

13.
SYMPOSION
DÜRNSTEIN

14.-16.MÄRZ
2024

WAS WERDEN WIR
MORGEN ESSEN?
Fragen zur Zukunft der
Ernährung

Stift Dürnstein, Dürnstein 1, 3601 Dürnstein

Programm

Donnerstag, 14. März 2024

17:30 – 18:00 Uhr

Einlass

18:00 – 18:45 Uhr

Eröffnung

18:45 – 19:00 Uhr

Die Ernährung der Welt.

Ursula Baatz, Kuratorin des Symposium Dürnstein.

19:00 – 20:30 Uhr

Podium Ernährungssicherheit in Österreich?

Franz Essl, Assoz. Prof. am Department für Botanik und Biodiversitätsforschung, Mitglied des Biodiversitätsrates und Wissenschaftler des Jahres 2022. Otto Gasselich, Obmann von Bio Austria. Elisabeth Fabian, Assistenzärztin an der Klinischen Abteilung für Innere Medizin 2 am Uniklinikum Krems und Ernährungswissenschaftlerin. Franz Raab, Kammerdirektor der Landwirtschaftskammer Niederösterreich. Franz Sinabell, Privatdozent an der Uni Wien und wissenschaftlicher Mitarbeiter am WIFO im Forschungsbereich Umwelt, Landwirtschaft und Energie. Moderation: Tanja Traxler, Leiterin des STANDARD Wissenschaftsressorts, VÖZ 2023 Preisträgerin für Wissenschaftsjournalismus und Autorin.

Ausklang.

Zeit zum gemeinsamen Austausch bei Wein & Snacks.

Moderation: [Joachim Schwendenwein](#), Organisationsberater

Programmänderung vorbehalten.

Freitag, 15. März 2024

09:00 – 09:20 Uhr

Zusatzprogramm Morgenimpuls in der Stiftskirche Dürnstein.

Propst Petrus Stockinger.

09:30 – 10:45 Uhr

Vortrag Verbraucher – Essen – Konsumverhalten. Historische Determinanten der Ernährung in der digitalen Globalgesellschaft.

Gunther Hirschfelder, Professor für Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg, arbeitet zu kulturwissenschaftlicher Ernährungs- und Agrarforschung in historischer und gegenwärtiger Perspektive.

10:45 – 11:15 Uhr

Pause

11:15 – 11:45 Uhr

Impuls Biodiversität, Klima und Ernährung – Einsichten auf Basis der Erkenntnisse und Beschlüsse von Weltklima- und Weltbiodiversitätsrat.

Josef Settele, Leiter des Departments Naturschutzforschung am Helmholtz-Zentrum für Umweltforschung an der Martin-Luther-Universität in Halle-Wittenberg. Forscht zu Ökologie von Kulturlandschaften, Biodiversität, Landnutzung und sozial-ökologischen Systemen.

11:45 – 12:15 Uhr

Impuls Boden – das am stärksten gefährdete Naturgut.

Michael Succow, Prof. em., deutscher Biologe und Agrarwissenschaftler. Forschungsschwerpunkte u.a. Moor-Ökologie und Naturschutz.

12:15 – 13:00 Uhr

Podium Knappes Gut Boden.

Isabella Lang, Geschäftsleiterin und Bildungsreferentin der Berg- und Kleinbäuer_innen Vereinigung Via Campesina, Thomas Resl, Direktor der Bundesanstalt für Agrarwirtschaft und Bergbauernfragen a.D., Land- und Forstwirt, Josef Settele, Michael Succow.

13:00 – 14:30 Uhr

Pause

13:40 – 14:30 Uhr

Zusatzprogramm Führung durch die Dauerausstellung des Stift Dürnstein “Entdecken des Wertvollen“ Propst Petrus Stockinger.

14:30 – 15:10 Uhr

Vortrag & Diskussion One World – One Water – One Health

Martin Kainz, Professor für Aquatische Ökosystemforschung und -gesundheit an der Universität für Weiterbildung Krems; und Arbeitsgruppenleiter am Wassercluster Lunz. Forscht zur Funktionsweise und Gesundheit von Süßwasserökosystemen unter verschiedenen Szenarien des globalen Wandels.

15:10 – 15:35 Uhr

Vortrag Online: Old wines, new wineskins: Indigenous Peoples' knowledge systems and practices as key for sustainable food systems and planet.

Tania Eulalia Martinez-Cruz, Indigene Eyuujk, Expertin für indigene Ernährungssysteme bei der FAO (Food and Agriculture Organization der Vereinten Nationen), forscht zu indigenem Wissen, Gender, Klimaschutz, sozialer Inklusion und Ernährung.

15:35 – 16:00 Uhr

Vortrag Futures of Food. Which one do we want?

Sofia Monsalve, Generalsekretärin der Menschenrechtsorganisation FIAN International.

Das FoodFirst Informations- und Aktions-Netzwerk setzt sich weltweit für das Recht auf angemessene

Ernährung ein.

