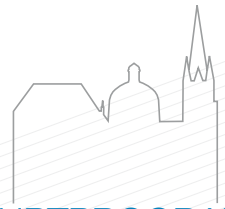


# VFED-Kongress

30. AACHERER

DIÄTETIK FORTBILDUNG



## HAUPTPROGRAMM

- Vom 16. bis 18.09.2022  
Online-Fortbildung
- Zertifizierte  
Veranstaltung
- Schirmherrschaft:  
Cem Özdemir,  
Bundesminister  
für Ernährung  
und Landwirtschaft



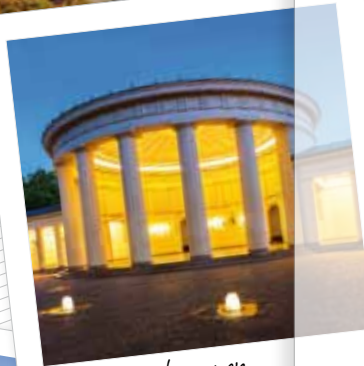
[www.vfed.de](http://www.vfed.de)



*Uniklinik RWTH Aachen*



*Münsterplatz*



*Eisenbrunnen*



*Aachener Dom*

Veranstalter:



# VFED

Verband für Ernährung  
und Diätetik e.V.



Aachener Diätetik Fortbildung vom 16. bis 18. September 2022

# 30. VFED-Kongress – Jubiläum online!

Liebe Mitglieder,

als Verband für Ernährung und Diätetik e.V. (VFED) setzen wir uns nunmehr seit 1992 als Fachkräfte in der Ernährungsbranche gerne aktiv für Sie ein. Dabei ist uns neben vielfältigen Aktivitäten im Bereich der Aufklärung und Öffentlichkeitsarbeit auch die Förderung der Fort- und Weiterbildung sowie Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung wichtig.

In diesem Jubiläumsjahr bedanken wir uns nochmals ausdrücklich für Ihre Treue und freuen uns besonders, Sie zum 30. Mal zum VFED-Online-Kongress, dem größten Ernährungssymposium Deutschlands, einzuladen. Feiern Sie mit uns auf diese Weise drei Jahrzehnte Kontinuität mit stets spannenden Neuigkeiten aus Wissenschaft, Forschung und Politik.

Unter der Schirmherrschaft von Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft trifft Tradition auf Zukunftsdanken, verknüpft mit dem Schwerpunkt „Klimaschutz“. In diesem Jahr erwartet Sie das derzeit allseits heiß diskutierte zentrale Thema „Nachhaltigkeit“. In gewohnt hoher Qualität haben wir zudem für Sie ein vielseitiges Angebot zu den verschiedensten ernährungsrelevanten Themen in einem dreitägigen Fortbildungsprogramm zusammengestellt.

Bringen Sie sich durch unsere renommierten Referentinnen und Referenten auf den neues-

ten wissenschaftlichen Stand. Freuen Sie sich auf einen regen fachlichen Austausch mit Kolleginnen und Kollegen in unseren Vorträgen, Seminaren und Workshops. Profitieren Sie auch in diesem Jahr von einer vielfältigen Auswahl für Ihre eigene Berufspraxis.

Die diesjährigen Themenschwerpunkte sind unter anderem „Gesund für mich und für den Planeten – Ernährung in Zeiten von Fridays for Future“ von Lisa Marie Borghoff, Münster sowie „Nahrungsergänzungen und Medikamente – was muss bei nachhaltiger Ernährung substituiert werden?“ von Dr. med. Jan Brünsing, Köln.

Daneben erwarten Sie abwechslungsreiche Veranstaltungen zu aktuellen Erkenntnissen der ausgewogenen Säuglings- und Kinderernährung oder auch zur Ernährungspsychologie.

Informieren Sie sich in der Sparte „Ernährung und Lifestyle“ zu zeitgemäßen Themen, wie „Personalisierte Ernährung“ bei Dr. Christina Holzapfel, München, oder probieren Sie ein Häppchen aus Frau Edburg Edlingers Vortragsprogramm „Genießen macht Spaß – Genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung“.

Unter der Rubrik „Aktuelles aus der Industrie“ berichten zudem namhafte Unternehmen über Neuigkeiten aus der Forschung, wissen-



schaftliche Sachverhalte, interessante neue Produkte und spezielle Anwendungsgebiete.

Zwischen den Vorträgen können Sie die virtuelle Industrieausstellung besuchen. Hier haben Sie die Gelegenheit, neue Produkte kennenzulernen und über den Online-Kontakt mit Firmenmitarbeitern gewünschtes Informationsmaterial anzufordern.

Nutzen Sie die Teilnahme des VFED-Online-Kongresses auch für Ihre Zertifizierung:

Für die Teilnahme vergeben der VFED und weitere nach § 20 SGB V zertifizierende Fachgesellschaften am Freitag und Samstag jeweils sechs, am Sonntag vier Fortbildungspunkte.

Zusatzpunkte können durch die Teilnahme an Seminaren erworben werden. Für die QUETHEB-Registrierung wird die Gesamtveranstaltung mit vier Punkten im Modul F anerkannt.

Teilnahmebescheinigungen erhalten Sie in der Woche nach der Veranstaltung per E-Mail.

Unser ausdrücklicher Dank gilt allen am Kongress Mitwirkenden: den Mitgliedern, Referenten, Unternehmen, Organisatoren und allen ehrenamtlichen Helfern. Ein besonderer Dank gilt auch der Uniklinik RWTH Aachen, die für den VFED-Kongress seit Jahren ihre Räumlichkeiten zur Verfügung stellt.

Zu unserem großen Bedauern ist ein Treffen vor Ort in diesem Jahr nicht möglich. Wir setzen jedoch alles daran, Sie im nächsten Jahr persönlich begrüßen zu können. Bis dahin nutzen wir natürlich alle Vorteile der digitalen Tagung und freuen uns, dass wir Ihnen 2022 wieder einen spannenden und informativen Kongress anbieten können.

## Der Vorstand des VFED



Esther Linker



Axel-Günther  
Hugot



Sabine Rosenkranz



Anja Nickel



PD Dr. med.  
Edmund Purucker



Hedwig Hugot



Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft

# Grußwort des Bundesministers Cem Özdemir MdB

Liebe Kongressteilnehmerinnen und Kongressteilnehmer,

mehr als 15 Prozent der deutschen Treibhausgasemissionen sind auf unsere Ernährungsgewohnheiten zurückzuführen. Das zeigt: Unsere Ernährung kann nicht nur bei unserer Gesundheit, sondern auch beim Klimaschutz den Unterschied ausmachen.

Doch wir wissen aus unserem Alltag, dass es nicht einfach ist, liebgelebte Gewohnheiten zu ändern. Deshalb ist es so wichtig, ein Umfeld zu schaffen, das es erleichtert, sich gesund und nachhaltig zu ernähren. Mit der Ernährungsstrategie der Bundesregierung wollen wir genau das erreichen.

Es soll selbstverständlicher werden, tierische Produkte in Maßen zu genießen und mehr auf pflanzliche Produkte zu setzen – natürlich mit Gaumenfreuden, zuhause wie auch in der Gemeinschaftsverpflegung beispielsweise in Kitas und Schulen, Krankenhäusern oder Betriebskantinen. Gerne, indem wir regionale, möglichst unverarbeitete oder gering verarbeitete Lebensmittel der Saison verwenden, am besten ökologisch erzeugt. Besonders wichtig ist mir, dass vom Acker bis zum Teller keine Lebensmittel mehr verschwendet werden.



Es geht aber nicht darum, dass wir uns jetzt alle nur noch regional, pflanzlich und ökologisch ernähren. Es geht mir um einen Wandel, der einfache Möglichkeiten schaffen soll. Dafür braucht es auch Akteurinnen und Akteure wie Sie, denen Vertrauen geschenkt wird, wenn es um Ernährungsfragen geht. Deshalb freue ich mich, dass der diesjährige Kongress zu seinem 30. Jubiläum „Nachhaltigkeit und Ernährung“ umfassend in den Blick nimmt, um den Stellenwert von Nachhaltigkeit in unserer Ernährung zu stärken – und dazu beizutragen, dass nachhaltige Ernährung zur Gewohnheit werden kann.

Ihr  
Cem Özdemir MdB,  
Bundesminister für Ernährung  
und Landwirtschaft

## Sponsoren

Albaöl	Straelen
all in nutrition GmbH	Wien
Alpro GmbH	Düsseldorf
BENEO GmbH	Mannheim
Bodymed AG	Kirkel
Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)	Bonn
Colell & Çakar Design	Hamburg
DANONE GmbH	Haar
Dr. Schär AG/SPA	Burgstall/Postal
Dr. Wolz Zell GmbH	Geisenheim
Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V	Stuttgart
Dutch Medical Food BV	Venlo
Fria GmbH	Bad Reichenhall
Dieckmann Cereals GmbH	Rinteln
Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG	Unkeln
Heilderde-Gesellschaft Luvos Just GmbH & Co.KG	Friedrichsdorf
HLH BioPharma Vertriebs GmbH	Balve
ineo Pharma GmbH	Wittlich
Leukämie und Lymphomhilfe	Bonn
metaX Institut für Diätetik GmbH	Friedberg
Nestlé Deutschland AG	Frankfurt
Norsan	Berlin
Peter Kölln GmbH & Co. KGaA	Elmshorn
Smilde Foods B.V.	DC Heerenveen
Süßstoff Verband e.V.	Köln
Swiss-QUBE	Unterägeri
Universität des Saarlandes	Homburg
UMSCHAU ZEITSCHRIFTENVERLAG GMBH	Wiesbaden
Verband Deutscher Mineralbrunnen e.V.	Bonn
Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V.	Berlin
Verband der Kali- und Salzindustrie e.V.	Berlin
vitasy medical GmbH	Berlin
Weiterbildung Ernährung Handt	Hamburg
Yakult Deutschland GmbH	Neuss

