

Issue #13

# Report 2025

forum. ernährung heute

# Wer wir sind

Das *forum. ernährung heute* (f.eh) ist ein 1991 gegründetes österreichisches Kompetenzzentrum für Ernährung, Gesundheit und Lebensstil und richtet seine Arbeit am Ideal des mündigen Bürgers in einer offenen Gesellschaft aus. Als verankerter Dialogpartner in der ernährungswissenschaftlichen Community nehmen wir unsere Rolle in Form von Beiträgen zum wissenschaftlichen Diskurs wahr. Dabei agieren wir als Mediator in der oft emotionsgeladenen Ernährungsdiskussion und bemühen uns um eine Versachlichung der Debatte.

## Wir möchten

- den aktuellen Stand der Wissenschaft für die Allgemeinheit verständlich machen,
- Dialog und Verstehen zwischen Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und Medien fördern, um gute und breit akzeptierte Lösungen für die Praxis zu ermöglichen und
- über einen faktenbasierten Diskurs einen wichtigen Beitrag für die öffentliche Meinungsbildung leisten.

Wir arbeiten wissenschaftlich fundiert und unabhängig. Dabei kooperieren wir mit einem Netzwerk von Organisationen, Unternehmen, Forschenden sowie Fachkräften und tauschen uns mit einer Vielzahl von weiteren Anspruchsgruppen aus, die sich an der Ernährungsdiskussion beteiligen, etwa Ministerien, Behörden und Verbände. Ein wissenschaftlicher Beirat berät uns fachlich. Getragen wird unsere Arbeit im Wesentlichen durch Beiträge der Vereinsmitglieder – das sind bedeutende Unternehmen und Organisationen der Lebensmittel- und Ernährungswirtschaft. Das *f.eh* ist hauptsächlich auf Österreich ausgerichtet, gleichwohl über Verbände und Unternehmen auf europäischer Ebene und global vernetzt.

# Wofür wir stehen

Wir orientieren uns strategisch an der Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health der WHO (2004, samt einschlägigen Folgedokumenten) und richten unsere Maßnahmen danach aus. Daraus ergibt sich ein Beitrag zur gesamten Ernährungsdiskussion und Aufklärung der Bevölkerung im Sinne einer objektiven, wissenschaftsbasierten und handlungsrelevanten Kommunikation.

Wir setzen uns für eine vernünftige Zuordnung von Eigen- und Solidarverantwortung ein und möchten möglichst viele Menschen zu einem gesunden, genussvollen und nachhaltigen Lebensstil motivieren. Dafür arbeiten wir mit einer Reihe von Anspruchsgruppen zusammen und haben acht konkrete Ziele formuliert:

**Wissenschaftlich abgesichert Bewusstsein bilden.** Durch eine fundierte und klare Kommunikation in Wissenschaft und Weiterbildung sowie über die Medien.

**Mehr Nachhaltigkeit auf allen Ebenen.** Ernährung sichern durch eine ressourcenschonende Herstellung entlang der Wertschöpfungskette, eine gesteigerte Wertschätzung für Lebensmittel, verantwortungsvolle Entscheidungen und eine hohe Versorgungskompetenz.

**Bewusste Wahl vom Acker bis zum Teller.** Durch transparente und ehrliche Kommunikation sowie situationsangepasste Portions- bzw. Packungsgrößen und optimierte Nährstoffe.

**Qualitätsoffensive in der Gemeinschaftsverpflegung.** Diese sorgt für ein konsistent gutes, abwechslungsreiches Speisenangebot in öffentlichen Einrichtungen.

**„Besser essen lernen“ in die Lehrpläne aufnehmen.** Alle Kinder in Österreich sollen die gleichen Chancen haben, einen gesunden und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln zu erlernen.

**Bildungsangebot für Erwachsene schaffen.** So werden die kulinarische Kompetenz und ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln gefördert.

