



PROGRAMM

HERBSTMESSE KLAGENFURT

15. bis 19. September 2021

Stand: 31. August 2021, Änderungen vorbehalten!

Modewelt Kärnten Bühne (Messehalle 5)

Täglich:

11.00 (außer Tag 1), 13.00, 15.30 und 16.30 Uhr: Modeshow von Kreuzer Events/CCE

Täglich:

11.45 Uhr, 16.00 Uhr – Feuer- & Acroyoga Show mit Flamare Magica

Mittwoch, 15. September

11.30 Uhr: Offizielle Eröffnung der HERBSTMESSE KLAGENFURT

ORF Live on stage – Modewelt Kärnten Bühne (Messehalle 5)

Mittwoch, 15. September

14.00 Uhr: ORF Livesendung „Hits&Stars“
mit Mörk, Julia Anna und Ö5

Donnerstag, 16. September

14.00 Uhr: ORF Livesendung „Hits&Stars“
mit Rockenschaub, Flo Gruber und Matakustix

Freitag, 17. September

14.00 Uhr: ORF Livesendung „Hits&Stars“
mit Chris Steger, Die Lauser, Tamara Kapeller und Allesa

Samstag, 18. September

14.00 Uhr: ORF Livesendung „Hits&Stars“
mit Brüder fürs Leben, Melanie Payer und Natalie Holzner

Sonntag, 19. September

14.00 Uhr: ORF Livesendung „Hits&Stars“
mit Sinn und Hannes Wallner

Die ÖKO-Bau – Messehalle 2, MC 5 und Messehalle 3 OG

Nachhaltig und ökologisch – so gestaltet sich das Rahmenprogramm anlässlich der Ökobau

Alle Infos zur Ökobau auch auf www.die-oekobau.at

Messehalle 3, Obergeschoss

Mittwoch, 15.9. - Donnerstag, 16.9.

Österreichischer Biomassetag 2021 / Österreichischer Biomasseverband

Tagungsgebühr fällt an.

Anmeldung und Details auf www.biomassetag.at

Messe-Centrum 5, 1. Stock

Donnerstag, 16. September

10.30 -13.00 Uhr

Österreichische Energieagentur – Expertentagung Bioökonomie
Eintritt frei!

Freitag, 17. September

9:30-15:00 Uhr

„Die Klima“

Der Tag für die Kärntner Gemeinden auf dem Weg zur Klimaneutralität / Amt der Kärntner Landesregierung
Eintritt frei!

Raiffeisen Ökobau-Bühne, Messehalle 2

Mittwoch 15.09.2021 „Raus aus dem Öl“

11:00 - "Heizen am Puls der Zeit" - Herz Energietechnik / Andreas Renner

12:00 – „Interview – Raiffeisen Wohnbau Experte“

13:00 - "Wärmepumpe ist nicht gleich Wärmepumpe" - Ochsner Wärmepumpe / Lukas Tupy
14:00 - "Heizungswahl: Welche Heizung passt zu meinem Gebäude" - Egger Installationen
14:45 - „Interview – Raiffeisen Wohnbau Experte“
15:00 - "Heizen mit Holz - Der Zukunftstrend" - ETA Heiztechnik / Herbert Lippe
16:00 - "Heizkosten sparen durch Dämmung des Heizsystems" - Austroflex / Stefan Aichholzer

Donnerstag: 16.09.2021 „Ökologisch Bauen und Sanieren“

10:00 - "Holzbau ist nicht gleich Holzbau" - Holzbau Joschak
11:00 - "Bauelemente aus Beton - Der Umwelt zuliebe" - SW Umwelttechnik / Martin Huber
11:45 - „Interview – Raiffeisen Wohnbau Experte“
12:00 - "Förderungen optimal nutzen" - e+msa EnergieBeratungs GmbH / Egon Safrin
13:00 - "Gebäudebegrünung" - Grün statt Grau / Elisabeth Gruchmann
14:00 - "Bauen mit dem Umweltzeichen" - Das Umweltzeichen / Ernst Leitner
14:45 - „Interview – Raiffeisen Wohnbau Experte“
15:00 - "Wie plane ich ein Bauprojekt?" - Waggerbau / Dieter Tscharf
16:00 - "Lüftungstechnik am Puls der Zeit" - Pichler Luft / Gernot Pichler

