

25. VFED Kongress 2017
Aachener Diätetik Fortbildung

Verband für Ernährung
und Diätetik (VFED) e.V.
Eupener Straße 128
52066 Aachen

ANMELDUNG

Ich nehme vom _____ bis zum _____ am **25. VFED Kongress** teil.

Mit Eingang Ihrer Anmeldung werden Sie für die Veranstaltung registriert. Eine gesonderte Anmeldebestätigung erhalten Sie nicht. Die Tagungsgebühren sind direkt an der Tageskasse bar zu bezahlen. Kartenzahlung ist nicht möglich.

Anmeldung für die Seminare bitte auf der Rückseite!

Ab 2017 gibt es eine Neuerung:

Als VFED-Mitglied können Sie sich ab sofort vorab unter dieser E-Mail Adresse (info@vfed.de) oder Anmeldekarte zur Tagung anmelden. Damit möchten wir einen schnelleren Anmelde-Einlass erreichen! Hier benötigen Sie keinen Vordruck. Wir werden einen gesonderten Anmeldestand für vorab angemeldete Mitglieder einrichten, bitte achten Sie auf die Beschilderung.

Teilnahmebescheinigungen:

Ausstellung täglich am Tagungsbüro. Kurzfristige Programmänderungen nach Drucklegung vorbehalten. Aktuelles Programm am Tagungsbüro und an den Hörsälen. QUETHEB e.V. Mitglieder erhalten eine Ermäßigung von 10%.

ABSENDER

Name _____ Vorname _____

Straße _____ PLZ _____ Ort _____

E-Mail _____

Datum _____ Unterschrift _____

Ich interessiere mich für die VFED-Mitgliedschaft. Bitte schicken Sie mir mehr Informationen zu.

VFED-VORZUGSANGEBOT

für Mitglieder des Verbandes für Ernährung und Diätetik e.V.

**Abonnieren Sie jetzt
die ERNÄHRUNGS UMSCHAU
mit 20 % Preisvorteil!**



Ihre Vorteile

- TOPINFORMIERT IN BERUF & PRAXIS
- FORTBILDUNGSBONUS: ONLINE-SCHULUNGEN 6-MAL JÄHRLICH
- BASISWISSEN, ERNÄHRUNGSLEHRE UND -PRAXIS
- INTERNET: KOSTENLOSE SCHALTUNG VON STELLENGESUCHEN
- ZUGRIFF AUF DAS ONLINE-ARCHIV

Das Kombi-Jahres-Abo
Ernährungs Umschau & DGE Info



**Unser spezielles
Verbandsvorzugsangebot
erhalten Sie bei uns vor Ort am Stand.**

Das Verbandsvorzugsangebot können Sie auch direkt telefonisch unter 0611/58589-262 bei Herrn Albrecht König erhalten oder per Post an: Umschau Zeitschriftenverlag GmbH, Leserservice ERNÄHRUNGS UMSCHAU, Marktplatz 13, 65183 Wiesbaden

**GEHEN SIE JETZT ONLINE! DIE NEUE WEBSEITE:
www.ernaehrungs-umschau.de**



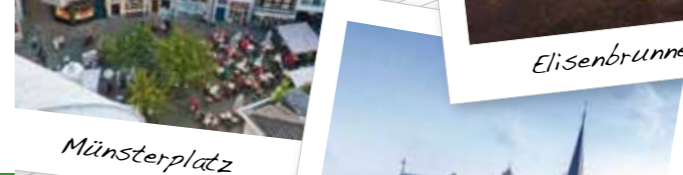
NEWSLETTER:
Jetzt anmelden!

TWITTER: @EUmschau
Folgen Sie uns!

Umschau Zeitschriftenverlag GmbH, Leserservice ERNÄHRUNGS UMSCHAU
Postfach 5709, 65047 Wiesbaden, Ihr Ansprechpartner: Herr Albrecht König, E-Mail: a.koenig@uzv.de

VFED 2017

VFED Kongress
25. AACHENER
DIÄTETIK FORTBILDUNG



HAUPTPROGRAMM

- Vom 15. bis 17.09.2017 in der Uniklinik RWTH Aachen
- Zertifizierte Veranstaltung
- Schirmherrschaft: Frau Ulla Schmidt, Bundesgesundheitsministerin a. D., MdB Oberbürgermeister Marcel Philipp



Veranstalter:

25. VFED-Kongress Aachener Diätetik Fortbildung vom 15. bis 17. September 2017

Dieses Jahr feiert der Verband für Ernährung und Diätetik (VFED) e.V. sein 25-jähriges Bestehen.

Seien Sie herzlich zu unserem Jubiläums-Kongress, vom 15. bis zum 17. September in der Uniklinik RWTH Aachen, eingeladen. Die diesjährige Tagung steht unter der Schirmherrschaft von Frau Ulla Schmidt, Bundesgesundheitsministerin a.D., MdB und Herrn Marcel Philipp, Oberbürgermeister der Stadt Aachen.

„Wir sind sehr stolz auf unsere 25-jährige Verbandsarbeit. Ganz besonders natürlich auf unseren jährlichen Kongress, der inzwischen zur größten Ernährungsfachtagung deutschlandweit herangewachsen ist. An dieser Stelle möchte ich allen Mitwirkenden der Tagung herzlich danken: Den Mitgliedern, Referenten, Unternehmen, Organisatoren und allen ehrenamtlichen Helfern. Ein besonderer Dank gilt der Uniklinik RWTH Aachen, die dem VFED-Kongress seit Jahren ihre Räumlichkeiten zur Verfügung stellt. Ohne all diese Unterstützung wäre eine Tagung dieser Größe – in so familiärer Atmosphäre sicher nicht möglich.“ So der 2. Vorstandsvorsitzende und VFED-Gründungsmitglied Axel-Günther Hugot.

Auch dieses Jahr erwartet Sie ein Wochenende voller interessanter, praxisorientierter und interdisziplinärer Beiträge renommierter Referenten aus Wissenschaft und Praxis.

Das VFED-Jubiläum haben wir zum Anlass genommen, die Ernährung unter dem Aspekt des alltäglichen Genießens zu betrachten. Der „Genuss“ wird über die gesamte Tagung in verschiedenen Vortragsreihen aufgegriffen. Angefangen bei der ganztägigen Vortragsreihe am Freitag „Genuss im Alltag“ über die Reihen Geträgenuss und Obstgenuss bis hin zum Vortrag

„Gourmet statt Gourmand“ und anschließend des Kräuter-Seminars am Sonntag. Die Vortragsreihe „Genuss im Alltag“ gibt einen thematischen Ausblick auf den 21. Tag der gesunden Ernährung, der am 07. März 2018 vom VFED veranstaltet wird.

Dank des großen Engagements von PD Dr. med. Thomas Ellrott wird das Symposium mit dazugehörigem Plenarvortrag zum Thema „Genuss und Gesundheit – Widerspruch oder Synergie?“ stattfinden. Besonders freuen wir uns ein VFED-Gründungsmitglied, Prof. Dr. med. Hanns-Ulrich Marschall, zum Festvortrag mit dem Thema: „Diätbehandlung bei einer Fettlebererkrankung: Was können wir erwarten?“ begrüßen zu dürfen. Weitere Themenschwerpunkte unserer Tagung werden Ernährungstrends, Allergie, FOD-MAP, Arzneimittel, Gastroenterologie sowie die Seniorenernährung sein.

Auch dieses Jahr bietet die Fortbildungsveranstaltung zahlreiche Seminare und Workshops, bei denen Sie in kleiner Runde ein intensives fachliches Training und einen regen Informationsaustausch erleben können.

Wir freuen uns mehrere Seminare zum Thema Kommunikation in der Beratungspraxis anbieten zu können. So z. B. zum Thema Selbstmarketing und Öffentlichkeitsarbeit, Interaktive Coachingmethode in der Beratung oder der Gruppenleitung. Das im letzten Jahr erfolgreiche Seminar „Essstörungen in der Ernährungstherapie“ wird dieses Jahr als Basis- sowie als Aufbau-seminar angeboten.

Anlässlich des 25. Jubiläums freuen wir uns alle Teilnehmer der Tagung kostenlos zu der „bemerkenswerten“ Jubiläumsveranstaltung: „Vorsprung durch Wissen - In jedem Kopf steckt ein Superhirn“ am Samstag von 16.00 – 18.00 Uhr einladen zu dürfen. Der Gedächtnistrainer Markus Hofmann verspricht ein einzigartiges Erlebnis

aus Infotainment, Inspiration und echtem Nutzwert für alle Teilnehmer.

Auch ist die Industrieausstellung mit über 50 Ausstellern wieder ein Teil des Kongresses. Hier werden Sie über interessante Produkte für Ernährungsfachkräfte informiert und mit Informationsmaterial und Kostproben von den Ausstellerfirmen versorgt. Sie haben die Möglichkeit direkt mit den Firmenmitarbeitern von spezifischen Produkten ins Gespräch zu kommen.

An der großen Vielfalt der Angebote, erkennt man die geschätzte Interdisziplinarität der VFED-Tagung.

Unter der Rubrik „Aktuelles aus der Industrie“ berichten namhafte Unternehmen über Neuigkeiten aus der Forschung, wissenschaftliche Sachverhalte, interessante neue Produkte und spezielle Anwendungsgebiete.

Im Verlauf der gesamten Fortbildungsveranstaltung besteht die Möglichkeit Kontakte zu knüpfen. Sowohl in als auch vor den Hörsälen und insbesondere bei der Industrieausstellung können viele interessante Gespräche geführt und über Innovationen diskutiert werden.

Der VFED-Kongress hat das Ziel für alle Ernährungsfachkräfte in ihren unterschiedlichen Arbeitsgebieten qualifizierte Beiträge anzubieten und sie so in ihrem Berufsalltag zu fördern.

Nutzen Sie den Besuch des VFED-Kongresses auch für Ihre Zertifizierung: Für die Teilnahme vergeben der VFED und weitere nach § 20 SGB V zertifizierende Fachgesellschaften am Freitag und Samstag jeweils 6, am Sonntag 3 Fortbildungspunkte. Zusatzpunkte können durch die Teilnahme an Seminaren erworben werden, die allerdings kosten- und/oder anmeldepflichtig sind. Für die QUETHEB-Registrierung wird die Gesamtveranstaltung mit 4 Punkten im Modul F anerkannt.

Teilnahmebescheinigung erhalten Sie ab 14 Uhr am Tagungsbüro, am Sonntag bereits ab 11:00 Uhr. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass der VFED nach Ende der Fortbildung keine Teilnahmebescheinigungen mehr ausstellen kann.

