Issue #11

f.eh-Report 2022|23

forum. ernährung heute

Inhalt

Vorwort 3

Metathema: Ernährungsbildung. Nachhaltigkeit. 4

Runder Tisch: Zukunft Ernährungsbildung 4

Medien- und Öffentlichkeitsarbeit 5

Magazin: ernährung heute 6
www.forum-ernaehrung.at 7
Newsletter 7
Social Media 7
Bildungscluster „Dialog mit der Gesellschaft“ 8
Events 9

Wissenschaftliche Positionierung 11

Leitfaden Ernährungskommunikation 11
Publikation „What do People know about Food, Nutrition and Health?“ 12

Organe und Geschäftsstruktur 2022/23 13

Vorstand 13
Wissenschaftlicher Beirat 13
Geschäftsstelle 14
Finanzierung 14

IMPRESSUM
Herausgeber: forum. ernährung heute
Verein zur Förderung von Ernährungsinformationen
Schwarzenbergplatz 6, 1037 Wien
t +43.1.712 33 44
office@forum-ernaehrung.at
www.forum-ernaehrung.at

Redaktion: Elisabeth Sperr, MSc; Dr. Marlies Gruber
Lektorat: Conny Brandhofer
Layout und Umsetzung: vektorama.city
Fotos: S 3: Wilke; S 4: freepik, vektorama.city; S 5: f.eh; S 6: iStock, f.eh, vektorama.city; S 7: iStock, freepik; S 8: vektorama.city; S 9: iStock, freepik; S 11: iStock; S 14: Wilke und privat

Aufgrund der Lesefreundlichkeit wird überwiegend auf die Anwendung der geschlechtergerechten Schreibung verzichtet. Bei ausschließlicher Nennung der männlichen Form gilt diese immer gleichwertig für Frauen und Männer.

© forum. ernährung heute 2024

Vorwort

Die seit Beginn der 2020er-Jahre kumulierenden Krisen verdeutlichen Rohstoffknappheit und Energiehunger, ließen Strom- und Gaspreise in die Höhe schnellen und die Produktionskosten für Lebensmittel steigen. Teuerung und Inflation beschäftigen seither Politik, Wirtschaft sowie Konsumentinnen und Konsumenten. Damit gewinnen Entscheidungen unter der Prämisse der Nachhaltigkeit für alle zunehmend an Bedeutung, weil sie ökonomische, ökologische und soziale Aspekte vereint. Diese Transformation benötigt einen gesellschaftlichen Rahmen und Wandel ebenso wie individuelles Tun. Bildung für nachhaltige Entwicklung ist dafür ein wesentlicher Anker, um nicht nur kurzfristige Lösungen, sondern langlebige Systeme, Standards, Normen und Gewohnheiten zu schaffen. Dabei sind für die Ernährungssicherheit moderne Technologien – etwa die Genschere – ebenso in Betracht zu ziehen wie die Rückbesinnung auf Biodiversität, Kreislaufwirtschaft, effiziente Bodennutzung und kluge Ressourcenverwendung. Wie mehrere Umfragen belegen, ist es jedoch auch wesentlich, die allgemeine Gesundheits- und Ernährungskompetenz zu steigern, Veränderungen bei den Konsummustern, Portions- und Packungsgrößen sowie Lebensmittelabfällen zu fördern und aktive Lebensstile zu unterstützen. Um das Potenzial der Ernährungs- und Verbraucherbildung besser sicht- und nutzbar zu machen, haben wir 2023 gemeinsam mit den Expertinnen und Experten unseres Runden Tisches „Zukunft Ernährungsbildung“ entsprechende Empfehlungen formuliert und diese sowohl den Entscheidungsträgern als auch der Fachcommunity vorgestellt.

