

Report 2017



Inhalt

01.0	Vorwort	05
02.0	Metathema Essen, Bildung & Kompetenz	06
02.1	f.eh-Symposium „Essen lernen – aber wie? Ernährungsbildung der Zukunft“	06
02.2	Bausteine für ein besseres Essverhalten – 6 f.eh-Postulate zum Thema Essen, Lebensstil, Verantwortung und Bildung	10
03.0	Informationskanäle	12
03.1	ernährung heute	12
03.2	www.forum-ernaehrung.at	14
03.3	Social media	17
03.4	Publikationen	18
04.0	Medien- und Öffentlichkeitsarbeit	19
05.0	Ausrichtung	20
06.0	Organe und Geschäftsstrukturen	21
07.0	Appendix	22
08.0	Impressum	23



01.0

Vorwort

Die moderne Ernährungswelt zeichnet sich durch ein vielfältiges Angebot an Lebensmitteln und Speisen, Ernährungsweisen und Möglichkeiten der Individualisierung sowie an Informationen aus. Die Mehrzahl der Konsumenten fühlt sich mit Widersprüchen konfrontiert und mit dem Überangebot zumindest zeitweise überfordert. Sieben von zehn Menschen wissen nicht mehr, welche Informationen rund um Ernährung und Lebensmittel richtig sind. Und vor allem Stadtkinder sind nicht mehr in der Lage, Zusammenhänge zwischen Milch, Butter und Käse oder Brot, Kuchen und Getreide herzustellen. Gleichzeitig bilden Zivilisationskrankheiten wie Adipositas und Diabetes eine der größten gesundheitspolitischen Herausforderungen – auch, weil es sich dabei um multikausale, komplexe Krankheitsbilder handelt. Wissensvermittlung als Lösungsansatz allein greift hier zu kurz. Was den Teil der Nahrungsaufnahme betrifft, so muss es mehr darum gehen, das gute Essen und gleichzeitig vernünftige Ernähren grundlegend zu lernen. In der Familie ebenso wie im Kindergarten und in der Schule. Moderne Konzepte der Ernährungsbildung orientieren sich daher an pädagogisch etablierten Eckpfeilern: Neugier, Anregung und selbstständiges Tun. Kochen, Essen, Lachen, Stauen. Schließlich bedeutet Lernen weniger, alles zu wissen, als vielmehr sich maximal zu entwickeln. Dafür braucht es Erfahrung und Reflexion. Das gilt für Rechnen, Schreiben und Lesen genauso wie für Riechen und Schmecken. Denn Bildung befähigt dazu, „Autor des eigenen Lebens“ zu sein, eigenständige Entscheidungen treffen zu können und selbstständig zu sein – kurzum: mündig zu sein. Bildung ist deswegen auch der Schlüssel für ein gelungenes kulinarisches Leben. Das f.eh setzt sich daher für Maßnahmen zur Stärkung selbstbestimmter Lebensweisen ein und spricht sich gegen fiskalpolitische und die persönliche Freiheit einschränkende Instrumente aus. Das diesjährige Metathema war dementsprechend der Bildung gewidmet und fand beim f.eh-Symposium mit 200 Teilnehmern regen Zuspruch. Für ein gesellschaftlich besseres Essverhalten bedarf es dennoch mehrerer Bausteine. Wir haben jene, die sich als Ergebnis unserer Experten- und Stakeholder-Umfrage aus 2016 ableiten lassen, zusammengefasst (Seite 10-11).

**« Es gibt nur eins,
was auf Dauer teurer ist
als Bildung: keine Bildung. »**
(John F. Kennedy)

02.1

Symposium_

Essen lernen – aber wie?

Ernährungsbildung der Zukunft

Gut essen ist eine wesentliche Kulturpraktik. In einer Zeit des Waren- und Informationsüberflusses ist die situationsgerechte Auswahl von Lebensmitteln und Speisen jedoch zur Herausforderung geworden. Am 27. September 2017 lud das *forum. ernährung heute* daher zum 7. f.eh-Symposium „Essen lernen – aber wie? Ernährungsbildung der Zukunft“. Wie aktuell das Thema ist, zeigte der Besucheranklang: Rund 200 Teilnehmer aus Ernährungswissenschaft, Politik, Pädagogik, Landwirtschaft und Wirtschaft sowie Medienvertreter kamen in Wien zusammen.

„Die Thematik Essen scheint heute vielen zu komplex und zu verwirrend“, stellte Peter Reinecke in seinem Begrüßungsstatement fest. Sieben von zehn Menschen wissen nicht mehr, welche Informationen rund um Ernährung und Lebensmittel richtig oder falsch sind, das zeigte der f.eh-Mythen-Check 2015. Wissensvermittlung als Problemlösung greift hier zu kurz. Vielmehr geht es in Zukunft darum, durch Ernährungsbildung Kompetenzen zu fördern, die Menschen ermöglichen, verantwortungsvolle Ess-Entscheidungen zu treffen.

« Bildung bedeutet in diesem Kontext die Befähigung zu einer eigenständigen und eigenverantwortlichen Lebensführung in sozialer und kultureller Eingebundenheit und Verankerung »

f.eh präsentiert „Bausteine für ein besseres Essverhalten“

„Wir sehen bei Kindern, dass sie den Bezug zu Lebensmitteln verloren haben. Sie wissen nicht mehr, wie und wo diese entstehen und können auch nicht einschätzen, welche Wirkungen sie auf uns und die Umwelt haben. Da braucht es mehr Bewusstseinsbildung und auch viel mehr Praxis sowie lustvolles, lebenslanges Lernen“, sagte Marlies Gruber, Geschäftsführerin des f.eh. Aus diesem Grund veröffentlichte das f.eh im Rahmen des Symposiums **„6 Postulate zum Thema Essen, Lebensstil, Verantwortung und Bildung“** (siehe Seite 10-11).