Fühlen Sie sich herzlich eingeladen zu dieser besonderen Tagung und einem Besuch in der Kaiserstadt Aachen!



E. Linker



PD Dr. med. E. A. Purucker



S. Rosenkranz



A.-G. Hugot



H. Hugot



A. Nickel



Ulla Schmidt
Mitglied des Deutschen Bundestages
Bundesministerin a. D.



Grußwort Ulla Schmidt, MdB – Verband für Ernährung und Diätetik e.V. (VFED), 25. Aachener Diätetik Fortbildung im Aachener Universitätsklinikum vom 15. bis 17. September 2017

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Teilnehmerinnen und Teilnehmer,
liebe Leserinnen und Leser,

in diesem Jahr findet in meiner Heimatstadt Aachen bereits zum 25. Mal die vom Verband für Ernährung und Diätetik (VFED e.V.) veranstaltete Aachener Diätetik Fortbildung statt. Seit seiner Gründung vor einem Vierteljahrhundert fühlt sich der VFED „den Menschen und der Ernährung“ verpflichtet und leistet alljährlich wichtige Aufklärungsarbeit zu einem Thema von gesundheitspolitischer Bedeutung. Zum Jubiläum widmet sich die dreitägige Fortbildungsveranstaltung in diesem Jahr ganz dem Motto des Verbandes. Unter der Überschrift „den Menschen und der Ernährung verpflichtet“ soll es im Schwerpunkt um genussvolle, fitnessorientierte und gesunde Ernährung in allen Lebensphasen gehen.

Die Lehrveranstaltungen und Vorträge werden sich mit ernährungsbedingten Erkrankungen sowie mit ernährungsrelevanten besonderen Lebensumständen, wie Schichtarbeit oder Reisen, befassen. Dabei soll zurückgeblickt werden auf 25 Jahre Ernährungsgeschichte, Ernährungsempfehlungen und Trends.

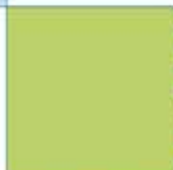
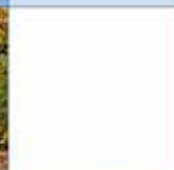
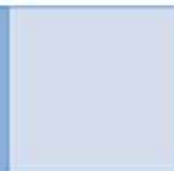
Unsere Ernährungserkenntnisse reichen noch viel länger zurück. Schon der 460 vor Christus geborene griechische Arzt Hippokrates lehrte: „Deine Nahrungsmittel seien deine Heilmittel“. Heute ist mehrfach wissenschaftlich belegt, dass eine gesunde Ernährung Zivilisationskrankheiten vorbeugt oder lindert und gar geringfügige positive Veränderungen in der Ernährungsweise die Lebensqualität merklich verbessert. Dennoch ist das Bewusstsein für eine gute Ernährung in der breiten Bevölkerung noch immer unzureichend ausgeprägt. Und das, obwohl sie auch erheblich besser schmeckt!

Ich wünsche allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern der 25. Aachener Diätetik Fortbildung eine aufschlussreiche und informative Veranstaltung. Tragen Sie Ihr Wissen weiter und helfen Sie, die Gesellschaft gesünder und damit glücklicher zu machen!

Herzlichst
Ihre



Ernährung im Alter: gesund alt werden – gesund bleiben



	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	Nahrungsmittelnährwertverträglichkeiten 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? Im Rahmen des Symposiums wird die repräsentative Studie zum Thema „Ernährung und Genuss“ vorgestellt. Referent NN Moderation: PD Dr. med. Thomas Ellrott, Göttingen	Harte Schale – kerngesund Dr. Wiebke Elsner, Hamburg
09.45 - 10.25		Klienten begleiten bei Allergien und Unverträglichkeiten Jutta Spiering-Wilfert, Stackeden-Elsheim
10.30 - 11.10		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 Industrierausstellung	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 / Berufspraxis	Beratungspraxis
Besondere Anforderungen in der Seniorengastronomie Herbert Thill, Edertal	Die Analyse der Körperzusammensetzung (BIA) als Grundlage der erfolgreichen Ernährungsberatung Dr. Claudia Anna Böwingloh, für seca GmbH & Co.KG, Hamburg	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 Krumbe, 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.		

Ernährungssituation in Deutschland – Was hat sich in den letzten 25 Jahren verändert?

10.00 - 10.40 Uhr

Der gesellschaftliche Wandel macht sich auch an unserer Ernährungssituation bemerkbar. Das Nahrungsmittel-Angebot war noch nie in seiner Qualität und Quantität derartig breit aufgestellt, wie heute. Dennoch erleben wir einen immer stärkeren Zuwachs an Mangelernährung, Übergewichtigkeit, Stoffwechselerkrankungen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Dr. med. Dag Schütz, Evangelisches Krankenhaus Essen-Werden GmbH, Essen

Weltweite Esskultur – sind andere Völker besser ernährt?

10.45 - 11.25 Uhr

Weltweit lassen sich Gebiete identifizieren, in denen Menschen überdurchschnittlich alt werden und seltener von chronischen Erkrankungen betroffen sind. Neben ausreichender körperlicher Aktivität und sozialen Kontakten werden insbesondere Ernährungsfaktoren für die Unterschiede verantwortlich gemacht.

PD Dr. Birgit-Christiane Zyriax, Klinik und Poliklinik für Allgemeine und Interventionelle Kardiologie, Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf, Universitäres Herzzentrum Hamburg GmbH (UHZ), Hamburg

Ernährung, Essen und Genuss

11.30 - 12.10 Uhr

Im Rahmen des Symposiums wird die repräsentative Studie zum Thema „Ernährung und Genuss“ vorgestellt.

PD Dr. med. Thomas Ellrott, Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen

Diätbehandlung bei einer Fettlebererkrankung: Was können wir erwarten?

13.30 - 14.25 Uhr

Die globale Übergewichtsepidemie schlägt auch auf die Leber: Die nicht alkoholbedingte Fettlebererkrankung (NAFLD) findet sich bei fast allen Adipösen, und bei einem Viertel von ihnen kommt es zur Fettleberentzündung (NASH), die zur Leberzirrhose mit all ihren Komplikationen fortschreiten kann und sich zur Hauptursache für eine Lebertransplantation entwickelt. Zur Behandlung der NASH gibt es – noch – keine Medikamente. Können – spezifische Diäten mehr erreichen, als nur über eine Gewichtsabnahme?

Prof. Dr. med. Hanns-Ulrich Marschall, Sahlgrenska Akademie und Universitätshospital, Abteilung für molekulare und klinische Medizin Göteborgs Universität, Göteborg, Schweden

Bewegt das Leben genießen – Mit Messer & Gabel die geistige und sportliche Fitness clever unterstützen

14.30 - 15.10 Uhr

Aktuelle Ernährungsempfehlungen wie Low Carb, Intermittierendes Fasten oder das Training des Fettstoffwechsels können die sportliche und geistige Leistungsfähigkeit optimieren und das Halten erleichtern - aber sehr oft auch erschweren und zu Irritationen führen. Welche Ess- und Trink-Empfehlungen im Sport sind für wen und wann sinnvoll? Und erleichtern Iso-Drinks, Protein-Shakes oder Energiebaren das sportliche Leben oder ist Mineralwasser vor und ein alkoholfreies Bier nach sportlichen Aktivitäten doch noch die bessere Alternative, und wenn ja, warum?

Günter Wagner, Deutsches Institut für Sporternährung e.V. Campus Sportklinik Bad Nauheim

Das neue Bundeszentrum für Ernährung – Struktur und Aufgaben im Bereich der Ernährungskommunikation



16.00 - 16.40 Uhr

Das zum 1. Februar 2017 gegründete Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) soll das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft bei dessen ernährungs-bezogenen Aufgaben unterstützen und ist auch für die Umsetzung von nationalen Strategien im Ernährungs- und Lebensmittelbereich zuständig. Als zentraler Themengeber und Akteur in Sachen Ernährung in Deutschland liefert das BZfE einen Beitrag zur Umsetzung eines gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Lebensstils. Die Aktivitäten des BZfE umfassen nicht nur Verhaltensprävention im Ernährungsbereich, sondern auch die Verhältnisprävention mit Blick auf das Ernährungsumfeld, hierzu wurde unter dem Titel „Vom Wissen zum Handeln“ eine erste Aktion gestartet.

Dr. Margareta Büning-Fesel, Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Bonn



Brainfood – gesunde Alternativen am Arbeitsplatz

16.45 - 17.30 Uhr

Die Menschen unserer Arbeitswelt haben sich vom „Rastlos - Neanderthaler“ in Richtung „Sitzender Neanderthaler“ entwickelt. Haben sich auch unsere Nahrungsaufnahme und unsere Verzehreigenschaften dadurch verändert? Die Ära von belegten Broten, Fertigsalaten etc. ist vorbei. Aus dem treuen Kantinengänger ist der „Fix Food“-Esser geworden. Aus der Brotdose ist der „To go- Behälter“ geworden. Wie kann man gesunde Snacks am Arbeitsplatz integrieren – ohne Abstriche bei Frische, Gesundheit und Attraktivität zu haben? Ideen dazu und praktische Umsetzungshilfen liefert dieser Vortrag.

Barbara Contzen, Meine Ernährungswerkstatt: Barbara Contzen, Bergisch Gladbach

Vegetarier, Veganer oder Flexitarier – Trend oder Lebensstil?



10.00 - 10.40 Uhr

Die Hinwendung zu einer Pflanzen-basierten Ernährung nimmt seit Jahren zu. Die Hauptgründe dafür sind ethische Überzeugungen, gesundheitliche Vorteile und ökologische Anliegen. Die Anhänger dieser Kostformen machen mindestens 10% unserer Bevölkerung aus, die mehrheitlich aus jüngeren Frauen mit guter Ausbildung bestehen. Diese Entwicklung ist kein Trend sondern ein Lebensstil, der im Laufe der Zeit aus den genannten Beweggründen weiter zunehmen wird. Es ist die Ernährungsweise der Zukunft.

Prof. Dr. Claus Leitzmann, Institut für Ernährungswissenschaft Universität Gießen, Gießen



Heimische Superfoods: regional und nährstoffreich

10.45 - 11.25 Uhr

Superfoods aus fernen Ländern erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Was macht ein Lebensmittel eigentlich zum Superfood und welche heimischen Alternativen gibt es zu Chia und Co.? Können auch traditionelle Lebensmittel wie Artischocke oder Leinsamen es mit exotischen Vertretern aufnehmen?