Das *forum. ernährung heute* richtet seine Aktivitäten an einem Menschenbild aus, das von aufgeklärten und mündigen Verbraucherinnen und Verbrauchern ausgeht, die ihre Entscheidungen auf Basis ihres Wissens und ihrer Kompetenzen treffen und eine eigenverantwortliche und selbstbestimmte Lebens- und Ernährungsweise verfolgen. Als Kompetenzzentrum für Ernährung, Gesundheit und Lebensstil bietet das *f.eh* wissenschaftlich fundierte Inhalte an, die zu gesundheitsaffinen, genussvollen und nachhaltigen Ernährungs- und Lebensstilentscheidungen motivieren sollen. In unserer Arbeit orientieren wir uns an einem ganzheitlichen Ansatz und streben danach, naturwissenschaftliche Erkenntnisse und komplexe Sachlagen stets im Gesamtkontext einzubetten und verständlich zu machen. Wir setzen uns dafür ein, verschiedene Standpunkte zu beleuchten, Aussagen kritisch zu hinterfragen und den Dialog zwischen unterschiedlichen Anspruchsgruppen zu fördern.

Für die gute Zusammenarbeit danken wir unseren Mitgliedern, Unterstützern, Auftraggebern sowie Kooperationspartnern herzlich und freuen uns, gemeinsam an einem zukunftsfähigen gesellschaftlichen Wandel zu arbeiten.

Dr. Marlies Gruber
Geschäftsführerin

Metathema: Ernährungsbildung. Nachhaltigkeit.

Sowohl der Anstieg von Zivilisationskrankheiten wie Diabetes und Adipositas als auch die zunehmend in den Vordergrund rückenden Fragen einer nachhaltigen Ernährungsweise verdeutlichen die Rolle eines ganzheitlich gesundheitsförderlichen sowie nachhaltigen Lebensstils. Zahlreiche politische Initiativen zielen daher auf die Transformation des Ernährungssystems ab. Um ein entsprechendes Konsum- und Bewegungsverhalten entwickeln zu können, sind vielfältige Kompetenzen nötig. Dabei ist Wissen ein wichtiger Mediator für das Handeln. Für die Ernährungs- und Verbraucherbildung in Österreich konkretisiert der Referenzrahmen folgende fachspezifische Kernkompetenzen: die Fähigkeit und Bereitschaft, Essverhalten zu reflektieren; sich (und andere) bedarfsgerecht (vollwertig) zu ernähren; eine empfehlenswerte Lebensmittelauswahl zu treffen; Nahrung qualitätssichernd zuzubereiten; den Essalltag gesundheitsförderlich und nachhaltig zu gestalten. Dabei liegt der Fokus auf den Themen Gesundheit und Nachhaltigkeit. Eine umfassende Ernährungsbildung ist somit unverzichtbar, um sowohl Wissen als auch Kompetenzen zu erwerben. In Österreich gilt es diesbezüglich im System Schule noch viele Potenzialfelder zu erschließen. Ebenso sind Multiplikatoren und Verantwortliche in Medien und Angebotsgestaltung sowie Familien vermehrt zu unterstützen, um dieser Aufgabe gerecht werden zu können.

Zu den Inhalten:

➞ Konsensuspapier
➞ Pressegespräch
➞ Business-Breakfast

Runder Tisch: Zukunft Ernährungsbildung

Das *f.eh* verfolgt die Vision, dass Konsumentinnen und Konsumenten aufgrund ihres Wissens und ihrer Kompetenzen fähig sind, selbstbestimmt verantwortungsbewusste Kauf-, Ess- und Lebensstilentscheidungen zu treffen. Umfragen – wie jene des *f.eh* (vgl. Seite 12) – belegen jedoch, dass Menschen grundlegendes Wissen und Kompetenzen fehlen, was sich negativ auf die Nachhaltigkeit in der gesamten Lebensmittelwertschöpfungskette, aber auch die Gesundheit und Food Waste auswirkt. Daher hat das *f.eh* bereits 2021 den Runden Tisch „Zukunft Ernährungsbildung" ins Leben gerufen. Gemeinsam mit Expertinnen und Experten aus Wissenschaft und Wirtschaft, von Pädagogischen Hochschulen und aus der Praxis wurde in sechs Terminen ein Konsensuspapier mit neun Empfehlungen für eine zukunftsfähige Ernährungs- und Verbraucherbildung formuliert, um das nötige theoretische Wissen und entsprechende Kompetenzen zu vermitteln. Dieses wurde am 21. Juni 2023 im Rahmen eines Pressegesprächs mit Univ.-Prof. Dr. Jürgen König und Dr. Theres Rathmanner veröffentlicht. Beim Business-Breakfast „Zukunft Ernährungsbildung" am 4. Oktober 2023 wurde es zudem mit Mag. Judith Benedics (BMSGPK), Mag. Katharina Koßdorff (Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie) und Mag. Elisabeth Hauer-Banas (Universität Wien) am Podium sowie mit rund 40 Teilnehmenden vor Ort diskutiert.