Ernährungsbildung im Schulsystem verankern

Eine zentrale Forderung des f.eh ist es, Essen im Sinne einer Kulturtechnik verpflichtend interdisziplinär an Schulen zu integrieren. Silke Bartsch, Professorin für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft an der Pädagogischen Hochschule Karlsruhe, unterstützt diese. „Eine zeitgemäße Ernährungsbildung will junge Menschen befähigen, die eigene Ernährung politisch mündig, sozial verantwortlich und demokratisch teilhabend unter den herrschenden komplexen gesellschaftlichen Bedingungen zu gestalten. Wenn wir eine Grundbildung Ernährung für alle wollen, müssen wir sie institutionalisieren!“

Die „Schule des Essens“ ist ein Vorzeigeprojekt, das vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau Österreich (FiBL) entwickelt wurde und durchgeführt wird. Die Projektleiterin Theres Rathmanner vom FiBL: „Unser Ziel ist es, Kinder und Jugendliche für gute – bewusst nicht „gesunde“ – Ernährung zu begeistern. Wir möchten, dass Schüler zu informierten, kompetenten, selbstbestimmten und gesunden Essern mit Sinn für Genuss und Nachhaltigkeit werden. Zentraler Lernort dabei ist die Küche.“ Das geschieht ohne erhobenen Zeigefinger, mit wenigen Gesundheitsargumenten, dafür mit viel Praxis, Selbst-Erfahren, Freude am Ausprobieren und Erleben von Geschmack. Lernen „mit Hirn, Herz und Händen“, wie es Rathmanner bezeichnet. Ziel ist es, die „Schule des Essens“ dauerhaft im Schulsystem zu verankern. Ob und wann dies gelingt, ist, wie bei vielen Projekten, auch eine Frage der Finanzierung.

« Der Schule als erster formaler Bildungseinrichtung kommt eine besondere Rolle zu, denn unabhängig vom sozio-ökonomischen Status werden hier alle Kinder erreicht. »

Die Vorstellung ausgewählter Praxisprojekte aus Österreich, Deutschland und den Niederlanden zeigte durchgehend, dass hands-on-Aktivitäten, ein praktischer, alltagsnaher Zugang und emotionale Erlebnisse mit Lebensmitteln klare Erfolgsfaktoren sind. Das heißt, Kinder lernen am besten, wenn sie Lebensmittel im wahrsten Sinne des Wortes be-greifen, selbst kochen und gemeinsam essen.

„Ernährungswissen beginnt bereits bei der Produktion“, machte die Vorsitzende der Arbeitsgemeinschaft Österreichischer Bäuerinnen, Andrea Schwarzmann, aufmerksam. In diesem Sinne sind jährlich etwa 300 Seminarbäuerinnen im Rahmen von rund 1.800 Bildungseinsätzen an Österreichs Schulen unterwegs und vermitteln Kindern so praxisnahe Erfahrungen mit Grundnahrungsmitteln. Auch Bundesbäuerin Schwarzmann forderte, die Vermittlung von Ernährungs- und Lebenskompetenz in allen Schulbereichen fix zu verankern.

« Das f.eh-Symposium greift Metathemen multiperspektivisch auf und gibt Gelegenheit, mit einem interdisziplinären Publikum zu diskutieren. »

Kritisch umgehen mit Neuen Medien

Will man, dass Jugendliche zu kritischen Konsumenten mit Entscheidungskompetenz heranwachsen, kommt man um das Thema Digitalisierung, Social Media und Apps nicht herum. Zum einen können, etwa mittels facebook- oder Instagram-Beobachtung, Trends und Motive frühzeitig erkannt werden, wie Ronia Schiftan von der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE) anschaulich darstellte. Zum anderen beeinflussen Apps das Verhalten direkt. In welcher Weise, dazu gibt es derzeit allerdings keine Studien, erläuterte Kirsten Schlegel-Matthies, Professorin für Haushaltswissenschaft an der Universität Paderborn. Sie sieht Apps zwar als guten Anknüpfungspunkt an die Lebenswelt junger Menschen, beurteilt sie aber durchaus kritisch: „Mit der Nutzung von Ernährungs-Apps und der damit oft verbundenen Selbstvermessung wird auch das Verhältnis zum eigenen Körper ein Stück weit entfremdet. Genussaspekte fehlen praktisch völlig. Doch die angebotenen Lösungen klingen einfach und man kann die Verantwortung abgeben. Aber wer hat die Kontrolle über die App? Aufgrund welcher Basisdaten wurde sie programmiert? Wer sagt, was richtig ist? Es ist nicht gesichert, dass die Datengrundlagen einer App wissenschaftlich abgesichert sind.“

Wissenschaftlich fundiert, praktisch orientiert

Die wissenschaftliche Absicherung betonte auch Jürgen König vom Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien und Leiter des Wissenschaftlichen Beirates des f.eh. „Um die Relevanz oder Korrektheit von Ernährungsinformationen, die in Medien gerne überspitzt oder gar widersprüchlich dargestellt werden, zu beurteilen, braucht es Wissen und Bildung. Ohne breite Ernährungsbildung kann keine Eigenverantwortung übernommen werden.“ König sieht dabei alle Stakeholder in der Pflicht, Studienergebnisse mit Bedacht, sowie allgemeinverständlich zu kommunizieren. Nur so können Konsumenten das Handwerkszeug erlangen, um Ernährungsinformationen eigenständig zu bewerten, in Bezug zu ihrer individuellen Lebenssituation zu setzen und eigenverantwortliche Ess-Entscheidungen zu treffen.