Johanna Feichtinger, UGB-Akademie Verband für unabhängige Gesundheitsberatung e.V., Gießen



Frei-von-Trends im Lebensmittelverzehr – Ursachen und Folgen

11.30 - 12.10 Uhr

Der „Frei-von-Verzehr“ von Lebensmitteln hat sich einem neuen „Life-style“ entwickelt. Frei-von-Lebensmittel werden aber inzwischen nicht nur bei Lebensmittelunverträglichkeiten, sondern oft auch ohne medizinische bzw. diätetische Indikation verzehrt. Da bestimmte Lebensmittelgruppen besonders zur Versorgung mit einzelnen Nährstoffen beitragen, hat eine „frei-von“-Ernährung grundsätzlich das Potenzial, die Nährstoffversorgung der Bevölkerung zu beeinflussen.

Prof. Dr. Helmut Heseker, Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit Fakultät für Naturwissenschaften Universität Paderborn, Paderborn

Wie sinnvoll ist „Fasten“ – eine klinische und wissenschaftliche Einschätzung

14.30 - 15.10 Uhr

Fasten und Fastenkuren sind ein aktuelles Thema. Kurzzeitiges Fasten wird häufig als neuer und gesunder Lebensstil propagiert. Welche objektivierbaren Effekte Fasten hat und welche aktuellen wissenschaftliche Erkenntnisse zur Thematik vorliegen wird in diesem Vortrag vorgestellt.

Dr. med. Max Hatting, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Schwerpunkt: Gastroenterologie und internistische Intensivmedizin, Aachen

Sinn und Unsinn der Elektrolyt-, Vitamin- und Spurenelement-Substitution/Supplementation

15.15 - 15.55 Uhr

Ziel dieses Vortrages ist es, den Zuhörern die wissenschaftliche Basis für eine Substitution bzw. Supplementation von Mikronährstoffen in der enteralen und parenteralen Ernährung zu vermitteln und praktische Anleitungen für die Umsetzung im klinischen Alltag zu geben. Auch die aktuelle Situation der unkontrollierten Substitution als Life-Style-Supplementation wird diskutiert werden. Was ist für welche Personengruppen dringend notwendig, was ist sinnvoll und was sollte vermieden werden?

Dr. med. Jan Brünsing, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Schwerpunkt: Gastroenterologie und internistische Intensivmedizin, Aachen

Ernährung des kritisch kranken Patienten auf der Intensivstation

16.00 - 16.40 Uhr

Eine optimale Ernährung von kritisch kranken Patienten auf der Intensivstation ist notwendig, um die Prognose der Patienten zu verbessern. Eine nicht adäquate Ernährungstherapie führt zu einer höheren Rate an Infektionen, Wundheilungsstörungen und Multiorganversagen. Der Vortrag gibt einen Überblick darüber, wie eine leitliniengerechte Ernährungstherapie auf der Intensivstation durchgeführt werden kann.

PD Dr. med. Alexander Koch, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Schwerpunkt: Gastroenterologie und internistische Intensivmedizin, Aachen

Ernährung bei chronisch entzündlichen Darmerkrankungen - was ist evidenzbasiert?

16.45 - 17.30 Uhr

Patienten, die an den chronisch entzündlichen Darmerkrankungen Morbus Crohn oder Colitis ulcerosa leiden, verlieren häufig Körpergewicht und Nährstoffe. Aus diesem Grunde ist eine gezielte Ernährung besonders wichtig, auch wenn Experten aktuell keine spezielle Diät empfehlen. Vor allem starke Durchfälle können bewirken, dass Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente ausgeschieden werden, bevor der Körper sie aufnehmen kann.

Dr. Dr. med. Christer Bäck, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Schwerpunkt: Gastroenterologie und internistische Intensivmedizin, Aachen

AKTUELLES AUS DER WISSENSCHAFT

Hyponatriämien in der Neurologie

10.45 - 11.25 Uhr

Die Hyponatriämie ist die häufigste Elektrolytstörung und auch die häufigste Störung des Wasserhaushaltes. Damit einhergehend besteht eine erhöhte Morbidität und Mortalität. Das Risiko für eine Hyponatriämie steigt mit dem Alter und wird durch eine Vielzahl an Medikamenten, Begleitumständen und Krankheiten forciert. Gerade in der Neurologie bewirkt eine Hyponatriämie, in Abhängigkeit der Schwere und Geschwindigkeit der Entwicklung, einen bunten Strauß an Symptomen.

OÄ Dr. med. Maja Reich, Evangelisches Krankenhaus Essen-Werden GmbH, Essen

Chancen von Ernährung und Lebensstil in der Krankheitsprävention

11.30 - 12.10 Uhr

Eine gesundheitsförderliche Ernährung, körperliche Aktivität und Stressreduktion können das Risiko für chronische Erkrankungen deutlich reduzieren. Die Effekte des Lebensstils auf anthropometrische Parameter, Blutdruck, Blutzucker und Lipidprofil sind additiv. Neuere Untersuchungen weisen darauf hin, dass ein gesunder Lebensstil das Erkrankungsrisiko sehr wahrscheinlich auch über Entzündungsmarker, das Darmmikrobiom und die Länge der Telomere als Marker für gesundes Altern beeinflusst.

PD Dr. Birgit-Christiane Zyriax, Klinik und Poliklinik für Allgemeine und Interventionelle Kardiologie, Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf, Universitäres Herzzentrum Hamburg GmbH (UHZ), Hamburg

Ernährungsphysiologische Bedeutung von Mineralwasser

14.30 – 15.10 Uhr

Die chemischen und physikalischen Eigenschaften von Wasser sind optimal, um Lebensprozesse im menschlichen Körper zu ermöglichen und zu erhalten. Wasser dient als Lösungsmittel, als Transportmittel, als Reaktionspartner vieler biochemischer Reaktionen. Ist Wasser gleich Wasser? Welche Anforderungen haben wir an unser Trinkwasser? Oder darf es auch Mineralwasser sein? Worin liegen die Unterschiede zwischen Leitungswasser und Mineralwasser? In diesem Vortrag wird die ernährungsphysiologische Bedeutung des Wassers thematisiert.

Barbara Contzen, Meine Ernährungswerkstatt: Barbara Contzen, Bergisch Gladbach

Kaffee: Genuss ohne Reue

15.15 - 15.55 Uhr

Die gesundheitlichen Wirkungen von Kaffee wurden lange kontrovers diskutiert. Umfangreiche Untersuchungen der vergangenen Jahre zeigten jedoch, dass Kaffeekonsum unsere Gesundheit vorwiegend positiv beeinflusst. Dafür ist insbesondere die Wirkung von Koffein aber auch der Antioxidantiengehalt verantwortlich.

Prof. Dr. Jürgen Vormann, IPEV, Institut für Prävention und Ernährung, Ismaning

Von der Wurzel bis zur Blüte – Die bunte Vielfalt der Kräuter- und Früchtetees

16.00 - 16.20 Uhr

Dr. Monika Beutgen, Deutscher Teeverband e.V., Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchtetee e.V., Hamburg

Tee – viel mehr als nur Genuss? Aktuelle Erkenntnisse aus der Teeforschung

16.20 - 16.50 Uhr

Maximilian Wittig, Deutscher Teeverband e.V., Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchtetee e.V., Hamburg

Unterstützung des Mikrobioms: Einsatzmöglichkeiten und Qualitätskriterien von Probiotika

10.00 - 10.40 Uhr

Der Darm hat nachweislich einen großen Einfluss auf das Wohlbefinden und die Gesundheit. Durch die richtige Ernährung und den Einsatz von Probiotika kann die Darmflora positiv beeinflusst werden. Wann macht der Einsatz von Probiotika Sinn und woran erkennt man ein qualitativ hochwertiges Präparat?

Daniel Kolitsch, Dr. Wolz Zell GmbH, Geisenheim

Verbesserung der Muskelsynthese – nur eine Frage proteinreicher Ernährung durch Milch- und Kollageneiweiß?

10.45 - 11.25 Uhr

Es wird die Frage gestellt, warum die Ernährung die Muskelproteinsynthese beeinflusst und was die Hintergründe beim Muskelabbau sind. Diese Fakten sowie Methoden, wie die Körperzusammensetzung inkl. Muskulatur gemessen werden kann, sollen im Vortrag geklärt werden. Außerdem werden jüngste Studienergebnisse rundum Kollagenhydrolysat als Eiweißquelle in funktionellen Lebensmitteln beleuchtet.

Martina Kreuter, ALLIN Diätetik GmbH, Wien

Pflanzenbetonte Ernährung – klimasmart und gesund: Was bedeutet das für die Fettauswahl?

11.30 - 12.10 Uhr

Veganer, Vegetarier, Flexitarier – pflanzenbasierte Ernährungsformen haben Hochkonjunktur. Kein Wunder, denn eine Ernährung mit verringertem Konsum tierischer Lebensmittel hat einen doppelten Benefit: Sie wirkt durch eine verbesserte Nährstoffbalance und Fettqualität nicht nur positiv auf die Gesundheit, sondern trägt auch mit ihrem verringerten CO₂-Fußabdruck zum Umwelt- und Klimaschutz bei. Hintergrundinformationen und praktische Tools für den Beratungsalldag werden vorgestellt.

Ute Altenhain, Unilever Deutschland GmbH Nutrition & Health, Hamburg

Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Darmgesundheit

14.30 - 15.10 Uhr

Immer mehr Menschen leiden unter Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsbestandteilen. Nicht nur die Anzahl der Betroffenen wächst, sondern auch die Anzahl der Allergene auf die der Körper reagiert. Mit einhergehend steigt auch die Menge an Zusatzstoffen in unseren Lebensmitteln. Mit bis zu 500 m² Oberfläche bildet der Darm die größte Kontaktfläche unseres Körpers mit der Umwelt. Erfahren Sie in unserem Vortrag mehr über Symptome und Diagnostik von Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien. Lernen Sie, wie man mit einem sinnvollen und gesundheitsfördernden Darmaufbau Therapieoptionen für den Praxisalltag bereitstellen kann.

Dominik Hoffmann, HLH BioPharma Vertriebs GmbH, Balve

Isomaltulose (Palatinose™), das besondere Kohlenhydrat mit langsamer Resorption, niedriger Blutzuckerwirkung und vorteilhafter Energieverbrennung!

15.15 - 15.55 Uhr

Isomaltulose (Palatinose™) ist ein Kohlenhydrat mit besonderen Eigenschaften, welches unter anderem in der enteralen Ernährung bereits Anwendung findet. Anders als übliche Kohlenhydrate, wird Isomaltulose langsamer und gleichmäßiger im Körper freigesetzt mit einer geringen Wirkung auf Blutzucker- und Insulinspiegel und einem positiven Einfluss auf Darmhormone (Inkretine). Die physiologischen Eigenschaften, zusammen mit den Anwendungsmöglichkeiten, machen Isomaltulose zu einem idealen Kohlenhydrat für Instant- und Formulaapplikationen sowie Mahlzeitenersatz in der klinischen, speziellen wie auch herkömmlichen Ernährung.