Medien- und Öffentlichkeitsarbeit

Die Medien- und Öffentlichkeitsarbeit umfasste die Herausgabe und Bewerbung des Magazins *ernährung heute,* Newsletter, Facebook- sowie LinkedIn-Postings, die laufende Erweiterung sowie Umstrukturierung der Website www.forum-ernaehrung.at, Online-Events, den Ausbau des YouTube-Kanals, Gespräche mit Fach- und Tagesmedien, Interviews in TV, Hörfunk und Podcasts sowie Presseaussendungen. Zudem unterstützte das *f.eh* die Redaktion der Online-Plattform „Österreich isst informiert“ und betreut die Rubrik „Ernährung & Diätetik“ des pka-Journals sowie die „Wissenschaft“ im falstaff. Wesentliche Themen der aktiven und reaktiven Medienarbeit waren etwa Ernährungsbildung, Vermeidung von Food Waste sowie das Potenzial von Portionsgrößen im Hinblick auf Gesundheit und Nachhaltigkeit.

Jahr	2022	2023
Presseaussendungen	22	22
Medien-Clippings		
Print	58	54
Web	107	122
TV	1	10
Hörfunk	0	14
Gesamt	**166**	**200**

Magazin: ernährung heute

Das Magazin *ernährung heute* wird seit 1994 vom *forum. ernährung heute* herausgegeben und erscheint vierteljährlich in einer Auflage von 1600 Stück. Es richtet sich vor allem an Fachkräfte aus dem Ernährungs-, Bildungs- und Gesundheitsbereich. Auch Stakeholder aus Wirtschaft, Medien und Politik sowie interessierte Konsumentinnen und Konsumenten wissen die vielseitige Berichterstattung zu schätzen. Mit einem fachjournalistischen Team, unterstützt durch anerkannte Expertinnen und Experten verschiedener Disziplinen, garantieren wir fundierte Informationen mit praktischer Relevanz für den Alltag.

Fokusthemen 2022

01|2022 Gentechnik 2.0 | Gentechnik

02|2022 Bewusst essen? | Ernährungspsychologie

03|2022 Klein, aber oho! | Hülsenfrüchte

04|2022 Maßstäbe beim Essen | Ernährungsbildung

Fokusthemen 2023

01|2023 Gewusst? | Ernährungswissen

02|2023 Portion Size Matters | Portionsgrößen

03|2023 In die Jahre gekommen | Demografischer Wandel

04|2023 Cheers?! | Alkoholkonsum

www.forum-ernaehrung.at

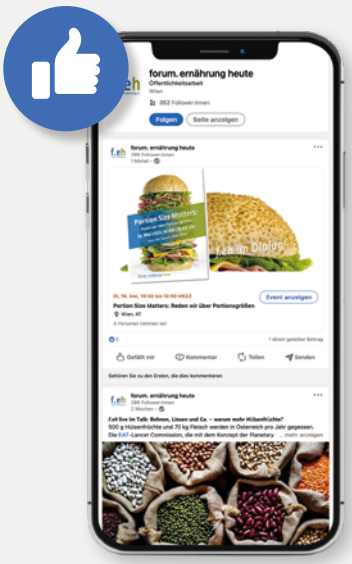
Die Website bietet wissenschaftsbasierte Informationen zu Themen, die sowohl für Konsumentinnen und Konsumenten als auch für Fachkräfte und Medienschaffende relevant sind: Ernährung, Lebensmittel, Gesundheit, Nachhaltigkeit, Wissenschaft und Mythen. Da die Technik der Website in die Jahre gekommen ist, erfolgt 2024 der Relaunch.

