

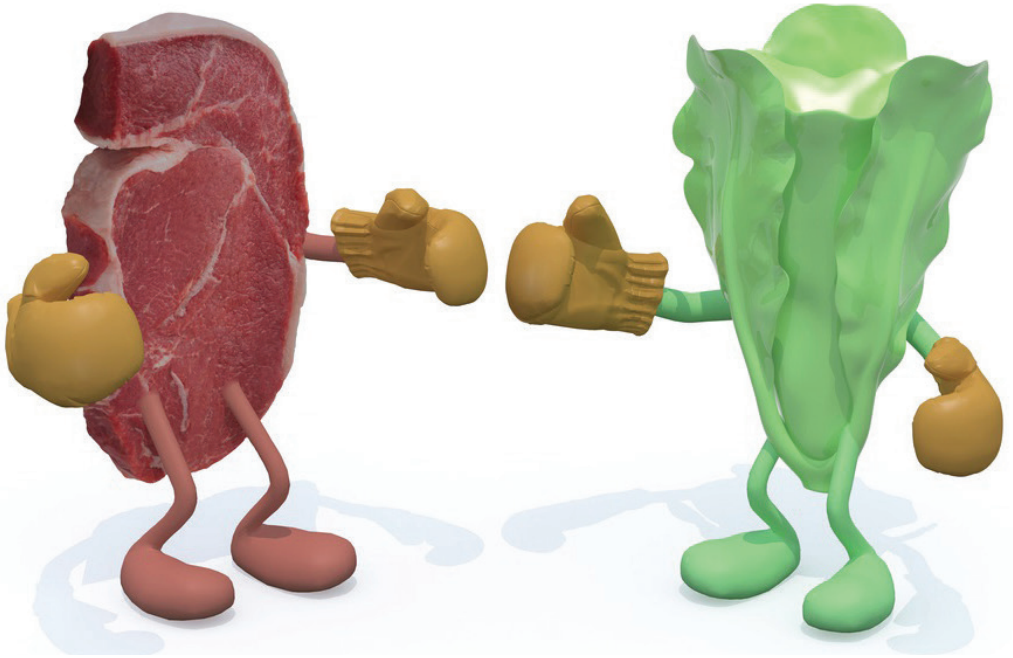


ÖGE Jahrestagung

14. – 15. November 2019

Festsaal des Bundesamtsgebäudes

Radetzkystraße 2, 1030 Wien



„ERNÄHRUNGS- UND LEBENSMITTELFragen DIE POLARISIEREN

Ursachen / Wege zu mehr Ernährungskompetenz
und Bildung“



Veranstalter

Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE)

In Kooperation mit dem Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien, dem Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz und dem Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus



ifEW

Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit
und Konsumentenschutz

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

Veranstaltungsort

Festsaal des Bundesamtsgebäudes, Radetzkystr. 2, 1030 Wien

Einreichfristen

Die Abstracts zur Veranstaltung werden in der Ernährung aktuell 04/2019 veröffentlicht.

- Einreichungen für den Science Slam sind bis 24.10.2019 willkommen.
Infos unter www.oege.at
- Abstracts für eingeladene Vorträge werden bis **15. Oktober 2019** erbeten.

Fortbildungspunkte

- Mediziner/innen: gesamte Tagung 12 DFP Punkte
nur 14.11. 8 DFP, nur 15.11. 4 DFP
- Masterstudierende Ernährungswissenschaften und Masterstudierende Lehramt
Haushaltsökonomie und Ernährung
2 ECTS bei Tagungsteilnahme, 4 ECTS bei aktiver Teilnahme (Vortrag)
- Diätolog/inn/en: Einreichungsmöglichkeit für das MTD-CPD-Zertifikat
(Teilnahmebestätigung und Programm)

Anmeldung / Information

Frühbucherbonus bis 24. Oktober 2019!
ONLINE REGISTRIERUNG unter www.oege.at

Österreichische Gesellschaft für Ernährung
c/o AGES Bürotrakt WH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
Tel: +43/1/714 71 93
E-Mail: info@oege.at
Website: www.oege.at