FREITAG, 16.09.2022

## EINWAHL UND VIRTUELLE PAUSE FÜR DIE INDUSTRIEAUSSTELLUNG UND BEWEGUNGS-ERFRISCHUNGEN MIT DR. SVEN GREIE

	Hörsaal 4	Hörsaal 3	Hörsaal 1	Hörsaal 2	Hörsaal 5
<b>Vorsitz</b>	PD Dr. med. Edmund Purucker Dr. med. Jan Brünsing	Esther Linker Prof. Dr. med. Alexander Koch	Prof. Klaus-Dieter Jany Sabine Rosenkranz	Anja Nickel	
<b>Thema</b>	<b>Nachhaltigkeit</b>	<b>Gastroenterologie</b>	<b>Aus der Wissenschaft</b>	<b>Aktuelles aus der Industrie</b>	
10.00 - 10.40	Gesund für mich und für den Planeten - Ernährung in Zeiten von Fridays for Future Lisa Marie Borghoff, Münster	Vortragsreihe <b>10.00 - 10.35 h</b> Ernährung in der Intensivmedizin Prof. Dr. med. Alexander Koch, Aachen	Insulinresistenz und Natriumhaushalt: Blick über den Salzstreuer hinaus Ulrike Gonder, Hünstetten	Energiespender aus der Natur: Gesundheitliche Vorteile durch den Verzehr von Pistazien Dr. Wiebke Elsner, Hamburg für Colell & Cakar, Hamburg	
10.45 - 11.25	Nahrungsergänzungen und Medikamente - was muss bei nachhaltiger Ernährung substituiert werden? Dr. med. Jan Brünsing, Köln	<b>10.35 - 11.10 h</b> Erkrankungen des Magens: Was ist für die Ernährungsmedizin relevant? Dr. Mattes Bühren, Aachen	Fit und gesund im Alter? Lebensweise und Ernährung des älteren Menschen Dr. med. Dag Schütz, Essen	Soja: Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit Dr. Gunda Backes, Hannah Geupel für Danone GmbH, Haar	
11.30 - 12.10	Ökologischer Ackerbau im Ballungsraum: Bunte Gemüsevielfalt vor der Haustür Katrin Ivanov, Overath	<b>11.10 - 11.45 h</b> Ernährungstherapie bei chronisch entzündlichen Darmerkrankungen Dr. Lukas Bündgens, Aachen	Genbasierte Ernährungsempfehlungen zur Gewichtsreduktion Dr. Christina Holzapfel, München	Stau und stockender Verkehr im Darm – Verstopfung als Belastung im Alltag Domink Hoffmann, HLH-BioPharma, Vertriebs GmbH, Balve	
12.15 - 12.55	Nachhaltige und gesunde Ernährung in der praktischen Anwendung Simon Stäblein, Comedian und Moderator, Flexitarier, Köln	<b>11.45 - 12.20 h</b> Von der Fettleber bis zur Leberzirrhose - Was muss ernährungsmedizinisch beachtet werden? Priv.-Doz. Dr. med. Karim Hamesch, Aachen	<b>Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie</b>	Adhärenz - der Schlüssel zu einem beschwerdefreien Leben mit Zöliakie Ute Hamacher-Reichenberger für Fria GmbH, Bad Reichenhall	

## VIRTUELLE PAUSE FÜR DIE INDUSTRIEAUSSTELLUNG UND BEWEGUNGS-ERFRISCHUNGEN MIT DR. SVEN GREIE

	Hörsaal 4	Hörsaal 3	Hörsaal 1	Hörsaal 2	Hörsaal 5
<b>Vorsitz</b>	Esther Linker	PD Dr. med. Edmund Purucker	Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany	Sabine Rosenkranz	Anja Nickel / Edburg Edlinger
<b>Thema</b>	<b>Zöliakie</b>	<b>Ernährungsmedizin</b>	<b>Digitalisierung / Wasserhaushalt</b>	<b>Aktuelles aus der Industrie</b>	<b>Esstörungen / Seminar</b>
13.30 - 14.10	<b>Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie</b>	<b>Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie</b>	Ernährungsfachkräfte erobern die Google-Präsenz – Klient*innen online gewinnen Edburg Edlinger, Innsbruck	<b>Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie</b>	Dysfunktionales Essverhalten und Essstörungen (mit)verursacht durch Ernährungsberatung? Maria Pflingsten, Aidlingen
14.30 - 15.10	Aktualisierung der Leitlinie Zöliakie – alltagstaugliche Handlungsempfehlungen Ellen Duba, DZG Stuttgart	<b>Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie</b>	<b>Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie</b>	Geschmäcker sind verschieden: Manche mögen's süß Anja Roth, Süßstoff Verband e.V., Köln	<b>14.30 - 17.30 h Seminar:</b> Einblicke in die Esspsychologie für die Ernährungstherapie Nataly Zimmer, Bad Münstereifel Sylvia Herberg, Dortmund
15.15 - 15.55	Zöliakie und andere weizen- bzw. glutenabhängige Erkrankungen: ein Blick hinter die immunologischen und pathophysiologischen Kulissen Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Gießen	Vitamin K2 Dr. med. Nadine Kaesler, Aachen	<b>Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie</b>	Die Darmbarriere – ein vulnerables System Dr. Maïke Groeneveld, Bonn für Yakult Deutschland GmbH, Neuss	<b>Anmeldung erforderlich Seminar kostenpflichtig, 50,-EUR Buchung ab 01.06.2022 über den VFED Online-Shop</b>
16.00 - 16.40	Update zur Umsetzung der Ernährungstherapeutischen Beratung nach neuer Zöliakie-Leitlinie Andrea Hiller, Kirrweiler	Knochengesundheit - die Rolle des Interorgan-crosstalk Dr. med. Claudia Göttisch, Aachen	Bedeutung von Trink- und Mineralwasser für die Ernährung Dr. Inga Schneider, Hannover	Folsäure & Co. - Gut versorgt mit Mikronährstoffen in Schwangerschaft und Stillzeit Edith Sichtar, Muhr am See für Haus Rabenhorst, O. Lauffs GmbH + Co. KG, Unkel	
16.45 - 17.30	<b>Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie</b>	Diabetes und Osteoporose - Zusammenhänge und Ernährungsaspekte Barbara Haidenberger, München	Natürlich behandeln mit Heilwasser - neue Studien zu Anwendungsmöglichkeiten von Heilwässern Dr. Marion Wüstefeld-Würfel, Corinna Dürr, Verband Deutscher Mineralbrunnen e.V., Bonn	Gesund älter werden – wissenschaftlich fundierte Zutaten können unterstützen Silke Ullmann für Beneo GmbH, Obbrigheim	
17.30 - 17.50	Die <b>Kernölamazonen</b> verbinden mit Wort, Musik und Spiel eine rasende Mischung aus Kabarett und Musiktheater. Und bringen Sie damit zum Lachen!		Die <b>Kernölamazonen</b> verbinden mit Wort, Musik und Spiel eine rasende Mischung aus Kabarett und Musiktheater. Und bringen Sie damit zum Lachen!		

**18.00 UHR: MITGLIEDERVERSAMMLUNG DES VFED E.V., HÖRSAAL 4**

**18.00 UHR: MITGLIEDERVERSAMMLUNG DES VFED E.V., HÖRSAAL 4**



## EINWAHL UND VIRTUELLE PAUSE FÜR DIE INDUSTRIEAUSSTELLUNG UND BEWEGUNGS-ERFRISCHUNGEN MIT DR. SVEN GREIE

	Hörsaal 4	Hörsaal 3	Hörsaal 1	Hörsaal 2	Hörsaal 5	Hörsaal 6
<b>Vorsitz</b>	PD Dr. med. Edmund Purucker PD Dr. med. Thomas Ellrott	Sabine Rosenkranz Edburg Edlinger	Anja Nickel	Esther Linker	Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany	
<b>Thema</b>	<b>Nachhaltigkeit - Culinary Medicine</b>	<b>Ernährung und Lifestyle</b>	<b>Säure-Basen-Haushalt / Digitalisierung</b>	<b>Adipositas</b>	<b>Aktuelles aus der Industrie</b>	
09.00 - 09.40	Planetary Health Diet – Umsetzungsbeispiele live aus dem Teaching Kitchen  Die Veranstaltungen sind inhaltsgleich, so dass Sie sich das für Sie am besten passende Zeitfenster in Ihrer persönlichen Kongressplanung aussuchen können.	<b>Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie</b>	Säure-Basen-Haushalt: Grundlagen und Einfluss auf Entstehung und Verlauf chronischer Erkrankungen Prof. Dr. rer. nat. Jürgen Vormann, Ismaning	Postbariatrischer Reflux - was tun, wenn die Speiseröhre nach Adipositas Operation brennt? Dr. med. Jörg Celesnik, Bottrop	<b>Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie</b>	
09.45 - 10.25			Säure-Basen-Balance: Potential für die Ernährungstherapie und Prävention von chronischen Erkrankungen Barbara Haidenberger, München	Adipositas - mehr als nur zu viel Gewicht Britta Pehlke, Duisburg		Omega-3 Versorgung in Deutschland: Status Quo, Optimierung und Nutzen am Beispiel sportlich aktiver Menschen Dr. Christina Steinbach für Norsan GmbH, Berlin
10.30- 11.10	<b>9.00 - 10.00 h:</b> Planetary Health Diet – Umsetzungsbeispiele live aus dem Teaching Kitchen I  <b>11.00 - 12.00 h:</b> Planetary Health Diet – Umsetzungsbeispiele live aus dem Teaching Kitchen II	Einfluss von Schlaf auf die Gewichtsabnahme und Körperzusammensetzung Miriam Vötter, Innsbruck	<b>Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie</b>	Was passiert in Selbsthilfegruppen und den Verbänden? Christel Moll, Adipositsverband e.V., Bottrop	Gersten-Beta-Glucan – Was macht den Ballaststoff so besonders für die Ernährungstherapie? Karin Dieckmann, Gerstoni Dieckmann Cereals GmbH, Rinteln	
11.15 - 11.55		Bewegung & Stress-Regulation – ein wesentlicher Partner zur Ernährungs-Therapie beim Metabolischen Syndrom Dr. Sven Greie, Thaur		<b>11.15 - 12.45 h Seminar:</b> Ernährungsberatung – mit Abstand am besten? Digital ist jetzt normal Prof. Dr. Stephanie Birkner und Reiner Homann, Bremen <b>Anmeldung nicht erforderlich Seminar kostenfrei</b>	<b>Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie</b>	Qualität, Quantität und Zeitpunkt von Proteinzufuhr bei Proteinmangelernährung Rolf Smeets, Dutch Medical Food, Venlo
12.00 - 12.40	Die <b>Kernölamazonen</b> verbinden mit Wort, Musik und Spiel eine rasende Mischung aus Kabarett und Musiktheater. Und bringen Sie damit zum Lachen!					Pflanzenbasierte Ernährung und gesundheitliche Erkenntnisse aus dem Walnussforschungsprogramm Dr. Tim Knorre Pressebüro, California Walnut Commission, Frankfurt

