

**27. VFED Kongress 2019**  
Aachener Diätetik Fortbildung

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

**ANMELDUNG**

Ich nehme vom \_\_\_\_\_ bis zum \_\_\_\_\_ am **27. 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!**

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 2019

**VFED Kongress**  
27. AACHENER  
DIÄTETIK FORTBILDUNG



Uniklinik RWTH Aachen

Elisenbrunnen

Münsterplatz

Aachener Dom

**HAUPTPROGRAMM**

- Vom 13. bis 15.09.2019 in der Uniklinik RWTH Aachen
- Zertifizierte Veranstaltung
- Schirmherrschaft: Frau Ulla Schmidt, Bundesgesundheitsministerin a. D., MdB Oberbürgermeister Marcel Philipp

Veranstalter:

**27. VFED-Kongress Aachener Diätetik Fortbildung vom 13. bis 15. September 2019**

Zum 27. Mal veranstaltet der Verband für Ernährung und Diätetik (VFED) e.V. die größte Ernährungsfachtagung in Deutschland und lädt Sie herzlich zu seinem Kongress ein!

Vom 13. bis zum 15. September organisiert der Verband in der Uniklinik RWTH Aachen die jährliche Fortbildung, die seit zwei Jahren den Namen VFED Kongress trägt. Auch mit neuem Namen steht, wie in den vorangegangenen Jahren, die Tagung unter der Schirmherrschaft von Ulla Schmidt, Bundesgesundheitsministerin a.D. und Marcel Philipp, Oberbürgermeister der Stadt Aachen.

Wir freuen uns, Ihnen auch in diesem Jahr eine facettenreiche Fachtagung präsentieren zu können. An dieser Stelle danken wir allen Mitwirkenden der Tagung sehr herzlich: den Mitgliedern, Referenten, Unternehmen, Organisatoren und allen ehrenamtlichen Helfern. Ein besonderer Dank gilt der Uniklinik RWTH Aachen, die für den VFED-Kongress seit Jahren ihre Räumlichkeiten zur Verfügung stellt.

Das dreitägige Fortbildungsprogramm umfasst rund 100 Vorträge und Seminare. Unsere renommierten, praxisorientierten und interdisziplinären Referenten aus Wissenschaft und Praxis werden Ihnen wieder viele Möglichkeiten zum Austausch und Anregungen zur Weiterarbeit bieten.

Zentrales Thema dieser Veranstaltung ist „Magen-Darm-Erkrankungen“, über das Prof. Dr. med. Alexander Koch, Leiter des Bereichs Intensivmedizin und stellvertretender Klinikdirektor der Uniklinik RWTH Aachen und sein Team referieren werden. Auch das Thema

„Ernährung im Alter“ wird von Prof. Dr. Ulrike Arens-Azevedo, Prof. Dr. Gunter Eckert sowie Annett Roßmann näher beleuchtet.

Unser Festvortrag wird in diesem Jahr von Uwe Knop, Diplom-Oecotrophologe und Buchautor, gehalten. Der interessante Titel lautet: „Ist Schokolade das gesündere Gemüse? Warum Ernährungsforschung spannende Hypothesen generiert - jedoch „frei von“ Kausalitäten ist“.

Als besonderes Highlight präsentieren wir Ihnen in diesem Jahr eine wissenschaftliche Kochshow: „T hoch 3“ Kochen - Esskultur – Wissenschaft. Sie wird von einem renommierten wissenschaftlichen Trio durchgeführt, das aus dem 3-Sterne-Koch Thomas Bühner, dem Physiker Prof. Dr. Thomas Vilgis und dem Arzt PD Dr. med. Thomas Ellrott besteht.

Die Moderation erfolgt durch Thomas Koch vom SWR. Tauchen Sie für 2,5 Stunden ein in eine unterhaltsame Welt aus Küche und Labor! Und lassen Sie Ihren Gaumen mit einigen Probierhäppchen verwöhnen.

Ein weiterer Themenschwerpunkt ist eine Vortragsreihe zu Herz-Kreislauf-Erkrankungen von Prof. Dr. med. Werner O. Richter und PD Dr. Birgit-Christiane Zyriax. Zudem berichten wir aus der Berufspraxis über „Silent Inflammation“ und die Möglichkeit, entzündungshemmend zu leben.

Ebenfalls wichtiger Baustein der Fortbildungsveranstaltung sind die Seminare und Workshops, bei denen Sie in kleiner Runde ein intensives fachliches Training und einen regen Informationsaustausch erleben können. Wir freuen uns, Ihnen mehrere Seminare zum Thema Kommunikation in der Berufspraxis anbieten zu können, z. B. zum Thema „Acht-sames Essen“, von Andrea Mutert und sowohl

„Psychoonkologie – Ziele und Aufgaben“ und „Fallsupervision“ von Dr. med. Birgit Zilch-Purucker.

Zwischen den Vorträgen bietet sich Ihnen die Gelegenheit, die Industrieausstellung zu besuchen. Dadurch haben Sie die Möglichkeit, mit mehr als 50 Ausstellern ins Gespräch zu kommen. Die Firmenmitarbeiter beraten Sie gerne zu spezifischen Produkten und bieten für die Ernährungsfachkräfte Informationsmaterial und Kostproben an.

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

Aufgrund der großen Vielfalt der Angebote können wir Ihnen ein hohes Maß an Interdisziplinarität gewährleisten, durch die es uns möglich ist, für alle Ernährungsfachkräfte in ihren unterschiedlichen Arbeitsgebieten qualifizierte Beiträge anzubieten und sie so in ihrem Berufsalltag zu fördern.

Im Verlauf der gesamten Fortbildungsveranstaltung besteht immer die Möglichkeit, neue Kontakte zu knüpfen oder alte aufzufrischen. Dazu bieten sich nicht nur die Hörsäle, sondern auch die charakteristischen grünen Korridore des Klinikums und insbesondere die Industrieausstellung an, in der Sie über Bei-

träge und Innovationen diskutieren können.

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.

Für die QUETHEB-Registrierung wird die Gesamtveranstaltung mit 4 Punkten im Modul F anerkannt. Teilnahmebescheinigungen erhalten Sie ab 14:00 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 zu dieser besonderen Tagung und einem Besuch in der Kaiserstadt Aachen eingeladen!



E. Linker



PD Dr. med. E. A. Purucker



S. Rosenkranz



A.-G. Hugot



H. Hugot



A. Nickel





Aachen, 08.04.2019

**Ulla Schmidt (Aachen), MdB**  
 Heinrichsallee 52-54  
 52062 Aachen  
 Telefon: +49 0241-536640  
 Fax: +49 0241-9039200  
 ursula.schmidt.wk@bundestag.de

**Berliner Büro:**  
 Platz der Republik 1  
 11011 Berlin  
 Telefon: +49 30 227-75765  
 Fax: +49 30 227-76883  
 ursula.schmidt@bundestag.de

Vizepräsidentin des Deutschen Bundestages a.D.



**Ulla Schmidt (Aachen)**  
 Mitglied des Deutschen Bundestages

**Grußwort zum 27. VFED Kongress des Verbandes für Ernährung und Diätetik.**

Sehr geehrte Teilnehmerinnen und Teilnehmer,  
 liebe Leserinnen und Leser,

es gibt zahlreiche Sprichwörter und Zitate, die unseren Verdauungstrakt betreffen. „Liebe geht durch den Magen“ – so der deutsche Volksmund. „Der Darm ist das Tor zum Leben“ lehrt uns ein asiatisches Sprichwort.

Was aber, wenn unser Verdauungstrakt streikt? „Magen-Darm-Erkrankungen“ lautet das zentrale Thema des diesjährigen VFED Kongresses des Verbandes für Ernährung und Diätetik. Ein unangenehmes und lästiges Krankheitsbild, auf das wir alle getrost verzichten können. Davor gefeit ist aber leider niemand. Ständiges Sitzen, ungesundes Essen, andauernder Stress kombiniert mit zu wenig sportlichem Ausgleich erschweren unseren beiden Verdauungsorganen Magen und Darm ihre Arbeit.

Eine gute fachliche Aufklärung und Wissen darüber, was man im Alltag zur Vorbeugung von Magen-Darm-Erkrankungen tun kann, sind unerlässlich. Deshalb freue ich mich, dass der diesjährige Kongress dieses Thema, das uns allen manchmal im Alltag unangenehm aufstößt, aufgreift.

Seit seiner Gründung im Jahr 1992 fühlt sich der VFED „den Menschen und der Ernährung“ ganzheitlich verpflichtet und leistet alljährlich wichtige Aufklärungsarbeit zu Themen von gesundheitspolitischer Bedeutung.

Daneben werden in diesem Jahr weitere Fragestellungen und Informationen zu Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Ernährung im Alter den Schwerpunkt des Kongresses erweitern.

In diesem Sinne wünsche ich allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern der diesjährigen 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

Der Oberbürgermeister



Rathaus  
 52059 Aachen  
 Telefon 0241 / 432 - 7300  
 Telefax 0241 / 432 - 8008  
 schriftlich

Aachen, den 25.04.2019

**Grußwort**

Sehr geehrte Damen und Herren,

vom 13. bis 15. September 2019 findet in der Uniklinik der RWTH Aachen zum 27. Mal die Aachener Diätetik-Fortbildung des VFED statt und ich freue mich, Schirmherr dieser Veranstaltung sein zu dürfen. Ich heiße Sie alle herzlich willkommen und hoffe, dass Sie abseits Ihres Fortbildungs-Programms etwas Zeit finden, unsere schöne Stadt Aachen mit all ihren Sehenswürdigkeiten kennenzulernen und zu genießen.

Verschiedene Schwerpunkte wie z.B. „Was kann eine gesunde Ernährung zur Verhinderung von Krankheiten beisteuern?“ oder „Ist Schokolade das ‚gesündere‘ Gemüse?“ versprechen den Teilnehmerinnen und Teilnehmern interessante Vorträge und daneben sicherlich viele inspirierende Gespräche. Das zentrale Thema „Magen-Darm-Erkrankungen“ wird sicherlich viel Interesse wecken, denn der Magen-Darm-Infekt z.B. gehört weltweit zu den häufigsten Infektionskrankheiten. Fast jeder Mensch erkrankt im Laufe seines Lebens ein- oder mehrmals daran, somit ist das Zentralthema der Fortbildung mehr denn je wichtig und aktuell. Ich wünsche Ihrer Fachtagung einen für alle erfolgreichen Verlauf, gute Gespräche und neue Impulse für die Umsetzung in den verschiedensten Arbeitsumfeldern ihrer Teilnehmerinnen und Teilnehmer.

Marcel Philipp  
 Oberbürgermeister der Stadt Aachen



	Hörsaal 4	Hörsaal 3	Hörsaal 1
<b>Vorsitz</b>	PD Dr. med. Edmund Purucker Prof. Dr. med. Alexander Koch	Esther Linker	Anja Nickel Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany
<b>Thema</b>	<b>Magen-Darm-Erkrankungen</b>	<b>Berufspraxis</b>	<b>Aktuelles aus der Industrie</b>
10.00 - 10.40	Anatomie und Physiologie der Leber und der Gallenwege Dr. med. Peter Leonard Schrammen, Aachen	<b>Besuch der Industrieausstellung (2 Standorte)</b>	Malnutrition – mehr als nur falsch gegessen Dr. med. Dag Schütz, Essen
10.45 - 11.25	Ernährung bei Lebererkrankungen Dr. med. Lukas Bündgens, Aachen		Elektrolyte – key player der Evolution Prof. Dr. med. Karl-Ludwig Resch, Bad Elster
11.30 - 12.10	Ernährung des kritisch kranken Patienten nach den neuen Leitlinien Prof. Dr. med. Alexander Koch, Aachen	Entzündungshemmend Leben: antioxidative Lebensmittel, Lebensstil, Chronobiologie und Umweltfaktoren Hans-Helmut Martin, Wettenberg	Über die elektrisierende Beziehung von Strom, Körperzusammensetzung und Patientenmotivation: Wie die BIA zum Erfolgsmotor werden kann Matthias Gerling, seca GmbH & Co. KG, Hamburg
<b>MITTAGSPAUSE UND BESUCH DER INDUSTRIEAUSSTELLUNG (2 STANDORTE)</b>			
<b>Vorsitz</b>	PD Dr. med. Edmund Purucker	PD Dr. Birgit-Christiane Zyriax	Anja Nickel Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany
13.30 - 14.25	Begrüßung durch den Vorstand und den Tagungspräsidenten Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany <b>Festvortrag: Ist Schokolade das „gesündere“ Gemüse?</b> Uwe Knop, Eschborn	<b>Festvortrag</b> Videoübertragung	<b>Festvortrag</b>
<b>Thema</b>	<b>Magen-Darm-Erkrankungen</b>	<b>Herz-Kreislauf-Erkrankungen</b>	<b>Kinderernährung / Aktuelles aus der Industrie</b>
14.30 - 15.10	Gibt es medizinische Risiken einer veganen Ernährung? Dr. med. Liette van den Burg, Aachen	Was ist Atherosklerose und wodurch wird sie bedingt? Prof. Dr. med. Werner O. Richter, Pegnitz	Mit Kindern essen, Esserziehung und -beziehung Edith Gätjen, Köln
15.15 - 15.55	<b>Besuch der Industrieausstellung (2 Standorte)</b>	Männergesundheit versus Frauengesundheit PD Dr. Birgit-Christiane Zyriax, Hamburg	
16.00 - 16.40		Ohne Ernährungstherapie können viele Fettstoffwechselstörungen nicht behandelt werden Prof. Dr. med. Werner O. Richter, Pegnitz	Ernährung & Bewegung – das Geheimnis starker Knochen Stephanie Kissing, für Amaz!n Prunes / Kalifornische Trockenpflaumen, Bonn
16.45 - 17.30	Immunologie und Mikrobiom des Darms Dr. med. Theresa Wirtz, Aachen	Prävention und Therapie von KHK durch Umstellung der Lebensweise PD Dr. Birgit-Christiane Zyriax, Hamburg	Gesünder mit pflanzenbetonter Ernährung - was wir wissen und was nicht Prof. Dr. Markus Keller für Alpro GmbH, Düsseldorf
<b>17.45 UHR MITGLIEDERVERSAMMLUNG DES VFED e.V. Hörsaal 1</b>			