Silke Ullmann, BENEIO GmbH, Obrigheim

Gutes für den Darm – wie Beta-Glucan aus Gerste eine gesunde Darmfunktion fördert

16.00 - 16.40 Uhr

Eine gesunde Darmfunktion ist eine wichtige Grundlage für einen ausgeglichenen Stoffwechsel. Beta-Glucan-Ballaststoffe aus Gerste regen die Darmperistaltik an, fördern eine vitale Darmflora und versorgen die Darmschleimhaut mit Energie. Wie problemlos, gut verträglich und schmackhaft wirksame Mengen an Beta-Glucan aus Gerste aufgenommen werden können, zeigt das Ernährungs-Konzept und Rezepte der BetaLeben-Initiative.

Karin Dieckmann, Dieckmann Cereals GmbH, Rinteln

Einfluss der Ernährung auf die intestinale Mikrobiota: Benefit für das Immunorgan Darm?

16.45 - 17.30 Uhr

Das Mikrobiom steht in ständiger Kommunikation zu unserem Organismus und unterliegt vielen Einflussfaktoren. Ein sehr bedeutender ist die Ernährungsweise. Der Vortrag wird präventive und ernährungstherapeutische Optionen zur Unterstützung einer gesunden intestinalen Mikrobiota aufzeigen. Welche Konsequenzen hat dies für die immunologischen Funktionen? Lässt sich die Toleranz gegenüber Antigenen und die Regulation der Immunabwehr durch Ernährungsfaktoren beeinflussen. Diese Fragen werden im Vortrag beantwortet.

Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Ernährungskonzepte, Gießen

WORKSHOP

RAUM PHONIATRIE

Workshop: Psychoonkologie – Ziele und Aufgaben

10.30 - 12.30 Uhr

Psychoonkologie will die Versorgung krebskranker Menschen verbessern. Dies kann nur als Teamarbeit gelingen. Welche kommunikative Basiskompetenzen über Information und Beratung hinaus dazu nötig sind und was es heißt supportive Gespräche zu führen, das soll in diesem Workshop Thema sein. Das Ziel dieser Arbeit ist dabei immer wieder auszuhandeln und individuell sehr verschieden. Und es geht nicht ohne eigene Haltung zu den Themen Leben und Tod.

Dr. med. Birgit Zilch-Purucker, Evangelisches Krankenhaus Wesel GmbH, Wesel

Workshop: Wie leite ich Gruppen? Von der Psychoedukation zur Psychodynamik?

15.15 - 17.15 Uhr

Psychoedukation will ein Thema an den Mann oder die Frau bringen. Dabei trifft das Thema auf Persönlichkeiten, die Aufnahmebeschränkungen haben, die lebensgeschichtlich entstanden sind. Manche Themen erzeugen Abwehr. Wenn man Widerstände als Persönlichkeitsschutz versteht, kann man lernen, Verständnis zu entwickeln.

Dr. med. Birgit Zilch-Purucker, Evangelisches Krankenhaus Wesel GmbH, Wesel

Seminar: Interaktive Coachingmethode in der Beratung

16.00 - 17.30 Uhr

Fachliche Wissensvermittlung führen bei Patienten nicht immer zur gewünschten Verhaltensänderung. Eine konkrete Zielformulierung sowie mentales Kontrastieren der Lebenssituation mit Lösungsvorschlägen helfen Patienten, sich selber zu coachen. Persönliche Vorsätze können so langfristig umgesetzt werden. Im interaktiven Seminar wird diese Methode erprobt.

Imtraud Retzlaff, Praxis für Ernährung und Diätetik Imtraud Retzlaff, Edeweicht / Friedrichsfehn

ACHTSAMES ESSEN

SPIEGELSAAL

Workshop: Achtsames Essen

15.00 - 17.30 Uhr

Interaktiver Workshop mit Vorträgen und praktischen Übungen zum Thema „Achtsamkeit und achtsames Essen“. Anleitungen zu kurzen Achtsamkeitsmeditationen und Übungen zur Körperwahrnehmung sowie Gruppenarbeiten und Erfahrungsaustausch. Handout und Powerpointpräsentation.

Andrea Mutert, Uniklinik RWTH Aachen

Genuss und Gesundheit – Widerspruch oder Synergie?

09.00 - 12.00 Uhr

Im Rahmen des Symposiums wird die repräsentative Studie zum Thema „Ernährung und Genuss“ vorgestellt.

Moderation: PD Dr. med. Thomas Ellrott, Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen

DARMERKRANKUNGEN

Hörsaal 4

FODMAP-arme Diät, Österreichischer Behandlungsstandard

13.30 - 14.10 Uhr

Der Arbeitskreis FODMAP-arme Diät des Verbandes der Diätologen Österreichs hat einen österreichweiten Diätologischen Behandlungsstandard sowie einen Patienten/Patientinnen-Beratungsleitfaden zum Thema FODMAP-arme Diät für Patienten/Patientinnen mit der Diagnose Reizdarm entwickelt. Der Behandlungsstandard basierend auf den australischen Empfehlungen der Monash University in Melbourne und wurde entsprechend den österreichischen Ernährungsgewohnheiten adaptiert. Neben der fachlichen Expertise der Arbeitskreismitglieder wurde der Arbeitskreis FODMAP-arme Diät durch zwei Gastroenterologen wissenschaftlich unterstützt.

Julia Haberl, Ernährungsmedizinischer Dienst, LKH Univ. Klinikum Graz, Graz

Divertikulose und Divertikulitis: Aktueller Stand der ernährungstherapeutischen Handlungsoptionen

15.00 - 15.40 Uhr

Wie kann man bei einer vorliegenden Divertikulose in Sinne einer Sekundärprävention vorbeugen und was ist zu beachten, wenn es doch zu entzündlichen Prozessen kommt? Welche Ballaststoffe sind empfehlenswert? Abgesehen von leitlinienbasierten Empfehlungen werden auch zusätzliche ernährungstherapeutische Möglichkeiten unter Berücksichtigung der intestinalen Mikrobiota thematisiert.

Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Ernährungskonzepte, Gießen

Vorsprung durch Wissen – In jedem Kopf steckt ein Superhirn

16.00 - 18.00 Uhr

„be-merkenswerte“ Sonderveranstaltung für alle Tagungsteilnehmer unserer Jubiläumsveranstaltung kostenlos: einzigartiges Erlebnis aus Infotainment, Inspiration und echtem Nutzwert für alle Teilnehmer.

Markus Hofmann, Gedächtnisexperte, Keynote Speaker, München

Klienten begleiten bei Allergien und Unverträglichkeiten

09.45 - 10.25 Uhr

In der Therapie von Klienten mit gastroenterologischen Beschwerden überlappen sich häufig die Symptome von Nahrungsmittelallergien, Kohlenhydratmalassimilationen und Histaminintoleranz. Besonders wichtig ist es daher den/die Auslöser zu finden bzw. ihnen auf die Spur zu kommen. Neben sorgfältiger Anamnese und Auswertung von Ernährung- und Symptomprotokollen unterstützen verschiedene diagnostische Verfahren die Ernährungstherapie, wobei genau darauf geachtet werden muss, welche Testungen durchgeführt wurden und ob Testergebnisse und Beschwerdebild übereinstimmen. Welche Ursachen, welche Beschwerden, welche Maßnahmen dem Klienten helfen wieder beschwerdefrei zu sein, ist Thema dieses Beitrags.

Jutta Spiering-Wilfert, Stadelcken-Elshelm

Coaching in der ernährungstherapeutischen Beratungspraxis – mehr als ein Gespräch über Nährstoffe

10.30 - 11.10 Uhr

Gerade bei Patienten mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten (NMU) geht es häufig um mehr als nur darum beschwerdefrei zu sein, weil ein „Ich vertrage nicht...“ häufig mehr bedeutet als eine NMU. Coaching in der ernährungstherapeutischen Beratungspraxis ist als ganzheitlicher Ansatz zu verstehen, bei dem der Klient die Ressourcen und die Handlungsfähigkeit zur Lösung seines Themas in sich trägt. Anhand von Fallbeispielen wird aufgezeigt, wie gezieltes Fragen und Hinterfragen über ernährungsbezogenen Themen hinaus hilfreich dabei sein kann, maßgeschneiderte Lösungen für die stets individuelle Lebenssituation eines Klienten zu finden.

Dr. Astrid H. Gerstemeier, Praxis für bewegte Ernährung & Coaching, Wiesbaden

(Ernährungs)diagnostik in der Allergologie – was ist angebracht und zielführend?

11.15 - 11.55 Uhr

Wie oft wird die Ernährungsfachkraft in der Beratung mit diversen Laborbefunden konfrontiert – gepaart mit einer Verunsicherung des Patienten: „Was darf ich denn noch essen?“ Nicht umsonst sind Ernährungsanamnese, Suchkost und die Führung eines Symptomtagebuches die zentralen Elemente einer fundierten Allergiediagnostik. Der Vortrag gibt einen Überblick, welche Untersuchungsverfahren und –Strategien zur Beantwortung welcher Fragestellungen geeignet sind. Auch eine Abgrenzung zu den Pseudoallergien wird vorgenommen.

Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Ernährungskonzepte, Gießen

Allergieprävention: Welche Rolle spielt die Ernährung?

13.30 - 14.10 Uhr

Seit Veröffentlichung des Updates der S3 Leitlinie Allergieprävention 2014 ist eine Vielzahl von neuen Studienergebnissen zu diesem Thema publiziert worden. Ändert dies unsere Empfehlungen zur Beikosteneinführung?

*Dr. Imke Reese, Ernährungsberatung und -therapie
Schwerpunkt Allergologie, München*

Therapie bei Nahrungsmittelallergie ist mehr als Karenz!

14.15 - 14.55 Uhr

Der therapeutische Ansatz bei Nahrungsmittelallergie wird häufig auf eine Karenzberatung reduziert. Die Arbeit der Ernährungsfachkraft ist aber weit komplexer als das und beginnt im Idealfall mit der Diagnostik.

*Dr. Imke Reese, Ernährungsberatung und -therapie
Schwerpunkt Allergologie, München*

Wo kommen die Allergen- und Nährwertdaten in meiner Branchensoftware her?