**Hier gehts direkt
zur Anmeldung!**



Datenschutz:

Die für die Organisation der Veranstaltung notwendigen personenbezogenen Daten werden im Contentmanagementsystem (CMS) der Website www.oege.at gespeichert, nach Abruf der Daten per Mail an die zuständigen Sachbearbeiter der ÖGE-Geschäftsstelle weitergeleitet und zur weiteren Verarbeitung in eine lokale Datenbank exportiert. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Lediglich Ihr Vor- und Nachname mit Titel und Ihre Institution werden in Form einer Teilnehmerliste abgedruckt. Daneben nutzen wir einige der Daten (Name, Institution, Mail-Adresse), um Ihnen auf Anfrage Informationen zu versenden (Präsentationen der besuchten Veranstaltung nach Einverständniserklärung der Vortragenden). Mit der Anmeldung erklären Sie hierfür Ihr Einverständnis. Anfragen und Bitten zu Löschung, Änderung oder Richtigstellung Ihrer persönlichen Daten richten Sie bitte per E-Mail an: info@oege.at



Sehr geehrte Tagungsteilnehmerinnen und Teilnehmer,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

Das Jahr 2019 ist auf vielen Ebenen geprägt durch klimarelevante Fragestellungen und Themen wie Biodiversität, Artenvielfalt oder die „Fridays for Future“ Bewegung stehen im Fokus. Ernährung spielt in diesem Kontext eine oft unterschätzte aber mitentscheidende Rolle. Die heurige ÖGE Jahrestagung, die vom 14. bis 15. November 2019 im Festsaal des Bundesamtsgebäudes stattfindet, soll unter dem Titel „**Ernährungs- und Lebensmittelfragen die polarisieren – Ursachen/Wege zu mehr Ernährungskompetenz und Bildung**“ diesem aktuellen und sehr umfassenden Thema Rechnung tragen. Klimamodelle zeigen teilweise dramatische globale Veränderungen, die z.B. die Biodiversität und Artenvielfalt weiter reduzieren und starke Einflüsse auf die landwirtschaftliche Produktion und ziemlich sicher auf die Nahrungsmittelverfügbarkeit haben werden.



Darüber hinaus haben sich in diesem Jahr noch viele weitere ernährungsassoziierte Fragestellungen ergeben, die wir in den unterschiedlichen Sessions mit Ihnen diskutieren wollen. Es ist uns heuer wieder gelungen namhafte ExpertenInnen zu diesen topaktuellen, wichtigen Themen zu finden.

Am ersten Veranstaltungstag gehen wir im **Themenblock 1** auf Fragen der **Globalisierung, Diversität und des Klimawandels** ein und wollen diese aus unterschiedlichen Perspektiven betrachten. Dabei soll auch ein Überblick über die sich schnell entwickelnden neuen Technologien erfolgen, die im Setting des Klimawandels angewandt werden und es soll dabei betrachtet werden wie fortgeschritten ihre Anwendung bereits ist. Nicht fehlen darf die kritische wissenschaftliche Betrachtung der *Beyond Meat* Frage.

In der **zweiten Session „Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaft und Ernährungsmedizin“** werden ganz aktuelle Fragen zu Krebs, dem metabolischen Syndrom oder zu *Neuroscience* im Setting der Ernährung betrachtet und neue Erkenntnisse diskutiert. Da der Markt mit CBD-haltigen Lebensmitteln in Österreich rasant wächst, wollen wir uns dem Hype rund um die Hanfpflanze widmen. Auch das *Front Pack Labelling* werden wir thematisieren und dabei die Gruppe zu Wort kommen lassen, die den *Nutriscore* in Frankreich entwickelt und evaluiert hat.

Erstmals werden wir heuer die Arbeitsinhalte von JungwissenschaftlerInnen statt in einer Posterpräsentation in einem *ScienceSlam* kennen lernen, wo auf unterhaltsame Art und Weise Wissenschaft kommuniziert wird. Die Jury wird das Publikum sein und wir hoffen auf Ihre starke Unterstützung für jene KollegInnen, die sich dieser Herausforderung stellen.

