

PROGRAMM

UNSER PRODUZENTENMARKT IN KOOPERATION MIT DEM KOCH.CAMPUS

KULINARIK Waltraud und Michael Bauer · Bauer und Vielfalt-Gärtner, Stetten & Anna Haumer | Hansi Baumgartner · Degust Käse, Südtirol | Erwin Gegenbauer · Balsam-Essige, Wien & Martin Schmid · Weinbistro MAST, Wien | Helmut Gragger · Bio Holzofenbäckerei, Wien & Georg Öfferl · Dampf Bäckerei, Gaubitsch & Simon Wöckl · Kruste & Krume, Wien & Andreas Djordjevic · Brot-Sommelier Restaurant Steirereck, Wien & Erich Kasses · Bäckermeister, Thaya | Johannes Gruber · Wanderimker, Buch - St. Magdalena | Dr. Stephan Gruber · kaes.at, Wien | Andreas Gugumuck · Wiener Schnecken Manufaktur & Jürgen Winter · Gugumuck Hof-Bistro, Wien | Norbert Hackl · Biohof Labonca, Burgau & Christian Petz · Restaurant Dstrikt, Wien | Marcel Heinrich · Biohof Las Sorts Bergkartoffeln, Schweiz | Florian Kogseder & Gregor Miczoch · Florians Pilzmanufactur, Molln & Heinz Reitbauer · Restaurant Steirereck, Wien | Wolfgang Palme · City Farm Augarten & Johann Reisinger · Natürliche Küche, Feldbach | Willi Schmid · Schweiz | Walter Leidenfrost · Restaurant Schneiderei, Leithaprodersdorf | Roman Thum · Thum Schinken, Wien & Max Stiegl · Gut Purbach, Purbach am Neusiedlersee | Robert Weishuber · X.O.Beef, Wien & Valentin Gruber-Kalteis | Josef Spindler · Ölmühle Fandler, Pöllau

WEINE, SÄFTE & DESTILLATE Emmerich Knoll · Dürnstein | Bernhard Ott · Feuersbrunn/Wagram | F.X. Pichler · Dürnstein | Armin Tement · Zieregg | Fritz Wieninger · Wien | Christoph Mayer · Wildfrucht, Jaidhof | Reinhard & Helga Wetter · Fruchtsäfte, Missingdorf | Reinhard Pohorec · Sensory Experience, Wien | Hans Reisetbauer · Kirchberg-Thening | ZALTO Glas · Gmünd

KAFFEE, WASSER & BIER Christian Schrödl & Oliver Goetz · Alt Wien Kaffee | Vöslauer Mineralwasser · Wien | Ottakringer Brauerei · Wien

PROGRAMM

PLENUM IN DER ORANGERIE

DIE ERDUNG DER AVANTGARDE

09:00 Saalöffnung

09:30 Begrüßung

Otto Geisel (Eckart Witzigmann Academy)

09:40 Die Erdung der Avantgarde

Eine Einführung

Speaker: Rainer Nowak (Chefredakteur Die Presse, Wien)

10:00 Panel 1: Die Wiener Küche

Wie schmeckt die Region?

Die Wiener Küche ist die einzige Stadtküche, die weltweit geschätzt wird – man Tisch und im Netz. Erfolgreiche Städte und Regionen benötigen heute ein doppeltes Profil, vor Ort muss der Teller halten, was das Netz digital verspricht. Eine Diskussion über die Wiener Küche, ihre Wurzeln, ihre Popularität, ihr erfolgreiche Vermarktung und ihre Perspektiven.