16:00 – 16:30 Uhr

Pause

16:30 – 16:45 Uhr

Impuls “Die Zukunft der Landwirtschaft und Ernährung in Österreich – Versorgungssicherheit, Selbstversorgung, gesetzliche Anforderungen“

Karl Bauer, Netzwerk Zukunftsraum Land, Landwirtschaftskammer Österreich.

16:45 – 17:00 Uhr

Impuls Food Alternatives

Christine Saahs, Nikolaihof Wachau

17:00 – 17:15 Uhr

Impuls Gut, sauber und fair vom Feld auf den Teller: Die Slow Food Perspektive für eine nachhaltige, klimafitte Zukunft unserer Ernährungs- und Esskultur.

Christina Kottinig, Co-Vorsitzende Slow Food Österreich.

17:15 – 18:00 Uhr

Podium Transformation der Landwirtschaft – ein globaler Prozess.

Karl Bauer, Christina Kottinig, Sofia Monsalve und Christina Plank.

Moderation: [Jochim Schwendenwein](#), Organisationsberater

Ausstellung „Ernährungsbildung für eine Ernährungswende“: Studierende der Katholisch Pädagogische Hochschule Wien/ Krems haben sich im Rahmen einer Lehrveranstaltung mit nachhaltigem Essen und Trinken, regionalen Genussmitteln und Recherchen zur globalen Ernährungssituation auseinandergesetzt. Leitung: Sigrid Pohl, KPH Wien/Krems.

Programmänderungen vorbehalten.

Samstag, 16. März 2024

09:00 – 09:20 Uhr

Zusatzprogramm Morgenimpuls in der Stiftskirche Dürnstein.

Propst Petrus Stockinger.

09:30 – 10:45 Uhr

Vortrag Esskultur im Wandel – Zwischen Tradition & Innovation.

Hanni Rützler, Foodtrendforscherin, Ernährungswissenschaftlerin und Gesundheitspsychologin.

10:45 – 11:15 Uhr

Pause

11:15 – 11:25 Uhr

Impuls Klimawandel und Lebensmittelsicherheit.

Florian Tschandl, AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, Leiter Kompetenzzentrum Lebensmittelkette.

11:25 – 11:35 Uhr

Impuls Noch nie gab es im Lebensmittelhandel eine so hohe Lebensmittelsicherheit für Konsumenten

Christian Prauchner, Obmann des Bundesgremium des Lebensmittelhandels.

11:35 – 11:45 Uhr

Impuls Aufgetischt? – Die Werbeschmähs und was dahinter steckt.

Lisa Kernegger, Biologin, Leitung Foodwatch Österreich.

11:45 – 12:30 Uhr

Podium Wie sicher sind unsere Lebensmittel?

Lisa Kernegger, Christian Prauchner und Florian Tschandl .

12:30 – 13:30 Uhr

Pause

13:30 – 13:50 Uhr

Impuls Zukunftsfähig? Über den Konsum von Tieren und Tierprodukten.

Kurt Remele, em. Prof. Institut für Ethik und Gesellschaftslehre an der Katholisch Theologische Fakultät in Graz. Forscht zu Sozialethik, politischer Ethik, Umwelt- und Tierethik.

13:50 – 14:10 Uhr

Impuls Gott zwischen Eintöpfen – Ernährungsethik in der christlichen Spirituatlitätsgeschichte.

Karl-Heinz Steinmetz, Privatdozent für Spiritualitätsforschung (Uni Wien), Health Care Manager, forscht zu Klostermedizin und leitet das Institut für Traditionelle Europäische Medizin in Wien.

14:10 – 14:30 Uhr

Diskussion Vegetarisch? Vegan? Flexitarisch? Fleisch?

Kurt Remele, Karl-Heinz Steinmetz und Publikum.

14:30 – 15:00 Uhr

Pause

15:00 – 15:40 Uhr

Vortrag „Was können wir von der Natur lernen? Bionik und Ernährung – neue wissenschaftliche Wege in eine nachhaltige Zukunft “.

Ille Gebeshuber, Professorin für Physik an der TU Wien mit den Arbeitsschwerpunkten Nanophysik und Biomimetik.

15:40 – 16:30 Uhr

Podium Schlussdiskussion: Eine Ethik der Ernährung.

Ille Gebeshuber, Ursula Baatz, Kurt Remele, Karl-Heinz Steinmetz. Moderation: Doris Helmberger-Fleckl, Chefredakteurin Die FURCHE.

Moderation: [Joachim Schwendenwein](#), Organisationsberater

Ausstellung „Ernährungsbildung für eine Ernährungswende“: Studierende der Katholisch Pädagogische Hochschule Wien/ Krems haben sich im Rahmen einer Lehrveranstaltung mit nachhaltigem Essen und Trinken, regionalen Genussmitteln und Recherchen zur globalen Ernährungssituation auseinandergesetzt. Leitung: Sigrid Pohl, KPH Wien/Krems.

Programmänderungen vorbehalten.