## VIRTUELLE PAUSE FÜR DIE INDUSTRIEAUSSTELLUNG UND BEWEGUNGS-ERFRISCHUNGEN MIT DR. SVEN GREIE

<b>Vorsitz</b>	Esther Linker PD Dr. med. Thomas Ellrott	PD Dr. med. Edmund Purucker Prof. Dr. Lothar Rink	Anja Nickel	Edburg Edlinger	Sabine Rosenkranz	Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany
<b>Thema</b>	<b>Nachhaltigkeit - Culinary Medicine</b>	<b>Immunologie</b>	<b>Sport und Ernährung</b>	<b>Darmerkrankungen</b>	<b>Seminar</b>	<b>Berufspraxis / Workshop</b>
13.30 - 14.10	<b>13.30 - 14.30 h:</b> Planetary Health Diet – Umsetzungsbeispiele live aus dem Teaching Kitchen III  <b>15.30 - 16.30 h:</b> Planetary Health Diet – Umsetzungsbeispiele live aus dem Teaching Kitchen IV	Die Bedeutung des Spurenelementes Selen für die menschliche Gesundheit Prof. Dr. Lutz Schomburg, Berlin	<b>Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie</b>	<b>Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie</b>	<b>13.30 - 15.00 h Seminar:</b> Projektmanagement - ein Thema für mich als Ernährungsfachkraft Barbara Haidenberger, München <b>Anmeldung nicht erforderlich Seminar kostenfrei</b>	<b>13.30 - 14.10 h</b> Verhalten & Körper: ernährungs- und verhaltenstherapeutischer Mehrwert durch die Decodierung der intrinsischen Motivationsfaktoren Dr. Wiebke Elsner, Hamburg
14.15 - 14.55	Moderation PD Dr. med. Thomas Ellrott, Göttingen Birgit Ellrott	Der Einfluss von Salz auf das Immunsystem Prof. Dr. Markus Kleinewietfeld, Hasselt				Spezielle Aspekte des sportgerechten Essens und Trinkens für Frauen Günter Wagner, Bad Nauheim
15.00 - 15.40	Thomas Neumann, Göttingen	Ein immunologischer Blick auf Eisen Prof. Dr. Manfred Nairz, Innsbruck	Update Nahrungsergänzungen im Sport - mit welchen NEMs geht's tatsächlich höher, schneller, weiter? Uwe Schröder, Bad Nauheim	Glutenfrei bei Zöliakie: Alles beim Alten? Beatrice Schilling, Baden		
15.45 - 16.25		Verminderte Immunabwehr durch Zinkmangel bei Senioren und Personen mit unausgewogener Ernährung Prof. Dr. Lothar Rink, Aachen	Wenig bekannte Leistungskiller: Sauerstoffmangelsyndrom und Mitochondriale Dysfunktion im Sport! Uwe Schröder, Bad Nauheim	Fructoseunverträglichkeit und anderen Unverträglichkeiten aus der Praxis Carina Meyer, Hameln		

## VIRTUELLE PAUSE FÜR DIE INDUSTRIEAUSSTELLUNG UND BEWEGUNGS-ERFRISCHUNGEN MIT DR. SVEN GREIE



**SONNTAG, 18.09.2022**

	Hörsaal 4	Hörsaal 3	Hörsaal 1	Hörsaal 2
	<b>EINWAHL UND VIRTUELLE PAUSE FÜR DIE INDUSTRIEAUSSTELLUNG UND BEWEGUNGS-ERFRISCHUNGEN MIT DR. SVEN GREIE</b>			
<b>Vorsitz</b>	PD Dr. med. Edmund Purucker	Esther Linker	Sabine Rosenkranz	Edburg Edlinger Anja Nickel
<b>Thema</b>	<b>Lip-und Lymphödeme</b>	<b>Diabetes mellitus</b>	<b>News aus Politik und Wissenschaft</b>	<b>Kinderernährung</b>
09.30 - 10.10	Lip-und Lymphödeme Ursachen und Therapie Dr. med. Sigrid Kovacs Frau Sigrid Suschka, Aachen	Hafer und Hafertage – Wirkung bei Diabetes und anderen Erkrankungen Dr. med. Winfried Keuthage, Münster	Long-COVID – ernährungstherapeutische Perspektiven Prof. Dr. rer. nat. Cordula Siegmann-Thoss, Rheine	<b>09.30 - 11.45 h:</b> Aktuelles aus Forschung und Anwendung am FKE Bochum  „Immer nur Möhrchen?“ Frühe Vielfalt in Babys Speiseplan. Prof. Dr. med. Hermann Kalhoff, FKE Bochum und Klinik für Kinder- und Jugendmedizin, FKE Bochum und Westfälisches Kinderzentrum, Klinikum Dortmund gGmbH  „Das schmeckt nicht!...Oder vielleicht doch?“ Geschmacksprägung im Kindesalter Kathrin Sinnigen, Ph.D., FKE Bochum  „Hm, wenn du es so nennst, klingt es lecker.“ – Mit Nudging die Nahrungsauswahl ändern Beatrice Hanusch, M.Sc.
10.15 - 10.55	<b>10.15 - 11.40 h:</b> Lipödem - ein Thema für die Ernährungsfachkraft? Onat Temme, Bad Rothenfelde	Neue Medikamente in der Diabetes Therapie Dr. med. Winfried Keuthage, Münster	Folgen von Homeoffice behandeln Dr. med. Frank Schulze, Zug	
11.00 - 11.40		CGM und FGM (FreeStyle libre) auslesen und bewerten: Was bedeuten AGB und Time in Range Dr. med. Winfried Keuthage, Münster	Paradigmenwechsel in der Landwirtschaft Dr. med. Frank Schulze, Zug	
11.45 - 12.30			Nicht nur beim Fasten: Schadstoffe und Histamin natürlich binden Prof. Dr. med. Dr. rer. nat. Bernhard Uehleke, Heidesee-Bindow	Ein gesunder Start ins Leben - Wodurch wird das Darm-Mikrobiom des Säuglings in den ersten 1000 Tagen geprägt? Adelina Schnider, Wien
	<b>VIRTUELLE PAUSE FÜR INDUSTRIEAUSSTELLUNG</b>		<b>VIRTUELLE PAUSE FÜR INDUSTRIEAUSSTELLUNG</b>	



# FREITAG

## NACHHALTIGKEIT

## HÖRSAAL 4



### Gesund für mich und für den Planeten – Ernährung in Zeiten von Fridays for Future

10.00 – 10.40

Die globalen Herausforderungen im Bereich Ernährung spitzen sich bei voraussichtlich 10 Milliarden Menschen um 2050 in den nächsten Jahren weiter zu. Die Frage, wie eine nachhaltige und gesunde Ernährung gelingen kann, ist Thema der Ernährungsökologie und des aktuellen wissenschaftlichen Diskurses.  
*Lisa Marie Borghoff, Fachhochschule Münster Fachbereich Oecotrophologie, Münster*



### Nahrungsergänzungen und Medikamente – was muss bei nachhaltiger Ernährung substituiert werden?

10.45 – 11.25

Den Trend zu gesunder und nachhaltiger Ernährungsweise hat auch die Industrie erkannt – die Drogerie-Regale und OTC-Angebote der Apotheken werden immer umfangreicher und unübersichtlicher. Welche Nahrungsergänzungsmittel sind bei nachhaltiger Ernährung, die fleischarm oder fleischfrei ist, sinnvoll, welche sind dringend notwendig?  
*Dr. med. Jan Brünsing, Praxis für Innere Medizin im Mediapark, Köln*



### Ökologischer Ackerbau im Ballungsraum: Bunte Gemüsevielfalt vor der Haustür

11.30 – 12.10

Mit beiden Händen nach Herzenslust in der Erde wühlen, das frisch geerntete Gemüse mit nach Hause nehmen und daraus eine leckere Mahlzeit zubereiten – das macht glücklich, zufrieden und satt! Der eigene Anbau von hochwertigen Nahrungsmitteln gelingt in Projekten wie „gartenglück“ selbst in der Großstadt; auch wenn es den Menschen dort an Gartenfläche, Zeit und Fachwissen fehlt. Transporte, Kühlketten und Verpackungsmaterial entfallen – dafür steigt bei den „Hobby-Bauern“ das Bewusstsein für die Herkunft ihrer Nahrungsmittel.  
*Katrin Ivanov, Klefhof GbR, Overath*



## Nachhaltige und gesunde Ernährung macht Spaß

12.15 – 12.55

Im Bereich Ernährung kann jeder – schon mit kleinen Veränderungen – seinen Beitrag leisten, sich nicht nur gesund, sondern auch nachhaltig zu verhalten. Praktische Beispiele zeigen, wie es nicht nur für den eigenen Körper „besser“ ist, sondern auch, wie ein positiver Effekt für den Planeten erzielt werden kann.  
*Simon Stäblein, Moderator und Flexitarier, Banijay Live Artist Brand GmbH Simon Stäblein / Lilly Weber, Köln*

## ZÖLIAKIE

## HÖRSAAL 4



### Aktualisierung der Leitlinie Zöliakie – alltagstaugliche Handlungsempfehlungen

14.30 – 15.10

Die Zöliakie ist ein oftmals übersehenes oder nicht bedachtes Krankheitsbild. In der Diagnostik werden häufig Fehler begangen, die zu einer voreiligen Ernährungsumstellung führen bzw. eine Zöliakie vorschnell ausschließen und die Krankheit somit über lange Zeit unbehandelt lassen.  
*Ellen Duba, Leitung Team Ernährung, Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V., Stuttgart*



### Zöliakie und andere weizen- bzw. glutenabhängige Erkrankungen: ein Blick hinter die immunologischen und pathophysiologischen Kulissen

15.15 – 15.55

Ziel dieses Vortrages ist, das Wissen über den Hintergrund zur Entstehung der Erkrankung sowie einiger Symptome zu vertiefen. Wenn die Ernährungsfachkraft den Patienten plausibel erklären kann, warum bestimmte diätetische Anforderungen bestehen, fällt eine konsequente Umsetzung viel leichter. Daher werden einige pathophysiologische Zusammenhänge diskutiert und dabei bezugnehmend auf den ersten Vortrag Verknüpfungen zur Diagnostik hergestellt.  
*Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Ernährungskonzepte, Gießen*



### Update zur Umsetzung der ernährungstherapeutischen Beratung nach neuer Zöliakie-Leitlinie

16.00 – 16.40

Basierend auf den vorhergehenden Vorträgen befasst sich diese Präsentation mit praxisnahen Empfehlungen zur Anpassung der ernährungstherapeutischen Beratungen. Natürlich müssen nicht alle bestehenden, langjährig erprobten Konzepte „über den Haufen geworfen werden“. Einige Details können jedoch sachlich eindeutiger vermittelt und mancher alte Zopf abgeschnitten werden. Freuen Sie sich auf einen informativen Abschluss dieser Session.

*Andrea Hiller, Kirrweiler*

## GASTROENTEROLOGIE

## HÖRSAAL 3



### Ernährung in der Intensivmedizin

10.00 – 10.35

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.