Eigenverantwortung und Reflexion

Noch eine Botschaft lag König am Herzen: „Schlussendlich ist es wichtig, dass man auch ein bisschen über sich selbst nachdenkt. Ich glaube, die meisten Menschen wissen, was sie falsch machen. Es ist natürlich leichter, die Verantwortung an irgendjemand anderen abzugeben. Wenn man aber sein eigenes Gesundheitsverhalten reflektiert, dann merkt man relativ schnell, dass sehr viele Punkte vorhanden sind, die in der eigenen Verantwortung liegen und wo man die Verantwortung nicht wirklich an jemand anderen abgeben kann, darf oder sollte.“

« Ernährungsbildung dient schließlich dem selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Umgang mit dem eigenen Körper und der Entwicklung einer ebenso selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Ernährungsweise. Der Umgang mit neuen Medien ist dabei nur ein kleiner Aspekt, der aber genauso bearbeitet werden muss. »

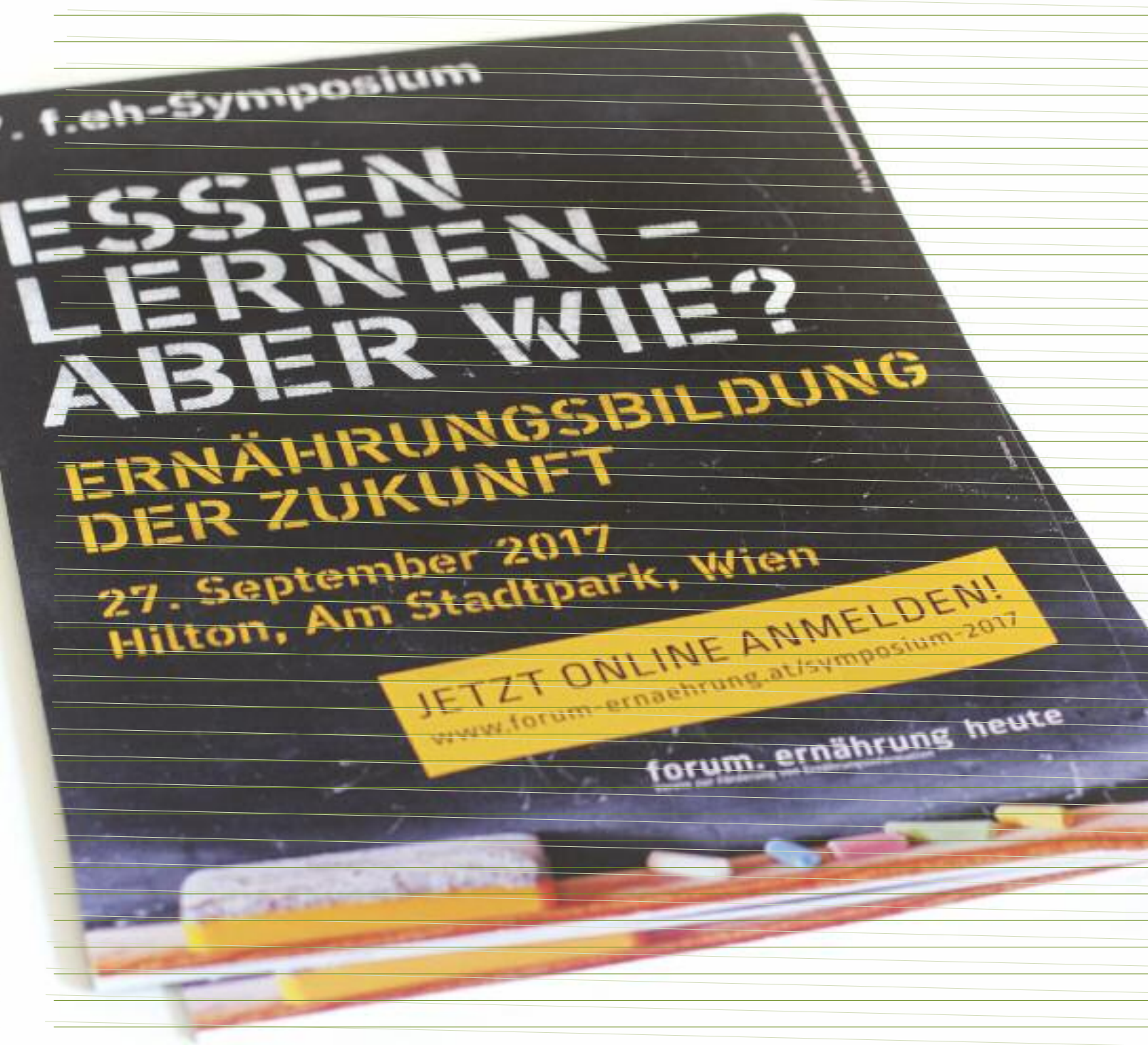
200
Teilnehmer

Medienecho

Mit diesem Thema war das f.eh in Summe 18 Mal in den Medien:

10 x Print

8 x Online



Referenten:

Silke Bartsch, Pädagogische Hochschule, Karlsruhe

Ronia Schiftan, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung, Bern

Kirsten Schlegel-Matthies, Institut für Haushaltswissenschaften, Universität Paderborn

