

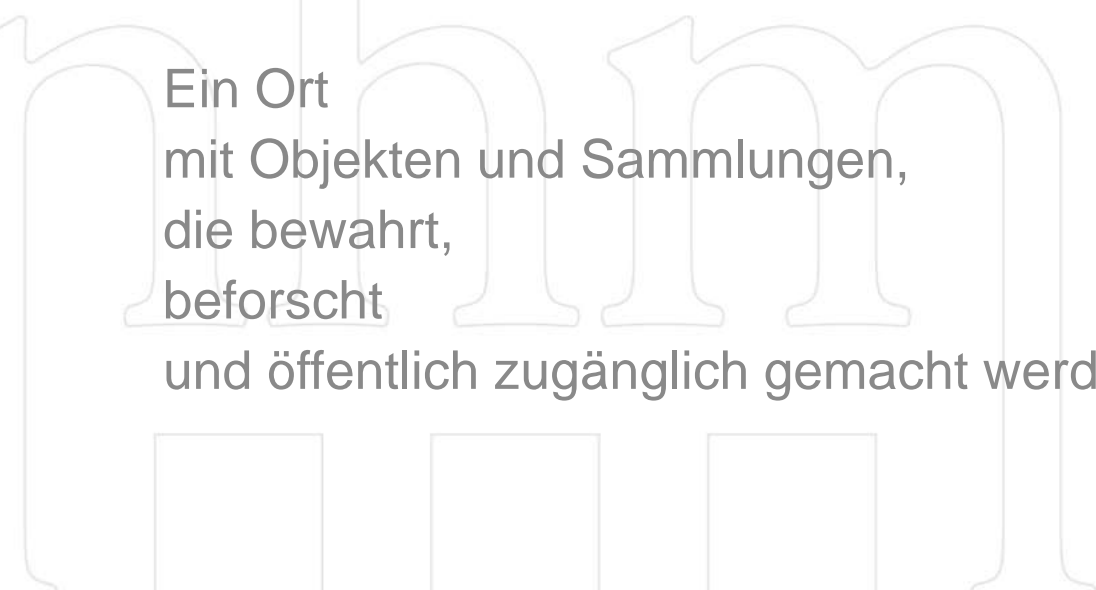
Unsere Verantwortung für heute und morgen – was Museen dazu tun können

Dr. Katrin Vohland

A large, faint, light gray watermark of the 'nhm' logo is visible in the background, spanning across the middle and lower portions of the slide.

Was ist ein Museum, und was soll es leisten?

schon immer....

A large, faint watermark of the lowercase letters 'nhm' is visible in the background of the slide.

Ein Ort
mit Objekten und Sammlungen,
die bewahrt,
beforscht
und öffentlich zugänglich gemacht werden.

Was ist ein Museum, und was soll es leisten?

Neu im Fokus....

- Soziale Aufgaben im Hinblick auf gesellschaftliche Kohärenz und Inklusion
- Transformative Aufgaben im Hinblick auf Nachhaltigkeit



Leitbild

Wir sind ein Forschungsmuseum mit über 270-jähriger Geschichte, das aus den kaiserlichen Sammlungen des 18. Jahrhunderts hervorgegangen ist. "Dem Reiche der Natur und seiner Erforschung" gewidmet, bilden unser Gebäude, unsere Ausstellungen und Bestände ein Gesamtkunstwerk im Herzen Wiens mit einzigartiger Atmosphäre. Sammeln, Bewahren, Erforschen, Präsentieren und Vermitteln sind seit jeher zentrale Aufgaben unseres Hauses. Daraus erwächst die Verantwortung unseres gesamten Teams, die umfangreichen biologischen, erdwissenschaftlichen, anthropologischen und archäologischen Sammlungen mit mehr als 30 Millionen Objekten zu erhalten, zu erweitern, zugänglich zu machen und mit zeitgemäßen wissenschaftlichen Methoden zu untersuchen. Die Ergebnisse unserer unabhängigen, exzellenten Forschung vermitteln wir in vielfältiger Weise, darunter Ausstellungen und Programme vor Ort und im digitalen Raum. Es ist uns ein Anliegen, Forschung als einen dynamischen Prozess sichtbar zu machen, der immer wieder neue Fragen aufwirft.

