

## Unser Essen. Unsere Zukunft



**Woher unsere Lebensmittel kommen und was sie uns wert sind. Videochat mit Expert\*innen aus Argentinien, Senegal und Österreich in Kooperation mit dem Naturhistorischen Museum Wien.**

**TERMINE (auch einzeln buchbar):**

5.10. von 17:00 – 18:00 Uhr. Österreich: Auf den Teller statt in die Tonne!  
12.10. von 14:00 – 15:00 Uhr. Argentinien: Vom Acker auf den lokalen Teller  
19.10. von 14:00 – 15:00 Uhr. Senegal: Genug am Teller trotz Klimakrise?

**Voraussetzungen:** Laptop/PC mit Webcam und stabiler Internetverbindung, Headset oder Mikrofon und Lautsprecher.

Weltweit verschwenden wir mehr Lebensmittel als benötigt werden, um alle hungernden Menschen zu ernähren. Allein in Österreich wirft jeder Haushalt pro Jahr im Schnitt 133 Kilogramm an genussfähigen Lebensmitteln weg. Wie es dazu kommt, kann man derzeit in der [Sonderausstellung "Ablaufdatum"](#) des Naturhistorischen Museums Wien erfahren.

Welthaus Österreich bietet dazu einen authentischen Einblick in die Produktion von Lebensmitteln weltweit: Im westafrikanischen Senegal lebt ein Großteil der Menschen von der Landwirtschaft, doch die Klimakrise lässt die Ernten schrumpfen. In Argentinien verdrängen riesige Monokulturen und Weideflächen die Ackerflächen von Kleinbauern und Kleinbäuerinnen und bedrohen die Artenvielfalt. Unser Konsum in Österreich sowie die europäische Überproduktion haben verheerende Auswirkungen auf die Länder des globalen Südens.

**Was können wir tun, um Lebensmittel wieder wertzuschätzen? Wie hängt unsere Ernährung mit der Klimakrise zusammen? Wie gestalten wir in Zukunft eine nachhaltige und gerechte Ernährung für alle?**

**Juan Carlos Figueredo** aus Argentinien, **Ismael Ndao** aus Senegal und **Elisabeth Schmied** aus Wien werden diese und andere Fragen mit Ihnen diskutieren. In drei virtuellen Begegnungen werfen wir einen Blick auf die Lebensmittelproduktion in Westafrika und Südamerika sowie auf die Verschwendung von Lebensmitteln in Österreich. Globale Zusammenhänge, ihre Widersprüche und Ungleichheiten werden begreifbar und Alternativen zum aktuellen Konsumverhalten bewusst gemacht.

---

#### 5.10.21 Österreich: Auf den Teller statt in die Tonne



**Elisabeth Schmied** ist wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur in Wien. Sie forscht zu Maßnahmen der Abfallvermeidung mit Schwerpunkt Lebensmittel und Elektrogeräte sowie der Wiederverwendung von Produkten. Eine besondere Herausforderung sieht Schmied darin, dass wir als Konsument\*innen einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln lernen.

#### 12.10.21 Argentinien: Vom Acker auf den lokalen Teller



**Juan Carlos „Tato“ Figueredo** lebt und arbeitet in Argentinien, wo er sich in der NGO „INCUPO“ für die bäuerliche und indigene Bevölkerung einsetzt. Er spricht über die Auswirkungen der global vernetzten Agroindustrie in seiner Heimat und über die Zukunft der kleinbäuerlichen Landwirtschaft.

#### 19.10.21 Senegal: Genug am Teller trotz Klimakrise?



**Ismael Ndao** koordiniert Projekte der Österreichischen Entwicklungszusammenarbeit im westafrikanischen Senegal. Diese zielen

auf Ernährungssicherheit im ländlichen Raum sowie die Stärkung von kleinbäuerlichen Familien ab. Im Gespräch mit Ismael Ndao gehen wir der Frage nach: Wie können die Menschen im Senegal sich in der Klimakrise weiterhin regional versorgen?

Ein **Online-Bildungsangebot**, Expert\*innen-Interviews und Möglichkeit für Fragen und Austausch. Man kann auch **an einzelnen Terminen** teilnehmen.

In Kooperation mit



Gefördert durch die



Österreichische  
Entwicklungs-  
zusammenarbeit