Susanne Ring-Dimitriou, Institut für Sport- und Bewegungswissenschaften, Universität Salzburg

Theres Rathmanner, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Wien

Annemien Havemann-Nies, Academic Collaborative Centre AGORA, Universität Wageningen

Claudia Ertl-Huemer, GMS GOURMET, Wien

Andrea Lambeck, Plattform Ernährung und Bewegung e.V. (peb), Berlin

02.2

Bausteine für ein besseres Essverhalten

Sechs f.eh-Postulate zu den Themen Essen, Lebensstil, Verantwortung und Bildung

Auf Basis einer Delphi-Umfrage unter Vertretern aus unterschiedlichen Wissenschaftsdisziplinen, der Gesundheitsförderung, Wirtschaft, Politik und Verwaltung, Medien sowie Eltern- und Konsumentenvertretern zum Thema Verantwortung für gesundheitsförderliche Ernährungsweisen und Lebensstile (2016) fordert das f.eh noch mehr Engagement bei folgenden sechs Punkten:

1.	2.	3.
„Besser essen lernen“ verpflichtend an den Schulen	Qualitätsoffensive in der Gemeinschaftsverpflegung	Genuss fördern!
<i>Für mehr Esskultur an Schulen, täglich in der Praxis, für alle Kinder – unabhängig von ihrer Herkunft. Mit dem Ziel, das Qualitäts- und Geschmacksbewusstsein zu stärken und einen zukunftsorientierten und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln zu lernen.</i>	<i>Einheitliche Vorgaben für ein konsistent gutes, abwechslungsreiches und buntes Speisenangebot in Kindergärten, Schulen, Universitäten, Krankenhäusern und Seniorenheimen.</i>	<i>Genießen und gesund essen gehen Hand in Hand. Daher braucht es mehr Zeit für und Freude beim Essen ebenso wie eine Abkehr von der Verzichts- und Verbotskultur.</i>
<p>Gut und richtig zu essen, zählt zu den Kulturpraktiken, die wesentlich für ein gesundes Leben sind. Um allen Kindern unabhängig vom Elternhaus und dem sozioökonomischen Status gleiche Chancen für einen gesunden Lebensstil zu bieten, ist ein interdisziplinäres Lernen an Schulen wesentlich: in Projekten, anhand einzelner Impulse im Unterricht, über Vorbilder oder im Rahmen eines eigenen Schulfachs. Dabei sollen der praktische, freudvolle und genießerische Umgang mit Lebensmitteln sowie Warenkunde, Lebensmittelherstellung und -verarbeitung ebenso wie Wissen um die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit vermittelt werden. Eine noch bessere Ausbildung der Lehrkräfte in den Bereichen Ernährung, Lebensmittelkunde und Esskultur sowie unterstützende Angebote sollen die Umsetzung – vor allem in Ganztagschulen – ermöglichen. ■</p>	<p>Nach internationalem Vorbild kann die Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung in Kindergärten, Schulen, Universitäten, öffentlichen Krankenhäusern, Bundesanstalten, Seniorenheimen etc. mit einem eigenen nationalen Qualitätszentrum gesichert werden. Dieses kann die Koordination von zielgerichteten Maßnahmen, die Weiterentwicklung von Qualitätsstandards, im Zuge dessen die Qualitätssicherung und -kontrolle, sowie eine verstärkte Ernährungsbildung und Esskultur in den diversen Settings übernehmen. Dafür sind die Politik auf Bundes- und Länderebene, die Wissenschaft und die Wirtschaft verstärkt zu vernetzen. Gemeinsam mit den Ländern, den Caterern und den Trägern soll es gelingen, einheitliche Vorgaben zu setzen, die bundesweit umsetzbar sind. ■</p>	<p>Wer genießt, isst abwechslungsreicher, wählt seine Lebensmittel bewusster aus und nimmt sich mehr Zeit zum Essen. Die Folge: Genießer sind häufiger normalgewichtig. Jeder Einzelne kann beginnen, Lebensmitteln mehr Wertschätzung einzuräumen, sich mehr Zeit zum Essen zu nehmen und zu genießen. Familie und Schule können zudem einen freudvollen Umgang mit dem Essen und Esskultur vermitteln. Zu einem positiven Klima abseits von unnötiger Verängstigung, Verboten und Verzichtsplädoyers können zudem Medien ebenso beitragen wie die Wissenschaft. ■</p>

4.

Gesunde Wahl: Vom Acker bis zum Tisch!

Für jede Situation die beste Wahl punkto Nährstoffe, Convenience und Portionsgröße, gepaart mit transparenter Information.

Von den Rohstoffen über die Verarbeitung bis zur Rezeptur(weiter)entwicklung, Logistik und Lagerung: Eine ernährungsphysiologische Optimierung der Nährstoffgehalte in Lebensmitteln und Speisen soll entlang der gesamten Wertschöpfungskette erfolgen. Für unterschiedliche Situationen und Bedürfnisse sollen eine breite Auswahl an Angeboten sowie alternative Portionsgrößen und Packungen die ideale Wahl ermöglichen. Alle Beteiligten in der Versorgungskette sollen transparent und ehrlich kommunizieren. ■

5.

Zu mehr Bewegung bewegen!

Mehr Freude am Bewegen im Alltag für mehr Fitness, Muskeln und mehr Lebensqualität.