Wir präsentieren ein Gesamtbild unseres Planeten und seiner Geschichte, wir zeigen die Vielfalt der Natur, die Evolution des Lebens sowie die biologische und kulturelle Entwicklung des Menschen. Unser Museum und seine Außenstellen öffnen sich als Orte des Staunens und Erlebens einem breiten Publikum. Sie sollen inspirieren, begeistern und Wertschätzung für die Natur vermitteln. Wir sehen es als unsere Aufgabe, eine inklusive Plattform für Partizipation, Dialog und Austausch über aktuelle Fragen zu schaffen.

In einer Zeit der globalen Veränderung befassen sich unsere Mitarbeiter*innen in engem Austausch mit der internationalen Forschungsgemeinschaft mit brennenden Themen wie Klimawandel, dem rasanten Verlust der biologischen Vielfalt und dem sich verändernden Verhältnis von Mensch und Natur. Mit unserer Expertise wollen wir dazu beitragen, ein breites Bewusstsein für Ursachen und Folgen der laufenden Entwicklung zu schaffen und setzen uns für verantwortungsbewusstes Handeln für die Zukunft ein.

Das Naturhistorische Museum Wien



"Dem Reiche der Natur und seiner Erforschung"

Mission

Das Naturhistorische Museum bewahrt, erweitert, beforscht und präsentiert seine umfangreichen biologischen, erdwissenschaftlichen, anthropologischen und archäologischen Sammlungen in einem als Gesamtkunstwerk angelegten Gebäude. Es vermittelt die Vielfalt der Natur, die Evolution des Planeten Erde und des Lebens sowie die damit verbundene kulturelle Entwicklung des Menschen und bietet einen inspirierenden Begegnungsort, an dem Dialog und Austausch zwischen Wissenschaft und Gesellschaft stattfinden.

Vision

Ziel des Naturhistorischen Museums ist es, einen signifikanten Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung in Österreich, Europa und der Welt zu leisten. Dies wollen wir durch unsere exzellente disziplinäre, interdisziplinäre und partizipative Forschung, durch die digitale Öffnung unserer Sammlungen, durch innovative, inklusive und inspirierende Ansätze der Wissenschaftskommunikation und durch Umsetzung eines CO₂-neutralen Museums bis 2030 erreichen.

Und wie lässt sich die Vision umsetzen?

17
X
17

**17 MUSEEN
17 SDGs – ZIELE
FÜR NACHHALTIGE
ENTWICKLUNG**

6 SAUBERES WASSER UND SANITÄRE EINRICHTUNGEN 	12 VERANTWORTUNGSVOLLER KONSUM 
10 REDUZIERTE UNGLEICHHEITEN 	5 GLEICHBERECHTIGUNG DER GESCHLECHTER 