Hörsaal 2	Hörsaal 5	Hörsaal 6 / Spiegelsaal
Sabine Rosenkranz	Edburg Edlinger	
<b>Aktuelles aus der Industrie</b>	<b>Workshop</b>	<b>Seminare / Workshops</b>
Bio-Film ab: Probiotische Therapie in der Mundhöhle Dominik Hoffmann, HLH-BioPharma Vertriebs GmbH, Balve	<b>Besuch der Industrieausstellung (2 Standorte)</b>	<b>Hörsaal 6</b> <b>10.00 - 13.00 h Workshop:</b> Achtsames Essen – Basisworkshop Andrea Mutert, Aachen <b>Anmeldung erforderlich Workshop kostenpflichtig, 40,- EUR</b>
Mit Heilerde natürlich behandeln – innerlich und äußerlich. Ein traditionsreiches Naturheilmittel im Fokus der Wissenschaft Dr. med. Dr. rer. nat. Bernhard Uehleke, Luvos Just GmbH & Co. KG, Friedrichsdorf		<b>11.00 - 12.30 h Workshop:</b> Genießen macht Spaß – Genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung Edburg Edlinger, Innsbruck für Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI), Bonn <b>Anmeldung erforderlich (begrenzte Teilnehmerzahl) Workshop kostenfrei</b>
<b>MITTAGSPAUSE UND BESUCH DER INDUSTRIEAUSSTELLUNG</b>		
Esther Linker	Sabine Rosenkranz	<b>16.00 - 16.40 h</b> Kaffee – Gift oder Medizin? Prof. Dr. Jürgen Vormann, Ismaning
<b>Festvortrag</b>	<b>Festvortrag</b>	<b>16.45 - 17.30 h</b> Healthy Hedonism. Harte Schale, Kerngesund Dr. Wiebke A. B. Elsner für American Pistachio Growers, Hamburg
<b>Aktuelles aus der Industrie</b>	<b>Sporternährung</b>	<b>Raum Spiegelsaal</b> <b>10.30 - 12.30 h Workshop:</b> Psychoonkologie – Ziele und Aufgaben Dr. med. Birgit Zilch-Purucker, Wesel <b>Anmeldung erforderlich Workshop kostenpflichtig, 40,- EUR</b>
Danone im Dialog: Kann Nutri-Score einen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung leisten? Dr. Karin Bergmann, Haar	<b>Besuch der Industrieausstellung (2 Standorte)</b>	<b>13.30 - 15.00 h Workshop:</b> Fallsupervision Dr. med. Birgit Zilch-Purucker, Wesel <b>Anmeldung erforderlich Workshop kostenpflichtig, 40,- EUR</b>
Präbiotische Ballaststoffe für eine gesunde Darmflora und inneres Wohlbefinden Silke Ullmann, BENE0-Institute, Obrigheim		Besonderheiten der Sporternährung – vom Freizeitsport bis zum Hochleistungssport Hans Braun, Deutsche Sporthochschule Köln
Ein verbesserter Stoffwechsel für einen gesunden Lebensstil - Auf die richtigen Kohlenhydrate kommt es an! Silke Ullmann, BENE0-Institute, Obrigheim	Ausdauersport Prof. Dr. Anja Carlsohn, Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Hamburg	
Social Media (k)ein Thema für Ernährungsfachkräfte? Anja Krumbe, Köln	Besonderheiten des Gewichtsmanagements im Sport Dr. Claudia Osterkamp-Baerens, Ottobrunn Olympiastützpunkten (OSP Bayern)	
<b>17.45 UHR MITGLIEDERVERSAMMLUNG DES VFED e.V. Hörsaal 1</b>		

	Hörsaal 4	Hörsaal 3
<b>Vorsitz</b>	Esther Linker	PD Dr. med. Edmund Purucker
<b>Thema</b>	<b>Berufspraxis</b>	<b>Ernährung im Alter</b>
09.30 - 10.10	Mikroplastik in Lebensmitteln – eine unterschätzte Gefahr? Vorkommen und Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit. Ein aktueller Stand Dr. Mathias Boese, Aachen	<b>Besuch der Industrieausstellung (2 Standorte)</b>
10.15 - 10.55	Haltbarkeit von Lebensmitteln Dr. Mathias Boese, Aachen	
11.00 - 11.40	Ähnlich, gleich oder doch ganz anders? Ernährungstherapie bei Neoblase und Urostoma Barbara Contzen, Bergisch Gladbach	Essen gegen Vergessen, was die Ernährung zur Prävention von Demenz leisten kann Prof. Dr. Gunter P. Eckert, Gießen
11.45 - 12.25	<b>Besuch der Industrieausstellung (2 Standorte)</b>	Genussvolle Verpflegung im Alter: Die besonderen Herausforderungen der stationären Einrichtungen Prof. Dr. Ulrike Arens-Azevedo, Hamburg
		Den „Zucker“ kannst du vergessen?! – Demenz und Diabetes Annett Roßmann, Dresden
	<b>MITTAGSPAUSE UND BESUCH DER INDUSTRIEAUSSTELLUNG (2 STANDORTE)</b>	
<b>Vorsitz</b>	PD Dr. med. Edmund Purucker PD Dr. med. Thomas Ellrott	
<b>Thema</b>	<b>„T hoch 3“ Wissenschaftskochshow</b>	<b>Videoübertragung</b>
13.30 - 14.10	<b>13.30 - 16.00 h „T hoch 3“ Kochen – Esskultur – Wissenschaft</b> mit dem 3-Sterne-Koch Thomas Bühner, Osnabrück, dem Physiker Prof. Dr. Thomas Vilgis, Mainz und dem Arzt PD Dr. med. Thomas Ellrott, Göttingen	Videübertragung der „T hoch 3 Kochshow“  Anmeldung nicht erforderlich, in diesem Hörsaal mit Videoübertragung ist der Eintritt frei
14.15 - 14.55	Moderation: Thomas Koch vom SWR, Mainz	
15.00 - 15.40	<b>Anmeldung erforderlich, Kochshow kostenpflichtig, 10,- EUR</b>	
15.45 - 16.25	Eintrittskarte und Barzahlung bis Samstag 14.09.2019 12.00 h erhältlich am Tagungsbüro	
16.30 - 17.10		<b>Hörsaal 2</b>
		<b>14.00 - 17.00 h Seminar:</b> Multimodal – Motivieren – Nachhaltig Programm zur Patientenschulung bei Übergewicht und Adipositas (MMN) Annika Machleit-Ebner, Herne Uwe Machleit, Bochum <b>Seminar kostenfrei</b>

Hörsaal 1	Hörsaal 5	Hörsaal 2 / 6 / Spiegelsaal
Sabine Rosenkranz	Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany	Anja Nickel (Hörsaal 2) Ludger Spille (Hörsaal 6)
<b>Adipositas</b>	<b>Berufspraxis</b>	<b>Seminare / Workshops</b>
Supplementierung nach bariatrischen Eingriffen – wie kann einer Mangelernährung vorgebeugt werden? Nadine Legutko, Hagen	Ernährungstherapie nicht insulinpflichtiger Diabetiker und Prädiabetiker – Das neue Beratermanual des BZfE und der DGE Dr. Claudia Laupert-Deick, Bonn	<b>Hörsaal 2</b> <b>10.15 - 11.45 h Seminar:</b> Aus der Naturmedizin: Die Heilwirkung traditioneller Kräuter und Tees Christa Brosch, Aachen <b>Seminar kostenfrei</b>
Bariatrische Chirurgie – strukturierte Nachsorge und langfristige Komplikationen in der Ernährungsberatung Nadine Legutko, Hagen	Die EFSA-Leitlinien zur Energie- und Nährstoffaufnahme – Brauchen wir noch nationale Empfehlungen? Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany, Linkenheim	<b>Hörsaal 6</b> <b>09.30 - 11.00 h Workshop:</b> Erfolgreich selbstständig – wichtig zu wissen Birgit Blumenschein, Münster <b>Anmeldung erforderlich Seminar kostenpflichtig, 40,- EUR</b>
Adipositas Therapien aus der Sicht von Betroffenen Christel Moll, Adipositas Verband Deutschland e.V., Bottrop	Curcumin – das besondere Nahrungsergänzungsmittel für alle Fälle Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany, Linkenheim	<b>11.00 - 12.30 h Workshop:</b> Ernährungstherapie nicht insulinpflichtiger Diabetiker und Prädiabetiker – Vorstellung eines Beratermanuals zur Begleitung Betroffener Dr. Claudia Laupert-Deick, Bonn <b>Anmeldung erforderlich Workshop kostenfrei</b>
<b>Besuch der Industrieausstellung (2 Standorte)</b>	<b>Besuch der Industrieausstellung (2 Standorte)</b>	<b>14.00 - 17.00 h Workshop:</b> Achtsames Essen – Aufbauworkshop Andrea Mutert, Aachen <b>Anmeldung erforderlich Workshop kostenpflichtig, 40,- EUR</b>
<b>MITTAGSPAUSE UND BESUCH DER INDUSTRIEAUSSTELLUNG</b>		
Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany	Edburg Edlinger	
<b>Berufspraxis</b>	<b>Workshop</b>	
<b>13.30 – 15.00 h Seminar:</b> Richtig aufgestellt für die Zukunft? – Gibt es eine Ernährungsberatung 4.0? Heidi und Reiner Homann, Bremen <b>Seminar kostenfrei</b>	<b>13.30 - 15.00 h Workshop:</b> Genießen macht Spaß – Genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung Edburg Edlinger, Innsbruck für Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI), Bonn <b>Anmeldung erforderlich (begrenzte Teilnehmerzahl) Workshop kostenfrei</b>	
<b>Besuch der Industrieausstellung (2 Standorte)</b>	<b>15.30 - 17.00 h Workshop:</b> Genießen macht Spaß – Genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung Edburg Edlinger, Innsbruck für Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI), Bonn <b>Anmeldung erforderlich (begrenzte Teilnehmerzahl) Workshop kostenfrei</b>	<b>Raum Spiegelsaal</b> <b>09.30 - 11.00 h Workshop:</b> Atemorientierte Körperarbeit zur Stärkung der Selbstwirksamkeit im Beratungskontext Mag. Christa Maier, Wolfgang Purucker, Wien <b>Anmeldung erforderlich Seminar kostenpflichtig, 50,- EUR</b>
Sodbrennen oder Übersäuerung einfach wegtrinken? Welchen Beitrag können Heilwässer bei Säureproblemen leisten? Corinna Dürr, Bonn		
Mit „Hafertagen“ die Insulinresistenz bei Diabetikern durchbrechen Ruth Schwarting, Bremen		

	Hörsaal 4	Hörsaal 3
<b>Vorsitz</b>	PD Dr. med. Edmund Purucker Esther Linker	Günter Wagner
<b>Thema</b>	<b>Laborwerte</b>	<b>Sporternährung</b>
10.00 - 10.40	<b>10.00 - 12.30 h</b> Labordiagnostik bei Nahrungsmittelallergien/ Unverträglichkeiten PD Dr. med. Edmund Purucker, Dinslaken Esther Linker, Schöneck	Sporternährung praxisnah: Mehr Leistung mit Mikronährstoffen Günter Wagner, Bad Nauheim Uwe Schröder, Bad Nauheim
10.45 - 11.25		Ein vitaler Darm sorgt für eine beschwerde- freie Leistung im Sport Günter Wagner, Bad Nauheim Uwe Schröder, Bad Nauheim
11.30 - 12.10		

