Gaumen Hoch ehrt Wegbereiter einer neuen Ernährungskultur

Beim Fest der PionierInnen im Rahmen des ersten Gaumen Hoch-Symposiums in Grafenegg wurden elf Persönlichkeiten mit dem Gaumen Hoch Award 2026 für Ökointelligenz ausgezeichnet. Sie alle stehen für eine Ernährungskultur, die Genuss, ökologische Verantwortung und wirtschaftliches Handeln miteinander verbindet.

Copyright: Gaumen Hoch

Der Abend in Grafenegg wurde damit zu einer Hommage an jene Menschen, die mit Mut, Weitblick und Beharrlichkeit den Wandel im Lebensmittel- und Ernährungssystem vorangetrieben haben.

HANDELN STATT WARTEN

"Mit dem Gaumen Hoch Award 2026 für Ökointelligenz würdigen wir außergewöhnliche Pionierarbeit für eine gesunde, genussvolle und verantwortungsbewusste Ernährungskultur", so die Gaumen Hoch-GründerInnen ALEXANDRA SEYER-GMEINBAUER und REINHOLD GMEINBAUER . "Die Ausgezeichneten haben nicht darauf gewartet, dass sich die Welt verändert. Sie haben selbst begonnen, neue Wege zu gehen, oft lange bevor ihre Ideen selbstverständlich wurden. Sie zeigen, dass ökologisches und gesellschaftliches Verantwortungsbewusstsein, wirtschaftlicher Erfolg und guter Geschmack keine Gegensätze sind.

DIE AUSGEZEICHNETEN

Mit dem Gaumen Hoch Award 2026 für Ökointelligenz ausgezeichnet wurden: • Sigrid Zoubek & Gerhard Zoubek – ADAMAH Biohof • Elisabeth Eder & Josef Eder – Bio-Hofbäckerei Mauracher • Inge Daberer & Willi Daberer – Der Daberer – das Biohotel • Margit Wandl & Otto Wandl – Biohotel Leutascherhof • Elisabeth Kolarik – Luftburg – Kolarik im Prater • Christine Saahs & Nikolaus Saahs – Nikolaihof • Margit Nuart & Josef Nuart – Nuart vulgo Hafner • Alfred Schwendinger – Regionalwert AG Niederösterreich-Wien • Reinhild Frech-Emmelmann – ReinSaat • Ulli Retter & Hermann Retter – Retter Bio-Natur-Resort • Johannes Gutmann – SONNENTOR

KULINARIK ALS AUSDRUCK VON KULTUR, QUALITäT UND WERTSCHäTZUNG

Beim exklusiven Gaumen Hoch-Dinner übersetzten fünf SpitzenköchInnen die zentralen Themen des Symposiums in ein kulinarisches Erlebnis. Gekocht wurde mit hochwertigen Bio-Zutaten von Gaumen Hoch-ProduzentInnen. Die Weinbegleitung gestaltete das Kollektiv respekt-BIODYN, das für biodynamischen Weinbau und einen verantwortungsvollen Umgang mit Natur und Boden steht.

Das Gaumen Hoch-Dinner gekocht haben: • Kias Burget: KIAS – Modern Brazilian Restaurant • Patrick Faist: Restaurant Broadmoar • Martin Nuart: Bär & Schaf Wirtschaft • Emilia Orth-Blau: Rosa & Marie • Karl & Leo Wrenkh: Wrenkh Restaurant & Kochsalon Das Dinner wurde dank diesen fünf Spitzen:köchinnen zum genussvollen Ausdruck dessen, wofür Gaumen Hoch steht: eine Lebensmittelkultur, die Herkunft sichtbar macht, regionale Wertschöpfung stärkt und Verantwortung mit kulinarischer Leidenschaft verbindet.

(mst/kjz)
Gaumen Hoch {https://gaumenhoch.at/}