



▶ VEÖ-JAHRESTAGUNG 2021

# Essen im Wandel – Change for the better.

Donnerstag, 6. Mai 2021  
Online-Tagung

# Essen im Wandel – Change for the better.



## Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Als vor über einem Jahr die Planung der VEÖ-Tagung 2020 unter dem Motto „Ernährung im (Klima-)Wandel – Was können WIR tun?“ begann, war die Welt vergleichsweise noch in Ordnung. Man stelle sich vor: ein Raum voll netter, engagierter Leute, die ungezwungen miteinander plaudern und Ideen sammeln. Aus heutiger Sicht: die pure Leichtigkeit. Aufgrund der Corona-Pandemie waren wir letztlich gezwungen, die Veranstaltung abzusagen.

Umso mehr freuen wir uns auf die bevorstehende VEÖ-Tagung, die ganz im Zeichen des Themas „Essen im Wandel – Change for the better.“ steht und im virtuellen Raum stattfindet.



Völlig unbeschwert war die Stimmung allerdings auch vor Corona nicht. Einiges ist aus den Fugen geraten. Ein Wetterextrem jagt das nächste, der Klimawandel ist längst unübersehbare Lebensrealität auf allen Erdteilen. „Was können wir dagegen tun?“ Diese Frage ist aktueller denn je. Zudem ist das alles bestimmende Thema des vergangenen Jahres, SARS-CoV-2, nicht zuletzt Folge des rücksichtlosen Umgangs mit unserem Planeten.

Besonders die erste Zeit der Pandemie war geprägt von Angst um eine ausreichende Lebensmittelversorgung und sorgte für einen ersten Boom regionaler, nachhaltiger Produkte. Das Virus bringt jedoch nicht nur Schrecken, sondern gibt uns womöglich einen längst notwendigen Schubs in eine nachhaltigere Richtung. Wie hat sich die Ernährung während der Pandemie verändert? Was können wir noch tun, um unseren Planeten wieder ins Gleichgewicht zu bringen? Welchen Beitrag kann hier die Technik leisten? Fragen wie diesen wollen wir uns im Rahmen der diesjährigen Tagung widmen.

Freilich haben wir uns das im Vorfeld ein wenig anders vorgestellt und trotz der herausfordernden Zeit auf eine Live-Veranstaltung mit persönlicher Begegnung gehofft. Nicht zuletzt deshalb, weil es einigen Grund zur Freude gibt:

Der VEÖ feiert in diesem Jahr sein 30-jähriges Bestehen! Schon vor drei Jahrzehnten saßen an manchen Abenden nette, engagierte Leute beisammen und sinnierten, was man alles besser machen könnte. Zehn Jahre Lehrgang „Angewandte Ernährungstherapie“ sind ein weiteres Jubiläum und Ergebnis der fabelhaften und fruchtbaren Kooperation mit der FH St. Pölten.

Darauf werden wir gemeinsam mit Ihnen anstoßen, sobald die Situation es erlaubt – versprochen! Bis dahin freuen wir uns sehr auf ein virtuelles Wiedersehen und einen angeregten Austausch!

**Nichts in der Geschichte des Lebens  
ist beständiger als der Wandel.**

(Charles Darwin)



Mag. Ing. Andreas Schmölzer  
1. Vorsitzender des VEÖ



Mag. Susanne Lindenthal  
2. Vorsitzende des VEÖ

# Programm

Donnerstag, 6. Mai 2021

09:00 – 09:30

**Begrüßung**

09:30 – 10:15

**Keynote: Future Food**

**Wie digitale Esskultur unsere Lebensmittelwelt nachhaltiger machen  
oder uns den Appetit verderben kann**

*Hendrik Haase (Zukunfts-Foodist)*

10:15 – 11:00

**Was empfehlen wir in Zukunft?**

**Anpassungen an ein klimafreundliches Ernährungssystem**

*Andrea Fičala (esswerk e.U.)*

11:00 – 11:15

*Kaffeepause*

11:15 – 12:10

**Covid-19: Wie verändert die Pandemie unser Essverhalten?**

• **Ernährungssoziologische Auswirkungen einer Krise**

*Eva-Maria Endres (APEK – Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur)*