Hörsaal 1	Hörsaal 5	Hörsaal 2 / 6
Sabine Rosenkranz	Birgit Blumenschein	Nataly Kind (Hörsaal 2) Anja Nickel (Hörsaal 6) Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany
<b>Fermentation</b>	<b>Gicht / Rheuma</b>	<b>Essstörungen / Kinderernährung</b>
Fermentation von Lebensmitteln Dr. med. Theresa Herbrand, Kaarst	Gicht, Hyperurikämie – Bekanntes und Neues Thema Ernährung Birgit Blumenschein, Münster	<b>Hörsaal 2</b> <b>10.00 - 13.00 h Seminar:</b> Einblicke in die Esspsychologie für die Ernährungstherapie Nataly Kind, Aachen Sylvia Herberg, Dortmund <b>Anmeldung erforderlich</b> <b>Seminar kostenpflichtig,</b> <b>50,- EUR</b>
Fermentation selbst gemacht Dr. med. Theresa Herbrand, Kaarst	<b>11.00 - 12.30 h Seminar:</b> Rheumatiker essen und trinken – was am besten? Birgit Blumenschein, Münster <b>Anmeldung erforderlich</b> <b>Seminar kostenpflichtig,</b> <b>40,- EUR</b>	<b>Hörsaal 6</b> <b>09.30 - 12.10 h</b> Kinderernährung – Aktuelles aus Forschung und Anwendung am FKE Bochum  Stillen in Deutschland – die SuSe II Studie Prof. Dr. Mathilde Kersting, FKE Bochum  Trinken, Bewegung und Kognition – die CogniDROP Studie Alina Drozdowska, Bochum
	<b>Treffpunkt Tagungsbüro</b>	Stoffwechseldiät, Knochengesund- heit und Kognition – die Cogni- BONE Studie Ph. D. Kathrin Jansen, Bochum
	<b>11.00 - 12.30 h Seminar:</b> Exkursion in den „Karlskräuter- garten“ Christa Brosch, Aachen	




### Anatomie und Physiologie der Leber und der Gallenwege

10.00 - 10.40 Uhr

Die Leber ist das wichtigste Stoffwechselorgan im menschlichen Körper. Störungen der Leberfunktion haben Einfluss auf die Stoffwechsellistung der Leber. Auch bei fortgeschrittener Lebererkrankung, der Leberzirrhose, können ernährungsmedizinische Maßnahmen die Prognose des Patienten erheblich verbessern. Für eine zielgerichtete Diagnostik und erfolgreiche Therapie sind jedoch umfassende Kenntnisse der Anatomie und der physiologischen Funktionen der Leber notwendig, die im Vortrag dargestellt werden.

*Dr. med. Leonard Schrammen, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen*

### Ernährung bei Lebererkrankungen

10.45 - 11.25 Uhr

Eine typische Komplikation bei Patienten mit chronischen Lebererkrankungen wie Hepatitis, Alkoholismus oder Leberzirrhose ist die Mangelernährung, welche mit körperlichen Beschwerden, eingeschränkter Lebensqualität, aber auch einem stark erhöhten Sterblichkeitsrisiko assoziiert ist. Daher benötigen Patienten mit Lebererkrankungen neben einer engen internistisch-hepatologischen Anbindung eine differenzierte Ernährungsberatung und Ernährungstherapie. Ursachen, Diagnostik und Komplikationen wichtiger Lebererkrankungen werden diskutiert, und es werden konkrete Empfehlungen zur Ernährungstherapie bei Leberinsuffizienz gemäß aktueller Leitlinien besprochen.

*Dr. med. Lukas Bündgens, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen*

### Ernährung des kritisch kranken Patienten nach den neuen Leitlinien

11.30 - 12.10 Uhr

Die Ernährungstherapie ist ein wichtiger Faktor der intensivmedizinischen Behandlung. Primäre therapeutische Ziele sind hierbei die enterale oder parenterale Bereitstellung von Kalorien, Eiweiß, Elektrolyten, Vitaminen und Spurenelementen. Der bei akuter kritischer Erkrankung vorliegende katabole Stress-Stoffwechselzustand wird durch die ursächliche schwere systemische Entzündungsreaktion hervorgerufen. Diese erhebliche Störung der metabolischen Homöostase ist mit einer gesteigerten Infektionsrate, Auftreten von Multiorganversagen und erhöhten Sterblichkeit vergesellschaftet. Im Vortrag werden praxisnah die Prinzipien und Strategien der klinischen Ernährung kritisch kranker Patienten gemäß den aktuellen Leitlinien vorgestellt.

*Prof. Dr. med. Alexander Koch, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen*

### Ist Schokolade das „gesündere“ Gemüse? Warum Ernährungsforschung spannende Hypothesen generiert – jedoch „frei von“ Kausalitäten ist

13.30 - 14.25 Uhr

Gesunde Ernährung ist in aller Munde - nicht nur (aus)gebildete Fachkräfte wissen Bescheid, sondern auch eine rasant wachsende Phalanx selbst ernannter Ernährungspäpste & -päpstinne, die ihren Followern ihren „heiligen Gral der gesunden Ernährung“ kredenzen, den natürlich nur diese eine kulinarische Diaspora exklusiv bieten kann. Doch was ist eigentlich wissenschaftlich gesichert? Existieren neben (überraschenden) Korrelationen auch Kausalitäten? Oder reiben Ernährungsforscher die Glaskugel und „HealthFood“-Powerseller sich vor Freude die Hände ob des reichlichen Reibachs resultierend aus den Besser-Esser-Hypes?

*Uwe Knop, Eschborn*

### Gibt es medizinische Risiken einer veganen Ernährung?

14.30 - 15.10 Uhr

Immer mehr Menschen entscheiden sich für einen veganen Lebensstil. In Deutschland geht man aktuell von ca. einer Million vegan lebenden Menschen aus. Die gesundheitlichen Vor- und Nachteile eines veganen Lebensstils sind wissenschaftlich noch nicht eindeutig geklärt. Studien zeigen, dass eine vegane Ernährung beispielsweise den Cholesterinspiegel günstig beeinflussen kann und das Risiko für das Auftreten eines Typ-2-Diabetes oder von Herz-Kreislaufkrankungen reduziert. Andererseits kann eine rein pflanzliche Ernährung eine ausreichende Versorgung mit spezifischen Nährstoffen wie Vitamin B12, einigen Mineralstoffen und Aminosäuren, oder langkettigen Omega-3-Fettsäuren erschweren. Um Mangelerscheinungen bei veganem Lebensstil zu vermeiden, sind profunde Kenntnisse über eventuelle ernährungsmedizinische Risiken und die Möglichkeiten einer spezifischen Nährstoffsubstitution notwendig. Der Vortrag bietet einen Überblick über die aktuelle wissenschaftliche Datenlage und es werden praxisnahe Hinweise zur Vermeidung eines potentiellen Nährstoffmangels gegeben.

*Dr. med. Liette van den Burg, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen*

### Zöliakie und Getreideunverträglichkeiten – Abgrenzung, Diagnostik und ernährungstherapeutische Optionen

16.00 - 16.40 Uhr

In diesem Vortrag wird eine Abgrenzung der Zöliakie von sonstigen Unverträglichkeiten bzw. Allergien gegenüber Gluten und glutenhaltigen Getreidearten, inkl. der Nicht-Zöliakie-Glutensensitivität (NCGS) bzw. Nicht-Zöliakie-Weizensensitivität, vorgenommen. Welche diagnostischen Standards und ernährungstherapeutischen Empfehlungen gibt es? Welche Bedeutung nehmen die intestinale Mikrobiota, potentielle Mikronährstoffdefizite und die Therapie mit Probiotika ein?

Der Vortrag gibt den aktuellen Wissensstand wieder und zeigt neben der (detaillierten) ernährungsdiagnostischen Abklärung aktuelle ernährungstherapeutische Optionen auf.

*Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Ernährungskonzepte, Gießen*

### Immunologie und Mikrobiom des Darms

16.45 - 17.30 Uhr

Der Gastrointestinaltrakt ist Eintrittspforte für Wasser und Nährstoffe, aber auch für Pathogene wie Bakterien, Viren und Pilze. Ein ausgeklügeltes Barriere-System stellt sicher, dass einerseits Durchlässigkeit zur Blutbahn, aber auch Schutz des Körpers vor invasiven Erregern besteht. Hierbei kommt das Immunsystem des Darms jeden Tag mit Millionen von Molekülen in Kontakt, die toleriert oder abgewehrt werden müssen. Zusätzlich befinden sich im Darm etwa zehnmals mehr Bakterienzellen als die Gesamtheit der menschlichen Körperzellen und bilden unter normalen Bedingungen eine symbiotische Verbindung mit dem Menschen (Mikrobiom). Das Mikrobiom als eigenständiges „Organ“ im Darm hat in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen. Im Vortrag soll erläutert werden, welchen Einfluss die Ernährung auf Funktionalität und Aktivität des Immunsystems, im Speziellen des Darms, hat.

*Dr. med. Theresa Wirtz, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Schwerpunkt: Gastroenterologie und internistische Intensivmedizin, Aachen*

### Silent Inflammation: Welche Bedeutung haben stille, niedrigschwellige Entzündungen und wie kommt es dazu?

10.45 - 11.25 Uhr

Freie Radikale haben als Oxidanzien wichtige Funktionen, sind aber auch an so genannten Silent Inflammation beteiligt. Dabei handelt es sich um meist langanhaltende, unterschwellige und subklinische Entzündungen. Sie können Erkrankungen wie Atherosklerose und Typ-2-Diabetes sowie Alterungsprozesse begünstigen.

*Hans-Helmut Martin, Verband für unabhängige Gesundheitsberatung e.V., Wettenberg*

### Entzündungshemmend Leben: antioxidative Lebensmittel, Lebensstil, Chronobiologie und Umweltfaktoren?

11.30 - 12.10 Uhr

Zahlreiche Faktoren können dazu beitragen, Silent Inflammation zu vermindern. Dazu zählen neben entzündungshemmendem Essen auch verschiedene Lebensstilfaktoren und Umwelteinflüsse.

*Hans-Helmut Martin, Verband für unabhängige Gesundheitsberatung e.V., Wettenberg*

### Was ist Atherosklerose und wodurch wird sie bedingt?

14.30 - 15.10 Uhr

Atherosklerose ist ein chronischer Prozess, der jeden von uns betrifft. Heute haben wir weitreichende Informationen darüber, wie dieser Prozess abläuft und zu welchen klinischen Bildern er führen kann. Aber wir wissen auch, durch welche Faktoren er beschleunigt oder positiv beeinflusst werden kann.

*Prof. Dr. med. Werner O. Richter, Institut für Fettstoffwechsel und Hämorheologie, Pegnitz*

### Männergesundheit vs. Frauengesundheit

15.15 - 15.55 Uhr

Herz-Kreislauferkrankungen treten bei Frauen im Vergleich zu Männern später auf. Das Lebenszeitrisko der Frau für kardiovaskuläre Ereignisse ist aber spätestens ab dem 40. Lebensjahr höher als das der Männer. Schwangerschaftsverlauf und Menopause aber auch klassische Risikofaktoren wie Diabetes mellitus Typ 2, Bluthochdruck und Rauchen modifizieren das Risiko für Frauen erheblich.