Newsletter

Der Newsletter informiert mindestens einmal monatlich über aktuelle Artikel, Presseaussendungen, das Magazin *ernährung heute* sowie Veranstaltungen.

Jahr	Abonnierende
2022	1.450
2023	1.517

Social Media



Das *f.eh* verfügt seit Juli 2016 über einen Facebook-Auftritt und seit Februar 2023 über einen LinkedIn-Account.

Follower auf Facebook

Jahr	
2022	1.140
2023	1.172

Follower auf LinkedIn

Jahr	
2023	816

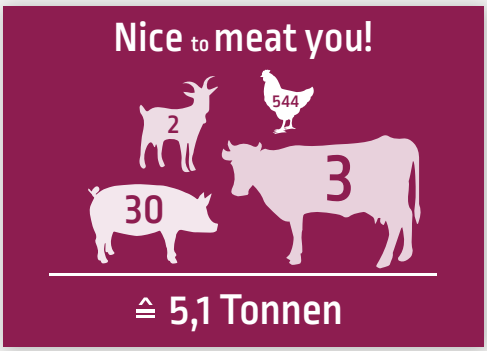
Zu den Themenschwerpunkten:
- Biodiversität & Boden
- Food Waste
- Fleisch

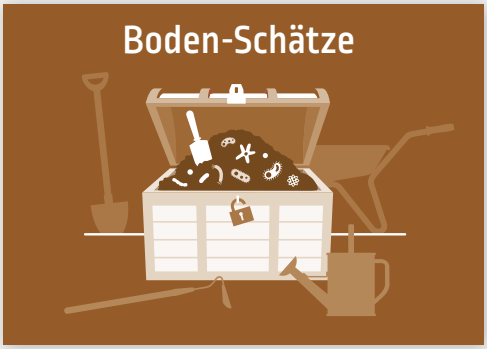
Zu den Videokampagnen:
- forum. ernährung heute

Bildungscluster „Dialog mit der Gesellschaft“

Der voranschreitende Klimawandel und knapper werdende Ressourcen stellen die Gesellschaft vor enorme Herausforderungen. Im Green Deal der EU-Kommission zielen daher mehrere Einzelstrategien darauf ab, die Klima- und Biodiversitätsziele bis 2030 bzw. 2050 zu erreichen. Der Boden als Lebensraum, Kohlenstoffspeicher und fruchtbarer Untergrund leistet einen wichtigen Beitrag zu Klima und Biodiversität. Denn Artenvielfalt beginnt bei Millionen kleiner Organismen in der Erde und geht über Tiere, Pflanzen und Pilze bis hin zum Menschen. Doch die unbebauten Flächen werden immer weniger und damit auch die Biodiversität. Zudem wirkt sich ein übermäßiger Fleischkonsum negativ auf die Klimaentwicklung aus. Auch das Verschwenden von Lebensmitteln ist nicht nur ein ethisches und wirtschaftliches Problem, sondern belastet auch die Umwelt. Um das Bewusstsein für diese Themen zu stärken, hat das *f.eh* gemeinsam mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik (HAUP), dem Ländlichen Fortbildungsinstitut Österreich (LFI), dem Ökosozialen Forum (ÖSF) und der ARGE Bäuerinnen im Bildungscluster „Dialog mit der Gesellschaft“ mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union Informationskampagnen zu den Themen Food Waste, Biodiversität, Boden und Fleischkonsum umgesetzt. Bis Ende 2022 wurden diese österreichweit über verschiedene Kanäle verbreitet (Freecards; Infoscreens in den öffentlichen Verkehrsmitteln in Wien, Linz, Graz, Wels, Salzburg, Klagenfurt, Innsbruck und Eisenstadt; ÖBB-Railscreens in den Bahnhöfen der österreichischen Landeshauptstädte). Dabei wurden kumuliert rund 10,5 Mio. Menschen erreicht.

