

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.

**Ausklang.**

Zeit zum gemeinsamen Austausch bei Wein & Brot.

Moderation: [Mari Lang](#), Journalistin, ORF

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 Eyyujk, 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

Christina Plank, Senior Scientist am Institut für Entwicklungsforschung, Universität für Bodenkultur Wien.

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, Tania Martinez Cruz, Christina Kottinig, Sofia Monsalve und Christina Plank.

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.

---

## 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.