15.00 - 15.40 Uhr

Berufsspezifische Nährwerttabellen müssen hohen wissenschaftlichen Standards entsprechen, da davon die Ergebnisse unserer Arbeit abhängen. Wie sieht es mit den LMIV Daten (Nährwert- und Allergendeclarationen der Industrie) aus? Patienten mit einer Lebensmittelallergie sind ein hochsensibles Klientel. Es setzt ein genaues Arbeiten von unserer Seite aus voraus. Wie kann man überprüfen, ob die Daten in meiner Software meinen Qualitätsansprüchen entsprechen?

Doris Beyer, Soft & Hard, D.Beyer, Rimbach

Videübertragung

16.00 - 18.00 Uhr

Vorsprung durch Wissen – In jedem Kopf steckt ein Superhirn

Markus Hofmann, Gedächtnisexperte, Keynote Speaker, München

Besondere Anforderungen in der Seniorengastronomie

- 09.00 - 09.40 Uhr Nicht nur warm, satt und sauber, sondern energiereich, vitaminreich und ausgewogen ist die Devise wenn es um Seniorenernährung geht. Genügend Vitamine und Mineralstoffe bei Lebensmitteln mit hoher Nährstoffdichte ist ein Muss für die Versorgung älterer Menschen.
Herbert Thill, smoothfood AG, Edertal

Ernährung bei Demenz – was man nicht vergessen darf

- 09.45 - 10.25 Uhr Der Vortrag umfasst die Erläuterung der Demenzstadien und ihren Einfluss auf das Ernährungsverhalten. Darüberhinaus werden mögliche spezielle Angebotsformen (Eat by walking, Fingerfood, pürierte Kost) vorgestellt, um der Entstehung einer Mangelernährung vorzubeugen. Eine wichtige Säule stellt hierin die neue „ESPEN-Leitlinie zur Ernährung bei Demenz“ dar, die in ihrer Bedeutung für den klinischen Alltag vorgestellt wird.
Dr. Doris Becker, Ernährungswissenschaft und -beratung | apetito AG, Rheine

„Mehr Würze für's Leben“ – Genussreisen für Senioren mit Demenz

- 10.30 - 11.10 Uhr Die Genussreise ist ein von der Referentin entwickeltes Konzept für die Gruppenarbeit mit demenziell erkrankten Menschen. Nahrungsmittel, insbesondere Kräuter und Gewürze, dienen hierbei als Schlüsselreize. Ziel ist eine multimodale Stimulation und damit Förderung und Aktivierung von Senioren.
Heike Langner, kostbahr RheinAhr - ganzheitliche Ernährungsberatung und -therapie, Bonn

Up-Date Expertenstandard Ernährungsmanagement 2017

- 11.15 - 11.55 Uhr Was gibt es in der aktualisierten Fassung von 2017 Neues? Was hat sich geändert und welche Konsequenzen hat das für die Berufe in der Ernährungstherapie? Der zentrale Punkt der Pflegefachkräfte ist (wieder) die Mangelernährung. Diesmal aber ausführlicher und konkreter in Bezug auf Aufgaben in der Pflege. Wie und wer was in Zukunft an Aufgaben übernehmen wird – das ist in der aktualisierten Fassung klar beschrieben. Auch für Ernährungsexperten ein wichtiges Thema!
Barbara Contzen, Meine Ernährungswerkstatt: Barbara Contzen, Bergisch Gladbach

Handlungsorientierte Vermittlung von Geschmackspräferenzen

- 13.30 - 14.10 Uhr Die Akzeptanz des Speiseangebots in der Gemeinschaftsverpflegung ist bei den Kindern oft nicht gegeben, obwohl die Speisequalität und -auswahl den Empfehlungen entspricht und zertifiziert worden ist. Es werden erprobte und empirisch validierte pädagogische Ansätze vorgestellt, wie Geschmackspräferenzen von Kindern verändert werden können. Diese sind in einem Leitfaden aufbereitet.
Prof. Dr. Günter Eissing, Dortmund

Obst- und Gemüsekonsum: Das Wirkspektrum sekundärer Pflanzenstoffe

- 14.15 - 14.55 Uhr Bioaktive Stoffe aus Obst- und Gemüse haben nachweislich großen, positiven Einfluss auf unsere Gesundheit. Sie besitzen nicht nur anti-entzündliche und immunmodulierende Eigenschaften, sondern wirken sich, neuesten Studien zu Folge, sogar positiv auf Gedächtnis und Gehirnleistung aus. Sind sekundäre Pflanzenstoffe also die Vitamine des 21. Jahrhunderts?
Dr. Anja Bettina Irmeler, Geisenheim

Mit gutem GeWISSEN genießen: Orangensaft im Fokus der Wissenschaft – aktuelle Erkenntnisse und praxisrelevante Informationen

- 15.00 - 15.40 Uhr Orangensaft steht wie kaum ein anderer Fruchtsaft für eine Quelle an Vitamin C und anderen Nährstoffen. Gleichzeitig ist er regelmäßiges Thema in Diskussionen zu zuckerhaltigen Lebensmitteln und ihren Konsequenzen für die Gesundheit. Die Referentin gibt daher im Rahmen der Initiative „Fruit Juice Matters“ einen aktuellen Stand zu Inhaltsstoffen und möglichen Wirkungsweisen von Orangensaft, klärt über Irrtümer und Missverständnisse auf und bietet damit praktische Hilfestellungen für eine zielführende Ernährungsberatung.
Dr. Claudia Laupert-Deick, Praxis für Ernährungstherapie und Beratung, Bonn

Seminar: Essstörungen in der Ernährungstherapie – ein Grenzgebiet (Basisseminar)

09.30 - 12.30 Uhr

In diesem Seminar werden Ernährungsfachkräfte abgeholt, die ihre Kompetenzen und das Verstehen in der Beratung und Therapie von Essstörungen erweitern möchten. Ziel des Seminars ist es einen Überblick über das Thema Essstörungen zu bekommen und Möglichkeiten von Methoden aufzuzeigen.

Inhalte:

- Begriffsklärung Essstörung
- 3 Ebenen Model – Ernährungstherapie Essstörung
- Überprüfung der eigenen Haltung und Kompetenz
- Das eigene Wahrnehmungssystem erkennen
- Systemisches Denken und Ebenen

Nataly Kind, Uniklinik RWTH Aachen

Sylvia Herberg, Praxis für Ernährung, Recklinghausen

Machen uns unsere Lebensmittel krank?

13.30 - 14.10 Uhr

Lebensmittel sind so sicher wie nie zuvor, dennoch erscheint es, dass unsere Lebensmittel, insbesondere verarbeitete, uns krank machen. An ausgewählten Beispielen werden tatsächliche und/oder vermeintliche Gefährdungen aufgezeigt und diskutiert.

Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany, Linkenheim

Gourmet statt Gourmand – der Weg zum Essen ohne Reue?

14.15 - 14.55 Uhr

Essen ohne Reue bedeutet genussvoll und gleichzeitig gesund zu essen, ohne anschließend unter Völlegefühl oder Bauchschmerzen zu leiden und Übergewicht zu entwickeln. Ist das heute, im Zeitalter der Gourmand-Fallen, noch möglich? Ist die Wandlung vom Gourmand zum Gourmet der richtige Weg zur genussvollen und gesunden Ernährung? Aus der Praxis entstandene, außergewöhnliche Antworten werden vor- und zur Diskussion gestellt.

Heidi Homann, Bremen

Seminar: Beraten und Schulen mit und für Kopf, Herz und Hand

09.00 - 10.30 Uhr

Informationen über gesunde Ernährung gibt es mehr als genug. Das Wissen in der Bevölkerung ist groß, aber dieses Wissen wird nicht umgesetzt. Ein seit Jahren bekanntes Dilemma. Eine Ernährungskommunikation, die Spaß, Genuss und Lebensfreude vermittelt, den Kopf, das Herz und die Hand gleichermaßen anspricht, soll die Umsetzung verbessern. Die Idee ist gut und richtig, aber wie sieht das in der Praxis aus?

Heidi Homann, Bremen

Seminar: Ethik in der Diätetik

10.30 - 12.00 Uhr

Dieses Seminar gibt einen Überblick über berufsethische Prinzipien in der Medizin und Pflege und geht hierauf basierend der Frage nach, welche berufsethischen Prinzipien in der Diätetik auf internationaler, europäischer und nationaler Ebene bestehen und ob diese in den Handlungsfeldern Ernährungstherapie und –prävention zeitgemäß und ausreichend sind.

Dr. Daniel Buchholz, Universitätsmedizin der Johannes Gutenberg-Universität Mainz, Staatlich anerkannte Schule für Diätassistenten, Mainz

Seminar: Selbstmarketing und Öffentlichkeitsarbeit – Diätassistenten und Oecotrophologen geben Persönlichkeit von sich preis

13.30 - 15.00 Uhr

Freiberuflich tätige Ernährungsfachkräfte überlegen häufig, wie sie sich bei Ärzten, Krankenkassen und Patienten (noch) besser bekannt machen können. Neben der Fachkompetenz und der persönlichen Motivation darf und muss unbedingt ihr Einfühlungsvermögen deutlich werden. Wie kann ein Vorab-Anschreiben aussehen, welche Angebote können offeriert werden? Wir kommunizieren zu 55 % über nonverbale Elemente, wie also im Akquisegespräch vorgehen? Wie auch immer der Berufsname gedreht und gewendet wird – mit dem Schritt an die Öffentlichkeit geben Ernährungsfachkräfte stets Inhalt, Struktur und Persönlichkeit von sich preis. Damit das optimal gelingt, werden im Seminar praxisrelevante Marketingstrategien vorgestellt, diskutiert und praktisch eingeübt.

Birgit Blumenschein, blumenschein - Diät- und Ernährungstherapie, Münster

Seminar: Beratung bei Übergewicht und Adipositas von Menschen mit geistiger Behinderung Von Prävention bis zur chirurgischen Maßnahme?

09.45 - 11.15 Uhr

Die Prävalenz der übergewichtigen bis hin zu stark adipösen Menschen mit geistiger Behinderung unterschiedlichem Grades steigt stark an. Gesellschaftlich gesehen ist diese Entwicklung alarmierend, aber nicht neu. Die Ursachen sind multifaktoriell, insbesondere in dieser Zielgruppe auch eine Folge aus selbstbestimmtem Leben und selbständiger Lebensführung. Ein Muss für die Integration und Inklusion der Menschen nach der EU-Konvention, aber auch eine große Herausforderung für die Einzelnen. Die individuelle Lebensform wie auch die Wohn- bzw. Betreuungssituation sind entscheidende Determinanten in der Gestaltung der guten und ausreichenden Versorgung unter Berücksichtigung individueller Bedürfnisse. Es gilt in unserer Beratungsarbeit, die Selbständigkeit und Teilhabe der Behinderten durch praxisnahe und realistische Hilfestellungen zu steigern, denn Ernährungskompetenz ist Lebenskompetenz.

