

	Hörsaal 4	Hörsaal 3
Vorsitz	PD Dr. med. Edmund Purucker Prof. Klaus-Dieter Jany	Esther Linker
Thema	Genuss im Alltag	Ernährungstrends
10.00 - 10.40	Ernährungssituation in Deutschland – was hat sich in den letzten 25 Jahren verändert? Dr. med. Dag Schütz, Essen	Vegetarier, Veganer, Flexitarier – Trend oder Lebensstil? Prof. Dr. Claus Leitzmann, Gießen
10.45 - 11.25	Weltweite Esskultur – sind andere Völker besser ernährt? PD Dr. Birgit-Christiane Zyriax, Hamburg	Heimische Superfoods: regional und nährstoffreich Johanna Feichtinger, Gießen
11.30 - 12.10	Ernährung, Essen und Genuss PD Dr. med. Thomas Ellrott, Göttingen	Frei-von-Trends im Lebensmittelverzehr – Ursachen und Folgen Prof. Dr. Helmut Heseker, Paderborn
MITTAGSPAUSE UND BESUCH DER INDUSTRIEAUSSTELLUNG		
13.30 - 14.25	Begrüßung durch den Vorstand und den Tagungspräsidenten Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany Festvortrag: Diätbehandlung bei einer Fettlebererkrankung: Was können wir erwarten? Prof. Dr. med. Hanns-Ulrich Marschall, Göteborg, Schweden	Festvortrag Videoübertragung
Vorsitz	PD Dr. med. Edmund Purucker Prof. Klaus-Dieter Jany	Sabine Rosenkranz PD Dr. med. Alexander Koch Markus Hugot
Thema	Genuss im Alltag	Gastroenterologie
14.30 - 15.10	Bewegt das Leben genießen – Mit Messer & Gabel die geistige und sportliche Fitness clever unterstützen Günter Wagner, Bad Nauheim	Wie sinnvoll ist „Fasten“ – eine klinische und wissenschaftliche Einschätzung Dr. med. Max Hatting, Aachen
15.15 - 15.55	Besuch der Industrierausstellung	Sinn und Unsinn der Elektrolyt-, Vitamin- und Spurenelement-Substitution/Supplementation Dr. med. Jan Brünsing, Aachen
16.00 - 16.40	Das neue Bundeszentrum für Ernährung – Struktur und Aufgaben im Bereich der Ernährungskommunikation Dr. Margareta Büning-Fesel, Bonn	Ernährung des kritisch kranken Patienten auf der Intensivstation PD Dr. med. Alexander Koch, Aachen
16.45 - 17.30	Brainfood – gesunde Alternativen am Arbeitsplatz Barbara Contzen, Bergisch Gladbach	Ernährung bei chronisch entzündlichen Darmerkrankungen – was ist evidenzbasiert? Dr. Dr. med. Christer Bäck, Aachen
AB 18.00 UHR JUBILÄUMSFEIER UNIKLINIK RWTH AACHEN		

Hörsaal 1	Hörsaal 2	Hörsaal 6
Sabine Rosenkranz PD Dr. med. Birgit-Christiane Zyriax	Anja Nickel Prof. Dr. Hans-Joachim Franz Zunft	Dr. med. Birgit Zilch-Purucker
Aktuelles aus der Wissenschaft	Aktuelles aus der Industrie	Workshop
Besuch der Industrierausstellung	Unterstützung des Mikrobioms: Einsatzmöglichkeiten und Qualitätskriterien von Probiotika Daniel Kolitsch, Dr. Wolz, Geisenheim	Raum Phoniatrie 10.30 - 12.30 h Workshop: Psychoonkologie – Ziele und Aufgaben Dr. med. Birgit Zilch-Purucker, Wesel
Hyponatriämien in der Neurologie OÄ Dr. med. Maja Reich, Essen	Verbesserung der Muskelsynthese – nur eine Frage proteinreicher Ernährung durch Milch- und Kollagenweiß? Martina Kreuter, Allin Diätetik GmbH, Wien	Anmeldung erforderlich Workshop kostenpflichtig, 40,- EUR
Chancen von Ernährung und Lebensstil in der Krankheitsprävention PD Dr. Birgit-Christiane Zyriax, Hamburg	Pflanzenbetonte Ernährung – klimasmart und gesund: Was bedeutet das für die Fettauswahl? Ute Altenhain, Unilever Deutschland GmbH, Hamburg	
MITTAGSPAUSE UND BESUCH DER INDUSTRIEAUSSTELLUNG		
Festvortrag	Festvortrag	Festvortrag
Esther Linker Golo Kronenwerth	Anja Nickel Prof. Dr. Hans-Joachim Franz Zunft	Dr. med. Peyman Satrapi
Getränkegenuss	Aktuelles aus der Industrie	Workshop