Eine Follow-up-Kampagne zum Thema Food Waste wurde gemeinsam mit der AGES, der ARGE Bäuerinnen, dem FiBL, der HAUP und dem ÖSF im Jahr 2023 für eine Ausspielung im Jänner 2024 über die bereits etablierten Kanäle (Freecards; Infoscreens; ÖBB-Railscreens) konzipiert.





Events

Symposium: Über Qualität
13. September 2022

Ob regional oder fair gehandelt, vegetarisch oder mit mehr Tierwohl, mit Zusatzstoffen oder „frei von“, lange haltbar, schnell zum Verzehr oder mit Liebe gekocht: Qualität ist in aller Munde, bedeutet allerdings nicht für alle dasselbe. Das Hybrid-Symposium des *f.eh* widmete sich dem unterschiedlichen Verständnis von Qualität, den vielschichtigen Dimensionen und Werten sowie deren Ineinanderwirken. Beleuchtet wurden die Fragen, wie wir Lebensmittel wahrnehmen und beurteilen, welche verschiedenen Maßstäbe angelegt und wie bestimmende Parameter objektiv vermittelt werden können. Diskutiert wurde zudem, warum die Vergangenheit häufig verklärt und bestimmte Herkunftsländer mit besonderer Qualität assoziiert werden.

80 Teilnehmende

Zur Pressemeldung: ➞ Symposium 2022

Dialog: Portion Size Matters
16. Mai 2023

Im Laufe der Jahre sind die Portionsgrößen von verpackten Lebensmitteln ebenso wie beim Speisenangebot des Außer-Haus-Konsums, in Rezepten in Kochbüchern und zuhause kontinuierlich gestiegen. Das beeinflusst maßgeblich die Kalorienaufnahme und spielt eine wesentliche Rolle für die hohe Prävalenz von Übergewicht und Adipositas. Gleichzeitig wirken sich Portions- und Packungsgrößen auf das Ausmaß von Food Waste und Verpackungsmaterial aus. Die hybride Veranstaltung „*f.eh* im Dialog“ hatte zum Ziel, ein Bewusstsein für die Relevanz von Portionsgrößen zu schaffen, zu einem Diskurs über eine Rekalibrierung von Portionsgrößen anzuregen und die damit verbundenen Schwierigkeiten aufzuzeigen.

80 Teilnehmende

Zur Pressemeldung: ➞ Dialog 2023

Zu den Beiträgen:
➞ f.eh live im Talk

f.eh live im Talk: Online-Fachgespräche

In den etwa 60-minütigen Webinaren diskutiert das *forum. ernährung heute* mit namhaften Expertinnen und Experten aktuelle Themen rund um Ernährung, Gesundheit und Lebensstil. Die Teilnehmenden hatten die Möglichkeit, per Chat Fragen zu stellen und mitzudiskutieren. Die Videos der Beiträge sind auf der Website und auf YouTube abrufbar.

Folgende Themen wurden behandelt:

16.03.2022	**Talk 16: Echt Fett** Prof. Dr. Stefan Lorkowski; Universität Jena PD Dr. Matthias Schreiner; Universität für Bodenkultur Wien
06.04.2022	**Talk 17: Ballaststoffe – volles Korn voraus** Prof. Dr. Anette Buyken; Universität Paderborn DI Alfred Mar; ICC-Austria
20.04.2022	**Talk 18: Das Salz des Lebens** Dr. Dagmar Brüggemann; Max Rubner-Institut Maria Leopold, MSc; LKH-Univ. Klinikum Graz
12.10.2022	**Talk 19: Abnehmen – aber wie?** Mag. Karin Lobner; gefühlsküche Dipl. oec. troph. Uwe Knop; Echte Esser
16.11.2022	**Talk 20: Essen und Emotionen – wie hängt das zusammen?** Prof. Dr. Christoph Klotter; Hochschule Fulda Gabriele Haselberger; Therapie, Beratung & Skillstraining Haselberger
29.11.2022	**Talk 21: Sport und Ernährung – sind Supplemente nötig?** Mag. Alexander Pürzel; Universität Wien Mag. Dr. Judith Haudum; Paris Lodron Universität Salzburg
01.03.2023	**Talk 22: Allergie oder Unverträglichkeit?** Prim. Dr. Andrea Zleptnig; Allergieambulatorium Innere Stadt Dr. Karin Buchart; Europäisches Institut für Angewandte Pflanzenheilkunde
16.03.2023	**Talk 23: Bohnen, Linsen und Co. – warum mehr Hülsenfrüchte?** Matthias Krön; Donau Soja Christine Pall; Verband der Diätologen Österreichs
27.03.2023	**Talk 24: Neue Gentechnik: Chance oder Risiko?** DI Iris Strutzmann; AK Wien Dr. Petra Jorasch; Euroseeds
01.03.2023	**Talk 25: Portion Size & Bodyweight – Rolle der Portionsgröße** Dr. Manuel Schätzer; SIPCAN DDI Elisabeth Buchinger; Sensorikum
21.11.2023	**Talk 26: Food Waste: Status quo** Dr. Felicitas Schneider; Thünen-Institut Dominik Heizmann, MSc; WWF Österreich