11 NACHHALTIGE STÄDTE UND GEMEINDEN

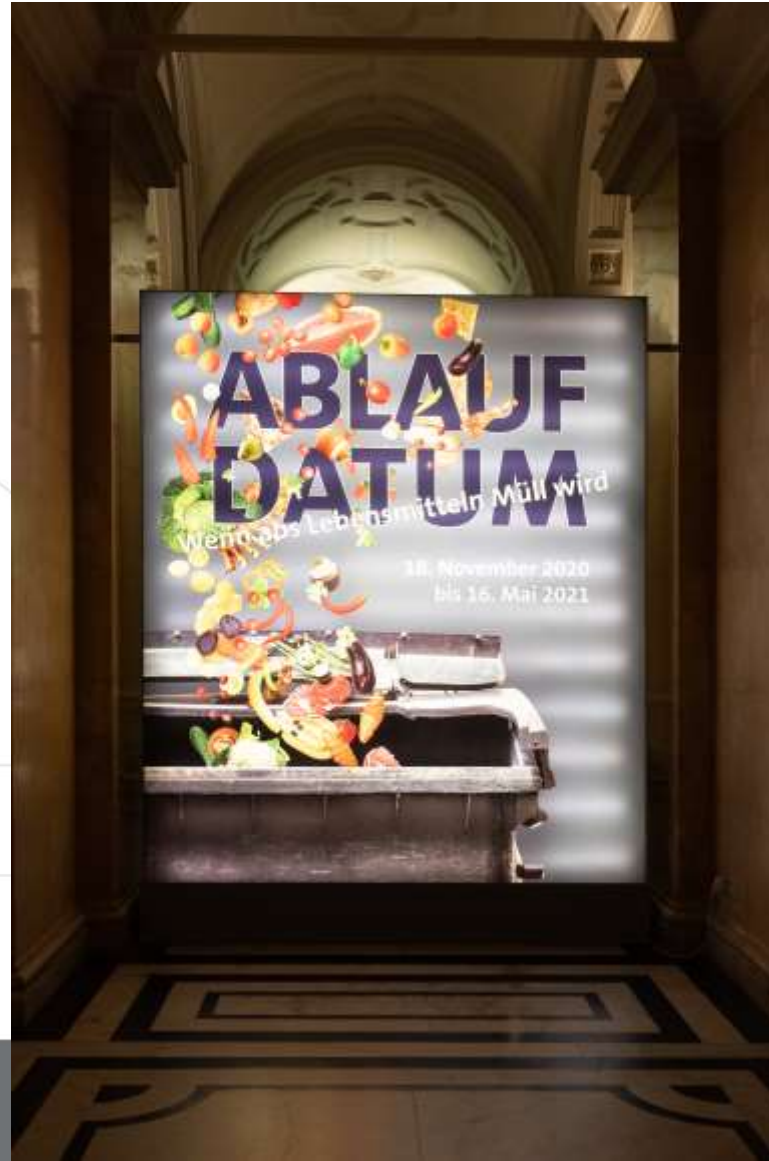

Steirisches
Feuerwehrmuseum
Kunst und Kultur,
Steiermark

14 LEBEN UNTER DEM WASSER


Graz Museum,
Steiermark

17 PARTNERSCHAFTEN, UM DIE ZIELE ZU ERREICHEN


Naturhistorisches
Museum Wien, Wien





Die Kassen Mit den Kassensystemen werden die Warenströme im Supermarkt kontrolliert. Die Kassensysteme sind die zentrale Schnittstelle zwischen den Kunden und den Warenströmen. Sie ermöglichen es, die Warenströme zu verfolgen und zu steuern. Die Kassensysteme sind die zentrale Schnittstelle zwischen den Kunden und den Warenströmen. Sie ermöglichen es, die Warenströme zu verfolgen und zu steuern.

Die Kassen Mit den Kassensystemen werden die Warenströme im Supermarkt kontrolliert. Die Kassensysteme sind die zentrale Schnittstelle zwischen den Kunden und den Warenströmen. Sie ermöglichen es, die Warenströme zu verfolgen und zu steuern. Die Kassensysteme sind die zentrale Schnittstelle zwischen den Kunden und den Warenströmen. Sie ermöglichen es, die Warenströme zu verfolgen und zu steuern.



TONNO

li
AT

ARABIA

BRA, B

PIZZA

Ristorante

SALAME MOZZARELLA PESTO



Ich doch nicht!

Sie sind überzeugt, dass Sie keine Lebensmittel wegwerfen, die noch genießbar sind?

Die statistischen Zahlen sagen etwas anderes.

Wie tragen Sie vielleicht doch zur Lebensmittelverschwendung bei?

Who, me? Yes, you!

Throwing away edible food is something that other people do, right? Wrong!

The statistics tell a very different story.

Take a moment to think about how you might also be part of the problem.

In Ländern mit hohem Einkommen werden
hohe Mengen an Lebensmittel weggeschmei-
delt, die gut in den Haushalten.

In hoch-mittleren Einkommen, sind Lebensmittel oft nicht so
gut genutzt in Haushalten.

In Ländern mit geringem Einkommen gehen
Lebensmittel vor allem in den frühen und mittleren
Abschnitten der Versorgungskette verloren.

In Entwicklungsländern, sind die meisten Verluste in den frühen und mittleren
Stufen der Versorgungskette.

LEBENSMITTELABFÄLLE WELTWEIT
GLOBAL FOOD WASTE



der Lebensmittel, die zur menschlichen Ernährung
produziert werden, geht verloren –
1,3 Milliarden t (3.100.000.000 Kilogramm) pro Jahr
3,3 t (7.273 lbs) pro Person pro Jahr
3,3 t (7.273 lbs) pro Person pro Jahr

Lebensmittelabfälle weltweit pro Jahr
76 der Gesamtproduktion
Fast alle Lebensmittel pro Jahr
in einem Haushalt



53%



12%



115 kg

pro Kopf pro Jahr

206.000 t

vermeidbarer
Lebensmittelabfälle
Können jährlich in österreichischen
Haushalten an.