*PD Dr. Birgit-Christiane Zyriax, Institut für Versorgungsforschung in der Dermatologie und bei Pflegeberufen (IVDP) Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf*



### Ohne Ernährungstherapie können viele Fettstoffwechselstörungen nicht behandelt werden

16.00 - 16.40 Uhr

Die Senkung der Blutkonzentrationen z. B. von Cholesterin oder Triglyceriden wird als Parameter für die erfolgreiche Therapie von Fettstoffwechselstörungen angesehen. Aber wenn das Fett aus dem Blut verschwindet, wo bleibt es dann oder wo geht es hin? Ohne gezielte Anpassung der Ernährung, um das Angebot oder die Verstoffwechslung zu regulieren, ist die Therapie oft unwirksam oder unzureichend.  
*Prof. Dr. med. Werner O. Richter, Institut für Fettstoffwechsel und Hämorheologie, Pegnitz*

### Prävention und Therapie von KHK durch Umstellung der Lebensweise

16.45 - 17.30 Uhr

Ernährung und Lebensstil spielen für die Entstehung kardiovaskulärer Risikofaktoren, die Manifestation aber auch die Prognose der koronaren Herzkrankheit eine entscheidende Rolle. Von einer gesunden Ernährung und einem besseren Lebensstil profitieren Patienten selbst bei einem stark erhöhten genetischen Risiko für koronare Herzkrankheit.  
*PD Dr. Birgit-Christiane Zyriax, Institut für Versorgungsforschung in der Dermatologie und bei Pflegeberufen (IVDP) Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf*

## AUS DER WISSENSCHAFT

## Hörsaal 1

### Malnutrition – mehr als nur falsch gegessen

10.00 - 10.40 Uhr

Die Gründe für eine mangelhafte Ernährungssituation im Alter sind sehr vielfältig. Ausgewogene Mahlzeiten reichen meist nicht aus um einer Katabolie entgegen zu wirken. Die Komplexität der Situation spiegelt sich in dem Begriff Multimorbidität wieder.  
*Dr. med. Dag Schütz, Evangelisches Krankenhaus Essen-Werden gGmbH Klinik für Geriatrie / Altersmedizin Zentrum für Innere Medizin, Essen*

### Elektrolyte – key player der Evolution

10.45 - 11.25 Uhr

Die Bedeutung der Elektrolyte ist weit größer als die Summe ihrer (bislang entdeckten und verstandenen) einzelnen Funktionen im menschlichen Körper. Eine kurze Analyse der Evolution des Lebens soll die Basis für ein erweitertes Verständnis liefern, wie es dazu kam, dass aus einfachen anorganischen Teilchen die Alleskönner des Lebens wurden und welche Konsequenzen sich daraus für ernährungsphysiologische und medizinische Überlegungen ergeben.  
*Prof. Dr. med. Karl-Ludwig Resch, Deutsches Institut für Gesundheitsforschung, Bad Elster*

### Über die elektrisierende Beziehung von Strom, Körperzusammensetzung und Patientenmotivation wie die BIA zum Erfolgsmotor werden kann

11.30 – 12.10 Uhr

Dass der zweidimensionale BMI wenig über einen guten Ernährungszustand aussagt, ist längst bekannt. Ebenso wie die stetige Herausforderung, Patienten zu motivieren, die gemeinsam geplanten Maßnahmen nachhaltig umzusetzen. Wie die Bioimpedanz Analyse (BIA) Therapieansätze individualisieren kann, welchen Einfluss sie auf Patienten-Motivation und Compliance hat und welche Businessmodelle sich für Ernährungsberater daraus ergeben, wird im Vortrag anhand von Fallbeispielen und Expertenstimmen präsentiert.  
*Matthias Gerling, seca GmbH & Co.KG, Hamburg*

### Mit Kindern essen, Esserziehung und -beziehung

14.30 - 15.55 Uhr

Erwachsene, Eltern, Großeltern, Erzieher, Lehrer und Ärzte haben hohe Erwartungen an das Essen und das Essverhalten der Kinder und haben die Vorstellung, dass, wenn das Angebot stimmt, das Kind so essen sollte. Vergessen wird dabei, dass Kinder in Bezug auf das Essen zum einen auch Bedürfnisse haben und zum anderen viel Zeit brauchen, um das Essen zu lernen. Das Wissen über die Phasen der Kinderernährung, die Geschmacksentwicklung sowie der Essbeziehung und der Esserziehung ist Grundlage für die Erwachsenen, Kinder so zu begleiten, dass diese ein gesundheitsförderliches Essverhalten entwickeln und beibehalten können.  
*Edith Gätjen, Hofgut Mielenforst, Köln*

**Ernährung & Bewegung – das Geheimnis starker Knochen**

16.00 - 16.40 Uhr

Bewegung ist der entscheidende Faktor für die Knochengesundheit, da der Gebrauch der Muskulatur über Anpassung und Formung des Knochensystems entscheidet. Hormone und die Nahrungszusammensetzung regulieren diese Anpassungsreaktionen. So kann der Verzehr von Trockenpflaumen dazu beitragen, den Knochenabbau zu hemmen und den Knochenaufbau zu fördern.

*Stephanie Kissing, AmazIn Prunes / Kalifornische Trockenpflaumen, Bonn*

**Gesünder mit pflanzenbetonter Ernährung – was wir wissen und was nicht**

16.45 - 17.30 Uhr

Pflanzenbetonte Ernährung soll förderlich für die Gesundheit sein, doch viele stehen ihr skeptisch gegenüber. Kann die Nährstoffzufuhr wirklich ausreichend gedeckt werden? Ist sie für jeden und in jedem Lebensalter geeignet? Können Mangelerscheinungen ausgeschlossen werden? Gibt es präventives und therapeutisches Potenzial? Prof. Dr. Markus Keller gibt einen Überblick über den aktuellen Stand der Forschung und zeigt auf, welche Forschungsfragen noch offen sind.

*Prof. Dr. Markus Keller, Alpro GmbH, Düsseldorf*

## AKTUELLES AUS DER INDUSTRIE

## Hörsaal 2

**Bio-Film ab: Probiotische Therapie in der Mundhöhle**

10.00 - 10.40 Uhr

Darmgesundheit beginnt bereits in der Mundhöhle. Die Bedeutung einer gesunden Mikrobiota im Mund- und Rachenraum wurde lange Zeit unterschätzt. Schlagzeilen machen eher die negativen Aspekte der oralen Bakterienbesiedlung. Die orale Mikrobiota repräsentiert einen wichtigen Teil unserer menschlichen Mikrobiota, denn sie setzt sich aus über 1000 verschiedene Bakterienarten zusammen. Schon in der Mundhöhle beeinflussen wichtige Schutzfunktionen den Gesundheitszustand des gesamten menschlichen Organismus gegen pathogene Bakterien, Viren und Pilze. Lernen Sie in diesem Vortrag spannende Erkenntnisse aus der aktuellen Forschung zum Thema Mundflora kennen.

*Dominik Hoffmann, HLH BioPharma Vertriebs GmbH, Balve*

**Mit Heilerde natürlich behandeln – innerlich und äußerlich  
Ein traditionsreiches Naturheilmittel im Fokus der Wissenschaft**

10.45 - 12.10 Uhr

Mineralogisch gesehen ist Heilerde naturreiner Löss ohne chemische oder sonstige Zusätze. Die innerlichen und äußerlichen Behandlungsmöglichkeiten der Heilerde sind auch heute noch aktuell. Der therapeutische Wert ergibt sich dabei aus den physikalischen und chemischen Eigenschaften der feinen Pulverpartikel. In diesem Vortrag werden die Einsatzmöglichkeiten der Heilerde bei verschiedenen Krankheitsbildern aufgezeigt und durch Ergebnisse aus Studien und Anwendungsbeobachtungen belegt. Den Teilnehmern wird dabei wichtiges Wissen für die Beratung im Berufsalltag vermittelt.

*Dr. med. Dr. rer. nat. Bernhard Uehleke, Heilerde-Gesellschaft Luvos Just GmbH & Co. KG, Friedrichsdorf*

**Danone im Dialog: Kann Nutri-Score einen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung leisten?**

14.30 - 15.10 Uhr

Das wissenschaftlich validierte Kennzeichnungssystem Nutri-Score gibt Orientierung über die Nährwertqualität von Lebensmitteln. In der Veranstaltung wird der Nutri-Score alltagsnah vorgestellt, sowie über Chancen und Herausforderungen bezüglich einer ausgewogenen Ernährung diskutiert. Zudem erfahren Sie, wie der Score in der Beratungs- und Informationsarbeit eingesetzt werden kann – z.B. anhand der gekennzeichneten Produkte.

*Dr. Karin Bergmann, Mira Koppert, DANONE GmbH, Haar*

**Präbiotische Ballaststoffe für eine gesunde Darmflora und inneres Wohlbefinden**

15.15 - 15.55 Uhr

Das Interesse an der präbiotischen Wirkung von Ballaststoffen auf unsere Darmflora ist heute stärker als je zuvor. Neue Studien zeigen, dass präbiotische Ballaststoffe der Zichorienwurzel weit mehr bewirken als die bisher bekannte positive Beeinflussung der Darmbakterien und ihre Relevanz für die Darmgesundheit. Die präbiotische Fermentation von Inulin und Oligofruktose spielt dabei eine entscheidende Rolle für Interaktionen mit verschiedenen Organen und ihre positiven Effekte auf Funktionen wie z.B. Verdauung und Wohlbefinden, Regulation von Hunger und Sättigung, Blutglukosekontrolle und viele mehr.

*Silke Ullmann, BNEO GmbH, Obrigheim*

### Ein verbesserter Stoffwechsel für einen gesunden Lebensstil - Auf die richtigen Kohlenhydrate kommt es an!

16.00 - 16.40 Uhr

Zu einem gesunden Lebensstil gehören körperliche Aktivität und eine gesunde Ernährung, wobei Kohlenhydrate eine wichtige Rolle spielen. Die ernährungsphysiologische Qualität ist hierbei entscheidend, denn so wirkt sich der Verzehr von langsam verfügbaren, niedrig glykämischen Kohlenhydraten, wie z.B. Isomaltulose, positiv auf den Stoffwechsel und damit unseren Körper aus. Wissenschaftliche Studien veranschaulichen, dass die Art der Energiebereitstellung die Fettverbrennung und Gewichtskontrolle im Zusammenhang mit körperlichen Aktivitäten unterstützen und somit einen gesunden Lebensstil fördern kann.

*Silke Ullmann, BENEOL GmbH, Obrigheim*

### Social Media (kein Thema für Ernährungsfachkräfte?)

16.45 - 17.30 Uhr

Ernährungsthemen stehen bei Facebook, Instagram und Twitter ganz oben auf der Beliebtheitskala. Influencer und Apps überschwemmen mit – nicht immer fachgerechten – Informationen zur Ernährung den Verbraucher. Ernährungsfachkräfte stehen zunehmend in „Konkurrenz“ mit zahllosen „Experten“. Wie auch Ernährungsfachkräfte mit mehr oder weniger Aufwand sich in den sozialen Medien bewegen können, soll an Beispielen gezeigt und diskutiert werden.

*Anja Krumbe, Süßstoff Verband e.V., Köln*

## WORKSHOP

## HÖRSAAL 5

### Workshop: Genießen macht Spaß – Genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung

11.00 - 12.30 Uhr

Erleben Sie in diesem Workshop, wie Sie Ihre Klienten genussvoll zu Änderungen in ihrem (Ess-) Verhalten motivieren können. Erfahren Sie, wie Genuss Ihre Ernährungsberatung fruchtbar bereichert und die Compliance Ihrer Patienten verbessert. Basis sind Genussübungen, die die Genusskartei des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) anbietet und die weit über Essen und Trinken hinausreichen.

*Edburg Edlinger, Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., Bonn*

### Besonderheiten der Sporternährung – vom Freizeitsport bis zum Hochleistungssport

15.15 - 15.55 Uhr

Im Allgemeinen brauchen Leistungssportler gegenüber dem Freizeitsportler mehr Energie, mehr Protein und Kohlenhydrate und sie haben einen höheren Flüssigkeitsbedarf. Dies gilt jedoch nicht für alle Sportler in allen Sportarten und Situationen gleichermaßen. Entsprechend handelt es sich beim Themenfeld Sporternährung nicht um eine Ernährungsform, die für alle Sportler in jeder Situation gültig ist, sondern den jeweiligen Gegebenheiten angepasst werden muss.

*Hans Braun, Abteilung Sporternährung Institut für Biochemie Deutsche Sporthochschule, Köln*

### Ausdauersport

16.00 - 16.40 Uhr

Die individuellen Energie- und Nährstoffbedarfe von AusdauersportlerInnen können in Abhängigkeit der ausgeübten Disziplin, der aktuellen Trainingsbelastungen sowie individueller physiologischer Faktoren inter- und intraindividuell erheblich variieren. Dennoch sind evidenzbasierte Ernährungsempfehlungen wissenschaftlicher Fachgesellschaften verfügbar, die auf die einzelnen Athleten angepasst werden müssen.

*Prof. Dr. Anja Carlssohn, Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg Fakultät Life Sciences / Department Ökotrophologie, Hamburg*

### Besonderheiten des Gewichtsmanagements im Sport

16.45 - 17.30 Uhr

Das eigene Körpergewicht ist in fast allen Sportarten ein wichtiger Leistungsfaktor. Die gezielte Veränderung an der Körperfett- und / oder Muskelmasse gehört daher zu den Topthemen in der Ernährungsberatung von Leistungs- und Freizeitsportlern. Neben der Frage der Energiebilanz sind in der Beratung noch einige andere Aspekte zu beachten.