Ø 50 Teilnehmende pro Talk
Ø 270 YouTube-Klicks pro Video

Wissenschaftliche Positionierung

Leitfaden Ernährungskommunikation

Zum Leitfaden:
➞ **Ernährungskommunikation**

Wissenschaftliche Arbeiten sind häufig sehr spezifisch und komplex. Doch das öffentliche Interesse an den Ergebnissen ist groß. So entsteht der wachsende Bedarf an journalistischer Leistung, aus den umfassenden Resultaten verkürzte, aber dennoch fachlich richtige Darstellungen abzuleiten. Diese Leistung ist vom Spezialgebiet des Wissenschaftsjournalismus zu erbringen. Alltagsrelevante Themen wie Ernährung werden jedoch häufig von vielerlei Ressorts behandelt. Dabei sitzt man oft in einer Zwickmühle: Einerseits sollen möglichst aufmerksamkeitsstarke Schlagzeilen für viele Lesende bzw. Klicks sorgen, andererseits gebieten es die journalistische Ethik und das Selbstverständnis, die Ergebnisse möglichst korrekt und in für Laien verständlicher Form wiederzugeben. Doch bei der Berichterstattung über Studien lauern zahlreiche Fallstricke, zudem ergeben sich bei der Einordnung viele Fragen: Gibt es ein Bias oder Hinweise auf methodische Fehler? Wer hat den Beitrag geschrieben und wer hat ihn in Auftrag gegeben? Wie aussagekräftig sind die Ergebnisse? Und vor allem: Wie kann man kurz und spannend darüber berichten, ohne die Aussagen zu verfälschen? Daher wurde ein Leitfaden erstellt, der Antworten auf diese Fragen liefert und hilfreiche Tipps zur Einordnung von Studien und deren Ergebnissen gibt. Gleichzeitig soll er dazu beitragen, gezielt nachfragen zu können, wenn allzu eingängige und plakative Vereinfachungen oder Schlagzeilen verwendet werden. Denn es ist nicht immer einfach, die Grenzen zwischen Fakten und Fiktion, zwischen Ergebnis und Interpretation zu erkennen.

Publikation „What do People know about Food, Nutrition and Health? – General Nutrition Knowledge in the Austrian Population“

Zur Publikation:
➦ **What Do People Know about Food, Nutrition and Health?**

nutrients

MDPI

Article

What Do People Know about Food, Nutrition and Health?—General Nutrition Knowledge in the Austrian Population

Maximilian Gruber [1], Chiyenyere Gina Iwuchukwu [2,3], Elizabeth Sperr [1] and Jürgen König [1,*]