Ernährungsphysiologische Bedeutung von Mineralwasser Barbara Contzen, Bergisch Gladbach	Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Darmgesundheit Dominik Hoffmann, HLH BioPharma Vertriebs GmbH, Balve	Raum Phoniatrie: 15.15 - 17.15 h Workshop: Wie leite ich Gruppen? Von der Psychoedukation zur Psychodynamik? Dr. med. Birgit Zilch-Purucker Anmeldung erforderlich Workshop kostenpflichtig, 40,- EUR
Kaffee: Genuss ohne Reue Prof. Dr. Jürgen Vormann, Ismaning	Isomaltulose (Palatinose™), das besondere Kohlenhydrat mit langsamer Resorption, niedriger Blutzuckerwirkung und vorteilhafter Energieverbrennung! Silke Ullmann, Beneo, Obrigheim	Hörsaal 6 16.00 - 17.30 h Seminar: Interaktive Coachingmethode in der Beratung Irmtraud Retzlaff, Edewecht Anmeldung erforderlich Seminar kostenpflichtig, 30,- EUR
16.00 - 16.20 h Von der Wurzel bis zur Blüte – Die bunte Vielfalt der Kräuter- und Fruchtttees Dr. Monika Beutgen, Hamburg	Gutes für den Darm – wie Beta-Glucan aus Gerste eine gesunde Darmfunktion fördert Karin Dieckmann, Dieckmann Cereals GmbH, Rinteln	Spiegelsaal: 15.00 - 17.30 h Workshop: Achtsames Essen Andrea Mutert, Aachen Anmeldung erforderlich Workshop kostenpflichtig, 40,- EUR
16.20 - 16.50 h Tee – viel mehr als nur Genuss? Aktuelle Erkenntnisse aus der Teeforschung Maximilian Wittig, Hamburg anschließend Diskussion	Einfluss der Ernährung auf die intestinale Mikrobiota: Benefit für das Immunorgan Darm? Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Gießen für nutrimun GmbH, Münster	
AB 18.00 UHR JUBILÄUMSFEIER UNIKLINIK RWTH AACHEN		

	Hörsaal 4	Hörsaal 3
Vorsitz	PD Dr. med. Thomas Ellrott	Esther Linker Prof. Dr. Hans-Joachim Franz Zunft
Thema	Symposium	Allergie
09.00 - 09.40	09.00 - 12.00 h Symposium: Genuss und Gesundheit – Widerspruch oder Synergie?	Besuch der Industrieausstellung
09.45 - 10.25	Im Rahmen des Symposiums wird die repräsentative Studie zum Thema „Ernährung und Genuss“ vorgestellt. Referent NN	Klienten begleiten bei Allergien und Unverträglichkeiten Jutta Spiering-Wilfert, Stadelcken-Elsheim
10.30 - 11.10	Moderation: PD Dr. med. Thomas Ellrott, Göttingen	Coaching in der ernährungstherapeutischen Beratungspraxis – mehr als ein Gespräch über Nährstoffe Dr. Astrid H. Gerstemeier, Wiesbaden
11.15 - 11.55		(Ernährungs)diagnostik in der Allergologie – was ist angebracht und zielführend? Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Gießen
MITTAGSPAUSE UND BESUCH DER INDUSTRIEAUSSTELLUNG		
Vorsitz	PD Dr. med. Edmund Purucker	Esther Linker Prof. Dr. Hans-Joachim Franz Zunft
Thema	Darmerkrankungen	Allergie
13.30 - 14.10	FODMAP-arme Diät, Österreichischer Behandlungsstandard Julia Haberl, Graz	Allergieprävention: Welche Rolle spielt die Ernährung? Dr. Imke Reese, München
14.15 - 14.55	Besuch der Industrieausstellung	Therapie bei Nahrungsmittelallergie ist mehr als Karenz! Dr. Imke Reese, München
15.00 - 15.40	Divertikulose und Divertikulitis: Aktueller Stand der ernährungstherapeutischen Handlungsoptionen Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Gießen	Wo kommen die Allergen- und Nährwertdaten in meiner Branchensoftware her? Doris Beyer, Rimbach
16.00 - 18.00	„be-merkenswerte“ Sonderveranstaltung für alle Tagungsteilnehmer unserer Jubiläumsveranstaltung kostenlos: Einzigartiges Erlebnis aus Infotainment, Inspiration und echtem Nutzwert für alle Teilnehmer Vorsprung durch Wissen-In jedem Kopf steckt ein Superhirn Markus Hofmann Anmeldung nicht erforderlich, sollten alle Plätze im Hörsaal besetzt sein, wird in Hörsaal 3 eine Videoübertragung angeboten	Markus Hofmann Videoübertragung