**Zu mehr Bewegung bewegen.** Um die individuelle Fitness und die gesamte Lebensqualität zu erhöhen.

**Genuss und damit auch Gesundheit und Wohlbefinden fördern.** Anstelle von Verzicht und Verbot.

# Was uns bewegt

Unsere Themen:

- Ernährung mit einem ganzheitlichen Zugang zu Fragen der Gesundheit, Nachhaltigkeit und des Lebensstils (u. a. Erziehung und Bildung, Genuss und Achtsamkeit, Bewegung, Emotionen und Motivationen, Gewohnheiten und Verhalten)
- 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
- Neue wissenschaftliche Erkenntnisse

# Inhalt

## **5 VORWORT**

## **6 METATHEMA: FOOD SYSTEM ADAPTION**

7 Schwerpunkt: Vielfalt

## **8 MEDIA**

8 Medien- und Öffentlichkeitsarbeit

9 TV-Auftritte

10 Magazin: ernährung heute

10 Website: [www.forum-ernaehrung.at](http://www.forum-ernaehrung.at)

11 Newsletter

11 Social Media

11 Weitere Publikationen

f.eh-Genusstipps

Update FAQ zu „hochverarbeiteten“ Lebensmitteln

## **12 VORTRAGSTÄTIGKEIT**

## **12 DIALOG MIT STAKEHOLDERN**

## **13 F.EH-STRUKTUR 2025**

13 Team

13 Vorstand

14 Wissenschaftlicher Beirat

15 Finanzierung

## **15 IMPRESSUM**

# Vorwort



Auch im Jahr 2025 hat sich gezeigt: Veränderung ist zur Konstante geworden – und sie macht vor Ernährung, Gesundheit und Lebensstil nicht halt. Globale Krisen, extreme Wetterereignisse und geopolitische Spannungen verdeutlichen ebenso wie technologische Sprünge in der Lebensmittelproduktion und Kommunikation, dass Ernährung ein Spiegel gesellschaftlicher, ökonomischer und ökologischer Dynamiken ist. Gleichzeitig stehen Politik, Wirtschaft, Medien und Wissenschaft mehr denn je vor der Aufgabe, Orientierung zu geben – faktenbasiert, transparent und dialogbereit.

Auch in Österreich bewegen steigende Lebensmittelpreise, der Wunsch nach mehr Nachhaltigkeit, der Trend zu personalisierter Ernährung und die Frage nach sozialer Gerechtigkeit in der Gesundheitsvorsorge die Menschen. Die Debatten darüber sind oft emotional, manchmal polarisierend – und sie zeigen, wie wichtig fundierte Wissenschaftskommunikation ist. Denn nur damit lassen sich Mythen entkräften, tritt Klarheit an die Stelle von Unsicherheit, wird Kompetenz aufgebaut. Dazu leistet das *f.eh* seit Jahren einen zentralen Beitrag. Wir setzen uns dafür ein, wissenschaftliche Erkenntnisse zugänglich zu machen und praxisrelevant aufzubereiten, damit Menschen ihre Ernährungs- und Lebensstilentscheidungen informiert und selbstbestimmt treffen können.

Für zeitgemäßen Austausch haben wir unsere digitalen Kanäle weiter ausgebaut und unsere Veranstaltungen verstärkt als Plattform für Dialog genutzt. Besonders erfreulich ist, dass unser Netzwerk weitergewachsen ist – durch neue Kooperationen, und dank einer zunehmend aktiven Fachcommunity, die zeigt, wie lebendig und vielfältig Ernährungskommunikation heute ist. Mit der Staffelübergabe an der Spitze des *f.eh* von KR DI Johann Marihart zu Mag. Stephan Büttner wurde 2025 zudem ein neues Kapitel aufgeschlagen, das sowohl für Kontinuität als auch frische Impulse steht.

Allen Partnerinnen und Partnern sowie Unterstützerinnen und Unterstützern danken wir sehr herzlich. Das Vertrauen, das Engagement und der gemeinsame Austausch tragen entscheidend dazu bei, dass das *f.eh* seine Rolle als Kompetenzzentrum weiter ausbauen und seinen Beitrag zu einem aufgeklärten, genussvollen und verantwortungsvollen Umgang mit Ernährung leisten kann.