1. Abstract
2. Introduction

2021 wurde in Zusammenarbeit mit der Markt- und Meinungsforschungsagentur „Marketagent“ eine Umfrage zum aktuellen Stand des Ernährungswissens der Menschen in Österreich durchgeführt. Grundlage bildete der international anerkannte und validierte Fragebogen „Revised General Nutrition Knowledge Questionnaire“, der für die Durchführung auf Deutsch übersetzt wurde. Die repräsentative Online-Stichprobe umfasste 1000 Menschen im Alter von 14 bis 79 Jahren. Die Ergebnisse der allgemeinen Umfrage wurden durch eine Masterarbeit am Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien ergänzt, die folgende Berufsgruppen gesondert erhoben hat: Pädagogen (n=873), Ärzte (n=307), Pharmazeuten (n=295), Ernährungswissenschafter (n=124) und Diätologen (n=160). Eine umfassende Publikation der Ergebnisse erfolgte 2022 im Wissenschaftsmagazin „Nutrients“ sowie 2023 in den Magazinen „Die Ernährung“ und „ernährung aktuell“.

Die Ergebnisse offenbaren Wissenslücken in der Allgemeinbevölkerung:

- Die österreichische Bevölkerung (im Alter ab 14 Jahren) erreicht beim allgemeinen Ernährungswissen im Durchschnitt 61,4 % der Gesamtpunkteanzahl.
- Das geringste Wissen liegt über Nährstoffe und einzelne Lebensmittelgruppen sowie zu Ernährungsempfehlungen vor.
- Männer, junge Menschen und jene mit einem geringen formalen Bildungsniveau weisen einen geringen Wissensstand auf.
- Lediglich jede fünfte Person weiß, dass fünf Portionen Obst und Gemüse pro Tag – also „5 a day“ – empfohlen werden.
- Nur drei von zehn Befragten erkennen Fett als den kalorienreichsten Hauptnährstoff – der Großteil der Befragten meint hingegen, dass Zucker die meisten Kalorien hat.

Auch in den Berufsgruppen besteht ein gewisses Maß an Unsicherheit:

- Das allgemeine Ernährungswissen war bei Diätologen und Ernährungswissenschaftern am stärksten ausgeprägt, gefolgt von Apothekern und Ärzten.
- Lehrkräfte erzielten mit 75 % der Gesamtpunktezahl deutlich bessere Ergebnisse als die Allgemeinbevölkerung, aber auch deutlich schlechtere als die Befragten der Gesundheitsberufe.
- Unter den Lehrkräften bzw. Medizinern kennt etwas mehr als die Hälfte (54 bzw. 66 %) die richtige Antwort zur Empfehlung von Obst und Gemüse.
- Ein Viertel der Mediziner denkt, dass Zucker die meisten Kalorien hat. Dieser Meinung sind auch 21 % der Pharmazeuten und 36 % der Lehrkräfte.
- Unter den Medizinern bzw. Pharmazeuten wählte knapp ein Viertel bzw. Drittel fälschlicherweise die Vermeidung von Lebensmittelzusatzstoffen als mögliche Option zur Verringerung des Krebsrisikos. Unter den Lehrkräften waren es 48 % – und damit mehr als in der Allgemeinbevölkerung.

Gruber M, Iwuchukwu CG, Sperr E, König J: What Do People Know about Food, Nutrition and Health? – General Nutrition Knowledge in the Austrian Population. Nutrients 14 (22), 4729 (2022).

Organe und Geschäftsstruktur 2022/23

Vorstand

Obmann	KR DI Johann Marihart
Obmann-Stv.	Mag. Gunnar Widhalm, Unilever
Obmann-Stv.	Dr. Petra Burger, Coca Cola
Kassier	DI Stephan Savic, Agrana
Kassier-Stv.	Raphaela Fremuth, BA, Mars
Schriftführer	DI Erich Teufel, Rauch
Schriftführer-Stv.	DI Gerald Sivec, Haribo
Weitere Vorstandsmitglieder	Dr. Michael Blass, AMA-Marketing Dr. Karlheinz Niederreiter, Red Bull (ab 2023) Dr. Peter Reinecke (Ehrenpräsident)
Rechnungsprüfer	Univ.-Prof. Dr. Emmerich Berghofer, BOKU Wien
2. Rechnungsprüfer	Mag. Helga Cvitkovich-Steiner, Gourmet

Wissenschaftlicher Beirat

Der wissenschaftliche Beirat unterstützt das *f.eh* bei fachlichen Agenden und Schwerpunktsetzungen, gibt Empfehlungen für die Programmgestaltung an den Vorstand ab und sichert die wissenschaftliche Fundierung der Arbeit. Der Beirat arbeitet pro bono und weisungsfrei und ist allein den wissenschaftlichen Prinzipien verpflichtet. Zweimal jährlich wird der Beirat einberufen, um wissenschaftliche Themen, Trends und Entwicklungen im Ernährungsbereich zu diskutieren.