18.30 UHR MITGLIEDERVERSAMMLUNG DES VFED e.V.		

	Hörsaal 1	Hörsaal 2	Hörsaal 6
	PD Dr. med. Edmund Purucker Prof. Klaus-Dieter Jany	Anja Nickel	Sabine Rosenkranz
Senioren / Berufspraxis	Esstörungen	Beratungspraxis	
Besondere Anforderungen in der Seniorengastronomie Herbert Thill, Edertal	Besuch der Industrieausstellung	09.00 - 10.30 h Seminar: Beraten und Schulen mit und für Kopf, Herz und Hand Heidi Homann, Bremen	
Ernährung bei Demenz – was man nicht vergessen darf Dr. Doris Becker, Rheine	09.30 - 12.30 h Seminar: Esstörungen in der Ernährungstherapie – ein Grenzgebiet (Basisseminar) Nataly Kind, Aachen Sylvia Herberg, Recklinghausen	10.30 - 12.00 h Seminar: Ethik in der Diätetik Dr. Daniel Buchholz, Mainz	
„Mehr Würze für's Leben“ – Genussreisen für Senioren mit Demenz Heike Langner, Bonn	Anmeldung erforderlich Seminar kostenpflichtig, 50,- EUR		
Up-Date Expertenstandard Ernährungsmanagement 2017 Barbara Contzen, Bergisch-Gladbach			
MITTAGSPAUSE UND BESUCH DER INDUSTRIEAUSSTELLUNG			
	Sabine Rosenkranz	Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany	Anja Nickel
Obstgenuss	Lebensmittel	Beratungspraxis	
Handlungsorientierte Vermittlung von Geschmackspräferenzen Prof. Dr. Günter Eissing, Dortmund	Machen uns unsere Lebensmittel krank? Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany, Linkenheim	13.30 - 15.00 h Seminar: Selbstmarketing und Öffentlichkeitsarbeit – Diätassistenten und Oecotrophologen geben Persönlichkeit von sich preis Birgit Blumenschein, Münster Anmeldung erforderlich Seminar kostenpflichtig, 30,- EUR	
Obst- und Gemüsekonsum: Das Wirkspektrum sekundärer Pflanzenstoffe Dr. Anja Bettina Irmeler, Geisenheim	Gourmet statt Gourmand – der Weg zum Essen ohne Reue? Heidi Homann, Bremen	Raum Phoniatrie: 09.45 h - 11.15 h Seminar: Beratung bei Übergewicht und Adipositas von Menschen mit geistiger Behinderung Von Prävention bis zur chirurgischen Maßnahme? Margarete Nowag, Hamburg Anmeldung erforderlich kostenfrei	
Mit gutem GeWISSEN genießen: Orangensaft im Fokus der Wissenschaft – aktuelle Erkenntnisse und praxisrelevante Informationen Dr. Claudia Laupert-Deick, Bonn	Mythos Süßstoff – wie unterscheidet man Fakes von Fakten? Anja Krumbé, Süßstoff Verband e.V., Köln	Spiegelsaal: 10.00 h - 13.00 h Seminar: Achtsames Essen Aufbau-seminar Andrea Mutert, Aachen Anmeldung erforderlich Seminar kostenpflichtig, 40,- EUR	
18.30 UHR MITGLIEDERVERSAMMLUNG DES VFED e.V.			