*Dr. Claudia Osterkamp-Baerens, topathI/EAT, Ottobrunn*

**Workshop: Achtsames Essen - Basisworkshop**

10.00 - 13.00 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, Klinik für Psychiatrie, Psychotherapie und Psychosomatik, Uniklinik RWTH Aachen*

**Seminar: Altersarmut? Altersvorsorge!**

14.30 - 16.00 Uhr Erfahren Sie, wonach sich Höhe und Beginn Ihrer gesetzlichen Rentenanspruchs richten und warum es sich insbesondere für Frauen lohnt, das Versicherungskonto zu klären!  
*Birgit Bork, Auskunfts- und Beratungsstelle der Deutschen Rentenversicherung Rheinland Service-Zentrum, Aachen*

**Kaffee – Gift oder Medizin?**

16.00 - 16.40 Uhr Die gesundheitliche Bewertung von Kaffee hat sich in den vergangenen Jahren fundamental verändert. Epidemiologische Untersuchungen an mehreren Millionen Personen zeigen einen günstigen Effekt eines Konsums von 2 – 5 Tassen Kaffee täglich. Risikoerhöhungen wurden nicht gefunden. Die individuelle genetische Ausstattung hinsichtlich des Koffeinmetabolismus modifiziert die gesundheitlichen Effekte jedoch. Grundsätzlich kann Kaffee heute als Bestandteil einer gesunden Ernährung angesehen werden.  
*Prof. Dr. rer. nat. Jürgen Vormann, IPEV, Institut für Prävention und Ernährung, Ismaning*

**Workshop: Psychoonkologie – Ziele und Aufgaben**

10.30 - 12.30 Uhr Psychoonkologie will die Versorgung krebskranker Menschen verbessern. Dies kann nur als Teamarbeit gelingen. Welche kommunikativen 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 der psychoonkologischen Arbeit ist dabei immer wieder mit den KlientInnen neu auszuhandeln und

individuell sehr verschieden. Wichtig ist eine eigene Haltung zu den Themen Leben und Tod zu besitzen. Denn PsychoonkologInnen müssen auch ein menschliches, nicht nur professionelles Gegenüber sein.  
*Dr. med. Birgit Zilch-Purucker, Evangelisches Krankenhaus Wesel GmbH, Wesel*

**Workshop: Fallsupervision**

13.30 - 15.00 Uhr Im Alltag der Arbeit gibt es immer wieder KlientInnen, die für uns zu einem Problem werden. Schwierig ist dabei, die therapeutische Beziehung aufzubauen und Verständnis (Empathie) zu entwickeln oder zu erhalten. Mit psychodramatischen Mitteln können wir uns vergangene Szenen gemeinsam anschauen, und durch Perspektivwechsel mehr Verstehen von sich und dem anderen nachträglich herstellen. Ziel ist natürlich es dadurch in Zukunft leichter zu haben. In diesem Workshop wird Selbsterfahrung ermöglicht und vorausgesetzt, dass die TeilnehmerInnen das wollen und sich dazu gefestigt genug fühlen.  
*Dr. med. Birgit Zilch-Purucker, Evangelisches Krankenhaus Wesel GmbH, Wesel*

**Workshop: Atemorientierte Körperarbeit zur Stärkung der Selbstwirksamkeit im Beratungskontext**

15.30 - 17.00 Uhr Wenn wir von Ernährung sprechen, denken wir vorrangig an feste und flüssige Nahrungsmittel, selten an die Luft bzw. den Atem als Lebens-Mittel par excellence! Im Workshop lernen Sie Wissenswertes über die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten der atemorientierten Körperarbeit. Mit speziellen Bewegungsübungen, die sitzend und stehend ausgeführt werden, wird die Fähigkeit der Propriozeption geschult. Durch differenzierte Körper- und Atemwahrnehmung klären sich die eigenen Grenzen, die Haltung (innere und äußere) wird deutlich, Präsenz entsteht, Resilienz und Selbstwirksamkeit werden gestärkt. Je bewusster Sie sich und ihr situationsabhängiges Atemgeschehen wahrnehmen können, desto leichter gelingt es Ihnen, Alternativen und Handlungsspielräume zu entwickeln. Je differenzierter Sie sich selbst erleben, desto abwechslungsreicher und kreativer können Sie mit Ihren Klienten in Beziehung treten. Sie erfahren am eigenen Leib die stärkende, nährnde und erfüllende Kraft des Atems als Ressource für sich und als neues Angebot für Ihre Klienten.  
*Mag. Christa Maier, Wolfgang Purucker Atemschule M&P OG, Wien*



### Mikroplastik in Lebensmitteln - eine unterschätzte Gefahr? Vorkommen und Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit. Ein aktueller Stand

09.30 - 10.10 Uhr

Zwischen den Jahren 2000 und 2015 wurden weltweit rund 4 Milliarden Tonnen Kunststoff (Plastik) hergestellt – dies ergibt etwa eine halbe Tonne pro Kopf der Weltbevölkerung. Neben den positiven Einsatzmöglichkeiten z.B. als Verpackungsmaterial, gilt Plastik als wichtiger Mitverursacher des Klimawandels, der Zerstörung von Ökosystemen und des Artensterbens, und damit als eines der größten Umweltprobleme weltweit. Mikroplastik wird gezielt hergestellt und z.B. in Kosmetika und Reinigungsmitteln eingesetzt. Die weitaus größere Menge entsteht jedoch beim Zerfall von Kunststoffen und kann über die Nahrungskette auch in Lebensmittel gelangen. Es wird ein aktueller Überblick über den Erkenntnisstand zum Vorkommen und die möglichen gesundheitlichen Risiken in Lebensmitteln gegeben.

*Dr. Mathias Boese, StädteRegion Aachen A 39.2 Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen Lebensmittelüberwachung, Würselen*

### Haltbarkeit von Lebensmitteln

10.15 - 10.55 Uhr

Die Haltbarmachung von Lebensmitteln war in früheren Zeiten überlebenswichtig und die Menschen waren in der Beurteilung von Frische und Tauglichkeit trainiert. Heute übernimmt das Haltbarmachen weitgehend die Lebensmittelindustrie und Orientierung bietet das Mindesthaltbarkeitsdatum. Aktuelle Trends, Methoden und praktische Tipps zu den Themen schonende Haltbarmachung und Lagerung von Lebensmitteln bis hin zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen werden dargestellt.

*Dr. Mathias Boese, StädteRegion Aachen A 39.2 Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen Lebensmittelüberwachung, Würselen*

### Ähnlich, gleich oder doch ganz anders? Ernährungstherapie bei Neoblase und Urostoma

11.00 - 11.40 Uhr

Nach einer notwendigen Entfernung der Harnblase (Zystektomie), z.B. verursacht durch einen bösartigen Tumor, stehen verschiedene operative Lösungen für einen Ersatz der Blase zur Verfügung. Die Auswahl des Blasenersatzes hängt von dem Schweregrad der Erkrankung, der Operation und evtl. bereits bestehender Erkrankungen ab. Im Vortrag werden 2 von mehreren Operationsmöglichkeiten vorgestellt und die Möglichkeit einer ernährungstherapeutischen Intervention.

1. Neoblase, eine kontinente Harnableitung
2. Urostoma, eine inkontinente Harnableitung

Angesprochen wird der positive Einfluss, den eine entsprechende Nahrungszusammensetzung auf die postoperative Situation haben kann. Themen sind u.a. das Malabsorptionssyndrom, die Gallensäurerückresorptionsstörungen, die Ursachen der Schleimbildung in der Neoblase, die Azidose und die Gefahr der Entwicklung einer Niereninsuffizienz – also alles Aufgaben, die im Tätigkeitsbereich der Ernährungsfachkräfte liegen.

*Barbara Contzen, Meine Ernährungswerkstatt, Bergisch Gladbach*

### „T HOCH 3“ WISSENSCHAFTSKOCHSHOW

Hörsaal 4

#### „T hoch 3“ Kochen – Esskultur – Wissenschaft mit dem 3-Sterne-Koch Thomas Bühner (Osnabrück), dem Physiker Prof. Dr. Thomas Vilgis (Mainz) und dem Arzt PD Dr. med. Thomas Ellrott (Göttingen)

13.30 - 16.00 Uhr

Moderation: Thomas Koch vom SWR (Mainz)

Die Wissenschaftskochshow „T hoch 3“ transportiert Esskultur, Nachhaltigkeit, Gesundheit und Genuss auf eine sehr attraktive Art in die Gesellschaft. Sie steht u.a. für:

- Wertschätzung von Lebensmitteln
- Freude am Kochen und an gemeinsamen Mahlzeiten
- Nachhaltigkeit und Gesundheit
- Genussvolle Ernährungsbildung
- Entdecken der Physik und Chemie des Kochens
- Innovation und sachorientierten Dialog über das Essen

### Essen gegen Vergessen, was die Ernährung zur Prävention von Demenz leisten kann

10.15 - 10.55 Uhr

Alzheimer ist zwar nicht heilbar, die Krankheit läßt sich aber durch Lebensstilmaßnahmen hinauszögern oder sogar verhindern. Es handelt sich dabei um einen multimodalen Ansatz bei dem neben körperlicher und geistiger Bewegung, die Ernährung eine wichtige Rolle spielt.

*Prof. Dr. Gunter P. Eckert, Justus-Liebig-Universität Gießen Institut für Ernährungswissenschaft (IfE) Ernährung in Prävention und Therapie, Gießen*

### Genussvolle Verpflegung im Alter: Die besonderen Herausforderungen der stationären Einrichtungen

11.00 - 11.40 Uhr

Anforderungen an die Ernährung älterer Menschen bei unterschiedlichen Pflegegraden. Beleuchtet werden unterschiedliche Qualitätsanforderungen (DGE, DNQP, MDS), die Vermeidung von Mangelernährung und die Problematik des Schnittstellenmanagements.

*Prof. Dr. Ulrike Arens-Azevedo, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg Fakultät Life Sciences, Hamburg*

### Den „Zucker“ kannst du vergessen?! – Demenz und Diabetes

11.45 - 12.25 Uhr

Sowohl Demenz als auch Diabetes mellitus Typ 2 sind chronische Krankheiten, deren Vorkommen mit zunehmendem Alter ansteigt. Somit ist ein beträchtlicher Anteil der Menschen mit Demenz zugleich an Diabetes erkrankt. Was aber bedeutet es für die Therapie und Betreuung älterer Menschen, wenn die beiden Erkrankungen einander bedingen bzw. verstärken? Der Zusammenhang zwischen Diabetes und Demenz ist evident.

Die Begleitung bzw. Beratung von Patienten oder pflegenden Angehörigen stellt uns somit immer wieder vor Herausforderungen.

*Annett Roßmann, Gesundheitsinsel, Laubnitz*

### Supplementierung nach bariatrischen Eingriffen – wie kann einer Mangelernährung vorgebeugt werden?

09.30 - 10.10 Uhr

Durch die stark verringerte Nahrungsaufnahme nach einer bariatrischen Operation kann der tägliche Bedarf an Mikronährstoffen alleine über die normale Ernährung nicht mehr gedeckt werden. Hinzu kommen die malabsorptiven Operationsverfahren, wobei Teile des Dünndarms von der Verdauung ausgeschaltet werden. Um dennoch einer Mangelernährung vorzubeugen, ist die lebenslange Supplementierung bestimmter Vitamine und Mineralstoffe zwingend erforderlich.

*Nadine Legutko, Hagen*

### Bariatrische Chirurgie – strukturierte Nachsorge und langfristige Komplikationen in der Ernährungsberatung

10.15 - 10.55 Uhr

Für einen erfolgreichen, postoperativen Langzeitverlauf ist eine strukturierte Nachsorge entscheidend. Hierzu zählen u.a. die regelmäßigen Kontrolltermine im Adipositaszentrum, die Bestimmung spezieller Blutparameter beim Hausarzt, die dauerhafte Teilnahme an einer Selbsthilfegruppe oder die Verhaltenstherapie. Langfristige Komplikationen wie z.B. Gewichtsstillstand, Wiedergewinnung, Unverträglichkeiten oder Verdauungsbeschwerden müssen im Rahmen der postoperativen Ernährungstherapie mit dem Patienten besprochen werden.

*Nadine Legutko, Hagen*

### Adipositastherapien aus der Sicht von Betroffenen

11.00 - 11.40 Uhr

Adipositastherapien aus der Sicht von Betroffenen nennen und dann verschiedene Patienten mit den unterschiedlichen Erfahrungen sprechen lassen.

Moderation: Frau Rung-Friebe

*Christel Moll, Adipositas Verband Deutschland e.V., Bottrop*

### Seminar: Richtig aufgestellt für die Zukunft? – Gibt es eine Ernährungsberatung 4.0?

13.30 - 15.00 Uhr

Arbeit 4.0 ist ein Thema, das die Politik und Wirtschaft schon seit vielen Jahren beschäftigt. Einig sind sich alle an der Diskussion Beteiligten, dass die Arbeit in der Zukunft anders sein wird, als alles, was wir bisher kennen.

Arbeit 4.0 betrifft nicht nur Industrie und Handel, alle Dienstleistungen sondern auch alle Bereiche unseres Lebens. Die Ernährungsberatung ist da nicht ausgeschlossen. Wer die Zukunft der Ernährungsberatung nicht verschlafen, von den Veränderungen nicht überrollt werden will, muss sich heute mit dem Thema beschäftigen.