*Prof. Dr. med. Alexander Koch, Leiter des Bereichs Intensivmedizin, stellvertretender Klinikdirektor, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen*



### Erkrankungen des Magens: Was ist für die Ernährungsmedizin relevant?

10.35 – 11.10

Gibt es noch zeitgemäße diätetische Maßnahmen für Erkrankungen des Magens? Was ist nach Magenresektion zu beachten? Kann die Refluxerkrankung durch eine Umstellung der Ernährungsgewohnheiten positiv beeinflusst werden? Der Vortrag gibt einen Überblick über die Möglichkeiten der ernährungstherapeutischen Intervention bei Erkrankungen des Magens.

*Dr. med. Mattes Bühren, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen*



### Ernährungstherapie bei chronisch entzündlichen Darmerkrankungen

11.10 – 11.45

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. Untersuchungen haben ergeben, dass häufig ein Mangel an Kalium, Kalzium, Eisen und Magnesium besteht. Ebenso fehlen Vitamin B<sub>12</sub>, Folsäure und Vitamin D. Zudem mangelt es Betroffenen häufig an Appetit, sie vertragen bestimmte Lebensmittel nicht mehr und verbrauchen durch die Krankheit mehr Kalorien. Die Identifikation von gefährdeten Patienten, das Vermeiden von Mangelzuständen und die Behebung dieser, ist wesentliche Stütze einer umfassenden Therapie der chronisch entzündlichen Darmerkrankungen.

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



### Von der Fettleber bis zur Leberzirrhose – Was muss ernährungsmedizinisch beachtet werden?

11.45 – 12.20

Die Leber ist das wichtigste Stoffwechselorgan im menschlichen Körper. Störungen der Leberfunktion haben somit auch immer Einfluss auf die Stoffwechsellistung. Bei vielen Patienten mit metabolischem Syndrom zeigt sich in der Ultraschalluntersuchung eine Fettleber. Eine rechtzeitige Änderung der Lebensgewohnheiten und eine ernährungstherapeutische Intervention sind notwendig, um das Fortschreiten einer Lebererkrankung günstig zu beeinflussen.

*Priv.-Doz. Dr. Karim Hamesch, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen*



### Prähabilitation in der Chirurgie: Prinzipien und Effekte

12.20 – 13.00

Prähabilitation ist eine Wortneuschöpfung aus den Begriffen „präoperativ“ und „Rehabilitation“. Ziel der Prähabilitation ist es, das Komplikationsrisiko von operativen zu verringern und die postoperative Erholung zu optimieren. Die Prähabilitation umfasst Maßnahmen aus dem ärztlichen und pflegerischen Bereich, der





Psychologie, der Ergo- und Physiotherapie und im besonderen Maße auch der Ernährungswissenschaften und der Diätetik.  
*Dr. Sophia Schmitz, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen*

## ERNÄHRUNGSMEDIZIN

## HÖRSAAL 3

### Vitamin K<sub>2</sub>

15.15 – 15.55

Vitamin K ist bekannt für seine Rolle in der Blutgerinnung. Insbesondere Vitamin K<sub>2</sub> ist jedoch auch essenziell in der Protektion vor kardiovaskulären Kalzifikationen, in deren Konsequenz eine erhöhte Morbidität und Mortalität entstehen. Ausgehend von vielen laborexperimentellen Studien widmen sich aktuell Interventionsstudien der Dosis-Wirkungsbeziehung, in Abhängigkeit von Vitamin K-Subform und Population.  
*Dr. troph. Nadine Kaesler, Medizinische Klinik II, Uniklinik RWTH Aachen*

### Knochengesundheit – die Rolle des Interorgan-crosstalk

16.00 – 16.40

Die Interaktion zwischen Organen spielt eine wichtige Rolle für die menschliche Gesundheit sowie bei verschiedenen Erkrankungen. So weisen Patienten mit Osteoporose eine erhöhte kardiovaskuläre Mortalität sowie Inzidenz der chronischen Niereninsuffizienz auf. Ein besseres Verständnis dieser Organ-Interaktionen trägt zur Verbesserung der Knochengesundheit bei.  
*Dr. med. Claudia Götttsch, Internistische Intensivmedizin, Medizinische Klinik I, Uniklinik RWTH Aachen*

### Diabetes und Osteoporose – Zusammenhänge und Ernährungsaspekte

16.45 – 17.30

Osteoporose ist eine Volkskrankheit und mit über 6 Mio. Betroffenen in DE, vergleichbar häufig wie Diabetes. Menschen mit Diabetes haben ein erhöhtes Osteoporose- und Knochenbruch-Risiko, die beiden Erkrankungen verbindet ein komplexes Zusammenwirken. Aspekte der Osteoporose-Prävention sollten daher Bestandteil der Beratung und Ernährungstherapie von Menschen mit Diabetes sein.  
*Barbara Haidenberger, München*

## AUS DER WISSENSCHAFT

## HÖRSAAL 1

### Insulinresistenz und Natriumhaushalt: Blick über den Salzstreuer hinaus

10.00 – 10.40

Kohlenhydratreiche Kostformen führen zu höheren Insulinspiegeln und höhere Insulinspiegel steigern die Natriumrückresorption in den Nieren. Bei Insulinresistenten sind diese Zusammenhänge zudem deutlich verstärkt. Umgekehrt senken kohlenhydratreduzierte Kostformen den Blutdruck und weitere Risikomarker für kardiovaskuläre Erkrankungen, sie helfen, Gewicht zu reduzieren und einen Typ-2-Diabetes in Remission zu bringen. Höchste Zeit, sich die Themen Natrium, Salz, Bluthochdruck und Herz- und Gefäßkrankungen im Zusammenhang mit Insulinresistenz anzusehen.  
*Ulrike Gonder, Freie Wissenschaftsjournalistin, Hünstetten*

### Fit und gesund im Alter? Lebensweise und Ernährung des älteren Menschen

10.45 – 11.25

Im höheren Lebensalter verändert sich vieles – auch der Stoffwechsel des Körpers. Das zeigt sich nicht nur am veränderten Nährstoffbedarf. Vielmehr zwingt das Altern zu einem sensiblen Blick auf eine ausgewogene Ernährung – gerade wegen der veränderten körperlichen Belastbarkeit. Zu der Belastungsveränderung kommen oftmals chronische Krankheiten hinzu, die eine medikamentöse Behandlung erforderlich machen: Chronische Herzerkrankungen, Nierenfunktionsstörungen, Osteoporose und weitere. Im Fokus stehen hier besonders die Medikamente, die in den Flüssigkeits- und Mineralstoffwechsel eingreifen. Denn: Medikamente haben nicht nur Wirkungen, sondern in der Regel auch Nebenwirkungen. Anhand von Fallbeispielen wird dies sehr deutlich.  
*Dr. med. Dag Schütz, Chefarzt, Geriatrie-Werden Evang. Krankenhaus Essen-Werden, Essen*

### Genbasierte Ernährungsempfehlungen zur Gewichtsreduktion

11.30 – 12.10

Personalisierte Ernährungsempfehlungen sind auf dem Vormarsch und werden immer mehr nachgefragt. Wenn es um das Thema Gewichtsreduktion geht, werden von kommerziellen Anbietern oftmals – basierend auf sogenannten Direct-to-Consumer Tests – genbasierte Ernährungsempfehlungen ausgesprochen. Im Vortrag werden genbasierte Ernährungsemp-



fehlungen zur Gewichtsreduktion aus der wissenschaftlichen Perspektive betrachtet.

*Dr. Christina Holzapfel, Institut für Ernährungsmedizin, Technische Universität München, München*

**DIGITALISIERUNG / WASSERHAUSHALT****HÖRSAAL 1****Ernährungsfachkräfte erobern die Google-Präsenz – Klient\*innen online gewinnen**

13.30 – 14.10

Wie suchen Sie Ihre Vertrauensärzt\*innen und nach welchen Kriterien entscheiden Sie sich für diese? Erwischt! Genauso suchen uns auch unsere Klient\*innen! Stärken Sie Ihre Präsenz online!  
*Edburg Edlinger, Edburg Edlinger Ernährungsmanagement, Innsbruck*

**Bedeutung von Trink-, Mineralwasser für die Ernährung**

16.00 – 16.40

Grundlagen der Flüssigkeits- und Mineralstoffversorgung mit Bedeutung und Empfehlungen. Ernährungsphysiologische sowie gesundheitliche Wirkungen der wichtigsten Inhaltsstoffe. Gesundheitliche Bewertung von Trinkwasser – Ergebnisse einer deutschlandweiten Trinkwasserstudie.  
*Dr. Inga Schneider, Leibniz Universität Hannover(LUH) Institut für Lebensmittelwissenschaft und Humanernährung Kompetenzzentrum Mineral- und Heilwasser, Hannover*

**Natürlich behandeln mit Heilwasser – Neue Studien zu Anwendungsmöglichkeiten von Heilwässern**

16.45 – 17.30

Natürliche Heilwässer sind vom BfArM zugelassen, um z. B. Mineralstoffmängel zu beheben, die Verdauung zu fördern oder Osteoporose, Blasenentzündungen oder Harnsteine begleitend zu behandeln. Neben diesen und weiteren Indikationen weisen Studien auf vielfältige zusätzliche Anwendungsmöglichkeiten z. B. in der Vorbeugung von Migräne, Diabetes oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen hin. Im Vortrag wird das gesamte Spektrum der Anwendungen inklusive neuer Studienergebnisse vorgestellt.  
*Corinna Dürr, Informationsbüro Heilwasser, Bonn*  
*Dr. Marion Wüstefeld-Würfel,, Verband deutscher Mineral- und Heilbrunnen VDM e. V., Bonn*

**AKTUELLES AUS DER INDUSTRIE****HÖRSAAL 2****Energiespender aus der Natur: Gesundheitliche Vorteile durch den Verzehr von Pistazien**

10.00 – 10.40

Klein, aber oho – Pistachiopower! Echte, natürliche Lebensmittel werden häufig in Bezug auf ihre gesundheitsbringenden Faktoren unterschätzt. In ihrem Vortrag führt Frau Dr. Wiebke Elsner den Zuhörer durch die farbenreiche Welt der Pistazien-Polyphenole, deren antioxidative Wirkung und Vorteile für unser Immunsystem. Besondere Aufmerksamkeit schenkt die Rednerin den 9 essenziellen Aminosäuren und der Kombination der Fette, die nicht nur positive Auswirkungen auf unser Gewicht, Körperzusammensetzung und Herzgesundheit haben, sondern vor allem für die vegane Ernährung eine entscheidende Rolle spielen.  
*Dr. Wiebke Elsner, Colell & Çakar Design, Hamburg*

**Soja: Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit**

10.45 – 11.25

Wie ist der aktuelle Wissensstand in der menschlichen Ernährung?  
*Dr. rer. nat. Gunda Backes, freie Fachjournalistin für Ernährung und Hannah Geupel, External Scientific Affairs Manager Danone (Alpro GmbH), Danone GmbH, Haar*