Am zweiten Veranstaltungstag starten wir mit der Verleihung des **Ernährungsforschungspreises**, wo die Ausgezeichneten in Kurzvorträgen ihre Themenbereiche präsentieren werden. In **Themenblock 3** werden aktuelle Fragen zur **Lebensmitteltechnologie und –sicherheit** vorgestellt und Themen wie Glyphosat oder Verpackungsinnovationen auch unter dem Klimaaspekt diskutiert.

Abschließen werden wir die Tagung im **Themenblock 4** mit spannenden Einblicken in die „**Ernährungskommunikation und -bildung**“. Aktuelle Themen wie *Virtual Nutrition*, *Nudging* oder der Einsatz von mobilen Technologien in der Kommunikation werden vorgestellt. Ein besonderes Anliegen ist es uns, kurze Einblicke in die Neuerungen der PädagogInnenausbildung im Bereich Ernährung zu geben, an denen in den letzten Jahren an der Universität Wien gearbeitet wurde. Kurze Praxisbeiträge sollen diese Session abschließen.

Im Namen der ÖGE bedanke ich mich bei allen Vortragenden und Mitwirkenden für Ihre Unterstützung und wünsche allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern eine informative und erfolgreiche Veranstaltung!

Univ.-Prof. Dr. Karl-Heinz Wagner
Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien
Präsident der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE)



Donnerstag 14. November 2019

- 08:30 – 09:15 **Registrierung**
- 09:15 – 09:30 **Eröffnung und Begrüßung**
BM Mag.^a Dr.ⁱⁿ Brigitte Zarfl (BMASGK)
BM DJⁱⁿ Maria Patek, MBA (BMNT) (angefragt)
Prof. Dr. K.-H. Wagner (ÖGE Präsident)



I: GLOBALISIERUNG, BIODIVERSITÄT UND KLIMAWANDEL – KRITISCH DISKUTIERTE LEBENSMITTEL – DENKANSTÖSSE IM BEREICH ERNÄHRUNG

Moderation: K.-H. Wagner

- 09:30 – 09:55 **Gesundheit, Demographie und Klimawandel – Key Punkte zur Gesundheit des APCC Special Report**
Cem Ekmekcioglu
- 09:55 – 10:20 **Die Globale Lebensmittelwirtschaft als Mitverursacher und Betroffener des Klimawandels – Gegenstrategien am Beispiel des Getreideanbaus**
Alfred Mar
- 10:20 – 10:45 **Landverbrauch durch Technologie ersetzen – neueste Entwicklungen und Zukunftsmodelle**
Martin Schönhart
- 10:45 – 11:20 **Kaffeepause**
- 11:20 – 11:45 **Biodiversität und Artenvielfalt in der Krise – wo geht es hin?**
Konrad Fiedler
- 11:45 – 12:10 **Beyond Meat & Fleischalternativen – eine ganzheitliche Betrachtung**
Marija Zunabovic-Pichler
- 12:10 – 12:35 **ÖGE-Ernährungsforschungspreis – gestiftet von Prof. I. Elmadafa**
Kurzvorstellung der Arbeiten durch die Preisträger/innen
- 12:35 – 13:45 **Mittagspause**



II: AKTUELLE THEMEN DER ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFT UND ERNÄHRUNGS-MEDIZIN

Moderation: *Sandra Holasek, Cem Ekmekcioglu*

- 13:45 – 14:10 **Update WCRF Report 2018 – Diet, Nutrition, Physical Activity and Cancer: a Global Perspective**
Heinz Freisling
- 14:10 – 14:35 **Metabolisches Syndrom – Was gibt es Neues? Was ist anders? Was bleibt?**
Sandra Holasek
- 14:35 – 15:00 **Neuroscience und Ernährung – Einblick in neue Erkenntnisse des Zusammenspiels von Darmmikrobiota, kognitiver Funktion und Verhalten**
Kirsten Berding Harold
- 15:00 – 15:45 **Kaffeepause**
- 15:45 – 16:10 **Hanf Hype kritisch betrachtet**
Lisa-Maria Urban
- 16:10 – 16:35 **Front Pack Labelling - The Story behind NutriScore**
Chantal Julia
- 16:40 – 17:45 **Nutrition Science Slam**
Moderation: *Christian Bertsch / Karl-Heinz Wagner*

