SYMPOSION DÜRNSTEIN

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 Symposion 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 wissenschaflticher 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 Ëyuujk, 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 Kottnig, Co-Vorsitzende Slow Food Österreich.

17:15 – 18:00 Uhr
Podium Transformation der Landwirtschaft - ein glokaler Prozess.
Karl Bauer, Christina Kottnig, 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.

SYMPOSION
DÜRNSTEIN

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.