206.000 t von vermeidbarem Lebensmittelabfall werden
im Durchschnitt jährlich pro Person
in Österreich.



In Österreichischen Haushalten werden Brot und Getreide am
häufigsten entsorgt – gefolgt von Fleisch und Gemüse sowie
von Obst und Gemüse.

The food most frequently thrown away by Austrian households are bread
and cereals – followed by meat, vegetables, and other products.

263 €

Pro Jahr wert jeder Haushalt in
Österreich 4,3kg vermeidbare Lebensmittel
in den 2018

Um weniger mit 263 Euro in Austria thrown
away 4,3 kg of food last year.

XIX





2 l Erdöl, 1 kg Kunstdünger
Mineral oil (2 l) & fertilizer (1 kg)



„Wir essen Erdöl“

Diese im ersten Moment irritierende Feststellung geht auf den britischen Ökonomen E.F. Schumacher (1911-1977) zurück. Gemeint ist, dass der Energieverbrauch für die Produktion unserer Nahrung dramatisch hoch ist und weiter ansteigt.

Berücksichtigt man Anbau, Düngung, Ernte, Verarbeitung, Transport, Lagerung und Verkauf, so kostet eine Kalorie Nahrung in der modernen Intensiv-Landwirtschaft den Gegenwert von zehn „Kalorien“ Erdöl. Weltweit geht ein Drittel aller produzierten Nahrung verloren – damit werden auch riesige Mengen an Erdöl vernichtet.

Einen besonders hohen Verbrauch an fossiler Energie hat die Herstellung von synthetischem Dünger. Für eine Tonne Stickstoffdünger sind 2 Tonnen Erdöl erforderlich. Der Erdölbedarf für die Düngung ist deutlich größer als für den Betrieb landwirtschaftlicher Maschinen.

“We eat mineral oil”

This statement dates back to the British economist E.F. Schumacher (1911-1977). It refers to the fact that the energy consumption for the production of our food is dramatically high and continues to rise.

Considering cultivation, fertilization, harvest, processing, transport, storage, and sale, one calorie of food in modern intensive agriculture costs the equivalent of ten “calories” of mineral oil. One third of all food produced for human consumption is wasted globally each year – this also means that huge amounts of mineral oil get lost.

The production of synthetic fertilizers in particular needs huge amounts of fossil energy. For one ton of nitrogen fertilizer, 2 tons of mineral oil are required. The need of mineral oil for fertilization is significantly greater than for the operation of agricultural machines.

Willkommen bei foodsharing!

Foodsharing ist eine Initiative, die sich gegen Lebensmittel-Verschwendung engagiert, indem sie überschüssige Lebensmittel von Haushalten und Betrieben „rettet“. Die Lebensmittelretter*innen koordinieren sich über eine Online-Plattform.

Foodsharing versteht sich als bildungspolitische Bewegung und fühlt sich nachhaltigen Umwelt- und Konsumzielen verpflichtet. Sie setzt sich unter anderem für einen Wegwerf-Stop und gegen den Verpackungswahnsinn der Supermärkte ein.

Foodsharing entstand 2012 in Berlin. Mittlerweile ist die Initiative zu einer internationalen Bewegung mit über 200.000 registrierten Nutzer*innen in Europa (Deutschland, Österreich, Schweiz u.a.) herangewachsen.

Die Initiative foodsharing ist kostenlos, nicht kommerziell, unabhängig und werbefrei. Die Mitglieder arbeiten ehrenamtlich. Die Plattform ist open source und soll weltweit immer leichter zugänglich gemacht werden, damit sich das foodsharing-Konzept verbreitet.

www.foodsharing.de

Welcome to foodsharing!

Foodsharing is an initiative that combats food waste by "saving" surplus food from homes, shops and businesses. Foodsharers coordinate their efforts via an online platform.

Foodsharing sees itself as an educational movement and is committed to sustainable goals for the environment and consumption. Amongst other things, it wants to stop the use of disposable products and reduce the huge amounts of packaging in supermarkets.

Foodsharing was created in Berlin in 2012. Today the network has grown to international numbers with over 200,000 registered users in Europe (Germany, Austria, Switzerland, etc.).