Dr. Marlies Gruber

# Metathema: Food System Adaption



Ernährung ist ein zentrales Thema in den internationalen Diskussionen rund um Nachhaltigkeit. Bereits die 2015 verabschiedeten Sustainable Development Goals (SDGs) der Vereinten Nationen legen hierfür den Grundstein: Insbesondere SDG 2 (Kein Hunger), SDG 3 (Gesundheit und Wohlergehen), SDG 12 (Nachhaltiger Konsum und Produktion) sowie SDG 13 (Maßnahmen zum Klimaschutz) machen deutlich, dass ein nachhaltiges Ernährungssystem essenziell ist, um gesunde Ernährung für alle zu sichern und ökologische Grenzen zu wahren. 2019 lieferte die EAT-Lancet-Kommission mit der Planetary Health Diet erste konkrete Empfehlungen, die sowohl die menschliche Gesundheit als auch die planetaren Belastungsgrenzen berücksichtigen: eine weitgehend pflanzenbasierte Ernährungsform mit hohem Anteil an Vollkornprodukten, Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten und Nüssen sowie moderaten Mengen an tierischen Produkten. 2025 folgte der nächste Report der EAT-Lancet-Kommission: Dieser bestätigt die Planetary Health Diet als flexibles, kulturadaptierbares Konzept und hebt hervor, dass eine globale Umsetzung bis 2050 bis zu 15 Mio. vorzeitige Todesfälle jährlich verhindern und die Treibhausgasemissionen des Ernährungssystems um mehr als die Hälfte senken könnte.

Die Adaptionen für ein nachhaltigeres Ernährungssystem erfordern jedoch eine ausgewogene Verknüpfung ökologischer, sozialer, ökonomischer, gesundheitlicher und kultureller Dimensionen sowie ein Weiterentwickeln von Systemen im Einklang mit bestehenden Strukturen und regionalen Besonderheiten. Wie das volkswirtschaftlich zu bewerten und ermöglichen ist, diskutierten wir am 4. März 2025 beim **Business Breakfast „Food System Economics: Was kostet der Wandel des Ernährungssystems?“** in Wien. Dabei sprachen wir mit rund 50 Teilnehmenden und Prof. Dr. Hermann Lotze-Campen – Agrarökonom;

Leiter der Forschungsabteilung „Klimaresilienz“ am Potsdam Institute for Climate Impact Research (PIK); Professor für Nachhaltige Landnutzung und Klimawandel an der Humboldt-Universität zu Berlin sowie Mitglied der internationalen Food System Economics Commission (FSEC) – über den Wert der Transformation, die Kosten des Untätigbleibens und den Preis der Veränderung. Die Conclusio der FSEC: Eine nachhaltige Agrar- und Ernährungstransformation ist notwendig für die Einhaltung der planetaren Grenzen; sie ist möglich und gesamtwirtschaftlich sehr vorteilhaft, aber nicht leicht umzusetzen.

Darüber hinaus widmeten sich die einzelnen Ausgaben unseres Magazins *ernährung heute* unterschiedlichen Aspekten und Hebeln im Ernährungssystem. Im Fokus stand dabei unter anderem das Potenzial von Fermentation und Präzisionsfermentation, Getreide und Pilzen.

In diesem Kontext rückt einmal mehr SGD 4 (Hochwertige Bildung) in den Vordergrund. Sie vermittelt nicht nur das Verständnis für Systemzusammenhänge, sondern stärkt auch die Fähigkeit, zwischen individueller Eigenverantwortung und kollektiver Solidarverantwortung abzuwägen und eine Balance zu finden.

