



Österreichische Konsumdialoge: Lebensmittel

Die Österreichischen Konsumdialoge sind eine gesellschaftspolitische Veranstaltungsreihe der gemeinnützigen Bundesstiftung COMÚN, gefördert aus Mitteln von Bund, Land und Gemeinde. Von 28. bis 30. September 2023 finden sie zum ersten Mal in Steyr statt. Als Austragungsort konnte das Museum Arbeitswelt gewonnen werden, in dem zeitgleich die "Future Food"-Ausstellung gezeigt wird.

Drei Tage lang dreht sich bei den Konsumdialogen alles um unsere Lebensmittel - um ihre Herkunft und Entstehungsgeschichte sowie um die soziale und ökologische Dimension von Erzeugung, Verteilung und Konsum. Im Vordergrund steht der Dialog zwischen denen, die unsere Lebensmittel erzeugen, und jenen, die sie konsumieren. Ein besonderer Schwerpunkt liegt daher in der Einbindung von Bäuerinnen & Bauern.

Wir wollen aber auch die Expertise von Menschen aus Wissenschaft & Zivilgesellschaft zugänglich sowie Perspektiven aus Politik & Wirtschaft sichtbar machen. Dies passiert im Rahmen von Vorträgen, Diskussionen und Workshops, von Ausstellungen und vielen anderen Formaten. Möglich gemacht haben das unsere Partner, allen voran die Stadt Steyr, das Projekt Esserwissen, das Museum Arbeitswelt und die HLW Steyr.

Die Konsumdialoge sind kostenfrei zugänglich und für alle Interessierte offen. Ganz besonders freuen wir uns über die Mitwirkung von Schüler*innen, Lehrlingen und Studierenden. Vor Ort kann man sich umfassend informieren, im gemütlichen Rahmen austauschen und natürlich auch Lebensmittel genießen. Im nachfolgenden findet sich das öffentliche Vortrags- und Diskussionsprogramm der Konsumdialoge.

Mehr Informationen zu weiteren Veranstaltungen sowie ausführliche Beschreibungen der Mitwirkenden finden sich stets aktuell unter www.konsumdialoge.at/lebensmittel.



Eine Veranstaltung der gemeinnützigen Bundesstiftung COMÚN, mit freundlicher Unterstützung von Bund, Land und Gemeinde:



LAND
OBERÖSTERREICH

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 Bundesministerium
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

 Bundesministerium
Klimaschutz, Umwelt,
Energie, Mobilität,
Innovation und Technologie



PROGRAMM

Donnerstag, 28.9.2023

10:00 UHR - OFFIZIELLE ERÖFFNUNG

- Sebastian Bohrn Mena, Vorstand Stiftung COMÚN
- Leonore Gewessler, Bundesministerin für Klima & Umwelt
- Norbert Totschnig, Bundesminister für Landwirtschaft
- Stefan Kaineder, Landesrat für Klima & Umwelt, Oberösterreich
- Markus Vogl, Bürgermeister Stadt Steyr
- Katrin Fischer, Leiterin Projekt Esserwissen

10:30 UHR - WIE BEEINFLUSST UNSERE ERNÄHRUNG DAS KLIMA?

- Impuls von Marta Lopez Cifuentes, University of Surrey & Universität für Bodenkultur
- Norbert Rainer, Klimabündnis Oberösterreich
- Gabriele Homolka, Die Umweltberatung
- Martin Stegellner, Rinderzucht Austria
- Moderation: Johanna Hirzberger, Ö1



12:30-14:00 UHR - DIE LEBENSMITTEL-VERSCHWENDUNG STOPPEN

- Impuls von Gudrun Obersteiner, Universität für Bodenkultur
- Sabine Ablinger, Bäuerin
- Andreas Haderer, XXXLutz
- Kornelia Ahrer, Rotes Kreuz Steyr
- Moderation: Johanna Hirzberger, Ö1

14:30-16:00 UHR - VOM UMGANG MIT TIEREN IN DER LANDWIRTSCHAFT

- Einleitung von Michael Lindner, Landesrat für Tierschutz Oberösterreich
- Impuls von Christine Leeb, Universität für Bodenkultur
- Florian Hütthaler, Firma Hütthaler
- Cornelia Rouha-Mülleider, Tierschutzombudsstelle Oberösterreich
- Josef Fradler, Nachhaltige Tierhaltung Österreich
- Moderation: Verena Kainrath, derStandard

19:00-21:00 UHR - DIE ZUKUNFT UNSERER ERNÄHRUNG

- Einleitung von Markus Vogl, Bürgermeister Stadt Steyr
- Impuls von Hanni Rützler, Autorin & Food-Trend-Forscherin
- Lena Schilling, Klimaaktivistin
- Markus Fink, AgroRebels
- Martin Bäck, Landwirtschaftskammer Oberösterreich
- Moderation: Verena Kainrath, derStandard





PROGRAMM

Freitag, 29.9.2023

9:30 UHR - ERÖFFNUNG DES ZWEITEN TAGES

- Franz Waldenberger, Präsident Landwirtschaftskammer Oberösterreich

10:00-11:30 UHR - ERNÄHRUNG IM (KLIMA)WANDEL

- Impuls von Michaela Arndorfer, Arche Noah
- Lena Schilling, Klimaaktivistin
- Josef Fraundorfer, Saatbau Linz
- Patrick Falkensteiner, Boden.Wasser.Schutz.Beratung
- Moderation: Verena Mischitz, Netzwerk Klimajournalismus



12:00-13:30 UHR - DIE ZUKUNFT DER TIERTRANSPORTE

- Impuls von Alexander Rabitsch, Tierarzt
- Simone Steiner, Tiergesundheitsdienst Österreich - tbc
- Regina Reiter, Bäuerin
- Andreas Herrmann, AMA-Marketing
- Moderation: Verena Mischitz, Netzwerk Klimajournalismus

14:00-15:30 UHR - WAS WIR FÜR EINEN BEWUSSTEN KONSUM BRAUCHEN

- Impuls von Johannes Rauch, Bundesminister für Gesundheit
- Ulrike Weiss, Arbeiterkammer Oberösterreich
- Ulrike Seebacher, FH Joanneum
- Viktoria Ruthner, Landwirtin
- Moderation: Sebastian Bohr Mena, Stiftung COMÚN

19:00-21:00 UHR - KULINARISCHE ZEITREISE: GESTERN, HEUTE, MORGEN

Wir sind, was wir essen und durch unser Essen sind wir geworden, was wir sind. Gemeinsam mit **Ernst Langthaler** von der Johannes Kepler Universität Linz und der Ernährungs-Wissenschaftlerin **Katrin Fischer**, begeben wir uns auf eine kulinarische Zeitreise.

Wir werfen mit vorausschauender Absicht einen Blick zurück auf die Entwicklung unserer Ernährung von der Industrialisierung bis heute. Dazu begleiten uns Haubenkoch **Lukas Kapeller** und Seminarbäuerin **Barbara Strasser** mit Kostproben und Geschichten.





PROGRAMM

Samstag, 30.9.2023

10:00-12:00 UHR - ROBOTER, DROHNEN & CO: LANDWIRTSCHAFT DER ZUKUNFT

- Impuls von Georg Sladek, Agro Innovation Lab
- Sebastian Auernig, Rinderzucht Austria
- Viktoria Motsch, FH Wels
- Christine Stubauer, Landwirtin
- Moderation: Martina Kiefer, Bauernzeitung



13:00-15:00 UHR - GREENWASHING: WIE GRÜN IST GRÜN WIRKLICH?

- Impuls von Lisa Kernegger, Foodwatch Österreich
- Raymona Ellis, Gebana
- Sebastian Bohrn Mena, Initiative oekoreich
- Thomas Reisecker, Verband Österreichischer Schweinebauern
- Moderation: Martina Kiefer, Bauernzeitung

15:00-17:00 UHR - VON KLIMA- UND ERNÄHRUNGSMYTHEN

- Impuls von Verena Schöpfer, Meteorologin
- Katrin Fischer, Projekt EsserWisser
- Matthias Krön, Donau Soja
- Thomas Guggenberger, HBLFA Raumberg-Gumpenstein
- Moderation: Susanne Zobl, News



19:00-21:00 UHR - KULINARISCHE GESCHICHTEN AUS DER REGION

Essen ist etwas sehr persönliches. Jeder und jede von uns verbindet eine Geschichte mit unserem Essen. An diesem Abend ist Platz für die Geschichten unserer Bäuerinnen und Bauern. Geschichten über ihre Produkte, ihre Tiere, ihre Pflanzen, ihre Ideen und ihre Höfe.