*Heidi Homann, Bremen*

*Reiner Homann, Bremen*

### Sodbrennen oder Übersäuerung einfach wegtrinken? Welchen Beitrag können Heilwässer bei Säureproblemen leisten?

15.45 - 16.25 Uhr

Etlliche Beschwerden beruhen auf einem Säureüberschuss im Körper. Im Magen-Darmtrakt können zu viele Säuren Sodbrennen oder Magenreizungen verursachen. Gerät der Säure-Basen-Haushalt aus dem Gleichgewicht, droht eine (latente) Acidose/Übersäuerung. Ein zu saurer Harn kann bestimmte Harnwegsinfekte oder Harnsteine begünstigen. Dagegen können Heilwässer mit viel Hydrogencarbonat die Pufferkapazitäten des Körpers auf natürliche Weise ergänzen und Säuren neutralisieren. Was Heilwässer ausmacht und wie sie eingesetzt werden können, erläutert Diplom-Oecotrophologin Corinna Dürr vom Informationsbüro Heilwasser.

*Corinna Dürr, Informationsbüro Heilwasser, Bonn*

### Mit „Hafertagen“ die Insulinresistenz bei Diabetikern durchbrechen

16.30 - 17.10 Uhr

Mit „Hafertagen“ kann die Insulinresistenz bei Diabetikern mit und ohne Insulinbehandlung durchbrochen werden. Fallbeispiele zeigen, wie die medikamentöse Therapie reduziert wurde und es zeitgleich zu einer Gewichtsreduktion kam. Ein guter Grund, in den Kliniken vermehrt die „Hafertage“ einzusetzen.

*Ruth Schwarting, Krankenhaus St. Joseph Stift Med. Abteilung, Bremen*

### Seminar: Aus der Naturmedizin: Die Heilwirkung traditioneller Kräuter und Tees

10.15 - 11.45 Uhr

Wie Kräuter und Pflanzen durch Verarbeitung bzw. Zubereitung ihre ganze Heilkraft entfalten, wertvoll für den Körper werden und somit zu Recht zur sanften Medizin gehören.

*Christa Brosch, Aachen*

### Seminar: Multimodal - Motivieren - Nachhaltig Programm zur Patientenschulung bei Übergewicht und Adipositas (MMN)

14.00 - 17.00 Uhr

Das Adipositas Management kann im Rahmen einer Patientenschulung (§43 SGB V) nach bariatrischer Operation zur Gewichtsabnahme, sowie zur Gewichtsstabilisierung nach konservativer Therapie eingesetzt werden und beinhaltet sowohl psychologische/verhaltenstherapeutische als auch diätetische Aspekte.

Es handelt sich hierbei um ein Einführungsseminar für interessierte Therapeuten, bei dem das Therapeuten- und das Teilnehmermanual vorgestellt und der Umgang mit diesen in der Gruppensitzung geschult wird.

#### Agenda:

- Anmeldung und Begrüßung
- Entwicklung und neurobiologische Hintergründe des multimodalen Nachsorgeprogramms
- Mittagspause
- Update Ernährung: Neuere Ansätze in Bezug auf Adipositas
- Kaffeepause
- Schulung in Kleingruppen
- Diskussion und Verabschiedung

*Annika Machleit-Ebner, Ev. Krankenhausgemeinschaft Herne/Castrop-Rauxel gGmbH, Medizinisches Studienzentrum, Herne*

*Uwe Machleit, Adipositas Zentrum, Bochum*

### Ernährungstherapie nicht insulinpflichtiger Diabetiker und Prädiabetiker – Das neue Beratermanual des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

09.30 - 10.10 Uhr

Die Ernährungstherapie bei Diabetes hat in den zurückliegenden Jahren zunehmend an Bedeutung gewonnen. Ein strukturiertes Schulungsprogramm kann dazu beitragen, Betroffene individuell und qualifiziert zu begleiten. Das vorgestellte Manual richtet sich an Therapeuten (Ärzte, Oecotrophologen, Diätassistenten und Diabetesberater), die eine professionelle Ernährungstherapie durchführen möchten.

*Dr. Claudia Laupert-Deick, Praxis für Ernährungstherapie und Beratung, Bonn*

### Die EFSA-Leitlinien zur Energie- und Nährstoffaufnahme – Brauchen wir noch nationale Empfehlungen?

10.15 - 10.55 Uhr

Gerade in den westlichen Industrieländern stehen Lebensmittel im Überfluss zur Verfügung und diesem Genuss kann jederzeit in vollen Zügen gefrönt werden. Gepaart mit Bewegungsmangel führt dies zu einer hohen Anzahl von übergewichtigen Personen, einschließlich Kindern, und zu ernährungsbedingten Erkrankungen. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat das Problem erkannt und Richtlinien für die Zufuhr von Energie, Makro- und Mikronährstoffen entwickelt. Die Daten sind soweit wie möglich wissenschaftlich untermauert und wurden über fast alle EU-Mitgliedsstaaten ermittelt. Sie decken weitgehend die nationalen Ernährungsempfehlungen ab. Aus diesem Grunde ist die Erarbeitung nationaler Ernährungsempfehlungen / Daten zu Nahrungszufuhr grundsätzlich nicht mehr notwendig. Notwendig ist jedoch die nationale Überprüfung inwieweit die EFSA-Daten umgesetzt werden. Gemeinsam mit der jeweiligen nationalen Ernährungsaufklärung müssen entsprechende Untersuchungen durchgeführt werden, ob es tatsächlich zu einer Reduzierung des Körpergewichtes und ernährungsbedingter Erkrankungen über die Zeit gekommen ist.

*Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany, Linkenheim*

### Curcumin – das besondere Nahrungsergänzungsmittel für alle Fälle

11.00 - 11.40 Uhr

Curcuminoiden sind sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, die aus den Wurzelstöcken verschiedener Curcuma-Arten gewonnen werden. Hauptbestandteil der Curcuminoiden ist das Curcumin. Curcumin ist als Farbstoff E 100 in der Gruppe III zugelassen und wird zunehmend auch als Nahrungsergänzungsmittel verwendet. Ihm werden zahlreiche gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben, einschließlich tumorpräventiver Eigenschaften. Allerdings besitzt Curcumin aufgrund einer geringen Wasserlöslichkeit eine geringe Bioverfügbarkeit. Bei ca. 11000 Studien zu pharmakologischen Wirkungen ohne klare positive Ergebnisse kann davon ausgegangen werden, dass es diese nicht gibt. Das Gleiche ist daher auch zu Neben- und Schädigungen zu vermuten, die zwar untersucht, aber nicht beobachtet wurden.

*Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany, Linkenheim*

### WORKSHOP

Hörsaal 5

#### Workshop: Genießen macht Spaß – Genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung

13.30 - 15.00 Uhr

Abstract siehe Seite 21.

15.30 - 17.00 Uhr

*Edburg Edlinger, Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., Bonn*

### SEMINAR

Hörsaal 6

#### Seminar: Erfolgreich selbstständig – wichtig zu wissen

09.30 - 11.00 Uhr

Freiberufliche Tätigkeit in der Ernährungsberatung und Diättherapie nimmt immer mehr Raum im Gesundheitsgeschehen ein. Aber es ist noch nicht für alle Ernährungsfachkräfte ein „Zuckerschlecken“. Ein Ziel für alle kann und sollte sein, eine zeitgemäße und optimale Orientierung durch den Dschungel von Bürokratie, Kalkulation und Marketing zu entwickeln. Der Vortrag zeigt wichtige Eckpunkte für erfolgreiche Handlungsstrategien auf und bietet Diskussion über Schritte auf dem Weg in die Selbstständigkeit als Ernährungsfachkraft.

*Birgit Blumenschein, blumenschein - Diät- und Ernährungstherapie, Münster*



**Workshop: Ernährungstherapie nicht insulinpflichtiger Diabetiker und Prädiabetiker – Vorstellung eines Beratermanuals zur Begleitung Betroffener**

11.00 - 12.30 Uhr

Die Ernährungstherapie bei Diabetes hat in den zurückliegenden Jahren, aufgrund des kontinuierlichen Anstiegs Betroffener, zunehmend an Bedeutung gewonnen. Schulungsprogramme helfen, Patienten individuell und qualifiziert zu begleiten. Das im Workshop vorgestellte Manual richtet sich an Therapeuten (Ärzte, Oecotrophologen, Diätassistenten und Diabetesberater), die eine professionelle Ernährungstherapie durchführen möchten. Vorgestellt werden eine Begleitbroschüre für Patienten sowie ein Beraterleitfaden mit acht möglichen Beratungseinheiten. Anhand eines Patientenbeispiels lernen die Teilnehmenden, einen strukturierten Beratungsverlauf kennen und anzuwenden. Beginnend mit einem Modul zur Erfassung der Gesundheits- und Ernährungssituation (Anamnese) enthält das Manual Übungen zur Mahlzeitengestaltung, zur Steigerung des Verzehrs von Gemüse, Salat und Rohkost. Weiterhin werden die Themen Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Getränke, Alkohol, Süßigkeiten und Fette vorgestellt. Vorlagen für Berater, Informationsblätter für Betroffene, Lebensmittelkarten und anschauliche Bilder zu Esssituationen ermöglichen einen lebendigen Beratungsablauf.

*Dr. Claudia Laupert-Deick, Praxis für Ernährungstherapie und Beratung, Bonn*

**Workshop: Achtsames Essen – Aufbauworkshop**

14.00 - 17.00 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, Klinik für Psychiatrie, Psychotherapie und Psychosomatik, Uniklinik RWTH, Aachen*

**Workshop: Atemorientierte Körperarbeit zur Stärkung der Selbstwirksamkeit im Beratungskontext**

09.30 - 11.00 Uhr

Abstract siehe Seite 23

*Mag. Christa Maier, Wolfgang Purucker  
Atemschule M&P OG, Wien*



**KALORIEN MUNDGERECHT**  
16. Auflage, komplett überarbeitet und erweitert mit praktischem Griffregister  
324 Seiten, 13,5 x 21,5 cm  
Herausgeber:  
Nestlé Deutschland AG,  
Nestlé Ernährungsstudio und  
Umschau Zeitschriftenverlag GmbH  
ISBN: 978-3-930007-41-7  
12,95 € (D)

Von Ernährungsberatern empfohlen

Die unverzichtbare Tabelle,

WENN ES UM GESUNDE UND AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG GEHT.

- ✓ mit über 40.000 Nährwertangaben zu über 4.000 Lebensmitteln
- ✓ Angaben „mundgerecht“ pro Portion, kein lästiges Umrechnen erforderlich
- ✓ mit erweiterten Übersichten zu veganen Gerichten

Platzierungen in den Bestsellerlisten Börsenblatt Nr. 14

- ✓ Platz 7: TOP 25 Ratgeber Essen & Trinken
- ✓ Position 3: TOP 100 Aufsteiger Ratgeber Platz 20 (von 52), 32 Plätze gestiegen
- ✓ Platz 20: TOP 25 Ratgeber

Quelle: Bestsellerlisten, Börsenblatt Nr. 14, (Fr. 04.04.2019, Special mit Essen, Trinken & Genießen) (Datengrundlage: media control Clients/VC Ermittlungszeitraum: 2.03.2019 - 31.03.19)

Samstag, 14.09.2019

**Labordiagnostik bei Nahrungsmittelallergien/ Unverträglichkeiten**

10.00 - 12.30 Uhr

Es werden die Möglichkeiten einer laborchemischen, allergologischen und apparativen Diagnostik (Atemteste) im Rahmen der Abklärung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -allergien dargestellt.

*Esther Linker, Schöneck*

*PD Dr. med. Edmund Purucker, Evangelisches Krankenhaus Dinslaken, Evangelisches Klinikum Niederrhein, Dinslaken*

**SPORTERNÄHRUNG****Sporternährung praxisnah: Mehr Leistung mit Mikronährstoffen**

10.00 - 10.40 Uhr

Die gezielte dopingfreie Supplementierung mit Mikronährstoffen spielt in der Sportmedizin und der Ernährungsberatung sowohl von Leistungs- und Hochleistungssportlern als auch von Freizeit- und Breitensportlern eine immer größer werdende Rolle. Im Sport gibt es kaum noch Athleten, die nicht regelmäßig ihren Stoffwechsel mit Nahrungsergänzungsmitteln zur Optimierung der körperlichen und mentalen Leistungsfähigkeit „tunen“. Im Spitzensport sind erhöhte Trainingsintensitäten und -umfänge neben verschärften Dopingkontrollen entscheidende Auslöser, warum Nahrungsergänzungsmittel in immer stärker werdendem Umfang eingesetzt werden. Der Vortrag beleuchtet das Thema Mikronährstoffe im Sport und deren Supplementierung sowohl aus der wissenschaftlichen Perspektive als auch für die sportpraktische Anwendung.

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

*Uwe Schröder, Deutsches Institut für Sporternährung e.V. im Campus Sportklinik, Bad Nauheim*

**SPORTERNÄHRUNG****Ein vitaler Darm sorgt für eine beschwerdefreie Leistung im Sport**

10.45 - 11.25 Uhr

Erfolg und Ehrgeiz beim Sport werden häufig durch Verdauungsbeschwerden während des Trainings oder des Wettkampfs gebremst. Der Darm ist mehr als ein reines Verdauungsorgan. Art und Menge der in ihm lebenden Mikroorganismen sind wesentlich mitverantwortlich für die Mikronährstoffverfügbarkeit, das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit. Mit einer Darm-aktiven Lebensmittelauswahl, zu der auch ausgewählte Nahrungsergänzungen gehören können, wird der Darm aktiv unterstützt. Sportlich Aktive profitieren durch ein vermindertes Infekt-Risiko, weniger Verdauungsbeschwerden und einer verbesserten Stimmungslage.