• **Ein erstes Resümee – Ernährung in COVID-Zeiten**

*Sophie Mitterschiffthaler (Pharmazeutin, Ernährungswissenschaftlerin  
und Diätologin)*

12:10 – 12:45

**Containern, Food Sharing, Spenden –  
Haben wir rechtlich und gesellschaftlich Platz dafür?**

*Andreas Schmölzer (SAICON Consulting)*

12:45 – 13:45

*Mittagspause*

Donnerstag, 6. Mai 2021

13:45 – 14:30

**Innovative Ideen für eine nachhaltige Ernährungszukunft –  
Impulse und Diskussion***Land schafft Leben**Living Farms**markta*

14:30 – 15:00

**Psychologie im Umweltschutz:  
Ansatzpunkte und Barrieren für nachhaltiges Handeln***Laura Farage (Universität Salzburg)*

15:00 – 15:15

*Kaffeepause*

15:15 – 16:00

**DISKUSSIONSRUNDE:  
Klimawandel, Pandemien und Co. –  
Viehwirtschaft, die Wurzel allen Übels?***Andreas Herrmann (Agrarmarkt Austria)**Timo Küntzle (Journalist und Agraringenieur)**Katharina Petter (Vegane Gesellschaft Österreich)**Moderation: Andreas Schmölder (VEÖ)*

16:00

**Verabschiedung**

# Referenten und Experten

**Eva-Maria Endres, MSc**

APEK – Büro für Agrarpolitik und  
Ernährungskultur  
endres@apek-consult.de  
www.apek-consult.de

---

**Laura Farage, MSc**

Universität Salzburg  
laura.farage@stud.sbg.ac.at  
www.uni-salzburg.at

---

**Mag. Andrea Fičala**

esswerk e.U.  
office@ess-werk.at  
www.ess-werk.at

---

**Hendrik Haase**

Zukunfts-Foodist  
me@hendrikhaase.com  
www.hendrikhaase.com

---

**Mag. Andreas Herrmann**

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH  
Qualitätsmanagement Landwirte;  
Rind/Schwein; Nachhaltigkeit  
andreas.herrmann@amainfo.at  
www.amainfo.at

---

**DI Timo Küntzle**

Journalist und Agraringenieur  
timo.kuentzle@email.de  
www.kuentzle.net

---

**Mag. Sophie Mitterschiffthaler, BBSc**

Pharmazeutin, Ernährungswissenschaftlerin  
und Diätologin  
sophie.mitterschiffthaler@gmx.at

---

**Mag. Ing. Andreas Schmölzer**

SAICON Consulting  
info@saicon.at  
www.saicon.at

---

**Mag. Katharina Petter**

Vegane Gesellschaft Österreich  
Ernährung, Redaktion  
katharina.petter@vegan.at  
www.vegan.at

---

Mein  
**BERGER**  
Schinken

**NEU**  
Verpackung  
recyclingfähig

**Leicht\***  
nur 2% Fett

ohne  
Gluten  
Laktose



Semmelbrösel

Mein  
**BERGER**  
Schinken

**Wellness**  
Schinken

Verpackung  
recyclingfähig

Fleisch  
zu 100%  
aus Österreich

Da  
**schmeckt**  
mehr dahinter.

**Bewusste Ernährung  
bei vollem Geschmack.**

Fleisch  
zu **100%**  
aus Österreich

BROT  
WIRD  
WIEDER  
BROT  
WIRD  
WIEDER  
BROT  
WIRD

WIEDER  
BROT

JETZT  
IN ALLEN  
STRÖCK-  
FILIALEN

## ***Bio-Wiederbrot.***

**Das Brot, das aus Brot gemacht wird.**

Es besteht zu einem Teil aus „Bio-Roggen-Pur“ vom Vortag und hilft somit, kein wertvolles Brot wegzwerfen. Mit seiner saftigen Krume und viel Röstaromen schmeckt es einfach unwiderstehlich.