Speaker: Prof. Ewald Plachutta (Gastronom, Plachutta, Wien), Norbert Kettner (WienTourismus), Werner Matt (Küchendirektor ad., Wien), Stefanie Herkner (Gastronomin, Wien)
Moderation: Christian Seiler (Autor, Wien)

10:30 Panel 2: Große Küche der Gegenwart

Eine internationale Betrachtung

Ansichten und Einsichten mehrerer Profis: Während der Schweizer Spitzenkoch Franck Giovannini sich auf das Erbe der Alpen besinnt und die Haute Cuisine behutsam modernisiert, zählt der Österreicher Wolfgang Puck zu den Pionieren der modernen und populären Fusion-Küche, die von Kalifornien aus ihren Siegeszug begann. Matthias Hahn ist einer der wichtigsten Köche im Team von Alain Ducasse, wo wiederum das Gemüse eine zentrale Rolle spielt.

Franck Giovannini (Hôtel de Ville***, Crissier) und Wolfgang Puck (Gastronom & Unternehmer, Los Angeles), Matthias Hahn (Chef, Alain Ducasse, Paris), Eckart Witzigmann
Moderation: Rainer Nowak (Chefredakteur Die Presse, Wien)

11:00 Panel 3: Sauer ist das neue Süß

Zitrus als ein elementarer Bestandteil moderner Kochkunst

Zitrusfrüchte sind einer der wichtigsten Bestandteile der modernen, leichten Küche. Aber sie sind weit mehr als eine Zutat. Ihr Siegeszug steht für einen Paradigmenwechsel der aktuellen Kochkunst. Kenner und Köhner diskutieren ihre Folgen.

Speaker: Heinz Reitbauer (Steirereck, World's 50 Best Restaurants, Wien), Jan Hartwig (Atelier***, München)
Moderation: Katharina Seiser (Kochbuch-Autorin, Wien)

11:30 Panel 4: Einfalt oder Vielfalt

Wie exotisch ist die regionale Küche?

Altmodisch oder modern, eintönig oder aufregend, schwer oder gesund – all diese Urteile treffen die regionale Küche, und verkennen sie doch. Bei unterschiedlichen Bekenntnissen sind Glaubenssätze nicht weit. Ein augenöffnender Blick auf den Begriff der Region und ihr Potenzial.

Speaker: Simone Schneeweiß (Arche Noah, Schiltern), Michael Bauer (Bauer und Vielfaltsgärtner, Stetten), Leo Bauernberger (Tourismus SalzburgerLand), Benjamin Parth (Stuva, Ischgl)
Moderation: Rainer Nowak (Chefredakteur Die Presse, Wien)

12:00 Kommunikations-Lunch mit Produzenten-Markt

Begrüßung und Eröffnung Produzenten-Markt in Zusammenarbeit mit Koch.Campus-Akteuren

Eckart Witzigmann, Maximilian Schöberl (BMW Group), Klaus Buttenhäuser (Koch.Campus)

13:30 Panel 5: Koch sucht Bauer – Bauer sucht Koch

Wird der Koch zum Gärtner?

Wenn der Koch zum Gärtner wird, muss der Bauer dann zum Koch werden? Stimmt die Arbeitsteilung noch? Sicher ist: Der Blick auf den Teller genügt nicht mehr, die Produktions- und Lieferketten geraten in den Fokus. Über Ihre Erfahrungen diskutieren Produzenten, Lieferanten und Köche.

Speaker: Birgit Reitbauer (Steirereck, World's 50 Best Restaurants, Wien), Josef Floh (Gastwirtschaft Floh, Langenleobarn), Erich Stekovics („Paradeiser Kaiser“, Frauenkirchen) & Robert Brodnjak (Bauer, Gölledorf)
Moderation: Dominik Flammer (Autor „Das kulinarische Erbe der Alpen“, Zürich)

14:15 Panel 6: Masse contra Klasse?

Gemeinschaftsverpflegung zwischen Versorgungspflicht und verantwortungsvoller Ernährung

Die einen kochen für einige Dutzend Menschen, bei den anderen gehen mehrere Tausend Teller in wenigen Stunden über den Tresen. Wie gut kann die moderne Betriebsgastronomie sein? Muss sie nur „sättigen“ oder muss sie bilden und erziehen? Kann sie etwas von Spitzgastronomie lernen? Behindert sie die Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung oder ist sie gar ihr Vorreiter?