# Schwerpunkt: Vielfalt

Vielfalt begegnet und beschäftigt uns auf zahlreichen gesellschaftlichen Ebenen. Ob Unterschiedlichkeit von Personen in puncto Kultur, Alter, Geschlecht, Religion oder Körpergewicht; Diversität von Ökosystemen, Arten und Sorten; oder mannigfaltige Möglichkeiten für einen bunten Speiseplan und aktiven Lebensstil: Diversität fördert Synergien und Resilienz, bringt unterschiedliche Stärken zusammen und macht Systeme nachhaltiger. Vielfältige, gesunde Ökosysteme bilden zudem die Basis für das Leben auf unserem Planeten. Eine kulinarische Abwechslung und differenzierte Lebensmittelauswahl gibt nicht nur der Natur die Möglichkeit zur Regenerierung, sondern sorgt auch für Gaumenfreuden, eine bedarfsgerechte Ernährung und ein funktionierendes Mikrobiom. Dabei gilt: Ein reichhaltiges Nahrungsmittelspektrum fördert die Gesundheit. Denn kein einziges Lebensmittel liefert alles, was wir brauchen, und nicht jede Ernährungsweise wird jedem Menschen gerecht. Es geht darum, individuelle Ansprüche anzuerkennen, situationsspezifische Bedürfnisse zu stillen, gute Gewohnheiten zu entwickeln und das Konstrukt Natur – Mensch – Gesundheit im Blick zu behalten.

Ein positiver Nebeneffekt ist dabei der Perspektivenwechsel vom Verzichts- hin zum Gewinngedanken, von der Exklusion zur Inklusion. Vielfalt macht Systeme stärker und ist ein zentraler Faktor für Innovation und Nachhaltigkeit genauso wie für Wohlbefinden und Wohlstand des Individuums und der Gesellschaft.

## f.eh-Symposium „Natur – Mensch – Gesundheit: Das unterschätzte Potenzial der Vielfalt“

Beim f.eh-Symposium am 14. Oktober 2025 widmeten wir uns mit 110 Teilnehmenden spezifischen Fragen, warum Vielfalt in unserer Ernährung und im gesamten Ernährungssystem so entscheidend ist, wie wir mehr Differenziertheit in der Praxis schaffen können, und wie sich Variationsbreite am Markt und auf den Tellern spiegelt. Diskutiert wurden zudem die damit verbundenen Konsequenzen für tierische und pflanzliche Lebensmittel, für Herkunft und Regionalität, für Verarbeitung und Portionsgrößen und nicht zuletzt für die Leistbarkeit.

Zur Presseausendung:



# Media

## Medien- und Öffentlichkeitsarbeit

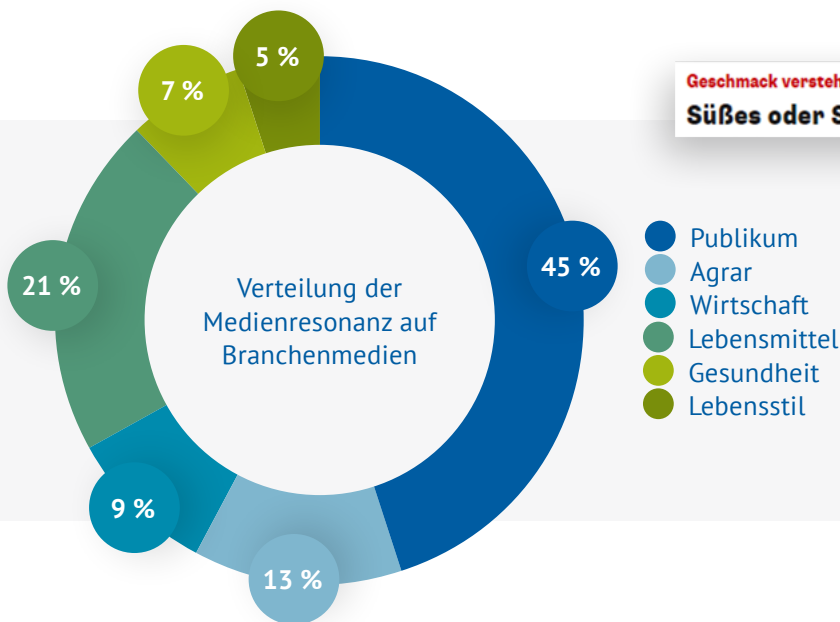
Presseaussendungen zu relevanten Themen, Gespräche mit Fach- und Tagesmedien, Interviews in TV, Hörfunk und Podcasts, sowie regelmäßige Vortragstätigkeit bilden neben den eigenen Kommunikationskanälen die Eckpfeiler unserer Medien- und Öffentlichkeitsarbeit. Zudem unterstützten wir die Redaktion der Online-Plattform „Österreich isst informiert“, betreuten die Rubrik „Ernährung & Diätetik“ im PKAJournal sowie die „Wissenschaft“ im falstaff.

