

The Demeter logo is displayed in white lowercase letters on an orange rectangular background. The background image of the entire flyer is a photograph of the facade of Gasthaus Thaller, a building with light-colored stucco, green shutters, and a sign that reads 'thaller'.

Wir
laden
ein!

Dienstag 13. Jänner 2026 ab 9 Uhr

Gasthaus Thaller, 8423 St. Veit / Vogau, Südstmk, www.gasthaus-thaller.at

Biodynamie verstehen – mit Vincent Masson

Seminar für Sommeliers und Gastronom:innen

Was erwartet Sie?

Sie wollen mehr über Demeter & die Biodynamie wissen?

Sie wollen Ihren Gästen erklären können, warum Sie Demeter-Weine bevorzugen oder gerne mit Demeter-Lebensmitteln kochen?

Sie möchten verstehen, was das Besondere an Demeter ist, und wie das mit den biodynamischen Präparaten ist?

Demeter Österreich lädt alle interessierten Sommeliers und Gastronom:innen herzlich zum Tag der Biodynamie mit Buchautor *Vincent MASSON* aus Frankreich ein.

Die einmalige und erstmalige Möglichkeit für Gastronom:innen, auch in Österreich mit Vincent aus gastronomisch – weintechnisch – anbautechnischem Blickwinkel über die Biodynamie zu sprechen.

Wer Demeter und die biodynamischen Präparate verstehen will, ist hier in den besten Händen.

Kulinarisch wird uns zu Mittag Norbert Thaller mit seinem Team verwöhnen – ein Grund mehr, dabei zu sein!

Im Anschluss gibt es eine kommentierte Verkostung biodynamischer Weine mit Christian ZACH, *die Weinbank* in Ehrenhausen, Rene KOLLEGER, Harald IRKA am Pfarrhof.

Wo?

Gasthaus Thaller

Am Kirchplatz 4, 8423
St. Veit / Vogau, Stmk
www.gasthaus-thaller.at

Und dann?

Danach findet ein „buntes Abendessen“ gemeinsam mit Demeter-Produzent:innen und deren Köstlichkeiten statt. Gespräche & Fachsimpeln mit Weinbauer:innen und Landwirt:innen, Köch:innen und Sommeliers runden den Tag ab.

Noch mehr Biodynamie?

Wer sich in die Präparatearbeit vertiefen möchte, ist herzlich eingeladen, von 14.-16. Jänner am Seminar „Die biodynamischen Präparate“ für Bäuer:innen regulär teilzunehmen, Info dazu auf Anfrage weiterbildung@demeter.at

Anmeldung

Anmeldung bis zum 20. Dezember unter weiterbildung@demeter.at
Gerne können sie uns vorab ihre Fragen schicken, damit Vincent sich darauf vorbereiten kann. Vincent spricht englisch, wir sorgen für Übersetzung.

Unterkunft

Demeter Österreich übernimmt die Kosten für den gesamten Tag im Gasthaus Thaller (Kurs und Verpflegung).

Anreise und Unterkunft sind individuell zu übernehmen, bitte selbst organisieren.
Mögliche Unterkünfte am Demeter-Weingut in der Nähe:

Weingut Kögl: 8461 Ratsch an der Weinstraße 59 (*Achtung:* Bei Google und im Navi Weingut Kögl angeben, nicht die Adresse!) | +43 (0) 3453 4314

Weingut Tauss: Schloßberg 80, A-8463 Leutschach | + 43 (0) 3454 6715

Weingut Michi Lorenz Kitzeck: Einöd 8, A-8442 Kitzeck im Sausal | +43 (0)3456 2311

Wer ist Vincent Masson?

Weltweit bekannt als Experte für die biodynamische Präparatearbeit und mehrfacher Buchautor. Zu seinen Kerntätigkeiten gehören Wissensvermittlung, Forschung und Herstellung von biodynamischen Präparaten. Weitere Infos unter: <https://www.biodynamie-services.fr/>

Wir freuen uns auf rege Teilnahme und viele Fragen!

Mit freundlicher Unterstützung von:

