

## **„Essen im Wandel – Change for the better.“**

Wissenschaftliche Jahrestagung 2021 des Verbandes der Ernährungswissenschaften Österreichs

**Klimawandel? Lebensmittelverschwendung? Ausgewogene klimaschonende Ernährung? Regional? BIO-Anteil? Fleischkonsum? All das führt letztendlich zu der einen entscheidenden Frage: Können wir mit unserer Ernährung den Planeten retten? Nachhaltige Ernährung rückte aufgrund der Corona Krise einmal mehr in den Fokus. Besonders die erste Zeit der Pandemie war geprägt von Ängsten um eine ausreichende Lebensmittelversorgung und sorgte für einen verstärkten Trend regionaler, nachhaltiger Produkte. Dies zeigt, dass der Virus nicht nur Schrecken, sondern womöglich den längst notwendigen Schubs zu einer nachhaltigeren Ernährung bringt. Aus der Pandemie resultieren einige Fragen z.B. Wie hat sich die Ernährung während der Pandemie verändert? Was können wir im Bereich Ernährung tun, um unseren Planeten wieder ins Gleichgewicht zu bringen? Welchen Beitrag kann hier die Technik leisten? Fragen wie diesen hat sich der VEÖ in der diesjährigen Tagung mit hochkarätigen Expert\*innen gewidmet.**

### **Wie digital ist unser Essen heute?**

Im letzten Jahr hat sich Österreich spürbar digitalisiert, nicht nur im Bereich des Home Office sondern auch im Bereich des Essens. Hier nimmt laut Keynote Speaker Hendrik Haase das Tempo der Digitalisierung rasch zu und revolutioniert unser Ernährungsverhalten auch. So sind Lieferservices oder Food Fotos auf Instagram bereits von gestern. Durch neue innovative Apps soll uns scheinbar unser Essalltag erleichtert werden: Kühlschränke, die Einkaufslisten erstellen, Apps, mit denen man „Essensreste“ retten kann oder sogar online Ernährungsguides, die laut DNA-Analyse wissen, was wir zu uns nehmen sollen überschwemmen geradezu den Markt. Die Unternehmen schauen auf unsere Teller, analysieren die so gewonnenen Daten in einem unserer privatesten Bereiche – unserem Essen und Trinken. Es gilt Vorteile und Nachteile genau abzuwägen und sich der Risiken im Einsatz neuer Technologien genau bewusst zu sein.

### **Ernährungsempfehlungen der Zukunft**

Eine nachhaltige Ernährung ist eng verknüpft mit den Bereichen Wirtschaft, Gesellschaft, Umwelt, Gesundheit und Kultur. Allein diese Zusammenhänge zeigen schon die Komplexität, die sie mit sich bringt und es KonsumentInnen oft schwer macht, ein Produkt beim Einkauf umfassend bezüglich der Nachhaltigkeit zu beurteilen. Z.B. ist ein Apfel aus Österreich immer die nachhaltigere Wahl?

Im letzten Jahrzehnt wurden die Rufe nach einer Anpassung aktueller Ernährungsempfehlungen an ein nachhaltiges Ernährungssystem weltweit immer lauter. Im internationalen Vergleich zeigt sich, dass dies auch schon von einigen Ländern umgesetzt wurde.

In den Ernährungsempfehlungen kamen u.a. folgende Punkte zur Erwähnung oder Umsetzung:

- soziale und wirtschaftliche Aspekte einer nachhaltigen Ernährung
- biologische Landwirtschaft
- empfohlener geringer Anteil hochprozessierter Lebensmittel
- Erweiterung um pflanzliche Alternativen und Proteinquellen wie Hülsenfrüchte
- Zusammenhänge Ernährung und Umwelt allgemein
- Nachhaltiger Fischfang

### **Ist diese Krise nun die Chance, um unser Essverhalten zu ändern?**

Ernährungsgewohnheiten sind resistent, doch die „*Corona Krise zwingt uns in neue soziale Strukturen über einen relativ langen Zeitraum.*“ so Eva- Maria Endres (APEK – Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur). Dass Krisen bzw. die Angst ein schlechter Motivator sind, langfristig unser Ernährungsverhalten zu ändern zeigte bereits die BSE-Krise. Nach einem kurzen Rückgang des Konsums vom Rindfleisch, stieg es nach der Krise wieder an. Langfristige Auswirkungen hatte es somit nicht auf unser Essverhalten. Aber es kam zu einem politischen Wandel, so wurde u.a. die Europäische Lebensmittelbehörde gegründet oder das Bio-Siegel eingeführt. Dies zeigte nochmals mehr, dass Essgewohnheiten von sozialen Normen und Routinen bestimmt sind, aber nicht von kognitivem Wissen. Fleisch ist seit Jahrtausenden ein Symbol für Wohlstand, Macht und Männlichkeit. Um wirklich langfristige Veränderungen zu verankern, braucht es laut Studien mindestens 2 Jahre.

### **Gegen Lebensmittelverschwendung**

In der Pause der VEÖ-Jahrestagung 2021 konnten sowohl die TagungsteilnehmerInnen als auch VertreterInnen der Presse das Wiener Tafel Sensorik Labor online besuchen. Anhand von Praxisbeispielen wurde von Projektleiterin Mag.a Monika Heis und Profiköchin Petra Gruber erklärt, wie man mithilfe der eigenen Sinne lernen kann, die Qualität von Lebensmittel einzuschätzen. Denn in privaten Haushalten werden noch immer jeden Tag tonnenweise einwandfreie Lebensmittel weggeworfen, weil das Wissen über die Lebensmitteleigenschaften verloren gegangen ist. Daher fordert die Wiener Tafel, die - obwohl gemeinnütziger Verein - als „Lebensmittelhändler“ mit allen damit verbundenen lebensmittelrechtlichen Bedingungen gilt, dass die Weitergabe von Lebensmitteln gesellschaftlich und rechtlich neu bewertet wird. Andreas Schmölzer, 1. Vorsitzender des VEÖ: *„Es kann nicht sein, dass durch den zunehmenden Kommerzialisierungszwang beim Essen wegen kommerzieller Maßstäbe das Teilen, Herschenken, Spenden und Helfen immer komplizierter und noch teurer wird als das Wegwerfen und Vernichten. Hier muss wieder „privatisiert“ werden, für das Klima und für die Menschen, die Hilfe brauchen.“*

### **Über den Verband der Ernährungswissenschaften Österreichs (VEÖ):**

Der Verband der Ernährungswissenschaften Österreichs (VEÖ) wurde 1991 gegründet. Er bietet eine Kontaktplattform am Sektor Ernährung für Fachleute, Organisationen, Unternehmen, aber auch der interessierten Öffentlichkeit. Wichtige Ziele des Verbands sind unter anderem die fachspezifische und berufsübergreifende Fortbildung und Weiterqualifizierung sowie eine umfassende Öffentlichkeitsarbeit im Bereich Ernährung. Dadurch trägt der Verband auch maßgeblich zur Ernährungsaufklärung und somit Gesundheitsförderung der Bevölkerung bei.

### **Get Your Expert!**

Als besondere Leistung für Journalisten vermittelt der VEÖ Experten zu verschiedensten Themenbereichen rund um die Ernährung.

### **Pressekontakt:**

VEÖ-Geschäftsstelle  
[presse@veoe.org](mailto:presse@veoe.org)