## 22 Presseaussendungen

Medienresonanz	
Print	39
Online	110
Hörfunk	2
TV	13
<b>Gesamt</b>	<b>164</b>

## 1,15 Mio. € \* Abdruckwert

\*Werbewert lt. APA-Metadaten



**Kronen Zeitung** KRANKHEITSRISIKEN  
**Gefahr durch hochverarbeitete Lebensmittel?**  
 Übergewicht, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Diabetes – hochverarbeitete Lebensmittel können das Risiko für diese typischen Zivilisationsleiden erhöhen. Doch nicht allein der Grad der Verarbeitung entscheidet über den Gesundheitswert eines Lebensmittels. Eine Expertin vom „forum.ernährung heute“ klärt auf.

Meine **Gesundheit**  
**ORF nachlese**  
 Erholung als Chance  
 Können wir uns gesund essen?  
**Heute**  
 Geschmack verstehen  
**Süßes oder Saures? Darum brauchen wir beides**

## TV-Auftritte

In der **ORF-Sendung Studio 2** waren wir 2025 regelmäßig zu Gast und brachten unser Wissen zu vielfältigen Ernährungsthemen ein:

- Wintersalate
- Kreuzallergien
- Alles übers Ei
- Pseudocerealien: Kleine Körner, große Wirkung
- Makro- und Mikroalgen
- Pilze: Vielfalt und Zubereitung
- Gesunde Ernährung in späteren Jahren
- Jod
- Mythen in der Weihnachtszeit



### Weitere TV-Auftritte:

- **Meryn am Montag:** Können wir uns gesund essen?
- **NÖ heute:** Algen als Nahrungsergänzungsmittel
- **Café Puls:** Heiße Tage – Coole Lebensmittel
- **Servus TV – Doku:** Schweinefleisch
- **Servus TV – Nachrichten:** EU – neuer Anlauf für Zuckersteuer



## Magazin: ernährung heute

Das Magazin *ernährung heute* wird seit 1994 herausgegeben und erscheint vierteljährlich in einer Auflage von 1500 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 Team von Fachjournalistinnen und Fachjournalisten, unterstützt durch anerkannte Expertinnen und Experten verschiedener Disziplinen, garantieren wir fundierte Informationen mit praktischer Relevanz für den Alltag.

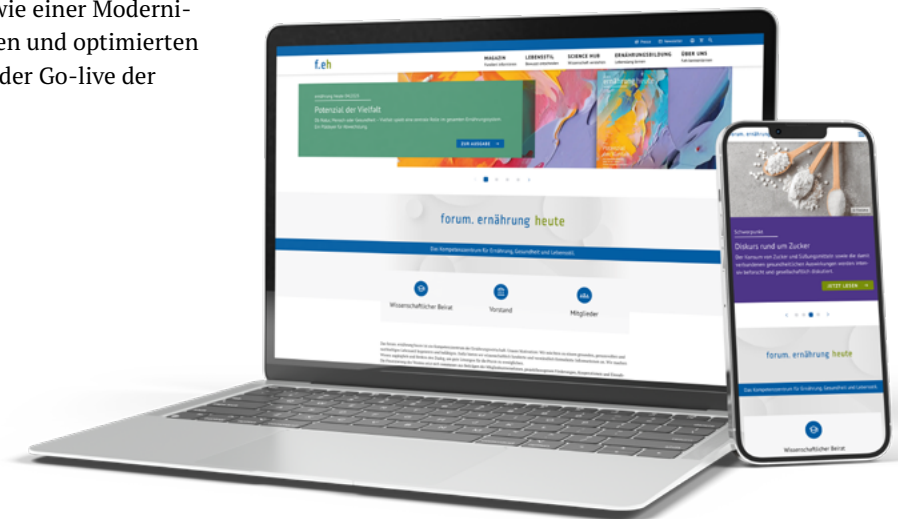
### Danke den Autorinnen und Autoren des Magazins im Jahr 2025:

Univ.-Prof. Dr. Gabriele Berg; Dr. Eva Derndorfer; DI Christine Duenbostl; Ass-Prof. DI Dr. Klaus Dürrschmid; DI Agnes Haider, MA; Univ.-Prof. Dr. Henry Jäger; Lisa Caren Jetter, BSc; Dr. Daniel Kofahl; Dr. Silke Lichtenstein; Prof. Dr. Katja Lotz; Charlotte Neumair, MSc; ao. Univ.-Prof. DI Dr. Siegfried Pöchtrager; DI Federica Ronchetti, LL.M.; Dr. Rubina Rumler; Carina Schneider, BSc; Mag. Wiebke Venter



## Website: [www.forum-ernaehrung.at](http://www.forum-ernaehrung.at)

Die Website bietet fundierte Informationen zu Themen, die für Menschen im Alltag ebenso relevant sind wie für Fachkräfte: Ernährung, Gesundheit, Lebensstil, Wissenschaft und Ernährungsbildung. 2024 wurde ein umfassender Relaunch mit einer Restrukturierung der Inhalte sowie einer Modernisierung des Designs für einen verschlankten und optimierten Digitalauftritt gestartet, Anfang 2025 war der Go-live der neuen Website.



## Newsletter

Der Newsletter informiert etwa einmal pro Monat über aktuelle Themen aus Wissenschaft und Branche, Presseausendungen, das Magazin *ernährung heute* sowie Veranstaltungen. Im Jahr 2025 haben rund 2200 Personen den Newsletter abonniert.



## Social Media

In den vergangenen Jahren haben wir sukzessive unsere Social-Media-Kanäle ausgebaut. Seit Juli 2016 vermitteln wir allgemein verständliche Ernährungsinformationen über einen Facebook-Account, seit Februar 2023 auch via LinkedIn sowie seit Jänner 2024 über Instagram.

### Followerzahlen 2025



1670



1200



510

## Weitere Publikationen

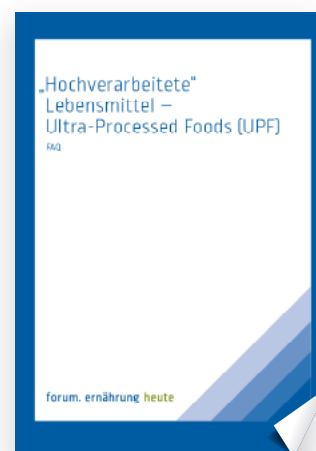
### f.eh-Genusstipps

Genuss bedeutet bewusste Aufmerksamkeit und Freude im Moment, nicht impulsives Über-die-Stränge-Schlagen oder Maßlosigkeit. Dennoch wird Genuss heutzutage oft verurteilt und Askese gepriesen. Dabei zeigt die Ernährungspsychologie: Genießen kann sich positiv auf die Gesundheit auswirken. Schon 2009 veröffentlichte das *f.eh* dazu den Genusskreis, der als Orientierung diente, wie man Genießen lernen und so die eigene Lebensqualität verbessern kann. 2025 wurde dieser optisch neu aufbereitet. Die *f.eh*-Genusstipps veranschaulichen nun die wesentlichen Faktoren fürs Genießen und geben zeitgemäße Impulse für bewussten Genuss im Alltag.