Freitag, 15. November 2019

- 08:00 - 08:30 **AO GENERALVERSAMMLUNG DER ÖGE**



Freitag, 15. November 2019



III: LEBENSMITTELTECHNOLOGIE UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Moderation: *Regine Schönlechner, Alfred Mar*

- 09:00 – 09:30 **Wie kann Ernährung zu einem geringeren Klimawandel beitragen? – Proteinquellen der Zukunft**
Peter Stehle
- 09:30 – 09:55 **Glyphosat aus gesundheitlicher Sicht – Stand der Dinge**
Karin Gromann
- 09:55 – 10:20 **Wie treffsicher ist unser Kontrollsystem? - Erkenntnisse aus der amtlichen Lebensmittelkontrolle**
Johannes Lückl
- 10:20 – 10:45 **Kann Verpackung das Klima schützen?**
Manfred Tacker
- 10:45 – 11:30 **Kaffeepause**



IV: ERNÄHRUNGSKOMMUNIKATION UND -BILDUNG

Moderation: *Anna-Elisabeth Purtscher, Petra Rust*

- 11:30 – 12:00 **Virtual Nutrition: digitale Ernährungskommunikation und –beratung – Qualität in der Ernährungsberatung**
Margareta Büning-Fesel
- 12:00 – 12:25 **Nudging – per Stups gesünder?**
Petra Rust
- 12:25 – 12:50 **Mobile Technologien und Ernährungsverhalten**
Britta Renner
- 12:50 – 13:15 **Zukunft der PädagogInnenbildung im Bereich Ernährung – gehen wir in die richtige Richtung?**
Claudia Maria Angele
- 13:15 – 13:50 **Aus der Praxis für die Praxis mit Beiträgen von**
Olivia Tischler, Südwind
Katja Batakovic, Natur im Garten
Christina Scharfetter, Land schafft Leben
- 13:50 – 14:15 **Fazit und Ende**



Referent/inn/en und Vorsitzende

Ass.-Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ paed. Claudia Maria Angele
Universität Wien, Department für Ernährungswissenschaften/Institut für LehrerInnenbildung

Dipl.-Päd.ⁱⁿ DIⁱⁿ Katja Batakovic
Natur im Garten GmbH, Tulln

Mag. Dr. Christian Bertsch
Pädagogische Hochschule Wien; science-2school

Dr.ⁱⁿ Kirsten Berding Harold
APC Microbiome Ireland, University College Cork, Ireland

Dr.ⁱⁿ Margareta Büning-Fesel
Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Bonn

Ao. Univ. Prof. Dr. med. Cem Ekmekcioglu
Medizinische Universität Wien, Zentrum für Public Health

Univ.-Prof. Mag. Dr. Konrad Fiedler
Universität Wien, Department für Botanik und Biodiversitätsforschung

Mag. Dr. Heinz Freisling
IARC-WHO, Section of Nutrition and Metabolism, Lyon

Dr.ⁱⁿ Karin Gromann
BMASGK - Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz, Sektion IX, Abt. 14, Wien

Assoz.-Prof.ⁱⁿ Priv.-Doz.ⁱⁿ Mag.^a Dr.ⁱⁿ Sandra Holasek
Forschungseinheit „Nutrition and Metabolism“, DocS LIFEMED, Otto Loewi Forschungszentrum, Lehrstuhl für Immunologie und Pathophysiologie, Medizinische Universität Graz

Dr.ⁱⁿ Chantal Julia
Université Paris 13 Nord, Equipe de recherche en épidémiologie nutritionnelle (EREN)