Während die Kalorienaufnahme seit Jahrzehnten stagniert, sinkt der Energieverbrauch aufgrund mangelnder körperlicher Bewegung drastisch. Daher sollen Kinder möglichst früh positive Erfahrungen mit Bewegung und Sport sammeln. Dafür braucht es ein grundsätzlich bewegungsförderliches Umfeld, d. h. Spielplätze, Geh- und Radwege, Grünflächen, Stiegenhäuser, motivierte Eltern, aktive Freunde, aber auch mehr Bewegung und Sport in Schulen mit mehr Spaß, sodass sich alle Kinder angesprochen fühlen, z. B. über bewegte Klassen, aktive Pausen, tägliche Bewegungs- und Sporteinheiten. Erwachsene sollen zudem von betrieblichen Gesundheits- und Bewegungskonzepten und einer unterstützenden Infrastruktur am Arbeitsplatz (Dusche, Garderobe, ...) profitieren. ■

6.

Wissenschaftlich abgesichert Bewusstsein bilden!

Fundiert und klar kommunizieren, in Wissenschaft, Weiterbildung und Medien.

Studienergebnisse sind von Wissenschaftlern und Multiplikatoren mit Bedacht und allgemeinverständlich zu kommunizieren und in das „Big Picture“ einzuordnen. Empfehlungen müssen wissenschaftlich fundiert sein. Auch die Kommunikation der Medien über Ernährung und Lebensmittel sollte keinesfalls auf faktenbasierte Informationen verzichten und unbegründete Skandalisierung und Übertreibungen vermeiden. ■

03.1

Informationskanal_ ernährung heute

Das Magazin *ernährung heute* ist seit 1994 auf dem Markt und wendet sich in erster Linie an Fachkräfte aus dem Ernährungs-, Bildungs- und Gesundheitsbereich. Journalisten und interessierte Konsumenten wissen die aktuelle und vielseitige Berichterstattung ebenfalls zu schätzen.

Sorgfältig recherchierte Themen werden auf 24 Seiten appetitlich serviert: Mit einem fachjournalistischen Autorenteam, unterstützt durch anerkannte Experten verschiedener Disziplinen, garantieren wir fundierte Informationen mit praktischer Relevanz. So bleiben wir unserem Anspruch treu: Zielgruppengerecht. Wissenschaftlich fundiert. Ausgewogen.

Fokusthemen 2017

ernährung heute 1/2017: Pflanzenfett in der Kritik

ernährung heute 2/2017: Leber

ernährung heute 3/2017: Kulinarische Integration

ernährung heute 4/2017: Essen lernen – aber wie?

ernährung heute ist über www.forum-ernaehrung.at als Einzelheft zu bestellen oder im Abonnement zu beziehen. Das Magazin erscheint vierteljährlich in einer Auflage von 2000 Heften pro Ausgabe. Seit 2012 kann die *ernährung heute* auch online gelesen werden. Knapp jeder dritte Abonnent nutzt dieses Angebot derzeit.

Die Bewerbung des Magazins erfolgt über den f.eh-Newsletter, Presseaussendungen, den Abo-Folder sowie über Probe-Exemplare bei f.eh-Veranstaltungen und bei Events anderer Institutionen im Bereich Ernährung, Lebensmittel, Gesundheitsförderung und Prävention. Des Weiteren erhält eine Reihe von Fachbibliotheken die *ernährung heute* zur Auflage.



« *Fad isst anders.*
Wissen, wie es schmeckt. »



« Informationen rund um Ernährung und Lebensstil ansprechend aufgetischt. »



03.2

Informationskanal_ www.forum-ernaehrung.at

www.forum-ernaehrung.at kommuniziert Fakten rund um Ernährung, Lebensmittel, Esskultur, Gesundheit sowie Bewegung und überzeugt mit zahlreichen Hintergrundinformationen ebenso wie mit einem vielseitigen Serviceangebot. Dabei bleiben wir unserer Kommunikationslinie treu: Wissenschaftsbasiert. Ausgewogen. Praxisrelevant. Minipodcasts zu Ernährungsmythen räumen zudem mit althergebrachten „Weisheiten“ auf. Für anlassbezogenes Issue Management gibt es eigene Themenseiten. Durch die responsive Gestaltung ist die Website auch mobil bequem zu lesen.

Website-Statistik

Die Zugriffszahlen der Website werden via Google Analytics gemessen. Diese Messmethode analysiert neben der Anzahl der Besucher und Seitenaufrufe auch das Besucherverhalten.

Von Jänner bis Dezember 2017 hatte *www.forum-ernaehrung.at* durchschnittlich 6.000 Besucher und 13.000 Seitenaufrufe pro Monat. Das ist ein Plus von 20 % im Vergleich zu 2016.

« 20 % mehr Besucher als im Vorjahr. »

67 % der User kommen über Suchmaschinen wie Google, Yahoo und Bing, 23 % direkt auf *www.forum-ernaehrung.at*. Über Empfehlungen, darunter Newsletter, Wikipedia oder andere Portale gelangen 7 % auf die Website. Das Schlusslicht bilden Verlinkungen von Tagesmedien sowie Sozialen Netzwerken (3 %).

Die Seite wird vorwiegend in Österreich aufgerufen, gefolgt von Deutschland und der Schweiz (58 %; 37 %; 5 %). Der restliche Teil der User kommt aus den USA, Brasilien, Italien sowie Spanien, Frankreich, England und den Niederlanden (< 1 %).

Rund 44 % der User besuchen die f.eh-Website via Computer und sehen sich im Durchschnitt drei Seiten pro Sitzung an. Dabei verbleiben sie zwei Minuten auf der Website.