[stroeck.at/wiederbrot](http://stroeck.at/wiederbrot)

**Ströck**

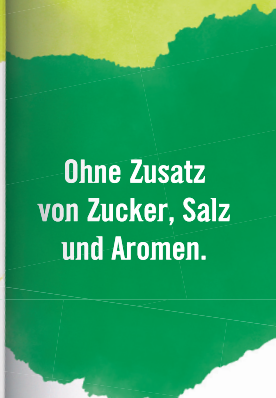




Bio, das weiter geht.



Da bin ich mir sicher.



Ohne Zusatz von Zucker, Salz und Aromen.

## Nachhaltigkeit, nachvollziehbar heißt: Ressourcenschonend und naturbelassen.

Mit unserem strengen Prüf Nach!-Standard sorgen wir für eine nachhaltige Landwirtschaft, die Klima, Böden, Natur und Wasser schont. So erhalten nicht nur unsere Kleinen hochwertige Lebensmittel, sondern wir leisten auch einen wichtigen Beitrag für nachfolgende Generationen und ihre Umwelt.

- ✓ Rohstoffe aus regionalem, nachhaltigem BIO-Anbau
- ✓ Rückverfolgbar bis zu den Ursprungs-Bauern
- ✓ Ohne tropische Öle

Informieren Sie sich in unserem geschützten Fachkräftebereich unter [zurueckzumursprung.at/babywelt](http://zurueckzumursprung.at/babywelt)

# VEÖ-Qualitätssiegel: Qualitative Weiterbildung

Exklusiv für unsere VEÖ-Mitglieder!



- Machen Sie Ihr exzellentes Fachwissen und Ihr Engagement sichtbar.
- Nutzen Sie das Qualitätssiegel als Wettbewerbsvorteil.
- Das grüne Mitglieder-Siegel zeichnet alle ordentlichen VEÖ-Mitglieder aus.
- Das Silber-Siegel erhalten VEÖ-Mitglieder ab 4 Weiterbildungstagen innerhalb von 2 Jahren.
- Das Gold-Siegel erhalten VEÖ-Mitglieder ab 8 Weiterbildungstagen innerhalb von 2 Jahren.
- Weitere Informationen zum Qualifizierungsprogramm sowie die Anmeldeunterlagen finden Sie unter **[www.veoe.org/mitglieder/qualifizierungsprogramm](http://www.veoe.org/mitglieder/qualifizierungsprogramm)**. Oder Sie wenden sich an die VEÖ-Geschäftsstelle.

Ein großes Dankeschön an unsere  
Sponsoren für ihre Unterstützung!



# Organisatorisches

Donnerstag, 6. Mai 2021

## Art der Veranstaltung

### Online-Tagung via Live-Stream

## Anforderungen für die Teilnahme

Stabile Internetverbindung.  
Den Link zum Event erhalten Sie nach erfolgter Anmeldung kurz vor Veranstaltungsbeginn. Die Veranstaltung wird aufgezeichnet und allen Teilnehmenden zur Nachsicht zur Verfügung gestellt.

## Anmeldung

### Anmeldung bis 3. Mai 2021

Anmeldungen sind ausschließlich über das **Online-Formular** möglich:  
[www.veoe.org/termine](http://www.veoe.org/termine)

TEILNAHMEGEBÜHREN	Normalpreis (ab 6. April 2021)	Frühbucherpreis (bis 5. April 2021)
<b>VEÖ-Mitglieder</b>	EUR 140,-	EUR 120,-
<b>VEÖ-Student*</b>	EUR 70,-	EUR 60,-
<b>Partner-Mitglied**</b>	EUR 165,-	EUR 140,-
<b>Partner-Student**</b>	EUR 100,-	EUR 85,-
<b>Nichtmitglied</b>	EUR 210,-	EUR 180,-

\* VEÖ-Studentenmitglieder

\*\* Partnerpreise gelten für Mitglieder: AKE, DGE, ÖGE, SWAN, VDOE, Verband der Diätologen Österreichs

Diese Veranstaltung wird für das VEÖ-Qualifizierungsprogramm mit 1 Fortbildungstag bzw. 8 UE angerechnet. Für Masterstudierende der Ernährungswissenschaften wird die Veranstaltung im Rahmen der Module 9 und 10 mit 1 ECTS angerechnet.

