

Schadstoffe in Lebensmitteln

Kleine Dosis, welche Wirkung?

**Eine Veranstaltung der Reihe
„Umwelt im Gespräch“**

**6. Mai 2025, 18:00 Uhr,
Obere Kuppelhalle,
Naturhistorisches Museum Wien**

Impulsvortrag

Thilo Hofmann – Professor am Department
für Umweltgeowissenschaften, Universität Wien

Anschließend Podiumsdiskussion unter Publikumsbeteiligung mit:

Giorgia Del Favero – Assistenzprofessorin am Institut
für Lebensmittelchemie und Toxikologie, Universität Wien

Monika Pietrzak-Franger – Professorin am Institut
für Anglistik und Amerikanistik, Universität Wien

Johann Steinwider – Abteilungsleiter für Risikobewertung, AGES

Helmut Burtscher-Schaden – Umweltchemiker, Global 2000

Moderation: Marlene Nowotny – Wissenschaftsredakteurin, Ö1

Weitere Informationen
und Anmeldung unter



ech.univie.ac.at

Eine öffentliche Veranstaltung
des Forschungsverbunds Umwelt und Klima
der Universität Wien in Kooperation
mit dem Naturhistorischen Museum Wien

Lebensmittel: Mehr als bloße Nahrung

Lebensmittel sind weit mehr als bloße Nahrung – sie formen unser Leben und unseren Körper, beeinflussen unsere Kultur und berühren unsere Emotionen. Trotz der hohen Lebensmittelsicherheit in Österreich bleibt die Sorge bestehen, dass Umweltgifte über die Nahrung in unseren Körper gelangen. Diese Sorge ist verständlich, denn Lebensmittel werden in einer technisierten Welt produziert, in der Schadstoffe allgegenwärtig sind. Ein Blick in die Vergangenheit zeigt zudem, dass das Thema Schadstoffe in Lebensmitteln nicht neu ist und sich unser Verständnis von „Giften“ im Laufe der Zeit stetig verändert hat.

Fragen zur Sicherheit von Lebensmitteln

Sind die heute gemessenen Schadstoffkonzentrationen unbedenklich? Reichen die aktuellen Methoden zur Risikobewertung von Schadstoffen in Lebensmitteln aus? Und wie beeinflussen unsere Wahrnehmung und unser Verständnis von „Giften“ die Diskussion über gesundheitliche Risiken?

Herausforderungen bei der Bewertung von Schadstoffen

Diese Fragen sind besonders relevant, da es unmöglich ist, jeden einzelnen Stoff umfassend zu testen. Allein in Kunststoffen, die auch zur Verpackung von Lebensmitteln verwendet werden, sind mehr als 16.000 Chemikalien bekannt, von denen ein Viertel als potenziell bedenklich gilt. Studien zeigen, dass Chemikalien aus Verpackungen in Lebensmittel übergehen können. Ein aktuelles Beispiel sind PFAS, die sogenannten Ewigkeitschemikalien, die über Trinkwasser, Pflanzenschutzmittel oder Verpackungen in Lebensmittel gelangen. Während die meisten PFAS, eine Gruppe von über 10.000 allgegenwärtigen Chemikalien, lange Zeit als unbedenklich galten, zeigen neuere Studien, dass viele dieser Verbindungen hochproblematisch sind. In Westeuropa überschreiten bis zu einem Viertel der Jugendlichen die von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit empfohlenen Richtwerte für PFAS.

Maßnahmen zum Schutz unserer Gesundheit

In einer Welt, in der ständig neue Substanzen entwickelt werden und verbotene Chemikalien oft durch andere, nicht weniger problematische Stoffe ersetzt werden, stellt sich die Frage: Welche Maßnahmen sind notwendig, um unsere Lebensmittel und Gesundheit besser zu schützen? Können die aktuellen Bewertungsverfahren mit der Vielzahl bekannter und unbekannter Stoffe Schritt halten, insbesondere im Hinblick auf eine chronische Belastung durch Schadstoffe in Spurenkonzentrationen? Welche innovativen Ansätze und wissenschaftlichen Methoden existieren, um den Schutz vor Schadstoffen zu verbessern und die Lebensmittelsicherheit zu erhöhen? Und wie beeinflussen unsere Geschichte und unser soziokultureller Hintergrund die Wahrnehmung und Bewertung von Risiken und Gefahren?