### Update FAQ zu „hochverarbeiteten“ Lebensmitteln

Ob süße oder salzige Snacks, Wurstwaren, Aufstriche oder Fertiggerichte: Verarbeitete Lebensmittel stehen aktuell verstärkt im Fokus der Ernährungswissenschaft, -medizin und -politik sowie in den Medien. Besonders diskutiert werden dabei **„hochverarbeitete“ Lebensmittel** (engl. Ultra-processed Foods; UPF). Bereits 2024 haben wir zu dieser Thematik in Zusammenarbeit mit unserem wissenschaftlichen Beirat ein FAQ verfasst, das 2025 aktualisiert und erweitert wurde – mit dem Ziel, am Puls der Zeit und differenziert über die vielfältigen Produkte und Verarbeitungsgrade zu informieren und damit zu einer sachlichen Diskussion beizutragen.



# Vortragstätigkeit

Wir stehen regelmäßig als gefragte Expertisegeber für Vorträge und Fachimpulse zur Verfügung. Ein besonderes Anliegen ist uns dabei die Weiterbildung von Lehrkräften sowie die Qualifizierung von Fachkräften im Ernährungsbereich. So wird Wissen praxisnah vermittelt und der fundierte Wissenstransfer aktiv unterstützt. Nachfolgend ein Auszug:

Vorlesung **„Ernährungskommunikation“** im Studiengang Diätologie an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften St. Pölten (USTP) im Sommersemester 2025

**„Lebensmittelallergene im gesundheitlichen Kontext“** im Rahmen des Seminars „Allergenmanagement“ der Lebensmittelversuchsanstalt (LVA) am 14.05.2025

**Podiumsdiskussion** im Rahmen des VEÖ-Impulses „Zucker und seine Alternativen“ am 15.05.2025

**„Ultraprocessed Foods im Check“** beim Fortbildungsanbieter freiraum Seminare in Deutschland am 16.06.2025

**„Kontra: Zuckersteuer“** im Rahmen der Jahrestagung der Österreichischen Adipositas Gesellschaft (ÖAG) am 27.09.2025

**Vorlesung „Grundlagen der Ernährungslehre“** und **„Pflanzliche & Tierische Lebensmittel“** im Hochschullehrgang LEBENsmittelwissen in Wien und Graz der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik (HAUP) im Wintersemester 2025

# Dialog mit Stakeholdern

- Mitglied der Nationalen Ernährungskommission (NEK), vertreten durch Prof. Dr. Emmerich Berghofer (BOKU University) und Dr. Marlies Gruber
- Vertretung in der Schulbuchkommission des BMBWF durch Dr. Marlies Gruber
- Vertretung im Fachbeirat des Österreichischen Werberats (ÖWR) durch Dr. Marlies Gruber
- Vertretung in der AG Bildung und Bewusstseinsbildung des Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (BMK) durch Dr. Marlies Gruber
- Austausch mit zahlreichen Fachorganisationen und Institutionen in Österreich und Deutschland (z. B. VEÖ, ÖGE, VDOE, ÖSF, Nutrition Hub, Dr. Rainer Wild-Stiftung)

# f.eh-Struktur 2025

## Team

**Geschäftsführung und wissenschaftliche Leitung:** Dr. Marlies Gruber

**Wissenschaftliche Mitarbeit:** Elisabeth Sperr, MSc MBA

Anna Reif, BSc

Evelyn Matousch, BSc (in Karenz)

**Digital Marketing und Eventmanagement:** Melanie Nickolai, MA

(v. l. n. r.)



