

WASSER UNTER DRUCK: ÜBER KLIMA, KONSUM UND KREISLÄUFE

Welchen Einfluss haben Trockenperioden und Starkniederschläge auf die Trinkwasserversorgung? Wie kann die Landwirtschaft mit diesen Herausforderungen umgehen? Welche Rolle spielt die Produktion verschiedener Lebensmittel im Hinblick auf den Wasserverbrauch? Und was bedeutet es, sich wassereffizient zu ernähren?

Wir freuen uns auf einen Tag mit hochkarätigen Referentinnen und Referenten und auf den Dialog und die Diskussionen mit Menschen aus Wissenschaft, Politik, Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie, Gemeinschaftsverpflegung, Umweltschutz und Wasserwirtschaft.

Jetzt Tickets sichern!

forum. ernährung heute

PROGRAMM

DIENSTAG, 13. OKTOBER 2026

[JETZT ANMELDEN!](#)

09.00 Uhr

GET TOGETHER UND REGISTRIERUNG

09.30 Uhr

WELCOME & AUSBLICK

Marlies Gruber, f.eh
Birgit Fenderl, Moderation
Grüßbotschaft BM Norbert Totschnig, BMLUK

TEIL 1: WASSERKREISLÄUFE & KLIMAWANDEL

09.40 Uhr

Planetare Wassergrenzen: Klimawandel, Dürre und die Zukunft der Süßwasserversorgung

Günter Blöschl, TU Wien

10.25 Uhr

Virtuelles Wasser und Wasserfußabdruck in der Lebensmittelproduktion

Roman Neunteufel, BOKU University

10.45 Uhr

Landwirtschaftliche Bewässerung unter Druck: Anpassungsstrategien für österreichische Regionen

Hermine Mitter, Universität Graz

11.10 Uhr

Dialog
Wasser in der Lebensmittelproduktion: Effizienz, Kreislaufwirtschaft & Verantwortung

11.35 Uhr

KAFFEEPAUSE

TEIL 2: WASSER ALS LEBENSMITTEL

11.55 Uhr

Wasser – Physiologische Grundlage des Lebens

Petra Rust, Uni Wien

12.20 Uhr

Wasser als Getränk, das sich täglich gegen Alternativen behaupten muss

Manuel Schätzer, SIPCAN

12.40 Uhr

Einwandfreies Trinkwasser: Qualitätsdefinition, Schutzstrategien und Herausforderungen

Andreas Farnleitner, TU Wien und KL Krems

13.20 Uhr

Dialog
Leitungswasser vs. Flaschenwasser: Ökologie, Sicherheit und Verbraucherverhalten

13.45 Uhr

MITTAGSPAUSE

MASTERCLASS

14.45 Uhr

Wasser-Tasting

Gerlinde Mock, Sensorikerin

Wasserbar all day

TEIL 3: HANDLUNGSFELDER & VERANTWORTUNG

15.15 Uhr

Lebensmittelabfall vermeiden – für den Klimaschutz und den Schutz unserer Wasserressourcen

Gudrun Obersteiner, BOKU University

15.35 Uhr

Wir kochen alle mit Wasser! Über Einsparpotenziale in der Großküche - ein Praxisbericht

Boris Brabatsch & Lucia Weigand, Sodexo

16.00 Uhr

Podiumsdiskussion
Wasser schützen, Wasser nutzen, Wasser teilen: Wer trägt Verantwortung?

16.45 Uhr

Resümee & Verabschiedung

Marlies Gruber, f.eh

ab 17.00 Uhr

GET TOGETHER & NETWORKING

LOCATION:

The Hoxton, 1030 Wien
Rudolf-Sallinger-Platz 1 (Nähe U4 Stadtpark)

[ZU DEN TICKETS](#)

TICKETS:

Regulär € 249,-
Mitglieder ÖGE, VEÖ, Diätologie Austria € 219,-
Studierende € 69,-
Buchbar bis 6. Oktober

STORNOBEDINGUNGEN:

Bis 5. Oktober kostenlos stornierbar, danach ist nur noch die Weitergabe des Tickets möglich.

Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung!

office@forum-ernaehrung.at



Quooker®

f.eh
forum-ernaehrung.at