The foodsharing initiative is free, non-commercial, independent, and free of advertising. The members work as volunteers. The platform is open source and aims to be made more and more easily accessible worldwide in order to spread the foodsharing concept.

www.foodsharing.de

Too Good To Go

Vor einem Jahr begann „Too Good To Go“ per App Lebensmittel vor der Vernichtung zu retten. In 365 Tagen wurden 365.000 Mahlzeiten gerettet. Das entspricht dem CO₂-Ausstoß von 3.046 Flügen von Wien nach London.

Das Konzept ist simpel: Über die App können am Ende jedes Tages übriggebliebene, einwandfreie Speisen in Form eines „Überschuss-Sackers“ zu einem Drittel des Originalpreises abgeholt werden. „Too Good To Go“ kann von allen Betrieben benutzt werden, denen am Ende des Tages Speisen übrigbleiben – egal, ob Café, Restaurant, Hotel, Supermarkt oder Bäckerei. 350 Betriebe beteiligen sich mittlerweile in Wien am Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung.

Too Good To Go

The past year, the Too Good To Go app was launched with the aim of reducing the amount of food waste. In 365 days, the project has succeeded in saving 365,000 meals. That is equivalent to the amount of CO₂ produced by 3,046 flights from Vienna to London.

The concept is simple: via the app, surplus food can be bought for a third of the original price. Too Good To Go can be used by all businesses that have food left over at the end of the day – cafes, restaurants, hotels, supermarkets, bakeries, etc. In Vienna alone, there are now 350 locations signed up to this scheme aimed at reducing food waste.



Das Konzept ist simpel: Über die App können am Ende jedes Tages übriggebliebene, einwandfreie Speisen in Form eines „Überschuss-Sackers“ zu einem Drittel des Originalpreises abgeholt werden. „Too Good To Go“ kann von allen Betrieben benutzt werden, denen am Ende des Tages Speisen übrigbleiben – egal, ob Café, Restaurant, Hotel, Supermarkt oder Bäckerei. 350 Betriebe beteiligen sich mittlerweile in Wien am Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung.

Das Konzept ist simpel: Über die App können am Ende jedes Tages übriggebliebene, einwandfreie Speisen in Form eines „Überschuss-Sackers“ zu einem Drittel des Originalpreises abgeholt werden. „Too Good To Go“ kann von allen Betrieben benutzt werden, denen am Ende des Tages Speisen übrigbleiben – egal, ob Café, Restaurant, Hotel, Supermarkt oder Bäckerei. 350 Betriebe beteiligen sich mittlerweile in Wien am Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung.



Mit kommunikativen und deliberativen Formaten

naturhistorisches museum wien
1010 wien, burgring 7 | www.nhm-wien.ac.at



Mit kommunikativen und deliberativen Formaten





- Citizen Science
- Programm „Vielfalt kennenlernen“, auch mit Fachgesellschaften und Vereinen