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

*Uwe Schröder, Deutsches Institut für Sporternährung e.V. im Campus Sportklinik, Bad Nauheim*

**FERMENTATION****Fermentation von Lebensmitteln**

10.00 - 10.40 Uhr

Fermentierte Lebensmittel, wie z.B. Kefir, Kombucha oder Kimchi, erfreuen sich seit einigen Jahren wachsender Beliebtheit. Doch was bedeutet Fermentation und welche Wirkung haben fermentierte Lebensmittel auf unseren Körper?

*Dr. med. Theresa Herbrand, Kaarst*

**Fermentation selbst gemacht**

10.45 - 11.25 Uhr

Die Fermentation von Lebensmitteln ist eine der ältesten Methoden um Lebensmittel haltbar zu machen. Das Besondere daran: Statt selbst stundenlang am Herd zu stehen, werden die Lebensmittel von Bakterien für uns verarbeitet. Das Resultat? Eine große Vielfalt an fermentierten Speisen, die nicht nur lange haltbar und lecker sind, sondern auch sehr gesund.

*Dr. med. Theresa Herbrand, Kaarst*

**Seminar: Einblicke in die Esspsychologie für die Ernährungstherapie**

10.00 - 13.00 Uhr Das Seminar soll einen kleinen Blick auf das große Zusammenspiel und den Einfluss von Essen und Psyche aufzeigen. Die Verbindung von Ernährungsfachwissen und Psychologie ermöglicht uns Einblicke und Zusammenhänge unserer Klienten zu verstehen und in die Beratung einfließen zu lassen.  
*Nataly Kind, Uniklinik RWTH Aachen, Aachen*  
*Sylvia Herberg, Praxis für Ernährung, Dortmund*

**Gicht, Hyperurikämie – Bekanntes und Neues Thema Ernährung**

10.00 - 10.40 Uhr Wie passt der Smoothie-Trend in einen Zusammenhang mit einer Gicht? Wir Ernährungsfachkräfte sind davon überzeugt, wir wissen, was Betroffene mit hohem Harnsäurespiegel bzw. Gichtpatienten essen und trinken oder eben nicht (!) essen und nicht trinken sollen. Sind wir tatsächlich auf den neuesten Stand? Unterstützt der Trend zur pflanzenbetonten Ernährung tatsächlich? Und welche pflanzlichen Lebensmittel sind die, die effektiv den Harnsäurespiegel senken und Thema der Ernährungsberatung sein sollten? Der Vortrag lädt ein zur Diskussion über ernährungsmedizinische Aspekte jenseits der Alkohol- und Fleischthematik.  
*Birgit Blumenschein, blumenschein - Diät- und Ernährungstherapie, Münster*

**Seminar: Rheumatiker essen und trinken – was am besten?**

11.00 - 12.30 Uhr Es gibt neue Fettsäuren-Arten, über die man spricht – vielleicht für Rheumatiker als Nahrungsergänzungsmittel effektiv. Was bedeutet das dann für die Lebensmittelauswahl? Überhaupt noch beachten? Welche Fette in welchen Lebensmitteln für eine antientzündliche Ernährung tatsächlich sinnvoll sind wird immer wieder und immer noch diskutiert. Die Aspekte über primäre weitere und vor allem sekundäre Pflanzenstoffe und ihre antiinflammatorischen Wirkungen sind spannend. Ergänzt werden moderne Ernährungsempfehlungen für Rheumatiker derzeit auch ergänzt mit Hinweisen zu Prä- und Probiotika. Das Seminar lädt ein zum „theoretischen Update“ und „praktischen Erarbeiten und Diskutieren“ von Ernährungsempfehlungen (auch anhand von Fallbeispielen) zum modernen, antientzündlichen Essen und Trinken.  
*Birgit Blumenschein, blumenschein - Diät- und Ernährungstherapie, Münster*

**Kinderernährung – Aktuelles aus Forschung und Anwendung**

09.30 - 12.10 Uhr **- Stillen in Deutschland – die SuSe II Studie**  
 Stillen ist eine wichtige Maßnahme der Gesundheitsförderung und Prävention. In der bundesweiten Studie „Stillen und Säuglingsernährung in Deutschland SuSe II 2017-19 wurden systematisch entsprechende Daten in Geburtskliniken und bei Mutter-Kind-Paaren erhoben. Sie können anhand der aktuellen Empfehlungen und im Vergleich mit der Vorgängerstudie SuSe I 1997/98 interpretiert werden.  
*Prof. Dr. Mathilde Kersting, Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Universitätskinderklinik, Bochum*

**- Trinken, Bewegung und Kognition – die CogniDROP Studie**  
 Wasser ist das wichtigste Lebensmittel in der Kinderernährung. Schon geringe Flüssigkeitsdefizite können die Konzentrationsfähigkeit beeinträchtigen. Auch die körperliche Aktivität beeinflusst die Wasserbilanz des Körpers und die Kognition. Im Vorjahr wurde das Konzept der Interventionsstudie CogniDROP bei Schulkindern auf der VFED Tagung vorgestellt, jetzt folgen erste Ergebnisse.  
*Alina Drozdowska, Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Universitätskinderklinik, Bochum*

**- Stoffwechselfdiät, Knochengesundheit und Kognition – die CogniBONE Studie**  
 Die kognitive Leistungsfähigkeit steht nicht nur mit der Ernährung, sondern auch mit dem Knochenstoffwechsel in Zusammenhang. Die CogniBONE Studie untersucht diese Zusammenhänge bei Kindern mit einer Phenylketonurie (PKU), da es bei diesen Patienten nicht nur zu kognitiven Einschränkungen bei schlechter Diätcompliance kommt, sondern auch Hinweise auf einen veränderten Knochenstoffwechsel vorliegen.  
*Ph.D. Kathrin Jansen, Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE) Universitätskinderklinik, Bochum*

**Seminar: Exkursion in den „Karlskräutergarten“**

11.00 - 12.30 Uhr Die Kräuter im Karlsgarten 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*



Adipositas Verband Deutschland e.V.	Bottrop
Ahornsirup aus Kanada	Bonn
Albaöl	Straelen
Alpro GmbH	Düsseldorf
AS Abrechnungsstelle für Heil-, Hilfs- u. Pflegeberufe AG	Bremen
BENEO GmbH	Mannheim
Beran	Hammelburg
BODYMED AG	Kirkel
Bundeverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) e.V.	Bonn
Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)	Bonn
CuraProducts GmbH	Gross-Gerau
DANONE GmbH	Haar
Delight Food	Nijmegen
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.	Bonn
DEUTSCHES GRÜNES KREUZ e.V.	Marburg
DR. AMBROSIUS	Wiesbaden
Dr. Falk Pharma GmbH	Freiburg
Dr. Goerg GmbH	Montbaur
Dr. Wolz Zell GmbH	Geisenheim
ESG - Institut für Ernährung, Sport und Gesundheitsmanagement GmbH	Essen
E.V.A. GmbH	Oberreute
Fauser Vitaquellwerk KG (GmbH & Co.)	Hamburg
Fruit Juice Matters	Bonn
Georg Thieme Verlag KG	Stuttgart
GLNP BV	Naarden
GOE mbH	Linden
GoodMills Innovation GmbH	Hamburg
Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG	Unkel

Heilerde-Gesellschaft Luvos Just GmbH & Co.KG	Friedrichsdorf
HLH BioPharma Vertriebs GmbH	Balve
Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (IDM)	Bonn
Institut für Gesundheitsförderung im Bildungsbereich	Dortmund
isogn	Essen
Kalifornische Trockenpflaumen Amazin Prunes	Bonn
Leukämie- und Lymphomhilfe e.V.	Bergneustadt
Medi Cal HealthCare GmbH	Karlsruhe
metaX Institut für Diätetik GmbH	Friedberg
Mucos Pharma GmbH & Co.KG Bereich Optifast	Unterhaching
Nephrologische Präparate	Linden
nutrimun GmbH	Münster
Nutri-Science GmbH	Hausach
Ölmühle Haubern GmbH	Frankenberg-Haubern
Oviva AG	Potsdam
Peter Kölln GmbH & Co. KGaA	Elmshorn
ReSaMa GmbH	Homburg
Smilde Foods BV	Heerenveen
Süßstoff Verband e.V.	Köln
Trio Pharma ApS	Kopenhagen
UMSCHAU ZEITSCHRIFTENVERLAG GMBH	Wiesbaden
Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e.V. (UFOP)	Bonn
Verband Deutscher Mineralbrunnen e.V.	Bonn
Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF)	Bonn
Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e.V.	Wettenberg
Verbraucherzentrale NRW	Düsseldorf
Weiterbildung Ernährung Wilp/Handt GbR	Hamburg
Wirtschaftliche Vereinigung Zucker e.V.	Berlin



<b>Arens-Azevedo</b> , Ulrike, Prof. Dr., Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg Fakultät Life Sciences, Ulmenliet 20, 21033 Hamburg
<b>Bergmann</b> , Karin, Dr., Oec. troph., DANONE GmbH, Richard-Reitzner-Allee 1, 85540 Haar
<b>Blumenschein</b> , Birgit, Diätassistentin, Dipl. Medizinpädagogin, blumenschein - Diät- und Ernährungstherapie, Havixbeckerstraße 22A, 48161 Münster
<b>Boese</b> , Mathias, Dr., StädteRegion Aachen A 39.2 Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen Lebensmittelüberwachung, Carlo-Schmid-Straße 4, 52146 Würselen
<b>Bork</b> , Birgit, Diplomverwaltungswirtin, Rentenberaterin der Deutschen Rentenversicherung Rheinland, Auskunfts- und Beratungsstelle der Deutschen Rentenversicherung Rheinland Service-Zentrum Aachen, Benediktinerstraße 39, 52066 Aachen
<b>Braun</b> , Hans, Dipl. Sportlehrer, Dipl. oec. troph., Abteilung Sporternährung Institut für Biochemie Deutsche Sporthochschule Köln, Am Sportpark Müngersdorf 6, 50933 Köln
<b>Brosch</b> , Christa, Diätassistentin, Steppenbergweg 66, 52074 Aachen
<b>Bühner</b> , Thomas, Koch, Marienstraße 17, 49074 Osnabrück
<b>Bündgens</b> , Lukas, Dr. med., Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
<b>Carlsohn</b> , Anja, Prof. Dr., Professorin für Ernährungswissenschaft/Ökotrophologie, Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg Fakultät Life Sciences / Department Ökotrophologie, Ulmenliet 20, 21033 Hamburg
<b>Contzen</b> , Barbara, Diätassistentin, Meine Ernährungswerkstatt: Barbara Contzen, Überm Rost 10, 51465 Bergisch Gladbach
<b>Drozdowska</b> , Alina, M.sc., Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Universitätskinderklinik Bochum, Alexandrinenstr. 5, 44791 Bochum
<b>Dürr</b> , Corinna, Dipl. oec. troph., Informationsbüro Heilwasser, Berliner Freiheit 16, 53111 Bonn
<b>Eckert</b> , Gunter P., Prof. Dr., Justus-Liebig-Universität Gießen Institut für Ernährungswissenschaft (IfE) Ernährung in Prävention und Therapie, Wilhelmstr. 20, 35392 Gießen
<b>Edlinger</b> , Edburg, Diätologin, Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., Schumannstraße 4-6, 53113 Bonn
<b>Ellrott</b> , Thomas, PD Dr. med., Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen, Humboldtallee 32, 37073 Göttingen
<b>Elsner</b> , Wiebke, Dr., American Pistachio Growers, Meiendorfer Str. 74, 22145 Hamburg
<b>Gätjen</b> , Edith, Dipl. oec. troph., Hofgut Mielenforst, Mielenforster Kirchweg 56, 51069 Köln
<b>Gerling</b> , Matthias, seca gmbh & co. kg, Hammer Steindamm 3 - 25, 22089 Hamburg
<b>Herberg</b> , Sylvia, Diätassistentin, Dipl. oec. troph., Fachberaterin für Essstörungen (FZE), NLP Master-Practitioner, Praxis für Ernährung, Hoher Wall 15, 44137 Dortmund
<b>Herbrand</b> , Theresa, Dr. med., Broicherdorfstr. 81, 41564 Kaarst
<b>Hoffmann</b> , Dominik, Dipl. Biologe, HLH BioPharma Vertriebs GmbH, Auf dem Steinocken 5, 58802 Balve
<b>Homann</b> , Heidi, Lebensmittelchemikerin, Lange Ackern 40, 28279 Bremen
<b>Homann</b> , Reiner, IT-Management Consultant, -Coach und Trainer, Lange Ackern 40, 28279 Bremen
<b>Jansen</b> , Kathrin, Ph.D., stell. Leiterin des FKE, Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE) Universitätskinderklinik Bochum, Alexandrinenstr. 5, 44791 Bochum
<b>Jany</b> , Klaus-Dieter, Prof. Dr., Nelkenstraße 36, 76351 Linkenheim
<b>Keller</b> , Markus, Prof. Dr., oec. troph., Gründer des Instituts für alternative und nachhaltige Ernährung (IFANE) und Leiter des Studiengangs Vegan Food Management an der Fachhochschule des Mittelstands (FHM), Alpro GmbH, Johannstraße 37, 40476 Düsseldorf
<b>Kersting</b> , Mathilde, Prof. Dr., Leiterin des FKE, Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Universitätskinderklinik Bochum, Alexandrinenstr. 4, 44791 Bochum
<b>Kind</b> , Nataly, Diätassistentin, Fachberaterin für Essstörungen (FZE), Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
<b>Kissing</b> , Stephanie, Dipl. oec. troph., Amaz'n Prunes / Kalifornische Trockenpflaumen, Ölbergweg 8, 53227 Bonn
<b>Koch</b> , Alexander, Prof. Dr. med., Leiter des Bereichs Intensivmedizin, stellvertretender Klinikdirektor, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
<b>Koch</b> , Thomas, Diplomvolkswirt, SWR2 Landeskulturredaktion, Am Fort Gonsenheim 139, 55122 Mainz
<b>Knop</b> , Uwe, Dipl. oec. troph., Buchautor, Postfach 1206, 65742 Eschborn