**Stau und stockender Verkehr im Darm – Verstopfung als Belastung im Alltag**

11.30 – 12.10

Verstopfungsbeschwerden entwickeln sich zu einer neuen „Volkskrankheit“, denn die Fallzahlen steigen aktuell stark an und betreffen auch immer häufiger jüngere Menschen. Um den Leidensdruck zu verringern, greifen Betroffene im Alltag oft zu Abführmitteln und versuchen die Probleme ohne therapeutische Betreuung zu lösen. Wir zeigen auf, dass uns die Natur eine breite Palette an wirksamen Stoffen bietet, die auf sanfte und schonende Art die Verdauung unterstützen und Betroffene nebenwirkungsarm bei ihren Verstopfungsproblematiken helfen können.  
*Dominik Hoffmann, HLH BioPharma Vertriebs GmbH, Balve*



### Adhärenz – der Schlüssel zu einem beschwerdefreien Leben mit Zöliakie

12.15 – 12.55

Adhärenz, Compliance & Co – welche Rolle spielt die Einhaltung der glutenfreien Ernährung im Alltag mit Zöliakie? Was bedeutet Therapietreue und wie strikt oder locker sollte sie gehandhabt werden? Was können betroffene Menschen tun, um „Gluten-Freiheit“ in der Ernährung zu erreichen und was für Ansätze gibt es im Gesundheitssystem, um sie zu unterstützen? Wir klären die Begrifflichkeiten und schauen bei der Frage nach Follow-Up-Konzepten auch über die Grenzen in andere Länder.

*Ute Hamacher-Reichenberger, Fria GmbH, Bad Reichenhall*

#### AKTUELLES AUS DER INDUSTRIE

#### HÖRSAAL 2



### Geschmäcker sind verschieden: Manche mögen's süß

14.30 – 15.10

Die Vorliebe für den süßen Geschmack ist angeboren, aber wie und ob sich im Laufe unseres Lebens das Geschmacksempfinden ändert, ob wir ein „Süßschnabel“ werden oder es lieber herzhaft mögen, hängt von verschiedenen Faktoren ab. Heutzutage scheint die Lust auf süßen Geschmack per se schon schlecht zu sein. Sie wird mit Kalorien, Diabetes und Übergewicht in Verbindung gebracht. Was können Süßstoffe in diesem Zusammenhang leisten? Was sind die Fakten und was sagen die Kritiker?

*Anja Roth, Öffentlichkeitsarbeit, für Süßstoff Verband e.V., Köln*



### Die Darmbarriere – ein vulnerables System

15.15 – 15.55

Die Darmbarriere erfüllt zwei Aufgaben, die widersprüchlicher gar nicht sein könnten: Einerseits müssen Nährstoffe absorbiert und andererseits schädliche Makromoleküle abgewehrt werden. Entsprechend dieser komplexen Aufgabenstellung ist die Darmbarriere als ein dynamisches System aus einer äußeren mechanischen und einer inneren funktionalen Barriere angelegt. Viele Faktoren, u.a. Veränderungen im Mikrobiom und in der Ernährung, können das empfindliche System aus der Balance bringen.

*Dr. Maike Groeneveld, Yakult Deutschland GmbH, Neuss*



### Folsäure & Co. – Gut versorgt mit Mikronährstoffen in Schwangerschaft und Stillzeit

16.00 – 16.40

Während der Schwangerschaft und Stillzeit vollbringt der weibliche Körper Höchstleistungen. Eine gezielte Lebensmittelauswahl und Supplementierung ist in dieser Zeit äußerst wichtig, um Mutter und Kind optimal mit Nährstoffen wie z.B. Folsäure, Jod, Eisen oder Omega-3-Fettsäuren entsprechend der Zufuhrempfehlungen zu versorgen. Dieser Vortrag gibt einen Überblick über die kritischen Nährstoffe sowohl für Mischköstlerinnen als auch für Mütter, die eine vegetarische oder vegane Ernährungsweise bevorzugen und zeigt praktische Beispiele wie die Versorgungslage verbessert werden kann.

*Edith Sichtar, O. Lauffs GmbH + Co. KG, Unkel*



### Gesund älter werden – wissenschaftlich fundierte Zutaten können unterstützen

16.45 – 17.30

2021-2030 wurde als das Jahrzehnt des gesunden Alterns von den Vereinten Nationen erklärt. Verbraucher möchten gesund älter werden und ihre Selbstständigkeit so lange wie möglich erhalten. In dem Vortrag wird deutlich gemacht, wie mit einer guten Lebensmittelauswahl und unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Erkenntnisse zu funktionellen Zutaten metabolische Parameter positiv beeinflusst werden können und warum die zentrale Rolle von Blutzucker-Management für die Gesundheit einschließlich des Immunsystems so wichtig sind.

*Edith Sichtar, Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH + Co. KG, Unkel*

#### ESSSTÖRUNGEN / SEMINAR

#### HÖRSAAL 5



### Dysfunktionales Essverhalten und Essstörungen (mit verursacht durch Ernährungsberatung?)

13.30 – 14.10

Immer wieder kommen Menschen in die Ernährungstherapie, die sich vormals mit Hilfe von Fachkräften gesünder und besser ernähren wollten und im Beratungsprozess dysfunktionales Essverhalten bis hin zu einer Essstörung entwickeln. Erklärungsmodelle und Erfahrungsberichte einiger Betroffener aus der Praxis der Ernährungstherapie.

*Maria Pflingsten, Aidlingen*



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

14.30 – 17.30

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 Zimmer, Fachberaterin für Essstörungen (FZE), esspedia, Bad Münstereifel*

*Sylvia Herberg, Fachberaterin für Essstörungen (FZE), NLP Master-Practitioner, Dortmund*

# SAMSTAG

## NACHHALTIGKEIT / CULINARY MEDICINE

## HÖRSAAL 4



### Planetary Health Diet – Umsetzungsbeispiele live aus dem Teaching Kitchen I

09.00 – 10.00

Die Planetary Health Diet der EAT Lancet Kommission ist ein Vorschlag, wie individuelle Gesundheit und globale Ressourcenschonung in einem diätetischen Konzept zusammengeführt werden können. In einer aktuellen Stellungnahme schreibt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., dass es für die praktische Umsetzung der Planetary Health Diet der Berücksichtigung regionaler Gegebenheiten bedarf, wie dies bei den Empfehlungen der DGE realisiert ist. In den Umsetzungsbeispielen werden wir live aus dem Teaching Kitchen exemplarisch zeigen, wie ein kulinarischer Kompromiss gelingen kann. Die Veranstaltungen sind inhaltsgleich, sodass Sie sich das für Sie am besten passende Zeitfenster in Ihrer persönlichen Kongressplanung aussuchen können.

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



### Planetary Health Diet – Umsetzungsbeispiele live aus dem Teaching Kitchen II

11.00 – 12.00

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

## NACHHALTIGKEIT / CULINARY MEDICINE

## HÖRSAAL 4



### Planetary Health Diet – Umsetzungsbeispiele live aus dem Teaching Kitchen III

13.30 – 14.30

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



### Planetary Health Diet – Umsetzungsbeispiele live aus dem Teaching Kitchen IV

15.30 – 16.30

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

## ERNÄHRUNG UND LIFESTYLE

## HÖRSAAL 3



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

09.45 – 10.25

Was sind Erfolgsrezepte für ein genussvolles Wirken in der Ernährungsberatung? Was beeinflusst Wohlbefinden und Compliance unserer Klient\*innen?

*Edburg Edlinger, Edburg Edlinger Ernährungsmanagement, Innsbruck*



### Einfluss von Schlaf auf die Gewichtsabnahme und Körperzusammensetzung

10.30 – 11.10

Signifikant weniger Fettabbau und mehr Muskelabbau – das Ausmaß von Schlafmangel während einer Gewichtsreduktion ist gravierend. Durch genügend Schlaf motivierende Ergebnisse in der Ernährungstherapie – es is(s)t möglich!

*Miriam Vötter, Gries am Brenner*



### **Bewegung und Stress-Regulation – ein wesentlicher Partner zur Ernährungs-Therapie beim Metabolischen Syndrom**

11.15 – 11.55

Wie wir die Motivation zu gesunden Verhaltensweisen besser wecken und im Leben verankern können. Vertiefende Betrachtungen der Verbindungsqualitäten von Bewegung, Stress-Regulation und Ernährung, mit praktischen Empfehlungen für die Beratungspraxis.  
*Dr. Sven Greie, Thaur*

IMMUNOLOGIE

HÖRSAAL 3



### **Die Bedeutung des Spurenelementes Selen für die menschliche Gesundheit**

13.30 – 14.10

Spurenelemente werden im Körper für die besonderen Aufgaben benötigt, und Selen ist ein beeindruckendes Beispiel dafür. Es gibt zwar nur 25 Gene im Menschen, die für Selenoproteine kodieren, aber diese decken eine große Breite an Funktionen ab und sind darüber für viele Stoffwechselwege und Organsysteme von zentraler Bedeutung. Allerdings benötigen wir hierzu eine ausreichend gute Selenversorgung. Bei populationsweiten Studien wurde allerdings deutlich, dass es gerade in Zentraleuropa viele Mitmenschen mit einem relevanten Selenmangel gibt, da wir gewöhnlich das Spurenelement nur über unsere Ernährung aufnehmen und diese oft nicht die benötigten Mengen enthält. Prospektive Studien, bei denen die noch gesunden Mitbürger gemäß ihres Selenstatus in schlecht, mittel oder gut versorgt eingeteilt wurden, konnten den Selenmangel mit erhöhten Krankheitsrisiken in den Folgejahren assoziieren. Das Spektrum an Risiken umfasst sowohl Tumor- als auch Autoimmun- und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Die zugrundeliegenden Mechanismen, bei denen die Selenoproteine eine wichtige Rolle spielen, sind mannigfaltig und konnten in Modellsystemen bestätigt werden. Da ein Selenmangel problemlos durch kleine Änderungen des Ernährungsprofils behoben werden kann, ergeben sich hier für die präventive Medizin große Chancen, wenn die empfohlenen Dosierungen eingehalten werden. Diese Erkenntnis ist angesichts der COVID-19-Pandemie von hoher Bedeutung, denn gerade das Immunsystem und die Bewältigung bakterieller und viraler Infektionen sind in besonderem Maße selenabhängig.  
*Prof. Dr. Lutz Schomburg, Institut für Exper. Endokrinologie Charité – Universitätsmedizin, Berlin*