Mit kommunikativen und deliberativen Formaten

naturhistorisches museum wien
1010 wien, burgring 7 | www.nhm-wien.ac.at



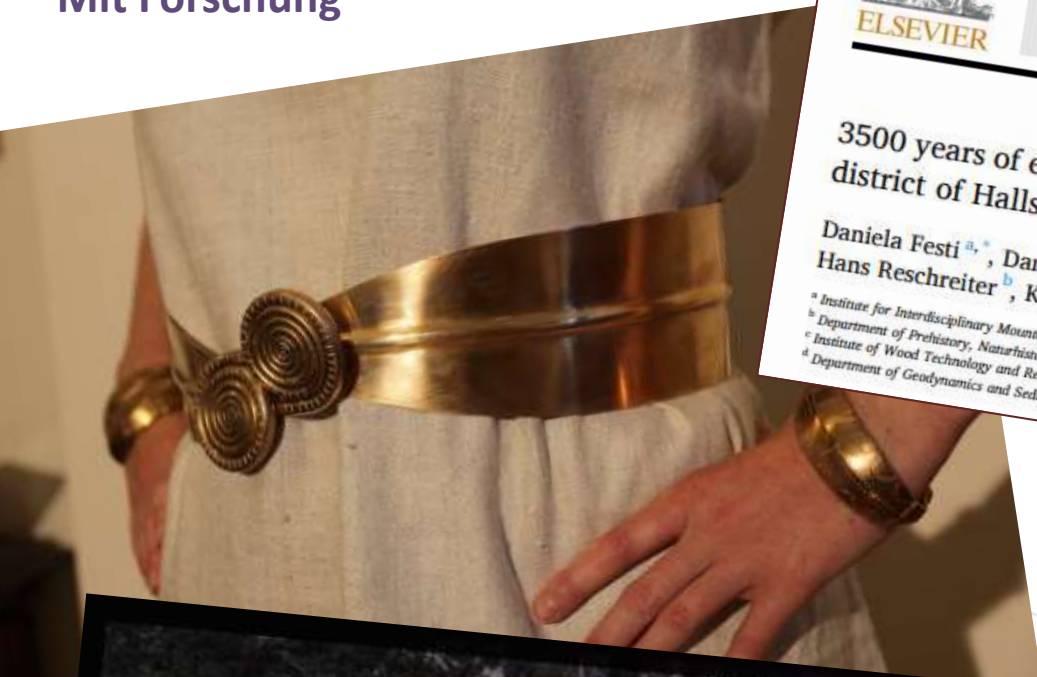
Mit Forschung



- **Biodiversität**
- **Evolution**
- **Mineralienkunde**
-
- **Mensch-Natur Verhältnisse**



Mit Forschung



Journal of Archaeological Science: Reports 35 (2021) 102670

Contents lists available at ScienceDirect

Journal of Archaeological Science: Reports

journal homepage: www.elsevier.com/locate/jasrep

3500 years of environmental sustainability in the large-scale alpine mining district of Hallstatt, Austria

Daniela Festi ^{a,*}, Daniel Brandner ^b, Michael Grabner ^c, Wolfgang Knerzinger ^d,
Hans Reschreiter ^b, Kerstin Kowarik ^b

^a Institute for Interdisciplinary Mountain Research, Austrian Academy of Sciences, Technikerstr. 21a, ICT-Gebäude, 6020 Innsbruck, Austria
^b Department of Prehistory, Naturhistorisches Museum Wien, Burgring 7, 1010 Wien, Austria
^c Institute of Wood Technology and Renewable Materials, University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna, Austria
^d Department of Geodynamics and Sedimentology, University of Vienna, Althanstraße 14, 1090 Wien, Austria



Mit (digitaler) Öffnung der Sammlungen





Everything you can find

What's in a museum specimen?

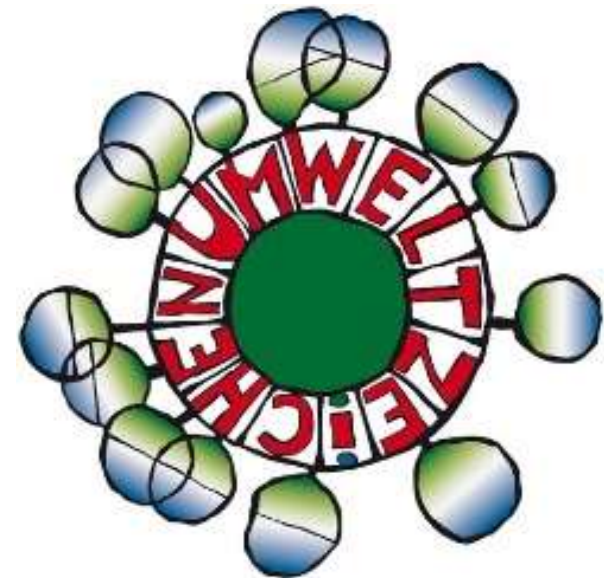
Studies on collections have contributed to illustrate what kind of information each physical specimen contains and which goals that information may serve to. The accurate, persistent and precise data that can be extracted from specimens enable scientists to establish the relevant services that the broader community needs as the basis for innovative approaches and new discoveries.



-  **Genomic data**
-  **Biochemical data**
-  **Morphological data**
-  **Geographical data**
-  **Taxonomic information**
-  **Species interactions data**
-  **Ecological data**

-> OSCA – Open Scientific Collections Austria

- Zertifizierung für das österreichische Umweltzeichen



- Offener, familienfreundlicher
- barrierefreier Eingangsbereich
- Nutzung von Solarenergie und
- Geothermie (*hopefully*)



Fazit

- Museen haben eine zunehmend wichtige soziale und gesellschaftlich transformative Rolle
- Museen haben eine Vorbildfunktion
- Mit Partnern geht alles besser!