Dipl.-Ing. Dr. Johannes Lückl
AGES, Integrative Risikobewertung, Daten und Statistik, Graz

DI Alfred Mar
ICC Austria (Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -technologie Austria)

Mag.^a Dr.ⁱⁿ phil. Anna-Elisabeth Purtscher
fhg - Zentrum für Gesundheitsberufe Tirol GmbH

Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Britta Renner
Universität Konstanz, Department of Psychology, Psychologische Diagnostik und Gesundheitspsychologie

Ass.-Prof.ⁱⁿ Mag.^a Dr.ⁱⁿ Petra Rust
Universität Wien, Department für Ernährungswissenschaften

Mag.^a Christina Scharfetter, BSc
Land schafft Leben e.V., Schladming

Dipl.-Ing. Mag. Dr. Martin Schönhart
BOKU Wien, Institut für nachhaltige Wirtschaftsentwicklung

Assoc. Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Regine Schönlechner
BOKU Wien, Institut für Lebensmitteltechnologie

Prof. Dr. Peter Stehle
Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, FG Humanernährung

Univ. Doz. Dr. Manfred Tacker
FH Campus Wien, Verpackungstechnologie; Verpackungs- und Ressourcenmanagement

Mag.^a Olivia Tischler
Südwind Verein für Entwicklungspolitik und globale Gerechtigkeit, Wien

Mag.^a Lisa-Maria Urban
BMASGK - Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz, Sektion IX, Abt. 14, Wien

Univ.-Prof. Dr. Karl-Heinz Wagner
Universität Wien, Department für Ernährungswissenschaften, Forschungsplattform Active Ageing

Dipl. Ing.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Marija Zunabovic-Pichler
BOKU Wien, Institut für Lebensmittelwissenschaften, Institut für Siedlungswasserbau, Industrieressourcenmanagement und Gewässerschutz



An die ÖGE-Geschäftsstelle,
c/o AGES Bürotrakt WH, Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
Tel.: +43/1/714 71 93, E-Mail: info@oege.at



ÖGE Jahrestagung 2019, 14. – 15. November 2019
„Ernährungs- und Lebensmittelfragen die polarisieren –
Ursachen/Wege zu mehr Ernährungskompetenz und Bildung“

Tagungsgebühren (bitte ankreuzen)	Einzahlung bis 24.10.2019	ab 25.10.2019
Mitglieder der ÖGE	€ 170 <input type="checkbox"/>	€ 195 <input type="checkbox"/>
Mitglieder der ÖGE Studierende	€ 70 <input type="checkbox"/>	€ 95 <input type="checkbox"/>
Mitglieder AKE, VEÖ, Verband der Diaetologen *	€ 195 <input type="checkbox"/>	€ 220 <input type="checkbox"/>
Mitglieder AKE, VEÖ, Verband der Diaetologen Studierende *	€ 85 <input type="checkbox"/>	€ 110 <input type="checkbox"/>
Nichtmitglieder	€ 215 <input type="checkbox"/>	€ 240 <input type="checkbox"/>
Nichtmitglieder Studierende *	€ 110 <input type="checkbox"/>	€ 135 <input type="checkbox"/>
Tageskarte 14.11.2019	€ 140 <input type="checkbox"/>	€ 165 <input type="checkbox"/>
Tageskarte 15.11.2019	€ 135 <input type="checkbox"/>	€ 160 <input type="checkbox"/>
Presse (Presseausweis erforderlich)	€ 0 <input type="checkbox"/>	€ 0 <input type="checkbox"/>

* Ermäßigte Gebühren: Bitte senden Sie einen Nachweis an info@oege.at oder per Fax, per Post bzw. Vorlage bei der Registrierung.

Ich überweise den Betrag von € _____ unter dem Verwendungszweck „JT 2019“
auf das Konto der ÖGE IBAN: AT456000000001321063, BIC/SWIFT: BAWAATWW.