### **Kein Appetit durch Medikamente – Einfluss von Arzneimitteln auf den Ernährungszustand**

14.15 – 14.55

Während Entzündungsreaktionen infiltrieren Immunzellen den Zwischenraum von Zielorganen, wo sie lokale Umweltreize wahrnehmen und sich an diese anpassen. Solche Stimuli umfassen nicht nur Krankheitserreger, sondern auch lokale Faktoren wie Sauerstoffgehalt, Metaboliten, Nährstoffe und das ionische Mikromilieu. Es hat sich gezeigt, dass Natrium (Na<sup>+</sup>) das Gleichgewicht von Immunzellen und somit verschiedene Entzündungsreaktionen beeinflussen kann. Dieser Vortrag gibt einen Überblick über die Rolle von Salz bei der Modulation von Immunantworten.  
*Prof. Dr. Markus Kleinewietfeld, VIB Laboratory of Translational Immunomodulation VIB Center for Inflammation Research, Hasselt University Campus Diepenbeek – Agoralaan Building C BIOMED, Diepenbeek*



### **Ein immunologischer Blick auf Eisen**

15.00 – 15.40

Monozyten und Makrophagen spielen die zentrale Rolle beim Recycling von Erythrozyten und damit bei der Aufrechterhaltung der Eisenhomöostase. Die Tatsache, dass Eisenmangel die Funktion von B- und T-Lymphozyten beeinträchtigt, findet ebenfalls immer mehr Beachtung. Eisenstoffwechsel und Immunantwort sind somit eng miteinander verknüpft, wie im Vortrag diskutiert werden soll.  
*Prof. Dr. Manfred Nairz, Medizinische Universität Innsbruck*



### **Verminderte Immunabwehr durch Zinkmangel bei Senioren und Personen mit unausgewogener Ernährung**

15.45 – 16.25

Zinkmangel ist in der Bevölkerung häufiger als gedacht, bisher aber nur schwierig und häufig unzuverlässig zu messen. Eine neuentwickelte, kostenlose APP, die klinisch mit diesen Messungen validiert wurde, macht es einfach Personen mit einem Risiko des Zinkmangels zu identifizieren. Bei Senioren, deren Zinkmangel mit der APP identifiziert wurde, reichte eine Woche Zinkgabe, um die T-Zellfunktion zu normalisieren.  
*Prof. Dr. Lothar Rink, Institut für Immunologie, Uniklinik RWTH Aachen*





## SÄURE-BASEN-HAUSHALT / DIGITALISIERUNG

## HÖRSAAL 1



### Säure-Basen-Haushalt: Grundlagen und Einfluss auf Entstehung und Verlauf chronischer Erkrankungen

09.00 – 09.40

Eine ernährungsbedingte Azidose trägt erheblich zu Gesundheitsproblemen bei. Von unspezifischen Schmerzen, Diabetes, chronischer Nierenkrankheit bis zu Tumormetastasierung ist die Beteiligung einer hohen Säurebelastung erkannt. Eine hohe Basenzufuhr hat präventive und therapeutische Bedeutung.

*Prof. Dr. rer. nat. Jürgen Vormann, Institut für Prävention und Ernährung, Ismaning*



### Säure-Basen-Balance: Potenzial für die Ernährungstherapie und Prävention von chronischen Erkrankungen

09.45 – 10.25

Eine basenreiche Ernährung kann Entstehung und Verlauf von diversen chronischen Erkrankungen positiv beeinflussen. Die Pral-Werte ermöglichen, die Säurelast der Nahrung abzuschätzen und helfen bei der praktischen Umsetzung wissenschaftlicher Erkenntnisse in Ernährungsberatung, Therapie und Prävention.

*Barbara Haidenberger, München*



### Seminar: Ernährungsberatung – mit Abstand am besten? Digital ist jetzt normal

11.15 – 12.45

Nach mittlerweile mehr als 2 Jahren Pandemie und einer Zeit voll Unsicherheit, Kriegsangst, Energiepreisexplosionen und Stagflation hat es den Anschein, als würden wir alle so schnell nicht aus dem Krisenmodus herauskommen. Und dennoch: Es hat sich unglaublich viel getan in den letzten Jahren, durchaus auch im Positiven. Unser Arbeitsleben als Berater, Trainer und Coaches hat in vielen Bereichen massive Veränderungen erfahren und in nicht wenigen Fällen sind daraus Chancen entstanden, die zum Wohle aller Beteiligten genutzt werden konnten: DIGITAL IST JETZT NORMAL – unter diesem Titel wollen wir auf dem VFED-Kongress 2022 die Themen der vergangenen 2 Jahre aufgreifen und um unsere und Ihre Kenntnisse erweitern. Es wird deutlich werden, dass hybride Beratungsmethoden und -techniken die neue Normalität sind. Für zahlreiche Themen und Aufgabenstellungen hat sich sogar gezeigt, dass mit digitalen Techniken und Methoden größere Erfolge erzielt werden können als auf herkömmliche Art und Weise.

Samstag, 17.09.2022



Dabei spielt die jeweilige Beratungshaltung auf beiden Seiten eine ebenso große Rolle wie die Affinität zu neuen Wegen und Technologien. Wie in vielen anderen Situationen kommt es auch hier darauf an, sich Möglichkeiten und Chancen moderner Technologien zu erschließen aber auch deren Grenzen und Risiken zu kennen sowie entsprechend zu handeln.

Das wollen wir – auch in diesem Jahr wieder mit einem gezielten Blick über den Tellerrand und versehen mit einem ordentlichen Schuss praktischer Erfahrungen – in diesem Workshop gemeinsam mit den Teilnehmer\*innen veranschaulichen und vertiefen.

Und worauf es auch weiterhin wirklich ankommt...

... ist der positive und empathische Kontakt zum Klienten – und das geht mittlerweile auch digital!

Auch wenn wir uns nicht direkt gegenüberstehen werden: Wir freuen uns auf Sie und den VFED Kongress!

*Prof. Dr. Stephanie Birkner und Reiner Homann, IT-Management Consultant, -Coach und Trainer, Akademie für Lernerlebnisse, Bremen*

Samstag, 17.09.2022

## SPORT UND ERNÄHRUNG

## HÖRSAAL 1



### Spezielle Aspekte des sportgerechten Essens und Trinkens für Frauen

14.15 – 14.55

Frauen benötigen zwar qualitativ die gleichen Nährstoffe wie Männer, quantitativ gibt es jedoch wichtige Unterschiede. Eine Ursache der unterschiedlichen Ernährungsempfehlungen für weibliche und männliche Sportler liegt in der Körperzusammensetzung: Frauen haben im Schnitt einen höheren Körperfettanteil und eine geringere Muskelmasse, woraus sich ein rund 10 Prozent niedrigerer weiblicher Grundumsatz ergibt. Zudem haben aufgrund der geschlechterspezifischen Hormone Frauen öfters Probleme mit dem Knochenstoffwechsel und ein erhöhtes Risiko für Stressfrakturen. Sportlerinnen sollten deshalb insbesondere bei den drei Mikronährstoffen Vitamin D, Kalzium und Eisen etwas andere Ernährungsschwerpunkte setzen als ihre männlichen Kollegen. Der Vortrag gibt praxisnahe Tipps, worauf Frauen im Rahmen der Sporternährung besonders achten sollten.

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

### Update Nahrungsergänzungen im Sport – mit welchen NEMs geht's tatsächlich höher, schneller, weiter?

15.00 – 15.40

Die Auswahl an Nahrungsergänzungsmitteln für Sportler:innen ist so vielfältig wie die Motive für deren Einnahme: Viele Aktive messen sich mit anderen oder möchten individuelle (Saison-) Bestleistungen aufstellen. Andere wollen einfach mehr Spaß oder ein höheres Fitnesslevel. Doch welche Nahrungsergänzungsmittel helfen der Leistungsfähigkeit tatsächlich auf die Sprünge? Wann ist welches Nahrungsergänzungsmittel sinnvoll – wann nicht? Ein Update über den schier unüberschaubaren Markt an Nahrungsergänzungen für sportlich Aktive.

*Uwe Schröder, Lehrbeauftragter „Sporternährung“ der Hochschule Fulda, Deutsches Institut für Sporternährung e.V. im Campus Sportklinik Bad Nauheim*

### Wenig bekannte Leistungskiller: Sauerstoffmangelsyndrom und Mitochondriale Dysfunktion im Sport!

15.45 – 16.25

Intensive sportliche Aktivität, oft gepaart mit psychischem Stress durch Beruf und Alltag sowie Umwelteinflüsse sind wichtige Risikofaktoren zur Ausprägung eines Sauerstoffmangelsyndroms, einer Funktionsstörung der Mitochondrien. Diese degenerativen Prozesse im biologischen Zelle-Mitochondrium-System können zu Leistungseinschränkungen bis hin zu schweren Erkrankungen führen. Der Vortrag erläutert, wie Ernährungs- und gezielte Nährstoffinterventionen helfen, eine individuell hohe Leistungsfähigkeit langfristig zu erhalten.

*Uwe Schröder, Lehrbeauftragter „Sporternährung“ der Hochschule Fulda, Deutsches Institut für Sporternährung e.V. im Campus Sportklinik Bad Nauheim*

## ADIPOSITAS

## HÖRSAAL 2

### Postbariatrischer Reflux – was tun, wenn die Speiseröhre nach Adipositas-Operation brennt?

09.00 – 09.40

Im Rahmen des Online-Vortrages werden ausführlich die Ursachen der Reflux-Entstehung, spezielle Untersuchungsmöglichkeiten (gastrointestinale Funktionsdiagnostik) sowie konservative als auch operative Behandlungsmöglichkeiten anschaulich dargestellt. Ein vorbestehender Reflux sollte bei der Auswahl des OP-Ver-

fahrens berücksichtigt werden. Insbesondere nach Gastric-sleeve-Operation verstärkt sich oft ein vorbestehenden Reflux und zahlreiche bisher asymptomatische Patienten entwickeln im Laufe der Zeit Refluxbeschwerden im Sinne von Sodbrennen, saurem Aufstoßen und nahrungsabhängigen Oberbauchbeschwerden, wodurch die Lebensqualität der Patienten oft erheblich beeinträchtigt wird.

Häufig lassen sich die Symptome durch den Einsatz von Säureblockern (sogenannten Protonenpumpen-Hemmer) bessern. In manchen Fällen helfen die Medikamente jedoch nicht oder nur unzureichend, sodass nach effektiveren Lösungen gefragt wird. Dass ein therapieresistentes Reflux-Problem nicht selten ist, belegen insbesondere neue wissenschaftliche Studien: etwa 20 % aller Schlauchmagen-Patienten benötigen im Laufe ihres Lebens eine weitere Operation zur Behandlung des Refluxes und auch Patienten nach Bypass-Verfahren können betroffen sein!

*Dr. med. Jörg Celesnik, Chefarzt, Klinik für Allgemein- und Viszeralchirurgie Knappschafts Krankenhaus Bottrop GmbH Akad. Lehrkrankenhaus der Universität Duisburg-Essen, Bottrop*

### Adipositas – mehr als nur zu viel Gewicht

09.45 – 10.25

Welche psychologische Faktoren spielen bei der Entstehung und Behandlung der Adipositas eine Rolle? Ist Adipositas (auch) eine psychische Erkrankung?

*Britta Pehlke, Psychologin, M.Sc., Duisburg*

### Was passiert in Selbsthilfegruppen und den Verbänden?

10.30 – 11.10

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

## DARMERKRANKUNGEN

## HÖRSAAL 2

### Divertikel & die Körner-Panik

14.15 – 14.55

Wie können wir Ärzt\*innen und damit unseren Patient\*innen die Körner-Panik nehmen?

*Edburg Edlinger, Edburg Edlinger Ernährungsmanagement, Innsbruck*

**Glutenfrei bei Zöliakie: Alles beim Alten?**

15.00 – 15.40

Glutenfrei essen ist weiterhin die einzige Therapie bei Zöliakie. Gute Kenntnisse und praktische Unterstützung bei der Umsetzung sind wesentlich für eine erfolgreiche Ernährungsumstellung. Doch es gibt viele Fragen. Z.B. Wann ist es wirklich glutenfrei? Was ist mit der Lebensqualität? Besteht ein Risiko für Essstörungen? Wie können wir Ernährungsfachkräfte das Einhalten der glutenfreien Ernährung fördern? Sind Verunreinigungen in der Küche und „Spuren von“ tatsächlich relevant? In diesem Referat erhalten Sie ein Update des Wissens und einige Antworten auf die vielen Fragen aus dem Alltag von Menschen mit Zöliakie.

*Beatrice Schilling, Ernährungsberaterin SVDE, Baden*

**Fruktoseunverträglichkeit und anderen Unverträglichkeiten aus der Praxis**

15.45 – 16.25

Immer mehr Menschen haben eine, teils eigendiagnostizierte, Fruktosemalabsorption! Von der Diagnosestellung in der gastroenterologischen Praxis bis hin zur individuellen Ernährungsberatung – Chancen, Verlauf und Updates über Empfehlungen und Schwerpunkte aus dem Berufsalltag.

*Carina Meyer, Hameln*

**AKTUELLES AUS DER INDUSTRIE****HÖRSAAL 5****Omega-3 Versorgung in Deutschland: Status Quo, Optimierung und Nutzen am Beispiel sportlich aktiver Menschen**

09.45 – 10.25

Moderne Laborverfahren ermöglichen es, den Versorgungsstatus von Omega-3-Fettsäuren standardisiert zu messen. Am Beispiel sportlich aktiver Menschen zeigt der Vortrag den Optimierungsbedarf in der Bevölkerung auf und stellt dar, welchen positiven Nutzen wir auf Basis der wissenschaftlichen Daten erwarten dürfen.

*Dr. Christina Steinbach, NORSAN San Omega GmbH, Berlin*

**Gersten-Beta-Glucan – Was macht den Ballaststoff so besonders für die Ernährungstherapie?**

10.30 – 11.10

Gersten-Beta-Glucan ist ein Super-Ballaststoff, der viele positive Effekte auf den Blutzucker, bestimmte Blutfettwerte (Cholesterin), die Herzgesundheit (Koronare Herzerkrankung) sowie auf die



Verdauung, den Darm und die Darmflora (Mikrobiom) haben kann. Wissenschaftliche Studien zeigen, was den Gerstenballaststoff aus der Beta-Gerste so effektiv wirksam macht.

*Karin Dieckmann, Gerstoni - Dieckmann Cereals GmbH, Rinteln*

**Qualität, Quantität und Zeitpunkt von Proteinzufuhr bei Proteinmangelernährung – warum ist es wichtig?**

11.15 – 11.55

Protein-Mangelernährung ist eine häufige Situation bei verschiedenen Erkrankungen, wie Sarkopenie, Krebs, COPD und während des Aufenthalts auf der Intensivstation, mit negativen Auswirkungen auf den Krankheitsverlauf. Menschliche Muskeln spielen eine wichtige Rolle im Proteinstoffwechsel. Die Zufuhr von ausreichend Protein zur Ernährung der Patienten ist daher entscheidend, um einem Muskelabbau und damit einer Proteinmangelernährung so weit wie möglich vorzubeugen. Sowohl die Quantität und Qualität des Proteins als auch der Zeitpunkt der Proteingabe spielen bei Patienten mit einem solchen erhöhten Proteinbedarf eine große Rolle. Diese Übersicht konzentriert sich auf die optimale Zufuhr nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen.

*Rolf Smeets, Managing Director, DUTCH MEDICAL FOOD, Venlo*

**Pflanzenbasierte Ernährung und gesundheitliche Erkenntnisse aus dem Walnussforschungsprogramm**

11.15 – 11.55

Flexitarisch, vegetarisch, vegan? Eine wachsende Zahl von Forschungsergebnissen unterstreicht die Vorteile einer pflanzenbasierten Ernährung. Im Vergleich zu einer typischen westlichen Ernährung enthält die pflanzenbasierte Form mehr wichtige Nährstoffe wie gute (ungesättigte) Fette, Ballaststoffe, Vitamine (A, C und E) und Mineralstoffe (Kalzium, Magnesium und Zink). Viele Lebensmittel, wie z. B. Walnüsse, sind als Grundnahrungsmittel in verschiedenen Küchen und Speiseplänen wiederzufinden, insbesondere bei einer pflanzenbasierten Ernährung können sie Fleisch- oder Milchprodukte verfeinern oder Alternativen zu ihnen schaffen. Der Vortrag bietet eine Einführung in die pflanzenbasierte Ernährung und erläutert, wie diese die Gesundheit optimieren und das Risiko für chronische Krankheiten verringern kann. Forschungsergebnisse über kalifornische Walnüsse werden als Beispiel für eine pflanzenbetonte Ernährung vorgestellt und es wird erläutert, wie diese über den grundlegenden Nährstoffbedarf hinaus das allgemeine Wohlbefinden fördern kann. Fachleuten aus dem Gesundheitswesen werden evidenzbasierte Studien zur Verfügung gestellt, welche die potenziellen Vorteile



des Verzehrs von Walnüssen in Bezug auf Herzgesundheit, kognitive Gesundheit, Darmgesundheit und mehr aufzeigen.

*Dr. Timm Knorre, Pressebüro California Walnut Commission*

**SEMINAR****HÖRSAAL 5**

### Seminar: Projektmanagement – ein Thema für mich als Ernährungsfachkraft

13.30 – 15.00

Fühlen Sie sich gut ausgebildet für organisatorische Aufgaben? Veranstaltungen planen, Konzepte entwerfen, Arbeitsbereiche umstrukturieren, neue Angebote einführen, Recherchen durchführen ... wie geht das am besten? Methoden aus dem Projektmanagement können dabei helfen, kleine und große neue Aufgaben mit guter Struktur anzugehen und mit weniger Stress zu meistern.

*Barbara Haidenberger, München*

**BERUFSPRAXIS / WORKSHOP****HÖRSAAL 6**

### Verhalten & Körper: Ernährungs- und verhaltenstherapeutischer Mehrwert durch Decodierung der intrinsischen Motivationsfaktoren

13.30 – 14.10

*Dr. Wiebke Elsner, Campusleiterin, Berufsakademie Nord, University of Cooperative Education, Hamburg*



### Workshop: Ernährungs- und verhaltenstherapeutischer Mehrwert durch Decodierung der intrinistischen Motivationsfaktoren.

14.15 – 15.45

Warum das „persönliche Warum“ unserer Patienten der Schlüssel für Erfolg oder Misserfolg ist. Wer sich selbst versteht, kann anderen helfen. In dem Workshop lernen die Teilnehmer:

- Die 16 Treiberpaare / 32 personal life driver®
- Den wissenschaftlichen Hintergrund der Analyse
- Ambivalenzen
- Verstärker und Abschwächer der Treiber
- Anwendungsgebiete
- Integrationsmöglichkeiten in den Berateralltag
- Die Zusammenhänge zwischen Gefühlen und Verhalten im bewussten und unbewussten Kennen

*Dr. Wiebke Elsner, Campusleiterin, Berufsakademie Nord, University of Cooperative Education, Hamburg*

Samstag, 17.09.2022



# SONNTAG

**LIP- UND LYMPHÖDEME****HÖRSAAL 4**

### Lip- und Lymphödeme – Ursachen und Therapie

09.30 – 10.10

In den letzten Jahren sind die Krankheitsbilder Lipödem und Lymphödem deutlich mehr in den Fokus der Öffentlichkeit getreten. Mit unserem Vortrag wollen wir das Verständnis für diese Erkrankungen fördern und dazu beitragen, dass Betroffene fachgemäß behandelt werden.

*Dr. med. Sigrid Kovács, Fachärztin für Dermatologie, Aachen*  
*Sigrid Suschka, Fachärztin für Dermatologie, Aachen*



### Lipödem – ein Thema für die Ernährungsfachkraft?

10.15 – 11.40

Ziel: Ernährungsfachkräfte zu sensibilisieren, ein anderes Bild von „Übergewicht“ zu zeigen, es gibt noch mehr als nur die falsche Menge an Kalorienaufnahmen und mangelnder Bewegung. Durch das Verstehen dieser Erkrankung und deren Entwicklung können Ernährungsfachkräfte den oft verzweifelten Patienten\*innen besser helfen und ihr eigenes Beratungsspektrum erweitern und spezialisieren. Eine gute fachliche Ernährungsbegleitung ist ein Standbein der Lipödem-Therapie und erleichtert den Betroffenen das Leben und hilft diesen den Belastungsdruck etwas zu reduzieren.