Mitglieder des wissenschaftlichen Beirats nach Fachbereichen

Ernährungswissenschaft	Univ.-Prof. Dr. Jürgen König (Vorsitzender) Department für Ernährungswissenschaften, Universität Wien
Lebensmitteltechnologie	Univ.-Prof. Dr. Emmerich Berghofer (Vorsitzender-Stv.) Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie, BOKU Wien
Fachdidaktik der Ernährung	Ass.-Prof. Dr. Claudia Angele (bis Mai 2023) Department für Ernährungswissenschaften, Universität Wien
Konsumentenverhaltensforschung	Univ.-Prof. Dr. Arnd Florack Institut für Arbeits-, Wirtschafts- und Sozialpsychologie, Universität Wien
Sportwissenschaft	Mag. Christian Halbwachs Bundes-Sport GmbH, Abteilung Breitensport, Wien
Wirtschafts- und Sozialwissenschaften	Dr. Peter Reinecke
Ernährungs-/Gesundheitspsychologie	Mag. Hanni Rützler futurefoodstudio, Wien
Risikokommunikation	DI Oskar Wawschinek, MAS MBA Food Business Consult, Wien

Geschäftsstelle

Geschäftsführung und wissenschaftliche Leitung: Dr. Marlies Gruber
Wissenschaftliche Mitarbeit: Elisabeth Sperr, MSc; Evelyn Matousch, BSc (seit 08/2022)
Digitalmarketing und Eventmanagement: Melanie Nickolai, MA (seit 10/2023)
Eventmanagement: Lilu Steinbach (06/2022–07/2023) (v. l. n. r.)

Danke den Autorinnen und Autoren des Magazins in den Jahren 2022 und 2023:
Prof. Dr. Tina Bartelmeß; Lisa Baumgartner, MSc; Mag. Florian Berger; Constanze Betz; Prof. Dr. Christine Brombach; Dr. Ingrid Brüggemann; Dr. Eva Derndorfer; Ass.-Prof. DI Dr. Klaus Dürrschmid; DI Anja Eichinger, BEd; Mag. Markus Eigner; Eva-Maria Endres, MSc; Mag. Thomas Fertl; Mag. Cornelia Fiechtl; Dr. Nadine Gutmann; Sarah Jasiok, MA; Dr. Petra Jorasch; Dr. Barbara Kaiser; Prof. Dr. Christoph Klotter; Mag. Karin Lobner; Mag. Alexander Pürzel; Dr. Theres Rathmanner; Mag. Julia Schätzer; Dr. Manuel Schätzer; Nicole Stark, BSc; Prof. Dr. Peter Stehle; Katharina Steingassner, BSc; Univ.-Prof. Dr. Mag. Eva Stöger; DI Iris Strutzmann; Silvia Wiegel, MA; Mag. Jörg Wipplinger, MA

Danke für Textfluss und Layout:
Lektorat: Conny Brandhofer; Satz: Gerhard Weber | vektorama.city

Finanzierung

Unser Budget setzt sich zusammen aus Mitglieds- und Unterstützungsbeiträgen von Unternehmen und Organisationen der Lebensmittelwirtschaft sowie projektbezogenen Förderungen, Einnahmen aus Veranstaltungen und dem Vertrieb eigener Publikationen. Die Mitgliedschaft im *forum. ernährung heute* steht Organisationen und Unternehmen entlang der gesamten Lebensmittelwertschöpfungskette offen. Bei Interesse an Informationen zur Mitgliedschaft wenden Sie sich bitte an die Geschäftsführung.

Danke an unsere Mitglieder in den Jahren 2022 und 2023:

www.forum-ernaehrung.at