Margarete Nowag, Beratung und Entwicklung Schwerpunkte Prävention und Ernährungsmedizin, Hamburg

ACHTSAMES ESSEN

SPIEGELSAAL

Seminar: Achtsames Essen – AufbauSeminar

10.00 - 13.00 Uhr

Aufbauend zum interaktiven Workshop bietet das AufbauSeminar erweiterte Vorträge sowie praktische Übungen zum Thema „Achtsamkeit und achtsames Essen“. Anleitungen zu kurzen Achtsamkeitsmeditationen und Übungen zur Körperwahrnehmung sowie Gruppenarbeiten und Erfahrungsaustausch. Handout und Powerpointpräsentation.

Andrea Mutert, Uniklinik RWTH Aachen

ARZNEIMITTEL / DIABETES MELLITUS

Hepatotoxizität von Arzneimitteln, Lebensmitteln und Supplementen

09.30 - 10.10 Uhr

Hepatotoxische Wirkungen von Arzneimitteln, aber auch von Lebensmitteln und Supplementen sind sehr gravierend, werden in der Praxis aber häufig erst spät erkannt. Insbesondere Patienten unterschätzen das teilweise erhebliche hepatotoxische Potenzial von vermeintlich gesundheitsfördernden Nahrungsergänzungsmitteln. Auch die Identifizierung kausaler Zusammenhänge ist häufig schwierig. Umso wichtiger ist es jedoch, Risikofaktoren zu kennen und bei den entsprechenden Patienten auf Hinweise einer Hepatotoxizität zu achten.

Prof. Dr. Martin Smollich, praxisHochschule Rheine, Rheine

Antidiabetische Therapie bei Niereninsuffizienz

10.15 - 10.55 Uhr

Diabetes ist in Deutschland die häufigste Ursache einer Niereninsuffizienz. Zugleich ist der Einsatz der unterschiedlichen Antidiabetika eingeschränkt oder teilweise kontraindiziert. Neue Studien belegen aber auch den nephroprotektiven Effekt bestimmter Substanzen. Im Überblick werden alle verfügbaren Antidiabetika im Hinblick auf ihre Eignung bei Niereninsuffizienz dargestellt.

Dr. med. Winfried Keuthage, Schwerpunktpraxis Diabetes und Ernährungsmedizin, Münster

Fett-Protein-Einheiten: Modeerscheinung oder Trend?

11.00 - 11.40 Uhr

Durch die zunehmende Verbreitung von Glucosesensoren werden bisher unbemerkt gebliebene postprandiale Hyperglykämien offenkundig. Erfahrungen von Diabetesberaterinnen und Menschen mit Typ-1-Diabetes zeigen, dass für den postprandialen Blutglucoseverlauf auch Proteine und Fette in der Nahrung verantwortlich sein können. Die Smartphone App DiaBook und ein neues Schulungsprogramm ermöglichen, Proteine und Fette bei der Ermittlung des Insulinbolus zu berücksichtigen.

Dr. med. Winfried Keuthage, Schwerpunktpraxis Diabetes und Ernährungsmedizin, Münster

Laborwerte verstehen und sicher beurteilen

10.15 - 11.40 Uhr

Im Vortrag werden wichtige Laborwerte vorgestellt: die physiologischen Grundlagen, Veränderungen bei ernährungsassoziierten Erkrankungen und vor allem die Interpretation der Veränderungen in Zusammenhang mit einer Ernährungsintervention. Der Fokus liegt dabei auf Stoffwechselfparametern. Der Eiweißstoffwechsel (Gesamteiweiß, Albumin) wird insbesondere im Kontext der Malnutrition erläutert, der Glukosestoffwechsel (BZ, HbA1c, C-Peptid) in Hinblick auf die Diagnose und Therapie des Diabetes mellitus und die Blutfettwerte (HDL-, LDL-, Cholesterin, Triglyzeride) in Ihrer Bedeutung als kardiovaskuläre Risikofaktoren.

*PD Dr. med. Edmund Purucker, Evangelisches Krankenhaus Dinslaken, Evangelisches Klinikum Niederrhein, Dinslaken
Esther Linker, VFED e.V., Schöneck*

FODMAP

Hörsaal 1

Seminar: Praktische Umsetzung des low-FODMAP-Konzeptes

09.30 - 11.00 Uhr

Die Referentinnen Beatrice Schilling (Schweiz) und Edburg Edlinger (Österreich) starten mit einem Fall-Training (bei welchen KlientInnen ist FODMAP-Einsatz sinnvoll), anschließend präsentieren sie anhand von Fallbeispielen die Chancen & Herausforderungen der low FODMAP Diät.

*Edburg Edlinger, Edburg Edlinger Ernährungsmanagement, Innsbruck
Beatrice Schilling, Baden*

ESSSTÖRUNGEN

Hörsaal 2

Seminar: Essstörungen in der Ernährungstherapie – ein Grenzgebiet (Aufbauseminar)

09.30 - 12.30 Uhr

Aufbauend auf dem Baisseminar erfahren Sie in diesem Seminar mehr über die ernährungspsychologischen Zusammenhänge des Essverhaltens bei Essstörungen. Insbesondere stärken Sie hier Ihre eigenen Überzeugungen und Ihr berufliches Standing zum Thema Ernährungstherapie bei Essstörungen.

*Nataly Kind, Uniklinik RWTH Aachen
Sylvia Herberg, Praxis für Ernährung, Recklinghausen*

Einfach. Anders. Gut Beraten. – Die systemisch-integrative Ernährungstherapie und -beratung (System®)

09.30 - 10.10 Uhr

Im Rahmen der Ernährungsberatung und -therapie gewinnen systemische Interventionen in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung. Doch was verbirgt sich hinter einem fundierten systemisch-orientierten Ansatz? Wie können Beratungsgespräche systemisch-integrativ moderiert werden ohne in der bloßen Anwendung neuer „Techniken zu verharren“? Der Vortrag beleuchtet Möglichkeiten und Nutzen einer veränderten Beratungskultur.

Heike Bornemann, isogm, Institut für systemorientiertes Gesundheitsmanagement, Heike Bornemann, Essen

Seminar: Mikronährstoffe und Arzneimittel

10.30 - 12.00 Uhr

Die Zusammenhänge von Mikronährstoffen und Arzneimitteln sind vielfältig und überaus praxisrelevant: So können einerseits durch die optimale Mikronährstoffversorgung die Wirkungen einer Arzneimitteltherapie verbessert und die Nebenwirkungen reduziert werden; umgekehrt führen verschiedene Arzneimittel direkt oder indirekt zu spezifischen Mikronährstoff-Defiziten. In dem Seminar werden die wichtigsten Zusammenhänge dargestellt und diskutiert, um so z. B. aufgrund einer bestimmten Medikation die Aufmerksamkeit auf spezifische Mikronährstoffe richten zu können. Nebenbei sollen verbreitete „Mythen“ zum Zusammenhang von Arzneimitteln und Mikronährstoffen kritisch und evidenzbasiert hinterfragt werden.

Prof. Dr. Martin Smollich, praxisHochschule Rheine

SEMINAR

TREFFPUNKT TAGUNGSBÜRO

Seminar: Exkursion in den „Karlskräutergarten“

10.15 - 11.45 Uhr

Die Kräuter im Karlsruhgarten werden in verschiedene Gruppen eingeteilt: Würzpflanzen, Heil- und Arzneipflanzen, Duftpflanzen, Symbolpflanzen, Färbepflanzen, Pflanzen gegen Ungeziefer. Auf Wunsch können auch Wildkräuter auf der anliegenden Wiese erklärt werden.

Christa Brosch, Aachen

ALLIN Diätetik GmbH	Wien
Alpro GmbH	Düsseldorf
American Pistachio Growers	Hamburg
BENCARD Allergie GmbH	München
BODYMED AG	Kirkel
Bundeverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) e.V.	Bonn
Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)	Bonn
CuraProducts	Gross-Gerau
Delight Food	Nijmegen
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.	Bonn
DEUTSCHES GRÜNES KREUZ e.V.	Marburg
DR. AMBROSIUS	Wiesbaden
Dr. Wolz Zell GmbH	Geisenheim
ESG - Institut für Ernährung, Sport und Gesundheitsmanagement GmbH	Essen
essteam Mangiameli & Lemberger GbR	Hamburg
Fauser Vitaquellwerk KG (GmbH & Co.)	Hamburg
Freiraum Seminare	Geich
Fruit Juice Matters	Brüssel
GoodMills Innovation GmbH	Hamburg
Hafer Die Alleskörner Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V.	Berlin
Haug Verlag in Georg Thieme Verlag KG	Stuttgart
Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG	Unkel
Heilerde-Gesellschaft Luvos Just GmbH & Co.KG	Friedrichsdorf
HLH BioPharma Vertriebs GmbH	Balve
Informationszentrale Deutsches Mineralwasser	Berlin
Initiative Beta Leben GbR	Rinteln

Institut für Gesundheitsförderung im Bildungsbereich	Dortmund
ISOGM	Essen
Kalifornische Trockenpflaumen	Bonn
Kanne-Brottrunk GmbH & Co.KG	Selm-Bork
Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e.V.	Krefeld
Leukämie- und Lymphomhilfe e.V.	Bergneustadt
Lohkamp & Schmilewski GmbH	Oerlinghausen
metaX Institut für Diätetik GmbH	Friedberg
Nephrologische Präparate	Linden
Nestlé Health Science (Deutschland) GmbH	Frankfurt / Main
nutrimmun GmbH	Münster
Nutri-Science GmbH	Hausach
OMIRA GmbH	Ravensburg
OrgaCard Siemantel & Alt GmbH	Rednitzhembach
Peter Kölln GmbH & Co. KGaA	Elmshorn
ReSaMa	Homburg
seca GmbH & Co.KG	Hamburg
Smilde Foods BV	Heerenveen
Soft & Hard D. Beyer	Rimbach
Süßstoff Verband e.V.	Köln
UMSCHAU ZEITSCHRIFTENVERLAG GMBH	Wiesbaden
Unilever Deutschland Ernährungs Forum	Hamburg
Unilever Deutschland GmbH	Hamburg
Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e.V.	Wettenberg
Verbraucherzentrale NRW	Düsseldorf
vitasy medical GmbH	Berlin
Wirtschaftliche Vereinigung Zucker e.V.	Bonn