Freitag 17.09.2021 „B2B Tag – Veranstaltungen für Unternehmen

10:00 -12:00 Uhr GBV Tagung - Klimaaktives Bauen und Sanieren, GBV und die Klimaziele
12:00 - "Der Green Tech Cluster - Grünes Wachstum und Innovationen für Unternehmen" - Green Tech Cluster / Bernhard Putteringer
12:45 - „Interview – Raiffeisen Wohnbau Experte“
13:00 - "Energieeffizienz und Regelungstechnik" - Siemens AG / Patrick Schliefnig
14:00 - "Innovationen durch Förderungen - Förderlandschaft für Unternehmen" - Forschungsförderungsgesellschaft Österreich, KWF, KPC
14:45 - „Interview – Raiffeisen Wohnbau Experte“
15:00 - "Energiebusiness neu denken" - Verbund Energy4Business / Andreas Lanz
16:00 - "Digitalisierung auf den Boden gebracht" - Digital Innovation Hub Innovate / Pia Seeberger

Samstag: 18. 09. „Energiesparen / Tag der Sonnenenergie“

11:00 - "Photovoltaik Energiegemeinschaften" - Conversio / Johannes Hofer
11:45 - „Interview – Raiffeisen Wohnbau Experte“
12:00 - "Photovoltaik gemeinschaftlich finanziert: Crowdfunding und Bürgerbeteiligungen" - Collective Energy / Christoph Zinganel
13:00 - "Wie plane ich eine PV-Anlage?" - Zehndorfer PV / Jakob Zehndorfer

14:00 - "Nachhaltigkeit fängt bei uns zu Hause an: Sonnenenergie Made in Kärnten" -
Sonnenkraft Kioto / Bernd Lieber
14:45 - „Interview – Raiffeisen Wohnbau Experte“
15:00 - "Energiesparen durch LED Beleuchtung" - ROWA Moser / Stefan Moser

Sonntag 19. 09. "Zukunftstag – Holzbau, Tinyhouse und Mobil Home"

10:00 - "Daxbox: Modulbau im Trend" - Daxbox / Reinhard Daxberger
11:00 - "Wohnwagen: Das ökologische Tinyhaus" - Wohnwagen / Theresa Mai
11:45 - „Interview – Raiffeisen Wohnbau Experte“
12:00 - "Häuser aus Stroh" - Green ING / Edwin Pfeifhofer
13:00 - "Effizienz, Ökonomie und Ökologie im Haus der Zukunft" - Loft Factory /
Gerold Peham
14:00 - "Modulare Bauweise - Der Zukunftstrend beim Bauen" - Lieb Bau Weiz /
Martin Timischl
14:45 - „Interview – Raiffeisen Wohnbau Experte“
15:00 - "Die Bautrends der Zukunft" - Fachhochschule Kärnten / Martin Schneider

Koch-Lounge powered by KIKA mit Marco Krainer (Messehalle 4)

Die diesjährige Herbstmesse steht ganz im Zeichen von trendiger und ausgefallener
Kulinarik - Crazy Kitchen

Mittwoch, 15. September:

Crazy kitchen mit heimischen Produkten und Fischen

10:00 Kochshow mit Nicolas Fratschko (Küchenchef in Ortner's Eschenhof, Bad
Kleinkirchheim)

*„Regionales Sushi - Crispy Eschenhof-Roll mit Kärntner Saibling, Apfel und Zitronen-
Sauerrahm“*

11:30 Kochshow mit Nicolas Fratschko

„Eierschwammerl-Risotto mit Salami-Chip und karamellisiertem Glundenen Käse“

12:30 Kochshow mit Nicolas Fratschko

*„Saltimbocca von der Kärntner Lachsforelle auf Safran-Sesam-Tagliatelle mit geschmortem
Kürbis“*

14:00 Buchpräsentation Geschmackshochzeiten Band 2

Lojze Wieser und AK/HM präsentieren das Buch

Der 1. Band wurde mit dem World Cook Book Award ausgezeichnet

15:00 Kochshow mit Nicolas Fratschko

„Kartoffel-Speck-Rösti mit Roter Rüben-Creme und gebratenem Medaillon vom Bioschwein mit sautierten Pilzen“