Speaker: Alois Adlberger (Leiter BMW Group Betriebsgastronomie, Steyr), Prof. Dr. Nicole Graf (Rektorin DHBW Heilbronn), Maximilian Schöberl (Sprecher BMW Group, München), Prof. Jochen Radeker (Strichpunkt Design, Stuttgart)
Moderation: Rainer Nowak (Chefredakteur Die Presse, Wien)

14:45 Panel 7: Digital Food

Trends im Netz

Schleichend hat die Digitalisierung den Weg in unsere Essgewohnheiten gefunden. Wer Rezept- oder Restaurant-Ideen sucht, bedient sich in zahlreichen Apps sowie Food-Blogs mit den neuesten Tipps und den besten Rankings. Onlinevermarktung von Lebensmitteln und dem Kochen liegt im Trend und die Köchinnen und Köche sind die neuen Superstars der weltweiten Food-Trends. Wie funktioniert die erfolgreiche digitale Emotionalisierung von Essen? Und welche Rolle spielt die Nachhaltigkeit und Biodiversität dabei? Digital Food - Trends im Netz: eine Diskussion über Foodblogs in floribus, erfolgreiche digitale Kulinarik-Kommunikation, eine innovative Food-Plattform, positioniert zwischen Profis und der Gemeinschaft und über erfolgreiche authentische Vermarktung vom kulinarischen Können.

Speaker: Hans Fink (BurdaStudios, München), Jan Hartwig (Atelier***, München), Alexandra Palla (Bloggerin, Wien)
Moderation: Veronika Sadlonova (Public History, Zürich)

15:15 Die Küche der Zukunft

Avantgarde oder bodenständig? Männlich oder weiblich? Jung oder etabliert? Regional oder international? Oder gar alles zusammen? Die Abschlussdiskussion als Bestandsaufnahme.

Rainer Nowak (Chefredakteur Die Presse, Wien)

16:00 Verabschiedung

Eckart Witzigmann

Ausklang mit Bier & Wiener Würstel

PROGRAMM

WORKSHOPS #VIELFALT

DIE ERDUNG DER AVANTGARDE

10:00
BEREICH 1

#1 Gemüse

LIVE TASTING

20 Jahre Schönbrunner Seminare, der Ursprung der Gemüse-Vielfaltskultur in Österreich

Aus den ursprünglichen Nutzpflanzen sind heute oftmals marktkonforme Tomaten, Möhren und Gurken geworden. Große Märkte führen zur uniformen Produkten. Inzwischen aber ist die Vielfalt über Märkte und Bewegungen wie Slow Food, die Arche Noah und besonders durch die 20-jährige Geschichte der Schönbrunner Seminare zurückgekehrt. Dieser Workshop zeigt, wie aufregend Vielfalt sein kann.

Speaker: Johann Reisinger (Koch, Feldbach), Wolfgang Palme (City Farm Augarten, Wien)

10:30
BEREICH 2

#2 Käse

LIVE TASTING

Vom Purismus schmeckbarer Landschaften hin zur Veredelung mit Zitrusfrüchten

Schon in der Steinzeit haben die Menschen versucht, Milch haltbar zu machen. Käse ist die beste und vielfältigste Form, Milch dauerhaft aufzubewahren. Die Fähigkeit Käse herzustellen hat sich an verschiedenen Orten entwickelt, wobei der Alpenraum eine zentrale Rolle spielt. In diesem Workshop geht es um die besten Käse der Alpen aus Österreich (Stephan Gruber), der Schweiz (Willi Schmid) und Hansi Baumgartner (Südtirol) zeigt die Quintessenz der Harmonie aus Käse und Zitrusfrüchten.

Speaker: Dr. Stephan Gruber (Käse-Experte, Wien), Willi Schmid (Käser, Schweiz), Hansi Baumgartner (Affineur, Südtirol)

11:00
BEREICH 1

#3 Honig

LIVE TASTING

Jahrgangsvertikalverkostung von Berghonigen

Johannes Gruber (Wanderimker) zeigt, dass insbesondere Gebirgswaldhonige durch mehrjährige, sachgerechte Lagerung ein äußerst komplexes und aufregendes Geschmackserlebnis bieten. Eine Verkostung von Honigjährgängen aus den letzten 30 Jahren unterstreicht dies eindrucksvoll.

Speaker: Johannes Gruber (Wanderimker, Buch - St. Magdalena)

11:30
BEREICH 2

#4 Die Rückkehr der alten Getreidesorten

LIVE TASTING

Eine Reise zu den Wurzeln des Geschmacks

Vier Bäckermeister bringen Brote aus raren, fast vergessenen Getreiden wie Einkorn/Emmer, Ebner Rotkorn, Lungauer Tauernroggen und Laufener Landweizen, zur Verkostung und erzählen gemeinsam mit Demeter Getreidebauer Martin Allram über die Bedeutung der alten Sorten.

Moderation & Organisation: Barbara van Melle (Autorin & Slow Food Aktivistin)
Speaker: Helmut Gragger (Bäckermeister, Wien), Georg Offerl (Bäckermeister, Gaubitsch), Simon Wöckl (Bäckermeister, Wien), Erich Kasses (Bäckermeister, Thaya), Martin Allram (Getreidebauer, Brunn an der Wild)

13:30
BEREICH 1

#5 Zitrus

LIVE TASTING

Die goldenen Äpfel des Kaisers

Ausschließlich in Wien gewachsene Zitrusfrüchte verkosten - dank der seit Jahrhunderten gepflegten und über 100 Arten und Sorten umfassenden Zitrusammlung der Österreichischen Bundesgärten in Schönbrunn ist das einmal im Jahr möglich. Die reifen Früchte für die Verkostung werden wenige Stunden zuvor geerntet, viele Sorten davon sind gar nicht im Handel erhältlich. Eine einmalige Gelegenheit, Familie Zitrus in ihrer Frische und (auch historischen) Vielfalt ebenso wie in ihrem breiten Geschmacksspektrum kennenzulernen.

Speaker: Katharina Seiser (Kochbuch-Autorin, Wien), Heimo Karner (Orangerie Schloss Schönbrunn, Wien)

14:15
BEREICH 2

#6 Das Sonnenschwein

LIVE TASTING

Dürfen Schweine glücklich sein? Verkostung der SOLO-Linie

Norbert Hackl präsentiert die Idee und Geschichte seiner Sonnenschweine, die auf der 250.000 m² großen Weide nicht nur aufgezogen, sondern auch geschlachtet werden. Anschließend werden sie durch traditionelles Fleischerhandwerk zu einzigartigen Produkten, wie den vielfältigen Wurst-, Speck- und Aufstrichspezialitäten der Linie SOLO, die vollkommen ohne Zusätze auskommt, verarbeitet.

Speaker: Norbert Hackl (Autor & Blohof Labonca, Burgau)

14:45
BEREICH 1

#7 Die Essenz der Vielfalt

LIVE TASTING

Tresterbrände von den besten Winzern Europas

Hans Reisetbauer präsentiert die Tresteredition 2017. Diese entstand durch die enge Kooperation mit befreundeten Winzern. Dazu gehören die mit Bedacht ausgewählten Weingüter wie Monteverro, Bernhard Ott, Domaine Roulot, Dönnhoff, Gesellmann und Leitz, welche die Trester innerhalb von nur 12 Stunden nach Pressung in die Brennerie gebracht haben.

Speaker: Hans Reisetbauer (Kirchberg-Thening)

LAGEPLAN