Titel, Vor- und Zuname des Teilnehmers / der Teilnehmerin

Firma/Institut

Straße

Telefon

PLZ

Ort

E-Mail

Datum

Unterschrift

Teilnahme- und Stornobedingungen:

Eine Teilnahmebestätigung erhalten Sie bei Ihrer Registrierung am Tag der Veranstaltung. Sollten Sie Ihre Überweisung nach dem 12. November 2019 tätigen, ersuchen wir Sie, Ihren Zahlungsbeleg bei der Registrierung vorzulegen. Bei Stornierung der Anmeldung nach dem 31. Oktober 2019 wird die volle Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Es besteht die Möglichkeit, anstelle einer Stornierung der Teilnahme eine/n Ersatzteilnehmer/in zu entsenden.

Im Krankheitsfall kann eine Rückerstattung der Teilnahmegebühr nur gegen Vorlage einer ärztlichen Bestätigung erfolgen.



Anreise

Öffentlich:

- U-Bahn: U1 (Schwedenplatz), U3 und U4 (Landstraße)
- Straßenbahn: Linie 2 (Julius-Raab-Platz), Linie 0/1 (Hintere Zollamtstraße)
- Schnellbahn: S1, S2, S3, S4, S7, S9 und S15 (Wien Mitte/Landstraße)

Rad:

Um das Bundesamtsgebäude verläuft ein Radweg. Radabstellplätze sind vor dem Gebäude ausreichend vorhanden.

PKW:

Vor dem Bundesamtsgebäude ist eine Fußgängerzone, daher besteht keine unmittelbare Zufahrt. Parkmöglichkeiten bestehen in der Hintere Zollamtstraße (ca. 2-3 Minuten vom Eingang entfernt). Bitte beachten Sie die Kurzparkzone.



Bio, das weiter geht.



Da bin ich mir sicher.

NACHHALTIGKEIT VON ANFANG AN

Die strengen Nachhaltigkeits-Richtlinien des Prüf Nach!-Standards sorgen für eine besondere Qualität der landwirtschaftlichen Rohstoffe. Unsere ressourcenschonende Art der Landwirtschaft beruht auf authentischer Regionalität und dem Wissen um Klima, Böden und landwirtschaftliche Traditionen. Das ist nachhaltig besser für Mensch, Tier und Umwelt. Und das können wir wissenschaftlich beweisen: in 4 Dimensionen und 58 Kriterien*.

- Aus traditionell landwirtschaftlichen Regionen
- Rückverfolgbar bis zu den Ursprungs-Bauern
- Kein Zusatz von Zucker, Salz und Aromen



Kreislauf des Lebens

Echte Nachhaltigkeit heißt:
Wissenschaftlich bewertet

Holen Sie sich
nähere Infos. Registrieren
Sie sich online für den
geschützten Fachkräftebereich
und abonnieren Sie den
Experten-Newsletter!
zurueckzumursprung.at/
babywelt



FIT IN DER SCHULE, IM BERUF UND IM ALTER

Geschmack und Gesundheit treten bei uns immer im Team auf.
Dafür sorgen die vielen Ernährungsprofis in der GOURMET Küche.



**Gesund und ausgewogen
in der Schule**



**Fit mit Genuss am
Arbeitsplatz**



**Gesund bis
ins hohe Alter**

Ein abwechslungsreicher Speiseplan, gesunde Rezepturen und ein kreatives vegetarisches Angebot – das ist moderne Gemeinschaftsverpflegung, wie wir sie bei GOURMET leben. Jede Speise wird von unseren ErnährungswissenschaftlerInnen und DiätologInnen gemeinsam mit dem Küchenteam entwickelt. Für Kinder sind sie besonders mild gewürzt, für Erwachsene kalorienbewusst und der beruflichen Herausforderung angepasst, bei älteren Menschen achten wir besonders auf Konsistenz und Nährwert. Zusätzlich bieten wir garantierte Sicherheit bei Sonderkostformen. So unterstützen wir unsere Gäste dabei, den Alltag fit und gesund zu meistern.