16:00 Impulsreferat und anschl. Diskussionsrunde mit Hanni Rützler (Foodtrend Forscherin)

Total regional oder exotisch regional: Was ist der richtige Weg?

www.futurefoodstudio.at

Donnerstag, 16. September

Crazy kitchen mit heimischen Produkten und Fischen

10:00 Kochshow mit Christian Tasotti (Küchenchef im Hotel Prägant, Bad Kleinkirchheim)
„Kärntner Kasnudel-Frühlingsrolle – ein Klassiker einmal anders“

11:30 Kochshow mit Christian Tasotti
„Südpazifisches ‚Palu Sami‘ vom Kärntna Låxn (Seeforelle) mit Blattspinat und Kokosmilch“

12:30 Kochshow mit Christian Tasotti
„Enten-Gnocchi süß-sauer mit buntem Kärntner Sprossengrün vom Ottingerhof“

14:00 Kochshow mit Christian Tasotti
„Bonbon von Mallhof's Schafskäse ‚Feta Art‘ mit Erdbeeren, Trauben und einem Tannen-Sorbet“

15:00 Präsentation und anschl. Fragerunde mit Francesco Brutto (Ristorante La Venisse, Burano)
Fermentation – neue alte Haltbarkeitsmethode

Freitag, 17. September

Crazy kitchen mit heimischen Produkten – alles Käse

10:00 Kochshow mit Marco Krainer, Internationaler Showkoch und Genussland Kärnten-Chefkoch
„Crazy Kitchen - alles Käse“: „Käsesalat vom Kaslab'n-Bergkäse (6 Monate gereift) in einer cremigen Dijonsenf-Marinade mit Lavanttaler Walnussöl und schwarzen Nüssen“

11:30 Kochshow mit Marco Krainer
„Crazy Kitchen - alles Käse“: „Gebackener Mölltaler Almkäse Selektion in der knusprigen Kärntner Hanfpanade auf beschwipstem Apfel-Gurken-Rahmgemüse“

12:30 Kochshow mit Marco Krainer

„Crazy Kitchen - alles Käse“: „Käsefondue aus dreierlei Kärntner Käsen mit knusprigen Würfeln vom Wild-Hauswürstel, verfeinert mit frischem Chili und Zirbenschnaps“

14:00 Kochshow mit Marco Krainer

„Crazy Kitchen - alles Käse“: „Cremesuppe vom Blattsalat an knusprigen Crostini mit gebeizter Lachsforelle und buntem Sprossengrün“

15:00 Impulsreferat von Petra Stolba (ehem. Chefin der Österreich Werbung)

Identität üben Tellerrand. Oder: Schnitzel, Schnitte, Pizza und das war's...

anschl. Diskussion mit Max Stiegl (Koch des Jahres), Zana Marijan (Slovenian Tourist Office, Vienna), Petra Stolba und (? ital. Koch...): Patronanz von WKO und SGZ

Samstag, 18. September

**„Crazy Kitchen mit Marco Krainer – alles Käse“ und
„Wurmfarm Lavanttal goes Genussland Kärnten – Kochen mit Kärntner
Mehlwürmern“**

10:00 Kochshow Anja Sieghartsleitner (Insekten-Kulinarik-Botschafterin, „Luculla culinaria – delicious insect food“)

„Mehlwurm-Proteinbrot mit (Ziegen)frischkäse, Birnen & Mehlwurm-Honig-Senf-Sauce“

11:30 Kochshow mit Marco Krainer, Internationaler Showkoch und Genussland Kärnten-Chefkoch.