Altenhain , Ute, Dipl. oec. troph., Health Manager DACH, Unilever Deutschland GmbH Nutrition & Health, Strandkai 1, 20457 Hamburg
Bäck , Christer, Dr. med. Dr. rer. nat., Assistenzarzt, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Schwerpunkt: Gastroenterologie und internistische Intensivmedizin, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
Becker , Doris, Dr., Leiterin Ernährungswissenschaft und -beratung, apetito AG, Bonifatiusstraße 305, 48432 Rheine
Beutgen , Monika, Dr., Deutscher Teeverband e.V., Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchtetee e.V., Sonninstrasse 28, 20097 Hamburg
Beyer , Doris, Diätassistentin, Großküchenleiterin, Diätküchenleiterin, Soft & Hard, D.Beyer, Umlandstr. 7, 64668 Rimbach
Blumenschein , Birgit, Diätassistentin, Dipl. Medizinpädagogin, blumenschein - Diät- und Ernährungstherapie, Havixbeckerstraße 22A, 48161 Münster
Bornemann , Heike, Master of Health Administration (MHA), Dipl. oec. troph., isogm, Institut für systemorientiertes Gesundheitsmanagement Heike Bornemann, Zweigerstraße 8, 45130 Essen
Brosch , Christa, Diätassistentin, Steppenbergrweg 66, 52074 Aachen
Brüning , Jan, Dr. med., Assistenzarzt, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Schwerpunkt: Gastroenterologie und internistische Intensivmedizin, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
Buchholz , Daniel, Dr., Diätassistent, Dipl. oec. troph., Universitätsmedizin der Johannes Gutenberg-Universität Mainz, Staatlich anerkannte Schule für Diätassistenten, Am Pulverturm 13, 55131 Mainz
Böwingloh , Dr. Claudia Anna, seca gmbh & co. kg, Hammer Steindamm 3 - 25, 22089 Hamburg
Büning-Fesel , Margareta, Dr., Dipl. oec. troph., Leitung Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Contzen , Barbara, Diätassistentin, Meine Ernährungswerkstatt: Barbara Contzen, Überm Rost 10, 51465 Bergisch Gladbach
Dieckmann , Karin, Dipl. oec. troph., Dieckmann Cereals GmbH, Koverden 1, 31737 Rinteln
Edlinger , Edburg, Diätologin, Edburg Edlinger Ernährungsmanagement, Grabenweg 58, A-6020 Innsbruck
Eissing , Günter, Prof. Dr., Technische Universität Dortmund Fak. 14 - Professur für Gesundheitsförderung und Verbraucherbildung, Emil-Figge-Str. 50, 44227 Dortmund
Ellrott , Thomas, PD Dr. med., Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen, Humboldtallee 32, 37073 Göttingen
Feichtinger , Johanna, M. Sc. Ernährungswissenschaft, UGB-Akademie Verband für unabhängige Gesundheitsberatung e.V., Sandusweg 3, 35435 Gießen
Gerstemeier , Astrid H., Dr., Dipl. oec. troph., Coach (Akademie für ganzheitliches Coaching), Ernährungsfachkraft für Allergologie (DAAB), Dozentin der IHK, Praxis für bewegte Ernährung & Coaching, Eintrachtstraße 28, 65193 Wiesbaden
Hatting , Max, Dr. med., Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Schwerpunkt: Gastroenterologie und internistische Intensivmedizin, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
Herberg , Sylvia, Diätassistentin, Dipl. oec. troph., Fachberaterin für Essstörungen (FZE), NLP Master-Practitioner, Praxis für Ernährung, Münsterstraße 13 -15, 45657 Recklinghausen
Haberl , Julia, Diätologin, Ernährungsmedizinischer Dienst, LKH Univ. Klinikum Graz, Auenbruggerplatz 21, A-8036 Graz
Heseker , Helmut, Prof. Dr., Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit Fakultät für Naturwissenschaften Universität Paderborn, Warburger Strasse 100, 33098 Paderborn
Hoffmann , Dominik, Dipl. Biol., HLH BioPharma Vertriebs GmbH, Auf dem Steinocken 5, 58802 Balve
Hofmann , Markus, Gedächtnisexperte, Keynote Speaker, Maria-Einsiedel-Str. 17, D-81379 München
Homann , Heidi, Lebensmittelchemikerin, Lange Ackern 40, 28279 Bremen
Irmeler , Anja Bettina, Dr. rer. nat., Kirchweg 1, 65366 Geisenheim
Jany , Klaus-Dieter, Prof. Dr., Nelkenstraße 36, 76351 Linkenheim
Keuthage , Winfried, Dr. med., Diabetologe (DDG), Schwerpunktpraxis Diabetes und Ernährungsmedizin, Düesbergweg 128, 48153 Münster
Kind , Nataly, Diätassistentin, Fachberaterin für Essstörungen (FZE), Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen

Koch , Alexander, PD Dr. med., Leiter des Bereichs Intensivmedizin, stellvertretender Klinikdirektor, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
Kolitsch , Daniel, Dipl. Biol., Verkaufslleitung, Dr. Wolz Zell GmbH, Marienthaler Str. 3, 65366 Geisenheim
Kreuter , Martina, Diätologin, ALLIN Diätetik GmbH, Grinzinger Straße 55, A-1190 Wien
Krumbe , Anja, Süßstoff-Verband e.V. Sportplatzstraße 18, 51147 Köln
Langner , Heike, Dipl. oec. troph., Ernährungspsychologische Beraterin (ZEP, HS Fulda) und systemisch-integrative Ernährungstherapeutin (Systeb®, i.W.), kostbahr RheinAhr - ganzheitliche Ernährungsberatung und -therapie, Riesstraße 21, 53113 Bonn
Laupert-Deick , Claudia, Dr., Dipl. oec. troph., Praxis für Ernährungstherapie und Beratung, Kaiserstraße 139-141, 53113 Bonn
Leitzmann , Claus, Prof. Dr. rer. nat., Institut für Ernährungswissenschaft Universität Gießen, Wilhelmstrasse 20, 35392 Gießen
Linker , Esther, Diätassistentin, Vorstandsvorsitzende VFED e.V., Am Talacker 32a, 61137 Schöneck
Marschall , Hanns-Ulrich, Prof. Dr. med., Professor für klinische Hepatologie, Sahlgrenska Akademie und Universitätshospital, Abteilung für molekulare und klinische Medizin, Göteborgs Universität, Su Sahlgrenska, 41345 Göteborg, Schweden
Mutert , Andrea, Ergotherapeutin, DBT-Therapeutin für Sozial- und Pflegeberufe, Klinik für Psychiatrie, Psychotherapie und Psychosomatik, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
Nowag , Margarete, Dipl. oec. troph., Glückstraße 57, 22081 Hamburg
Poschwatta-Rupp , Sabine, Dr. biol. hom., Ernährungskonzepte, Gothaer Straße 17, 35396 Gießen
Purucker , Edmund, PD Dr. med., Vorstand VFED e.V., Chefarzt der Medizinischen Klinik, Evangelisches Krankenhaus Dinslaken, Evangelisches Klinikum Niederrhein, Kreuzstraße 28, 46535 Dinslaken
Reese , Imke, Dr. rer. medic., Dipl. oec. troph., Ernährungsberatung und -therapie, Schwerpunkt Allergologie, Ansprengerstr. 19, 80803 München
Reich , Maja, OÄ Dr. med., Fachärztin für Neurologie, Oberärztin der Klinik für Geriatrie/Altersmedizin, Evangelisches Krankenhaus Essen-Werden GmbH, Pattbergstraße 1-3, 45239 Essen
Retzlaff , Irma, Diätassistentin, Praxis für Ernährung und Diätetik Irmaud Retzlaff, Diekweg 1, 26188 Ede- wecht / Friedrichsfehn
Schilling , Beatrice, BSc Ernährung und Diätetik, Ernährungsberaterin SVDE, Beatrice Schilling, Bruggerstrasse 37, CH-5400 Baden
Schütz , Dag, Dr. med., Facharzt für Innere Medizin/Geriatrie, Direktor der Klinik für Geriatrie/Altersmedizin, Evangelisches Krankenhaus Essen-Werden GmbH, Pattbergstraße 1-3, 45239 Essen
Smollich , Prof. Dr. rer. nat., Fachapotheker für Klinische Pharmazie, Studiengangsleitung Clinical Nutrition, praxis-Hochschule Rheine, Dutumer Straße 33, 48431 Rheine
Spiering-Wilfert , Jutta, Dipl. oec. troph., Ernährungsfachkraft Allergologie (DAAB), Gesundheits- und Entspannungspädagogin, Schubertstr. 43, 55271 Stackeden-Elsheim
Thill , Herbert, Küchenmeister, Vollwertküchenmeister UGB, Heimkoch, Referent für Kau und Schluckstörungen, smoothfood AG, Emdenau 1a, 34549 Edertal
Ullmann , Silke, Master of Public Health, Registered Dietitian, Manager Nutrition Communication, BENE0 GmbH, Wormser Str. 11, 67283 Obrigheim
Vormann , Jürgen, Prof. Dr. rer. nat., IPEV, Institut für Prävention und Ernährung, Adalperstr. 37, 85737 Ismaning
Wagner , Günter, Dipl. oec. troph., Deutsches Institut für Sporternährung e.V. Campus Sportklinik Bad Nauheim, In der Aue 30-32, 61231 Bad Nauheim
Wittig , Maximilian, Geschäftsführer/ Referent der Geschäftsführung, Deutscher Teeverband e.V., Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchtetee e.V., Sonninstrasse 28, 20097 Hamburg
Zilch-Purucker , Birgit, Dr. med., Evangelisches Krankenhaus Wesel GmbH, Schermbecker Landstraße 88, 46485 Wesel
Zyriax , Birgit-Christiane, PD Dr., Dipl. oec. troph., Klinik und Poliklinik für Allgemeine und Interventionelle Kardiologie, Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf, Universitäres Herzzentrum Hamburg GmbH (UHZ), Martinistr. 52, Haus N36, 20246 Hamburg

Tagungsgebühren

VFED-Mitglieder	sowie Journalisten und Referenten: freier Eintritt . Ebenso Auszubildende, Schüler und Studenten sowie Bufdis bei Vorlage eines gültigen Nachweises. Arbeitslose müssen das Eintrittsgeld zunächst entrichten. Wird die Bescheinigung des Arbeitsamtes nachgereicht, überweist der VFED den Betrag zurück.
Sofortmitgliedschaft	90,- EUR
Nichtmitglieder	1 Tag: 60,- EUR, 2 Tage: 90,- EUR, 3 Tage: 120,- EUR