Immer mehr User nutzen das responsive Design der Website. Der Vergleich zu 2016 verdeutlicht den Zeitgeist: 2016 surfte jeder Dritte via Smartphone auf unserer Website, 2017 war es knapp jeder Zweite.

Top-10-Rubriken 2017	Aufrufe
Startseite	74 161
Ernährung	18 544
Wir über uns	11 359
Events	6 204
Magazin	5 607
Pressemeldungen	4 894
Suche	3 934
Service	3 757
Termine	3 527
Shop	2 069



Top-10-Artikel 2017

	Seitenaufrufe
Versteckte Reaktion – Glutensensitivität	5688
Wenn Kürbisgemüse bitter aufstößt	5573
Magen-Darm-Infekte mit Alkohol vorbeugen	4995
Das tägliche Glas Rotwein	3356
Risikolebensmittel während der Schwangerschaft	2202
Bärlauch, Maiglöckchen oder Herbstzeitlose?	1962
Fördert Schnaps die Verdauung?	1785
Magersucht bei reifen Frauen – ein Tabuthema?	1214
Rund um den Apfel	977
Wunderstoffe aus dem Hafer	819

Gerätekatgorie	Sitzungen (%)	Seiten/Sitzung	Sitzungsdauer Ø (min)
Desktop	44	3	02:13
Smartphone	45	2	01:01
Tablet	11	2	01:30

Seit Oktober 2016 neu auf der Website:

„Mythos oder Wahrheit?“ – Kurz hineingehört

Stimmen althergebrachte „Weisheiten“, oder handelt es sich um eine Mär? Sechs Minipodcasts laden zum Mythen-Check ein:

- Das Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages
- Ein Glas Rotwein pro Tag ist gesund
- Essen am Abend macht dick
- Kaffee entzieht dem Körper Wasser
- Kohlenhydrate wie Kartoffeln, Reis, Nudeln machen dick



Newsletter

Der Newsletter wird regelmäßig an über 3000 Abonnenten zu unterschiedlichen Themen versendet:

- Aktuelle Texte auf der Startseite
- Presseaussendungen
- Magazin *ernährung heute*
- Buchrezensionen
- Veranstaltungen

Newsletter 2017:

19 x

Top-10-Themen

- Essen mit Pausen
- Fruktose zu Unrecht am Pranger?
- Warum man genügend schlafen sollte
- Wunderstoff aus dem Hafer
- Mich hat's erwischt! Die Grippe ist da
- Alt durch Weizen?
- Österreich wie es isst
- Kalium, Natrium, Chlorid
- Perfektes Eis selber machen
- Darmgesund mit Mandeln und Pistazien

Newsletter

Klicks

- 5 271
- 4 255
- 4 255
- 8 222
- 1 212
- 6 207
- 15 206
- 3 203
- 10 177
- 12 172



03.3

Informationskanal_ Social media

Facebook-Profil online seit Juli 2016

- Laufender Ausbau
- Regelmäßige Posts (ca. 110 pro Jahr)
- Reichweite pro Post aktuell: Ø 4000



Top-10 Posts 2017

	Klicks
→ Tag der Tomate	9300
→ Veggie – der Trend in Zahlen	5700
→ Apfelernte: Frühe Sorten haben bereits Saison	4700
→ f.eh-Symposium „Essen lernen – aber wie?“	4500
→ Facettenreiche Grillküche	3600
→ Passend zum Eisgenuss bei hohen Temperaturen: Buchtipps	3600
→ Eiweiß – ausreichend versorgt im Alter	2700
→ Tipps für die richtige Jause	2500
→ Fipronil: Das Gift, das in den Eiern steckt	2400
→ Erdbeeren – Rot hat Saison!	2400

03.4

Informationskanal_ Publikationen

Publikationen

Erstmals erschienen

Wohlfühlen ein Leben lang

2015

Smart Food Choice -
Einkauf leicht gemacht

2013

Salamitaktik zum Wohlfühlgewicht -
Ratgeber für Abnehmwillige

2012

Ready Steady Eat -
Essen und Trinken für Sportbegeisterte

2010



04.0

Medien- und Öffentlichkeitsarbeit

Presseaussendungen

- Kulinarische Integration – der Teller spricht viele Sprachen [29.11.2017]
- Essen lernen – aber wie? 7. f.eh-Symposium zur Ernährungsbildung der Zukunft [29.09.2017]
- Einladung zum Pressebriefing und Symposium „Essen lernen – aber wie? Ernährungsbildung der Zukunft“ des f.eh am 27.09.2017 [20.09.2017]
- Schulstart: Besser Jausnen fördert Konzentration [24.08.2017]
- Gesunde Leber – Was man dafür tun kann! [28.06.2017]
- Palmöl – mehr Einsatz für Nachhaltigkeit! [23.05.2017]
- Zweck und Finanzierung des Vereins „forum. ernährung heute“ [20.03.2017]
- Marlies Gruber übernimmt Geschäftsführung des *forum. ernährung heute* [26.01.2017]

Medienpräsenz im Rahmen des ORF-Schwerpunktes

„Bewusst gesund: Zucker, das süße Gift“ von 18.-25. März 2017:

- Ö1, Rudi, der Radiohund: „Was passiert im Körper, wenn man Zucker isst?“ [20.3.2017]
 - Ö1, Rudi, der Radiohund: „Verführerisch süß. Warum ist etwas ungesund, das so gut schmeckt wie Süßigkeiten?“ [22.3.2017]
 - MERYNS Sprechzimmer: Zucker, Fett und Kohlenhydrate – alles Böse oder was? [22.3.2017]
- Plus: Informationen auf <http://www.forum-ernaehrung.at/mehr/themen/zucker/>