Bei kleinen Schmankerl und Kostproben von Speck, Käse, Most, Brot, Wein, Gemüse, Super Foods, Walnüssen, Kräutern und vielem mehr aus der Region, kommen wir ins Gespräch und lernen die Gesichter und Geschichten hinter unserem Essen kennen.





Workshops & Ausstellung

Die nachfolgenden Workshops werden am Donnerstag (28.9.) und Freitag (29.9.) angeboten, eine kostenfreie Teilnahme ist nur nach Voranmeldung möglich. Die Plätze sind limitiert, daher ersuchen wir um zeitnahe Kontaktaufnahme unter anmeldung@konsumdialoge.at.

Workshop: Geschmackslabor

Hier werden die Sinne trainiert! Anhand von hands-on Experimenten überprüfen wir mit den Schüler*innen der Abteilung Lebensmittel- und Biotechnologie an der HBLFA Francisco Josephinum wie gut unsere Sinne funktionieren. Dabei werden unser Seh-, Geruch-, Geschmack- und Tastsinn gefordert. Dauer: ca. 45 Minuten

Workshop: Future Food - "Entscheiden"

Der Supermarktdschungel mit Werbung, Sonderangeboten und Rabattmarken macht einen nachhaltigen Einkauf nicht leicht. Zugleich haben wir als Konsument*innen tagtäglich die Chance beim Thema Essen unsere Stimme abzugeben. Welche Waren kaufen wir? Welche Tools helfen uns, dem Zahlen- und Zutatenschungel zu überblicken? In diesem 1h Workshop widmen wir uns diesen Fragen und versuchen Antworten darauf zu finden. Dauer: ca. 1 Stunde

Workshop: Future Food - „Zwischen Tradition und Moderne“

Unser globales Ernährungssystem ist für ein Viertel aller Treibhausgase verantwortlich. Die Landwirtschaft ist zugleich Verursacher aber auch einer der größten Betroffenen des Klimawandels. Wie könnte ein zukunftsfähiges und nachhaltiges Produktions- und Handelssystem bei Nahrungsmittel aussehen? Dauer: ca. 1 Stunde

Ausstellung Lebensmittelwissen: „Werde zum Esserwisser!“

Essen hat viele Facetten, so auch die Ausstellung der „Esserwisser“. Interaktive Wissensfelder aus den Bereichen der Landwirtschaft, Ernährungswissenschaft und Umwelt machen Lebensmittelwissen schmackhaft. Mit Erkenntnissen der Ernährungsforschung werden Zeitungsartikel nach ihrer Fundiertheit überprüft. Wir zeigen die Behauptungen und die wissenschaftlichen Aussagen auf einen Blick.

Diese faszinierende Ausstellung nimmt Sie mit auf eine Reise durch die Geschichte des Essens ab 1900 und die Geografie des Essens. Die "Geschichte des Essens" zeigt, wie sich die Ernährungsgewohnheiten der Menschen im Laufe der Zeit verändert haben. Von den einfachen Mahlzeiten in den 1900er Jahren über die Aufbruchstimmung der Nachkriegszeit bis hin zur zunehmenden Internationalisierung der Küche in den letzten Jahrzehnten – die Geschichte des Essens erzählt wissenswertes über unsere Gesellschaft. Sehenswert ist ein Blick auf Österreich im landwirtschaftlichen Sinne. Die "Geografie des Essens" erklärt „warum wir nicht in ganz Österreich Gemüse anbauen“ und was der Boden mit unserem Essen zu tun hat. Die Esserwisser-Ausstellung ist interaktiv und lädt auf den unterschiedlichsten Wissensfeldern zum Mitmachen ein! Tauchen Sie ein in die vielfältige Welt des Lebensmittelwissens.