Veranstalter und Anmeldungen

Veranstalter	Verband für Ernährung und Diätetik (VFED) e.V.
Veranstaltungsort	Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
Anmeldung	Eine Anmeldung zur Tagung ist nicht erforderlich. Eine Anmeldung zu den kostenpflichtigen Seminaren ist erforderlich. Bitte melden Sie sich beim VFED unter info@vfed.de an. Tagungsgebühren werden am Tagungsbüro entrichtet. Dort können auch Restplätze der Seminare gebucht werden.
VFED e.V.	Eupener Straße 128, 52066 Aachen Telefon 0241 / 50 73 00, Fax 0241 / 50 73 11, Mobil 0171 / 120 54 76 Internet www.vfed.de , E-Mail info@vfed.de

Hotelzimmer-Vermittlung

aachen tourist service e.v.	Telefon 0241 / 180 29 50 / -51, Fax -30, E-Mail info@aachen-tourist.de , Stichwort 25. ADF
-----------------------------	--

Euregionales Jugendgästehaus	Maria-Theresia-Allee 260, 52074 Aachen, Telefon 0241 / 71 10 10 Besonders preiswerte Unterkunft, Schlafräume à 2-5 Betten
------------------------------	--

Industrierausstellung

Kosten für Aussteller	Die Industrierausstellung findet im Seminarraum und Zahn 7 statt. Wir danken allen Ausstellern herzlich für die freundliche Unterstützung und empfehlen Ihnen den Besuch der Industrierausstellung. 185,- EUR pro Quadratmeter
-----------------------	---

Anfahrt zur Uniklinik RWTH Aachen

Anreise mit dem Auto	Am Aachener Kreuz auf der Holland Linie Richtung Antwerpen/Heerlen/Eindhoven. Sie verlassen die Autobahn bei der Ausfahrt Nr. 2 (Aachen-Laurensberg), fahren rechts ab, dann weiter in Richtung Maastricht und folgen auf einem 4-spurigen Zubringer den Schildern „Uniklinik/Klinikum“. Hier können Sie auch P+R nutzen. Die Uniklinik RWTH Aachen ist in Aachen gut ausgeschildert. Folgen Sie stets den Schildern „Uniklinik/Klinikum“. Parkplätze (gebührenfrei und gebührenpflichtig) stehen vor der Uniklinik zur Verfügung. Folgen Sie den Schildern zum Haupteingang. Hier befindet sich das Tagungsbüro und alle weiteren Räume der 25. Aachener Diätetik Fortbildung.
Anreise mit der Bahn	Der Aachener Bahnhof ist gut in das Streckennetz der deutschen Bahn eingebunden. Viele IC's, IR's und der Thalys halten am Aachener Hauptbahnhof. Durch die guten Verbindungen zum Kölner und zum Düsseldorfer Bahnhof ist Aachen ausgezeichnet erreichbar. Bahnreisende können den ausgehandelten Festpreis von 99,- EUR in der 2. Klasse und 149,- EUR in der 1. Klasse nutzen. Dieser Preis beinhaltet Hin- und Rückfahrt von jedem DB-Bahnhof in Deutschland. Es können alle Züge der DB genutzt werden, auch der ICE. Die Tickets gelten für alle VFED Veranstaltungen in 2017. Buchbar ist das Angebot unter der Hotline 0 18 06 - 31 11 53 mit dem Stichwort: VFED-Aachen oder auf www.vfed.de . Die Telefonkosten aus dem Netz der Deutschen Telekom AG betragen 14 Cent pro Anruf aus dem deutschen Festnetz, höchstens 60 Cent pro Anruf aus den Mobilfunknetzen. Die Hotline ist Montag bis Samstag von 8.00 - 20.00 Uhr geschaltet.
Anreise mit dem Flugzeug	Der Flughafen Köln/Bonn ist 85 km, der Flughafen Düsseldorf 90 km, der Flughafen Maastricht/Aachen 35 km und der Flughafen Brüssel 143 km von Aachen entfernt. Ab Düsseldorf und Köln/Bonn gibt es einen Zubringer.
Wege zur Uniklinik RWTH Aachen	Die Uniklinik RWTH Aachen erreichen Sie ab dem Hauptbahnhof mit dem Taxi in 10 Minuten (Fahrpreis zirka 10,- EUR). Auf der dem Hauptbahnhof gegenüberliegenden Straßenseite können Sie mit der Buslinie 3 (Uniklinik) direkt zur Uniklinik RWTH Aachen gelangen. Die Buslinie 3 fährt alle 10 bis 15 Minuten, die Fahrt dauert 10 Minuten und kostet 2,65 EUR.

Bildnachweis Fotolia.com, © rcfotostock, © davis

ALTERNATIVE PARKMÖGLICHKEITEN UND BAHNANGEBOT

Aus der Innenstadt kommend

P+R Vaalserstraße, Vaalserstraße stadtauswärts Richtung Niederlande/Vaals
Parkplatz: Am Westfriedhof, stadtauswärts rechts (neben dem Blumenladen)
Bushaltestelle Westfriedhof: Buslinie Nr. 3 B (Westfriedhof Richtung Klinikum), Fahrzeit 2 Minuten, Fußweg 10 Minuten (Klinikgebäude in Sichtnähe)

Von der A4 kommend

P+R Forckenbeckstraße, Abfahrt Laurensberg (Ausfahrt Nr. 2), Richtung Uniklinik RWTH Aachen. Im Tunnel rechts einordnen und nach dem Tunnel abfahren, geradeaus auf die Forckenbeckstraße. Parkplätze nach 200 m links, Bushaltestelle Forckenbeckstraße: Buslinie Nr. 33 (Forckenbeckstraße Richtung Klinikum), Fahrzeit 5 Minuten, Fußweg 10 Minuten (Klinikgebäude in Sichtnähe)

Weitere Informationen

Busverbindungen	Aachener Verkehrsverbund GmbH, Neuköllner Straße 1, 52068 Aachen Telefon 0241 - 9 68 97-0, Fax 0241 - 9 68 97-20 info@avv.de , www.avv.de , wap.avv.de
-----------------	---

Die Schlaue Nummer für Bus und Bahn
Telefon 0 18 03 - 50 40 30 (9 Cent/Minute T-Com-Festnetz)
Unter dieser in NRW einheitlichen Rufnummer erhalten Sie rund um die Uhr und an allen Tagen des Jahres Ihre Fahrplanauskunft.

Kooperationsangebot des VFED e.V. und Deutsche Bahn

Mit dem Kooperationsangebot des VFED e.V. und der Deutschen Bahn reisen Sie entspannt und sicher zur Aachener Diätetik Fortbildung. Mit Ihrem Umstieg auf die Bahn helfen Sie unserer Umwelt und tragen zum Klimaschutz bei.

Der Preis für Ihr Veranstaltungsticket zur Hin- und Rückfahrt* nach Aachen beträgt:
– 2. Klasse 99,- Euro
– 1. Klasse 159,- Euro

Ihre Fahrkarte gelten für alle VFED Veranstaltungen in 2017.

Buchen Sie Ihre Reise telefonisch unter der Service-Nummer +49 (0)1806 - 31 11 53** mit dem Stichwort „VFED-Aachen“ und halten Sie Ihre Kreditkarte zur Zahlung bereit.

Der VFED e.V. und die Deutsche Bahn wünschen Ihnen eine gute Reise!

* Vorausbuchungsfrist mindestens 3 Tage. Mit Zugbindung und Verkauf, solange der Vorrat reicht. Umtausch und Erstattung vor dem 1. Geltungstag 15,- EUR, ab dem 1. Geltungstag ausgeschlossen. Gegen einen Aufpreis von 20,- EUR sind innerhalb Deutschlands auch vollflexible Fahrkarten (ohne Zugbindung) erhältlich.

** Die Hotline ist Montag bis Samstag von 8.00 - 20.00 Uhr erreichbar. Die Telefonkosten betragen 14 Cent pro Anruf aus dem deutschen Festnetz sowie maximal 60 Cent pro Anruf aus dem Mobilfunknetz.

ANMELDUNG SEMINARE UND WORKSHOPS

SEMINARE am FREITAG	<input type="checkbox"/> Dr. med. Birgit Zilch-Purucker Freitag, 15.09.2017, 10.30 - 12.30 Uhr Workshop: Psychoonkologie – Ziele und Aufgaben 40,- EUR
	<input type="checkbox"/> Andrea Mutert Freitag, 15.09.2017, 15.00 - 17.30 Uhr Workshop: Achtsames Essen 40,- EUR
	<input type="checkbox"/> Dr. med. Birgit Zilch-Purucker Freitag, 15.09.2017, 15.15 - 17.15 Uhr Workshop: Wie leite ich Gruppen? Von der Psychoedukation zur Psychodynamik 40,- EUR
SEMINARE am Samstag	<input type="checkbox"/> Irmtraud Retzlaff Freitag, 15.09.2017, 16.00 - 17.30 Uhr Seminar: Interaktive Coachingmethode in der Beratung 30,- EUR
	<input type="checkbox"/> Nataly Kind, Sylvia Herberg Samstag, 16.09.2017, 09.30 - 12.30 Uhr Seminar: Essstörungen in der Ernährungstherapie – ein Grenzgebiet (Basisseminar) 50,- EUR
	<input type="checkbox"/> Margarete Nowag Samstag, 16.09.2017, 09.45 - 11.15 Uhr Seminar: Beratung bei Übergewicht und Adipositas von Menschen kostenfrei mit geistiger Behinderung - Von Prävention bis zur chirurgischen Maßnahme?
SEMINARE am Sonntag	<input type="checkbox"/> Andrea Mutert Samstag, 16.09.2017, 10.00 - 13.00 Uhr Seminar: Achtsames Essen – Aufbauseminar 40,- EUR
	<input type="checkbox"/> Birgit Blumenschein Samstag, 16.09.2017, 13.30 - 15.00 Uhr Seminar: Selbstmarketing und Öffentlichkeitsarbeit 30,- EUR
	<input type="checkbox"/> Edburg Edlinger, Beatrice Schilling Sonntag, 17.09.2017, 09.30 - 11.00 Uhr Seminar: Praktische Umsetzung des low-FODMAP-Konzeptes 30,- EUR
SEMINARE am Sonntag	<input type="checkbox"/> Nataly Kind, Sylvia Herberg Sonntag, 17.09.2017, 09.30 - 12.30 Uhr Seminar: Essstörungen in der Ernährungstherapie – ein Grenzgebiet (Aufbauseminar) 50,- EUR
	<input type="checkbox"/> Prof. Dr. Martin Smollich Sonntag, 17.09.2017, 10.30 - 12.00 Uhr Seminar: Mikronährstoffe und Arzneimittel 30,- EUR

Bitte überweisen Sie den Rechnungsbetrag nach Rechnungsstellung. Eine eventuelle Rückerstattung des Rechnungsbetrages bei Nicht-Teilnahme ist nicht möglich.