Vorträge, Workshops & Moderation

- Forum Alpbach, Break Out Session des Ökosozialen Forums, 30.8.2017; Alpbach, Moderation
- Veranstaltung zum Welternährungstag, Ökosoziales Forum 9.10.2017; Wien, Moderation
- BÄKO-Workshop 5.11.2017; Münster, Vortrag
- Food Finance Festival, Erste Bank/Falstaff, 9.11.2017; Wien, Vortrag
- BÄKO Round Table-Diskussion, 30.11.2017; Hamburg, Diskussion

Messestände

- Tag der Verdauung 5.5.2017, Wien: Messestand und Vortrag
- Tag der Selbsthilfe 26.11.2017, Wien: Messestand und Genuss-Workshop

Kinder laufen für Kinder

- f.eh als Aktionspartner
- Verlosung von [ess-be]-Spielen unter den teilnehmenden Schulen, Gruppen und Vereinen

Fachliche Begleitung der Redaktion der Online-Plattform „Österreich isst informiert“ – Eine Initiative der Lebensmittelindustrie

Medien-Clippings

Jahr	Summe	Verteilung			
2017	105	Print: 48	Web: 44	TV: 8	Audio: 5

05.0

Ausrichtung

Positionierung

Das *forum. ernährung heute* (f.eh) versteht sich als *die* kompetente Plattform für ernährungs- und gesundheitsbezogene Öffentlichkeitsarbeit in Österreich. Es wurde 1991 gegründet, um in der Ernährungsdiskussion als wissenschaftlich basierte Kommunikationsplattform zu besserer Information beizutragen und allgemein verständlich aufzuklären. Dabei steht ihm sein wissenschaftlicher Beirat zur Seite, in dem Vertreter verschiedener einschlägiger Disziplinen zusammenarbeiten. Als fest verankerter Dialogpartner in der ernährungswissenschaftlichen Community nimmt das f.eh seine Rolle in Form von Beiträgen zum wissenschaftlichen Diskurs wahr. Das f.eh arbeitet mit einer Vielzahl von Anspruchsgruppen zusammen, die sich an der Ernährungsdiskussion beteiligen, wie Ministerien, Behörden, Verbände und Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Das f.eh richtet seine Aktivitäten in der Prävention und Gesundheitsförderung an einem Menschenbild aus, das von aufgeklärten und mündigen Verbrauchern ausgeht, die ihre Entscheidungen auf Basis valider Wissensgrundlagen treffen und eine eigenverantwortliche und selbstbestimmte Lebens- und Ernährungsweise verfolgen. Das f.eh ist hauptsächlich auf Österreich ausgerichtet, gleichwohl über Verbände und Unternehmen auf europäischer Ebene und global eingebettet.

Nähere Informationen zur Ausrichtung des f.eh finden

Sie hier online:

www.forum-ernaehrung.at/wir-ueber-uns/ausrichtung/

Als inhaltliche Schwerpunkte bearbeitet das f.eh vorrangig:

- den ganzheitlichen Zugang zu Gesundheits- und Lebensstilfragen, insbesondere zu Themen der Ernährung (u. a. Erziehung und Ausbildung, Genuss und Lebensfreude, Bewegung, Emotionen und Motivationen, Freizeitverhalten)
- die gesellschaftliche Wertschätzung für Lebensmittel,
- ernährungsassoziierte Krankheiten wie Adipositas und Diabetes mit ihren gesundheits- und gesellschaftspolitischen Konsequenzen,
- einzelne im Fokus stehende Nährstoffe oder Substanzen,
- aktuelle Themen in der Ernährungsdiskussion und neue wissenschaftliche Erkenntnisse.

« Kompetent. Ausgewogen. Verständlich. Ihr Diskussionspartner in Ernährungsfragen. »

Ziele

Das f.eh orientiert sich strategisch an der WHO-Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health (2004, samt einschlägigen Folgedokumenten) und richtet seine Maßnahmen danach aus. Daraus ergibt sich ein Beitrag zur gesamten Ernährungsdiskussion und Aufklärung der Bevölkerung im Sinne einer objektiven, wissenschaftsbasierten und handlungsrelevanten Kommunikation. Das f.eh agiert als Mediator in der oft emotionsgeladenen Ernährungsdiskussion und bemüht sich um Versachlichung der Debatte. Es möchte Dialog und Verstehen zwischen Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und Medien fördern, um gute und breit akzeptierte Lösungen für die Praxis zu ermöglichen, sowie den aktuellen Stand der Wissenschaft für die Allgemeinheit verständlich machen.

06.0

Organe und Geschäftsstrukturen

Vorstand

Präsident: Dr. Peter Reinecke
Präsident-Stv.: DI Stephan Savic
Kassier: Mag. Franziska Zehetmayr
Kassierin-Stv.: Mag. Marie-Therese Wagner
Schriftführerin: Mag. Angela Teml
Schriftführer-Stv.: Mag. Philip Valerian Siegel
Rechnungsprüfer: Univ.-Prof. Dr. Emmerich Berghofer
2. Rechnungsprüferin: Mag. Sigrid Reimer

Partner des forum. ernährung heute

Dipl. Des. Matthias Berke, Grafik und Design
Dr. Eva Derndorfer, Autorin
Mag. Angela Mörxlbauer, Autorin
Dr. Theres Rathmanner, Autorin
Conny Vrbicky, Lektorin