<b>Koppert</b> , Mira, Dipl. oec. troph., Leiterin Ernährung und Wissenschaft, DANONE GmbH, Richard-Reitzner-Allee 1, 85540 Haar
<b>Krumbe</b> , Anja, Dipl. oec. troph., Öffentlichkeitsarbeit, Süßstoff Verband e.V., Sportplatzstraße 18, 51147 Köln
<b>Laupert-Deick</b> , Claudia, Dr., Dipl. oec. troph., Praxis für Ernährungstherapie und Beratung, Kaiserstraße 139-141, 53113 Bonn
<b>Legutko</b> , Nadine, M. Sc. Oecotrophologin, Birkenhain 1a, 58093 Hagen
<b>Linker</b> , Esther, Diätassistentin, Vorstandsvorsitzende VFED e.V., Am Talacker 32a, 61137 Schöneck
<b>Machleit</b> , Uwe, Dipl.-Psych., Psychotherapeutischer Leiter, Adipositas Zentrum Bochum, Dr.-C.-Otto-Straße 27, 44879 Bochum
<b>Machleit-Ebner</b> , Annika, Dipl.-Ökonomin, Dipl. oec. troph., Ev. Krankenhausgemeinschaft Herne/Castrop-Rauxel gGmbH, Medizinisches Studienzentrum, Wiescherstraße 24, 44623 Herne
<b>Maier</b> , Christa, Mag., Journalistin, Stimm-, Präsentations- und Auftritts-Coach, Akad. Atempädagogin, Atemschule M&P OG, Khekgasse 13/20, A-1230 Wien
<b>Martin</b> , Hans-Helmut, Dipl. oec. troph., Wissenschaftliche Leitung der UGB-Akademie, Verband für unabhängige Gesundheitsberatung e.V., Sandusweg 3, 35435 Wettenberg
<b>Moll</b> , Christel, Vorsitzende, Adipositas Verband Deutschland e.V., Peterstr. 39, 46236 Bottrop
<b>Mutert</b> , Andrea, Ergotherapeutin, DBT-Therapeutin für Sozial- und Pflegeberufe, Klinik für Psychiatrie, Psychotherapie und Psychosomatik, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
<b>Osterkamp-Baerens</b> , Claudia, Dr., Dipl. oec. troph., Vorsitzende der AG Ernährungsberatung an den Olympia- stützpunkten, topathIEAT, Arnikaweg 3, 85521 Ottobrunn
<b>Poschwatta-Rupp</b> , Sabine, Dr., Ernährungskonzepte, Gothaer Straße 17, 35396 Gießen
<b>Purucker</b> , Edmund, PD Dr. med., Vorstand VFED e.V., Chefarzt der Medizinischen Klinik, Evangelisches Krankenhaus Dinslaken, Evangelisches Klinikum Niederrhein, Kreuzstraße 28, 46535 Dinslaken
<b>Purucker</b> , Wolfgang, Dipl.-Ing., Unternehmensberater, Trainer, Focusing-Begleiter und Coach für Personal-, Team- und Persönlichkeitsentwicklung, Atemschule M&P OG, Khekgasse 13/20, A-1230 Wien
<b>Resch</b> , Karl-Ludwig, Prof. Dr. med., Deutsches Institut für Gesundheitsforschung, Kirchstr. 8, 08645 Bad Elster
<b>Richter</b> , Werner O., Prof. Dr. med., Facharzt für Innere Medizin, Institut für Fettstoffwechsel und Hämotheologie, Fröbelweg 8, 91257 Pegnitz
<b>Roßmann</b> , Annett, Diätassistentin, Gesundheitsinsel, Gräfenhainer Str 8, 01936 Laubnitz
<b>Schrammen</b> , Leonard, Dr. med., Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
<b>Schröder</b> , Uwe, Lehrbeauftragter „Sporternährung“ der Hochschule Fulda, Deutsches Institut für Sporternährung e.V. im Campus Sportklinik Bad Nauheim, In der Aue 30-32, 61231 Bad Nauheim
<b>Schütz</b> , Dag, Dr. med., Klinikdirektor, Evangelisches Krankenhaus Essen-Werden gGmbH Klinik für Geriatrie / Altersmedizin Zentrum für Innere Medizin, Pattbergstraße 1-3, 45239 Essen
<b>Schwarting</b> , Ruth, Diätassistentin, Krankenhaus St. Joseph Stift Med. Abteilung, Schwachhauser Heerstr. 54, 28209 Bremen
<b>Uehleke</b> , Bernhard, Dr. med. Dr. rer. nat., Heilerde-Gesellschaft Luvos Just GmbH & Co. KG, Otto-Hahn-Straße 23, 61381 Friedrichsdorf
<b>Ullmann</b> , Silke, Master of Public Health, Registered Dietitian, Manager Nutrition Communication, BENE0-Institute, BENE0 GmbH, Wormser Str. 11, 67283 Obrigheim
<b>van den Burg</b> , Liette, Dr. med., Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
<b>Vilgis</b> , Thomas, Prof. Dr. rer. nat., Physiker, Max-Planck-Institut für Polymerforschung AG Food science and statistical physics of soft matter, Ackermannweg 10, 55128 Mainz
<b>Vormann</b> , Jürgen, Prof. Dr. rer. nat., IPEV, Institut für Prävention und Ernährung, Adalperostr. 37, 85737 Ismaning
<b>Wagner</b> , Günter, Dipl. oec. troph., Deutsches Institut für Sporternährung e.V. Campus Sportklinik Bad Nauheim, In der Aue 30-32, 61231 Bad Nauheim
<b>Wirtz</b> , Theresa, Dr. med., Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
<b>Zilch-Purucker</b> , Birgit, Dr. med., Evangelisches Krankenhaus Wesel GmbH, Schermbecker Landstraße 88, 46485 Wesel
<b>Zyriax</b> , Birgit-Christiane, PD Dr., Oec. troph., Präventivmedizin und Ernährung Leitung, Institut für Versorgungsforschung in der Dermatologie und bei Pflegeberufen (IVDP) Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf, Martinistr. 52 - Haus N26, 20246 Hamburg

## Tagungsgebühren

VFED-Mitglieder	sowie Journalisten und Referenten: <b>freier Eintritt</b> . 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 <a href="mailto:info@vfed.de">info@vfed.de</a> 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 <a href="http://www.vfed.de">www.vfed.de</a> , E-Mail <a href="mailto:info@vfed.de">info@vfed.de</a>

## Hotelzimmer-Vermittlung

aachen tourist service e.v.	Telefon 0241 / 180 29 50 / -51, Fax -30, E-Mail <a href="mailto:info@aachen-tourist.de">info@aachen-tourist.de</a> , Stichwort 27. ADF
Euregionales Jugendgästehaus	Maria-Theresia-Allee 260, 52074 Aachen, Telefon 0241 / 71 10 10 Besonders preiswerte Unterkunft, Schlafräume à 2-5 Betten

## Industrieausstellung

Kosten für Aussteller	Die Industrieausstellung findet im Seminarraum und Zahn 7 statt. Wir danken allen Ausstellern herzlich für die freundliche Unterstützung und empfehlen Ihnen den Besuch der Industrieausstellung. 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 des 27. VFED Kongress.
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 54,90 EUR (einfache Fahrt) in der 2. Klasse und 89,90 EUR in der 1. Klasse (einfache Fahrt) nutzen. Es können alle Züge der DB genutzt werden, auch der ICE. Das City Ticket ist ab 2019 im Veranstaltungsticket inbegriffen. Die Tickets gelten für alle VFED Veranstaltungen in 2019. Buchbar ist das Angebot auf <a href="http://www.vfed.de">www.vfed.de</a> .
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 der 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 gelangen. Die Buslinie 3 fährt alle 10 bis 15 Minuten, die Fahrt dauert 10 Minuten und kostet 2,80 EUR.
Bildnachweis	Fotolia.com, © rcfotostock, © davis / UK Aachen



## Bahn-Angebot

### 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\* für eine Einfache Fahrt mit Zugbindung beträgt:  
– 2. Klasse 54,90 Euro  
– 1. Klasse 89,90 Euro

Buchen Sie Ihre Reise online auf [www.vfed.de](http://www.vfed.de)

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.

FREITAG

Bezeichnung	Seminar-leitung	Zeit	Betrag
<input type="checkbox"/> <b>Workshop:</b> Achtsames Essen – Basisworkshop	Andrea Mutert	10.00 - 13.00 Uhr	40,00 EUR
<input type="checkbox"/> <b>Workshop:</b> Psychoonkologie – Ziele und Aufgaben	Dr. med. Birgit Zilch-Purucker	10.30 - 12.30 Uhr	40,00 EUR
<input type="checkbox"/> <b>Workshop:</b> Genießen macht Spaß – Genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung	Edburg Edlinger	11.00 - 12.30 Uhr	kostenfrei
<input type="checkbox"/> <b>Workshop:</b> Fallsupervision	Dr. med. Birgit Zilch-Purucker	13.30 - 15.00 Uhr	40,00 EUR
<input type="checkbox"/> <b>Workshop:</b> Atemorientierte Körperarbeit zur Stärkung der Selbstwirksamkeit im Beratungskontext	Mag. Christa Maier und Wolfgang Purucker	15.30 - 17.00 Uhr	50,00 EUR
<input type="checkbox"/> <b>Seminar:</b> Erfolgreich selbstständig – wichtig zu wissen	Birgit Blumen-schein	9.30 - 11.00 Uhr	40,00 EUR
<input type="checkbox"/> <b>Workshop:</b> Atemorientierte Körperarbeit zur Stärkung der Selbstwirksamkeit im Beratungskontext	Mag. Christa Maier und Wolfgang Purucker	9.30 - 11.00 Uhr	50,00 EUR
<input type="checkbox"/> <b>Workshop:</b> Ernährungstherapie nicht Insulinpflichtiger Diabetiker und Prädiabetiker	Dr. Claudia Laupert-Deick	11.00 - 12.30 Uhr	kostenfrei
"T hoch 3" Kochen – Esskultur – Wissenschaft <b>Wissenschaftskochshow</b> <b>Eintrittskarte und Barzahlung bis Samstag 14.09.2019 12.00 Uhr erhältlich am Tagungsbüro</b>		13.30 - 16.00 Uhr	10,00 EUR
<input type="checkbox"/> <b>Workshop:</b> Genießen macht Spaß – Genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung	Edburg Edlinger	13.30 - 15.00 Uhr	kostenfrei
<input type="checkbox"/> <b>Workshop:</b> Achtsames Essen – Aufbauworkshop	Andrea Mutert	14.00 - 17.00 Uhr	40,00 EUR
<input type="checkbox"/> <b>Workshop:</b> Genießen macht Spaß – Genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung	Edburg Edlinger	15.30 - 17.00 Uhr	kostenfrei
<input type="checkbox"/> <b>Seminar:</b> Einblicke in die Esspsychologie für die Ernährungstherapie	Nataly Kind und Sylvia Herberg	10.00 - 13.00 Uhr	50,00 EUR
<input type="checkbox"/> <b>Seminar:</b> Rheumatiker essen und trinken – was am besten?	Birgit Blumenschein	11.00 - 12.30 Uhr	40,00 EUR

Samstag

Sonntag

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