Podiumsdiskussion

Zu diesen Fragen diskutieren mit dem Publikum der Umweltchemiker Helmut Burtscher-Schaden (Global 2000), Johann Steinwider, Abteilungsleiter für Risikobewertung von Lebensmitteln bei der AGES, die ECH-Mitglieder Giorgia Del Favero (Toxikologin, Uni Wien) und Monika Pietrzak-Franger und der Co-Direktor des Forschungsverbunds Umwelt und Klima (ECH) Thilo Hofmann (Umweltwissenschaften, Uni Wien).

„Umwelt im Gespräch“ ist eine Veranstaltungsreihe des Forschungsverbunds Umwelt und Klima der Universität Wien in Kooperation mit dem Naturhistorischen Museum Wien. Ihr Ziel ist es, aktuelle Herausforderungen im Umgang mit unserer Umwelt aufzugreifen, aus verschiedenen Perspektiven zu diskutieren und damit auch wissenschaftliche Erkenntnisse als Grundlage für das gesellschaftliche Handeln bereitzustellen. Vier Expert*innen kommen im Rahmen einer moderierten Diskussion mit dem Publikum ins Gespräch.

Begrüßung

Katrin Vohland, Generaldirektorin des Naturhistorischen Museums Wien

Manuela Baccarini, Vizerektorin für Forschung und Internationales der Universität Wien

Impulsvortrag

Thilo Hofmann, Professor für Umweltgeowissenschaften und Co-Leiter des Forschungsverbunds Umwelt und Klima der Universität Wien

Podiumsdiskussion mit Publikumsbeteiligung



© Giorgia Del Favero

Giorgia Del Favero ist Assistenzprofessorin am Institut für Lebensmittelchemie und Toxikologie der Universität Wien. In ihrer Forschung beschäftigt sie sich damit, wie chemische und physikalische Einflüsse die Abläufe in Zellen und somit unsere Gesundheit beeinflussen.



© Barbara Mair

Monika Pietrzak-Franger ist Kulturwissenschaftlerin und Professorin am Institut für Anglistik und Amerikanistik der Universität Wien. Sie forscht an den Schnittstellen von Literatur, Kultur, Medizin und Umwelt und untersucht unter anderem, wie gesellschaftliche Wahrnehmungen von Schadstoffen kulturell und historisch geprägt sind.



© Fotostudio Semrad

Johann Steinwider ist Abteilungsleiter für Risikobewertung bei der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES). Der Arbeitsschwerpunkt seiner Abteilung liegt auf der Erkennung und Quantifizierung von Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen können.



© Christopher Glanzl

Helmut Burtcher-Schaden ist Umweltchemiker bei der Umweltschutzorganisation Global 2000. In seiner Arbeit beschäftigt er sich unter anderem mit den Auswirkungen von Ewigkeitschemikalien auf Gesundheit und Umwelt.

Moderation von **Marlene Nowotny**, Wissenschaftsredakteurin Ö1.

Zur Planung des Caterings und der Bestuhlung wird um **rechtzeitige Anmeldung** gebeten: [Zur Anmeldung](#)

Der Zugang zum Veranstaltungsort ist **barrierefrei über einen separaten Eingang möglich**. Bitte kontaktieren Sie uns rechtzeitig vor der Veranstaltung (bis spätestens 12 Uhr am Veranstaltungstag), um den Zugang zu gewährleisten.

Kontakt: ech@univie.ac.at | ech.univie.ac.at

Mit Ihrer Teilnahme erteilen Sie uns die Erlaubnis zur Veröffentlichung von Bild- und Videoaufnahmen, die im Rahmen der Veranstaltung entstanden sind.