Geschäftsführung & Wissenschaftliche Leitung

Dr. Marlies Gruber

Wissenschaftliche Mitarbeit

Dr. Elisabeth Rudolph
Mag. Nina Grötschl

Unterstützung

Im Berichtszeitraum unterstützten folgende
Lebensmittelhersteller den Verein:
*Agrana / backaldrin / Berglandmilch / Coca-Cola /
Danone / Gourmet / Haribo / Iglo / Instantina /
Manner / Mars / McDonalds / Milupa / Nestlé / PEZ /
Rauch Fruchtsäfte/ Salzburg Schokolade / Spitz /
Unilever / Wewalka*

Mitglieder des Wissenschaftlichen Beirats nach Fachbereichen im Jahr 2017:

Ernährungswissenschaft

Univ.-Prof. Dr. Jürgen König, Department für
Ernährungswissenschaften, Universität Wien

Lebensmitteltechnologie

Univ.-Prof. DI Dr. Emmerich Berghofer, Department
für Lebensmittelwissenschaften und -technologie,
BOKU Wien

Lebensmittelrecht

Dr. Michael Blass, AMA Marketing GmbH, Wien

Diätologie

FH-Prof. Gabriele Karner, MBA, Fachhochschule
St. Pölten

Ernährungs-/Gesundheitspsychologie

Mag. Hanni Rützler, futurefoodstudio, Wien

Kinder- und Jugendheilkunde

Prim. Univ.-Prof. Dr. Karl Zwiauer, Abteilung für
Kinder- und Jugendheilkunde, Landeskrankenhaus
St. Pölten

Sportwissenschaft

Mag. Christian Halbwachs,
Bundes-Sportförderungsfonds, Wien

Risikokommunikation

DI Oskar Wawschinek, MAS, MBA,
Food Business Consult, Wien

07.0

Appendix_ f.eh-Veranstaltungsformate

Symposium

Das Symposium greift Meta- und Schwerpunktthemen multiperspektivisch auf und gibt Gelegenheit, mit dem interdisziplinären Publikum zu diskutieren. Zielgruppe sind die ernährungswissenschaftliche und -medizinische Fachcommunity, Vertreter aus Wirtschaft, Handel und Medien, Entscheider in Politik, Behörden und Verbänden, interessierte Konsumenten sowie Multiplikatoren im System Schule.

- 27.09.2017 Essen lernen – aber wie? Ernährungsbildung der Zukunft
- 24.09.2015 Über Mythen, Widersprüche und Skandalisierung beim Essen
- 26.06.2014 Demografische Revolution: Reifeprüfung auf dem Teller
- 05.06.2013 Markt. Wert. Wahrnehmung. Was ist Essen wert?
- 14.06.2012 Freiheit oder Fremdbestimmung: Wie privat ist Essen?
- 19.05.2011 Wie isst Mann? Wie kocht Mann?
- 04.03.2010 Kulinarische Intelligenz – Genuss ist Lebensqualität

f.eh im Dialog

Der „f.eh im Dialog“ bietet einen Rahmen für sachliche Diskussionen zu einem fokussierten Thema aus Wissenschaft und Praxis. Zur Zielgruppe zählen Wirtschaft, Handel, Entscheider in Politik, Behörden und Verbänden, die ernährungswissenschaftliche und -medizinische Fachcommunity sowie Medienvertreter.

- 15.09.2016 Essen und Verantwortung: Wer stellt die Weichen?
- 11.06.2015 Ernährungsstudien: Kritik zwischen den Zeilen
- 13.11.2013 E-Nummern: Zugewetzt oder abgesetzt?
- 14.02.2013 Wie süß ist die Zukunft?

Business-Breakfast

Das Business-Breakfast ist eine Veranstaltung für Vertreter der Lebensmittelwirtschaft und deren Stakeholder. Neutrale Hintergrundinformation zu aktuellen Ernährungsthemen und deren Diskussion sollen das Verständnis zu einzelnen praxisbezogenen Fragen fördern.

- 03.07.2017 Österreichische Gesundheitspolitik [mit BM Doz. Dr. Pamela Rendi-Wagner]
- 20.04.2016 Österreichische Gesundheitspolitik [mit BM Dr. Sabine Oberhauser]
- 28.01.2015 Österreichische Gesundheitspolitik [mit BM Dr. Sabine Oberhauser]
- 26.11.2013 Europäische Ernährungspolitik: Quo vadis? [mit Doz. Dr. Karin, Schindler, Univ.-Prof. Dr. Jürgen König]
- 04.12.2012 Wegweiser Ernährungsbericht [mit Mag. Petra Lehner, Dr. Helene Karmasin, DI Oskar Wawschinek]

CEO-Meeting

Strategische Ausrichtung und Evaluierung des f.eh werden – wenn möglich – jährlich im Kreis der CEOs der unterstützenden Unternehmen diskutiert. 2017 entfiel das CEO-Meeting.

- 20.04.2016 / 28.01.2015 / 10.04.2014 / 11.04.2013 / 16.04.2012

Impressum

Redaktion: Mag. Nina Grötschl

Texte: Mag. Nina Grötschl, Dr. Marlies Gruber, Mag. Angela Mörixbauer

Layout und Grafik: matthiasberke.at

Medieninhaber, Herausgeber:

forum. ernährung heute

Verein zur Förderung von Ernährungsinformationen

Geschäftsführung: Dr. Marlies Gruber

Schwarzenbergplatz 6, 1037 Wien

t +43.1.712 33 44

office@forum-ernaehrung.at

www.forum-ernaehrung.at

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

Copyright: **forum. ernährung heute**, 2018