„Genussland Kärnten goes Asia: Rotes Thai-Curry vom Kärntner Ziegenkitz“

12:30 Kochshow Kochshow mit Anja Sieghartsleitner

„Italienische Pasta mit Mehlwurm-Lauchpesto“

14:00 Kochshow mit Marco Krainer

„Genussland Kärnten goes Asia: Poke Bowl von der roh marinierten Kärntner Tigerforelle mit glaciertem Hoisin-Sesam-Tofu und buntem Kärntner Sprossengrün“

15:00 Kochshow Anja Sieghartsleitner

„Schokoladen-Brownie mit Grillen und Himbeeren“

Sonntag, 19. September

10:00 Kochshow mit Marco Krainer, Internationaler Showkoch und Genussland Kärnten-Chefkoch

„Marcos Kärntner Reindling-Knödel“

11:00 Kochshow mit David Regenfelder (Trattlers Einkehr, Bad Kleinkirchheim)

„Dreierlei Tartar | Rote Beete | Meerrettich | Schwarzbrot | Fermentiertes Gemüse“

11:30 Übergabe Bosch Cookit an den glücklichen Gewinner*in

12:30 Kochshow mit David Regenfelder

„Kärntner Hokkaido Kürbis | Ingwer | Kärntna Låxn (Seeforelle)“

14:00 Kochshow mit David Regenfelder

„Weinkraut einmal anders | Wachtelei“

15:00 Kochshow mit David Regenfelder

„Schafsjoghurt | Zimt | Kärntner Zwetschke | Nougat“

Genussland Kärnten (Messehalle 4)

Gustieren, probieren, genießen. Schauen Sie den Genusshandwerkern über die Schulter. Erfahren Sie mehr über die Geschichte hinter den Produkten und lassen Sie sich Geschmacksexplosionen auf der Zunge zergehen.

eSports & Gaming in der CEGA Activity Lounge – eSports Hub (Messehalle 1)

In fiktive Charaktere schlüpfen, unbekannte Welten erobern, Bosse besiegen oder um die Wette düsen. Beim CEGA eSports and Gaming Hub gibt's eine geniale Auswahl an Computerspielen zum Ausprobieren und Reinschnuppern in die eSports-Szene.

Das gesamte aktuelle Rahmenprogramm finden Sie auf www.kaerntnermessen.at



Das große Messe Gewinnspiel mit Preisen über € 45.000,-

Wo gibt's was zu gewinnen:

Die Hauptpreise:

DAN Küche im Wert von € 45.000,-

Wohninsel Glanzer

Messehalle 5, Stand F08A

Live-Verlosung am Sonntag, 14.00 Uhr am Stand

BETA Wellness Whirlpool im Wert von € 14.990,-

Beta-Wellness

Messehalle 1, Stand D02

Live-Verlosung am Sonntag, 14.30 Uhr am Stand

Photovoltaik Anlage im Wert von € 4.000,-

Knees

Messehalle 2, N 17

Live-Verlosung am Sonntag, 15.00 Uhr am Stand

Weitere Preise

Die Ökobau-Nachhaltigkeits-Rallye mit Preisen im Wert von € 6.000,-
Messehalle 2 – laufend

Genussland Kärnten Rallye mit Preisen – laufend

Online Verlosung in den sozialen Medien von

- ACM Kochgeschirr
- Bosch Cookit
- Genussland Kärnten Körbe
- Ironman VIP und Startertickets für 2022



Stand: 31. August 2021, Änderungen vorbehalten!

PROGRAMM

GAUDEPARK KLAGENFURT

Sonntag, 12. September, 11.15 Uhr

Gospel- und Schaustellermesse

mit Manuela Aigner und Markus Wutte als musikalische Umrahmung

Mittwoch, 15. September ganztags

Familihtag - 50 % Ermäßigung auf alle Fahrgeschäfte

Evening Bands 'n DJ Live Acts

FR, 3. September ab 18.00-22.00 Uhr

Lichterprobe und Bieranstich in Jammer's Music Pub mit dem Schilehrer Trio & Buggl Volte

SA, 4. September ab 18.00-22.00 Uhr

DJ Abend in Jammer's Music Pub

FR, 10. September ab 18.00-22.00 Uhr

School on Party supported by Klagenfurt Elite

DJ Daddycold – Bühne vor Jammer's Music Pub

SA, 11. September ab 18.00-22.00 Uhr

School on Party supported by Klagenfurt Elite

Chaos Band and DJ Daddycold

FR, 17. September ab 18.00-22.00 Uhr

Autback Band and DJ Frame

SA, 18. September ab 18.00-22.00 Uhr

Open Stage Bands powered and supported by K²[kwadr.at]

Bands: Oachkatzschwoaf, Flavor Amp. sowie Singer/Songwriter Acts etc.