Großküche – Was kostet Bio in der Schul- und Betriebsverpflegung?

Anke Brückmann, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Bonn  
Melanie Fülles, a'verdis, Münster

14:00–15:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Hof-Cafés nachhaltig und erfolgreich gestalten

Birgit Schattbacher, bijoROSEncafé, Österreich  
Claudia Maier-Häußler, Gasthaus Maier-Gallenbach, Taufkirchen

15:00–16:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Bioland kocht: From farm to table – Kartoffel

Der Einsatz der Kartoffel in unterschiedlichen Verarbeitungsstufen in der Profiküche: Vom Rohprodukt zum Convenience-Produkt  
Martin Huber, Biolandhof Huber, Geltendorf  
Adelheid Birmelin, Demeter Felderzeugnisse  
Andrea Beck, Beckerwirt

16:00–17:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Profilierung mit ökologischem Wein. Gestaltung einer nachhaltigen Weinkarte

Martin Kössler, Weinhalle  
Hener Pawel, Weingut Heinz Pfaffmann

## Donnerstag | Thursday | 16.02.2017

10:00–11:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Erfolgreiche gastronomische Bio-Partnerschaften in NRW und Deutschland.

In der Veranstaltung werden 100 verschiedene Möglichkeiten der Belieferung mit Bio-Lebensmitteln anhand von Praxisbeispielen vorgestellt und einige davon mit Küchen und Lieferpartnern diskutiert.  
Rainer Roehl, a'verdis, Münster

11:00–12:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Messerungang für Gastronomen, Köche und Multiplikatoren – Lernen Sie das Angebot für Gastronomie, GV, Catering der BIOFACH-Aussteller kennen!

Schwerpunkt Deutschland Eva-Maria Huber, Bioland e.V., Augsburg  
Schwerpunkt Österreich Paula Habermeier, Bio Austria, Linz

12:00–13:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Bioland kocht: Fleischverarbeitung – Aber bitte nichts Edles

Wertschätzung und Ökonomie durch die Verarbeitung des ganzen Tieres  
Peter Noventa, Geschäftsführer Tiergartenrestaurant Waldschänke, Nürnberg  
Heinrich Rülfig, Biolandhof Rülfig, Rhede  
Matthias Minister, Geschäftsführer Fairfleisch – Bio, Radolfzell

14:00–15:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Snacking im Außer-Haus-Markt

Möglichkeiten, Angebote, Gästewünsche und Erfahrungen aus dem Bereich der Gemeinschafts- und Schulverpflegung sowie einem Deli  
Sabine Denk, Geschäftsführerin The Bio-Deli, Kempten  
Mathias M. Meyer, Studentenwerk Erlangen-Nürnberg  
Carola Petrone, Il Cielo Schul- und Kitacatering, Wessling

15:00–16:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Kochshow: Pasta als überzeugendes Einstiegsprodukt in die Profiküche

Wolfgang Leib, Küchenchef VAUDE, Tettwang  
Karl-Heinz Hierl, Hierl Naturkost

16:00–17:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Smoothie frisch und gesund zubereitet

n. n., Keimling Naturkost GmbH

## Freitag | Friday | 17.02.2017

10:00–11:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Bio-zertifizierte Eventgastronomie: Vom Adventsmarkt zum Kulturfestival

Agnes Überegger, Bio Austria, Linz  
Norbert Kessler, Leiter Gastronomie Tollwood, München  
Tamara Heidenreich, ABCERT, Esslingen

11:00–12:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Messerungang für Gastronomen, Köche und Multiplikatoren – Lernen Sie das Angebot für Gastronomie, GV, Catering der BIOFACH-Aussteller kennen!

Schwerpunkt Deutschland Eva-Maria Huber, Bioland e.V., Augsburg  
Schwerpunkt Österreich David Moser, Bio Austria, Linz

12:00–13:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Bioland kocht – Bio-Milch und Molkereiprodukte in der Profiküche

Analog zu den umstellenden Bio-Milchviehbetrieben können auch Profiköche zu »Bio-Milch-Umstellern« werden.  
Gilbert Bielen, Küchenleiter Kinderkrankenhaus St. Marien gGmbH, Landshut  
Stefanie Strottdress, Biolandhof Strottdress und Vizepräsidentin Bioland  
Sonja Grundnig, Bioland e.V.

14:00–15:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Bio in der Hotellerie: Mit Bio-Produkten ein klares Profil und einen Mehrwert für den Gast setzen

Ben Förtsch, Geschäftsführer Creativhotel Luise  
Stefan Hütter, Hoteldirektor Theiner's Hotel GmbH  
Konstanze Seiwald-von Thurn, Geschäftsführerin Hotel Garmischer Hof und Hotel Bavaria  
Nadja Blumenkamp, Hotel Rupertus, Leogang

15:00–16:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Kochshow: Bio-Aromen für die feine Gourmetküche: Spektrum ätherischer Öle im professionellen Einsatz.

Mit Beispielen aus den Bereichen: Exotische Desserts aromatische Salatdressings, Dips und Saucen  
Susanna Färber, Aromaexpertin Taoasis

16:00–17:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Kaffee und regionale Alternativen in der Gastronomie

Dirk Becker, Gepa The Fair Trade Company mbH, Wuppertal  
Katrin Hank, Kornkreis Bioland-Erzeugergemeinschaft

## Samstag | Saturday | 18.02.2017

10:00–11:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Vom Ladner zum Gastgeber:

#### Die Grundlage für den erfolgreichen Laden mit Bistro

Daniel Kükenhötter, Der Petzinger, Zorneding; Karsten Bessai, Organic-kitchen, Kerzenheim

12:00–13:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Bioland kocht: Attraktive Gerichte als Visitenkarte für meine Hofgastronomie

Sabine Friedl, Friedls Stadt-Leben, Niederrieden  
Eva-Maria Huber, Bioland, Augsburg

13:00–14:00 | Halle 7 | Stand 7-167

### Messerungang für Gastronomen, Köche und Multiplikatoren – Lernen Sie das Angebot für Gastronomie, GV, Catering der BIOFACH-Aussteller kennen!

Schwerpunkt Deutschland  
Eva-Maria Huber, Bioland e.V., Augsburg

Moderation Mittwoch, Freitag und Samstag: Anja Lindner, konzepte.projekte.organisation  
Moderation Donnerstag: Claudia Zilz, Redakteurin gv-praxis