**Danke für Textfluss und Layout bei all unseren Publikationen:**

**Lektorat:** Conny Brandhofer

**Design & Satz:** Gerhard Weber, vektorama

## Vorstand

<b>Obmann</b> .....	Mag. Stephan Büttner, Agrana KR DI Johann Marihart (bis inkl. 06 2025)
<b>Obmann-Stv.</b> .....	Mag. Gunnar Widhalm, Unilever
<b>Obmann-Stv.</b> .....	Dr. Petra Burger, Coca Cola
<b>Kassier</b> .....	DI Stephan Savic, Agrana
<b>Kassier-Stv.</b> .....	Dr. Karlheinz Niederreiter, Red Bull
<b>Schriftführer</b> .....	DI Erich Teufel, Rauch
<b>Schriftführer-Stv.</b> .....	DI Gerald Sivec, Haribo
<b>Weitere Vorstandsmitglieder</b> .....	Mag. Marion Hohenecker, Leipnik- Lundenburger Invest Beteiligungs AG Matthias Ziegler, Mars Dr. Michael Blass, Universität Wien Dr. Peter Reinecke (Ehrenpräsident)
<b>Rechnungsprüfer</b> .....	Univ.-Prof. Dr. Emmerich Berghofer, BOKU University
<b>2. Rechnungsprüfer</b> .....	Mag. Helga Cvitkovich-Steiner, Gourmet

# Wissenschaftlicher Beirat

Der wissenschaftliche Beirat unterstützt uns bei fachlichen Agenden und Schwerpunktsetzungen, gibt Empfehlungen für die Programmgestaltung an den Vorstand ab und sichert die wissenschaftliche Fundierung der Arbeit. Die Mitglieder des Beirats arbeiten ehrenamtlich und weisungsfrei. Sie sind 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:

<b>Ernährungswissenschaft</b> .....	Univ.-Prof. Dr. Jürgen König (Vorsitzender) Department für Ernährungswissenschaften, Universität Wien
<b>Lebensmitteltechnologie</b> .....	Univ.-Prof. Dr. Emmerich Berghofer (Vorsitzender-Stv.) Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie, BOKU University
<b>Ernährungssoziologie</b> .....	Prof. Dr. Christine Brombach Institut für Lebensmittel- und Getränke- innovation, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
<b>Fachdidaktik der Ernährung</b> .....	Prof. Ing. Mag. Johanna Michenthaler, BEd Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
<b>Konsumentenverhaltensforschung</b> .....	Univ.-Prof. Dr. Arnd Florack Institut für Arbeits-, Wirtschafts- und Sozial- psychologie, Universität Wien
<b>Sportwissenschaft</b> .....	Mag. Christian Halbwachs
<b>Ernährungsökologie</b> .....	Dr. Theres Rathmanner
<b>Wirtschafts- und Sozialwissenschaften</b> .....	Dr. Peter Reinecke
<b>Ernährungs-/Gesundheitspsychologie</b> .....	Mag. Hanni Rützler futurefoodstudio, Wien
<b>Risikokommunikation</b> .....	DI Oskar Wawschinek, MAS MBA Food Business Consult, Wien

# Finanzierung

Unser Budget setzt sich zusammen aus Mitglieds- und Unterstützungsbeiträgen von Unternehmen und Organisationen der Lebensmittelwirtschaft sowie projektbezogenen Förderungen, Einnahmen durch Veranstaltungen und den Vertrieb eigener Publikationen.

Die Mitgliedschaft im *forum. ernährung heute* steht Organisationen und Unternehmen entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette offen. Bei Interesse an Informationen zur Mitgliedschaft wenden Sie sich bitte an Dr. Marlies Gruber (mg@forum-ernaehrung.at).

## Danke an unsere unterstützenden Mitglieder im Jahr 2025:



Berglandmilch



HARIBO



## 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 MBA; Dr. Marlies Gruber

**Lektorat:** Conny Brandhofer

**Layout und Grafik:** vektorama grafik.design.strategie

**Fotos:** S 5: Caecilia Lahner; S 6: f.eh; S 7: Sabine Klimpt; S 13: Christoph Brettlecker, Wilke, privat

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

Copyright: **forum. ernährung heute**, 2026

[www.forum-ernaehrung.at](http://www.forum-ernaehrung.at)

**f.eh**  
forum-ernaehrung.at