## Anmeldeformular



## Konzeption und Organisation

Arbeitskreis Success

## Technische Umsetzung

mast events  
[www.agenturmast.at](http://www.agenturmast.at)

# Teilnahmebedingungen

Die Vergabe der Teilnahmeplätze erfolgt in der Reihenfolge der Online-Anmeldungen auf [www.veo.org](http://www.veo.org). Um den Teilnahmeplatz zu sichern, muss die **Teilnahmegebühr** bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn auf dem Konto des VEÖ einlangen: **ERSTE BANK, IBAN AT84 2011 1000 0982 1163**

Eine Anmeldebestätigung erhalten Sie via E-Mail. Bei Überweisung des Beitrages später als 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin ist eine Kopie des Überweisungsauftrages vor Veranstaltungsbeginn per E-Mail zu übermitteln. Der VEÖ behält sich vor, in Ausnahmefällen notwendige Änderungen des Veranstaltungsprogramms, des Veranstaltungstermins, der Referenten sowie des Veranstaltungsorts vorzunehmen. Für die Richtigkeit der in den Veranstaltungen von Trainern und Referenten gemachten Aussagen übernimmt der VEÖ keine Haftung bzw. Gewährleistung. Auf die Bestimmungen des Urheberrechts wird hingewiesen. Die gesamte Veranstaltung sowie alle verwendeten Unterlagen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nicht (auch nicht auszugsweise) ohne Einwilligung seitens des VEÖ und des jeweiligen Referenten aufgezeichnet, vervielfältigt, verbreitet oder gewerblich genutzt werden.

**Stornierung:** Generell gilt gemäß FAGG § 11 ein gesetzliches Rücktrittsrecht von 14 Tagen, jedoch nicht für Veranstaltungen, die bereits innerhalb dieser 14 Kalendertage ab Anmeldung beginnen. Darüber hinaus ist eine kostenfreie Stornierung der Anmeldung bis 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung jedenfalls möglich und bedarf der schriftlichen Mitteilung per E-Mail oder Post an den VEÖ und einer Bestätigung des Erhalts von Seiten des VEÖ. Bei einer späteren Stornierung als 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn oder Nichterscheinen am Veranstaltungstag wird die volle Gebühr in Rechnung gestellt. Selbstverständlich kann seitens des Kunden eine Ersatzperson nominiert werden.

Für die Bearbeitung der Anmeldung werden alle personenbezogenen Daten elektronisch gespeichert und verarbeitet. Die Teilnahme an VEÖ-Veranstaltungen erfolgt generell auf eigene Gefahr.

**Hinweis:** Fotos, die bei der Veranstaltung gemacht werden, können zur Öffentlichkeitsarbeit und Darstellung unserer Aktivitäten auf der Homepage bzw. in unseren Medien veröffentlicht werden.



## Probiotika mit spürbarer Qualität

- ✓ **Indikationsspezifische Produkte** – in klinischen Studien erfolgreich geprüft
- ✓ **Humanstämmige Symbionten** – erwiesene Überlebens- und Vermehrungsfähigkeit im Verdauungstrakt

Institut  
**AllergoSan**

Institut AllergoSan Pharmazeutische Produkte Forschungs- und Vertriebs GmbH

🌐 [www.allergosan.com](http://www.allergosan.com)

🌐 [www.omni-biotic.com](http://www.omni-biotic.com)

## Kontakt

### **VEÖ Verband der Ernährungs- wissenschaften Österreichs**

Grundlgasse 5/9, 1090 Wien

Tel.: +43-1-333 39 81

Fax: +43-1-333 39 81-9

E-Mail: [veoe@veoe.org](mailto:veoe@veoe.org)

[www.veoe.org](http://www.veoe.org)

## Impressum

Herausgeber und für den Inhalt  
verantwortlich: Verband der Ernährungs-  
wissenschaften Österreichs (VEÖ)

Grundlgasse 5/9, 1090 Wien

Vereinsnummer: ZVR 614746509

Grafik: Peter Chalupnik

Coverillustration: Adobe Stock

Im Sinne der Lesefreundlichkeit verzichten wir auf die Anwendung der geschlechtergerechten  
Schreibung von Berufsbezeichnungen etc. Bei ausschließlicher Nennung der männlichen Form  
gilt diese gleichwertig für Frauen und Männer.