Inhalt:

- Unterscheidung von Übergewicht- Adipositas/ Lipohypertrophie/ Lymphödem und Lipödem (medizinische und therapeutische Aspekte)
- Ernährungstherapeutische und medizinische Therapiemöglichkeiten
- Rechtliche Aspekte, z.B. Kostenübernahme
- Fallbeispiele / Ernährungstherapie bei Lipödem nach Onat Temme

*Onat Temme, Bad Rothenfelde*

**DIABETES MELLITUS****HÖRSAAL 3**

### Hafer und Hafertage – Wirkung bei Diabetes und anderen Erkrankungen

09.30 – 10.10

Die blutglukosesenkenden Eigenschaften von Hafer sind seit mehr als 100 Jahren bekannt – und heute sogar wissenschaftlich gut belegt. Das einzigartige Hafer-Beta-Glucan macht die guten alten Haferflo-

Sonntag, 18.09.2022



cken zu dem Superfood und vermittelt die Glukose- und cholesterinsenkenden Eigenschaften. Zwei Hafertage können die Glukosewerte über Wochen senken und den Insulinbedarf teilweise halbieren. Der Referent gibt einen Überblick über die Studienlage und zeigt Rezepte aus seinem Buch „Die Haferkur für einen gesunden Stoffwechsel“.  
*Dr. med. Winfried Keuthage, Diabetologe (DDG), Schwerpunktpraxis Diabetes und Ernährungsmedizin, Münster*



### Neue Medikamente in der Diabetes-Therapie

10.15 – 10.55 Die Nationale Versorgungsleitlinie Typ-2-Diabetes unterstreicht die Bedeutung neuer Substanzklassen und deren aktuelle Studienergebnisse. Sowohl Nieren- als auch Herzinsuffizienz als Diabetes-assoziierte Erkrankungen treten zunehmend in den Fokus. Damit nicht genug: Für die SGLT-2-Inhibitoren sind nephro- und kardioprotektive Effekte auch bei Menschen ohne Diabetes nachgewiesen worden.  
*Dr. med. Winfried Keuthage, Diabetologe (DDG), Schwerpunktpraxis Diabetes und Ernährungsmedizin, Münster*



### CGM und FGM (FreeStyle libre) auslesen und bewerten: Was bedeuten AGB und Time in Range

11.00 – 11.40 Gewebesensoren (=CGM) Systeme liefern über einen Zeitraum von drei Monaten oft mehr als 10.000 Glukosewerte. Diese Datenflut kann mithilfe des Ambulanten Glukoseprofils (AGP) standardisiert zusammengefasst und grafisch dargestellt werden. Dadurch verschiebt sich die Sicht von der Betrachtung von Einzelwerten zur Betrachtung von Bildern. Der klassische HbA1c-Wert erhält Konkurrenz durch die Zeit im Zielbereich (englisch Time-In-Range). Die Auswertung des AGP sollte gemeinsam von Patient und Diabetesteam durchgeführt werden, um dem Patienten ein besseres Verständnis für die eigene glykämische Kontrolle vermitteln.  
*Dr. med. Winfried Keuthage, Diabetologe (DDG), Schwerpunktpraxis Diabetes und Ernährungsmedizin, Münster*

## NEWS AUS POLITIK UND WISSENSCHAFT

## HÖRSAAL 1



### Long-COVID – ernährungstherapeutische Perspektiven

09.30 – 10.10 Seit Anfang 2020 ist unser aller Leben von SARS-CoV-2 geprägt. Eine zunehmend ins Augenmerk rückende Langzeitfolge ist Long-COVID mit einer diversen Symptomatik, die auch ernäh-



rungsrelevante Aspekte aufweist. Die aktuell existierenden Leitlinien berücksichtigen Ernährungsinterventionen nur rudimentär, sodass ein analytischer Blick auf ernährungstherapeutische Perspektiven sinnvoll und notwendig ist.  
*Prof. Dr. rer. nat. Cordula Siegmann-Thoss, Campus Rheine Europäische Fachhochschule Rhein/Erft GmbH FB Angewandte Gesundheitswissenschaften, Rheine*



### Folgen von Homeoffice behandeln

10.15 – 10.55 Diese Folgen müssen dringend Beachtung in der Beratung und Behandlung finden. Übergewicht ist nur ein Symptom als Ergebnis aus der Homeoffice-Zeit. Ernstere Beschwerden, wie Bluthochdruck, diabetische Stoffwechsellaage, Leberverfettung, Säure-Basen-Dysbalance und die Belastung des Bindegewebes mit Stoffwechselgiften bedürfen einer anspruchsvollen Ernährungsberatung und Behandlung.  
*Dr. med. Frank Schulze, Arzt und Bio-Landwirt, Ganzheits-, Allgemein-, Ernährungs-, Sportmedizin, Swiss Elan GmbH, Zug*



### Paradigmenwechsel in der Landwirtschaft

11.00 – 11.40 Der Paradigmenwechsel, weg von Massenproduktion hin zu lokaler Produktion, ist überfällig. Die Vorstellung, in naher Zukunft den Bedarf von landwirtschaftlichen Produkten weitestgehend aus der Bio-Produktion zu decken, ist realistisch. Die CO<sub>2</sub>- und die Klimabilanz damit automatisch besser. Die stärkere Gewichtung einer „plant-based“ Ernährung Grundlage und Motor.  
*Dr. med. Frank Schulze, Arzt und Bio-Landwirt, Ganzheits-, Allgemein-, Ernährungs-, Sportmedizin, Swiss Elan GmbH, Zug*



### Nicht nur beim Fasten: Schadstoffe und Histamin natürlich binden

11.45 – 12.30 Prof. Bernhard Uehleke, Experte auf dem Gebiet der Naturheilkunde, ehemals Charité Universitätsmedizin Berlin, Abteilung für Naturheilkunde, hat sich eingehend mit den Einsatzmöglichkeiten von Heilerde beschäftigt. In dieser Fortbildung zeigt er die vielfältigen Anwendungsgebiete auf und belegt diese durch Ergebnisse aus Studien und Anwendungsbeobachtungen. Speziell das neue Fasten nach Uehleke bietet durch Einnahme von Heilerde und pflanzlichen Quell- und Würzstoffen eine zufällige Entgiftung von Abbauproduk-





ten der Leber („Leberschonendes Fasten“) über den Darm. Ihnen wird wichtiges Wissen für die Beratung im Berufsalltag vermittelt.  
*Prof. Dr. med. Dr. rer. nat. Bernhard Uehleke, Heilerde-Gesellschaft Livos Just GmbH & Co. KG, Friedrichsdorf*

## KINDERERNÄHRUNG

## HÖRSAAL 2



### „Immer nur Möhrchen?“ Frühe Vielfalt in Babys Speiseplan

09.30 – 11.45

Erwachsene mit einer abwechslungsreichen Ernährung haben oft niedrige Risikoprofile für typische Zivilisationskrankheiten. Babys können sich schon frühzeitig an verschiedene Geschmacksrichtungen und an gesunde Lebensmittel gewöhnen. Deshalb wird empfohlen, schon Babys und Kleinkindern eine gesunde Vielfalt an Speisen anzubieten.  
*Prof. Dr. med. Hermann Kalhoff, Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Katholisches Klinikum Bochum gGmbH und Klinik für Kinder- und Jugendmedizin, Westfälisches Kinderzentrum, Klinikum Dortmund gGmbH, Bochum / Dortmund*



### „Das schmeckt nicht!...Oder vielleicht doch?“ Geschmacksprägung im Kindesalter

zusammen

Geschmacksprägung beginnt bereits im Mutterleib und ist vielseitig beeinflussbar. Was gibt die aktuelle Studienlage dazu her?  
*Ph.D. Kathrin Sinnigen, Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Katholisches Klinikum Bochum gGmbH, Bochum*



### „Hm, wenn du es so nennst, klingt es lecker.“ – Mit Nudging die Nahrungsauswahl ändern

zusammen

Ob Namensänderung, Zugänglichkeit oder besondere Anrichtungsweisen – es gibt viele Wege, wie wir uns und andere zu gesünderem Ernährungsverhalten leiten können.  
*Beatrice Hanusch, Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Katholisches Klinikum Bochum gGmbH, Bochum*



### Ein gesunder Start ins Leben – Wodurch wird das Darm-Mikrobiom des Säuglings in den ersten 1000 Tagen geprägt?

11.45 – 12.30

Lassen Sie sich durch die wichtigsten Einflussfaktoren, wie Geburtsmethode, Fütterungspraxis und Antibiotika-Einnahme führen.  
*Adelina Schneider, Wien*

# Referentenverzeichnis

<b>Backes</b> , Gunda, Dr. rer. nat., Dipl. oec. troph., freie Fachjournalistin, Danone GmbH, Richard-Reitzner-Allee 1, 85540 Haar
<b>Birkner</b> , Stephanie, Prof. Dr., Akademie für Lernerlebnisse, Lange Ackern 40, 28279 Bremen
<b>Borghoff</b> , Lisa Marie, M.Sc., Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft, Fachhochschule Münster Fachbereich Oecotrophologie, Corrensstr. 25, 48149 Münster
<b>Brünsing</b> , Jan, Dr. med., Praxis für Innere Medizin im Mediapark, Im Mediapark 3, 50670 Köln
<b>Bühren</b> , Mattes, Dr. med., Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstr. 30, 52074 Aachen
<b>Bündgens</b> , Lukas, Dr. med., Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstr. 30, 52074 Aachen
<b>Celesnik</b> , Jörg, Dr. med., Chefarzt, Klinik für Allgemein- und Viszeralchirurgie Knappschafts Krankenhaus Bottrop GmbH Akad. Lehrkrankenhaus der Universität Duisburg-Essen, Osterfelder Straße 157, 46242 Bottrop
<b>Dieckmann</b> , Karin, Dipl. oec. troph., Dieckmann Cereals GmbH, Braasstr. 30a, 31737 Rinteln
<b>Duba</b> , Ellen, Ernährungsberaterin/DGE, Leitung Team Ernährung der DZG e.V., Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V., Kupferstr. 36, 70565 Stuttgart
<b>Dürr</b> , Corinna, Dipl. oec. troph., Informationsbüro Heilwasser, Berliner Freiheit 16, 53111 Bonn
<b>Edlinger</b> , Edburg, Diätologin, Edburg Edlinger Ernährungsmanagement, Praxis in der Hofburg Rennweg 1, 3. Stock / Top 318, A-6020 Innsbruck
<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., Colell & `Cakar Design, Große Elbstr. 212, 22767 Hamburg
<b>Elsner</b> , Wiebke, Dr., Campusleiterin, Berufsakademie Nord University of Cooperative Education, Campus Hamburg, Hammer Steindamm 40-44, 22089 Hamburg
<b>Geupel</b> , Hannah, M.Sc. Ernährung und Gesundheit, External Scientific Affairs Manager Danone (Alpro GmbH), Danone GmbH, Richard-Reitzner-Allee 1, 85540 Haar
<b>Götttsch</b> , Claudia, Dr. med., Klinik für Kardiologie, Angiologie und Internistische Intensivmedizin, Medizinische Klinik I, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstr. 30, 52074 Aachen
<b>Gonder</b> , Ulrike, Dipl. oec. troph., Freie Wissenschaftsjournalistin, Taunusblick 21, 65510 Hünstetten
<b>Greie</b> , Sven, Dr., Sportwissenschaftler & Health Coach, Stollenstr. 47/41, A-6065 Thaur
<b>Groeneveld</b> , Maike, Dr., oec. troph., Yakult Deutschland GmbH, Forumstr. 2, 41468 Neuss
<b>Haidenberger</b> , Barbara, M.Sc., Plettstr. 15, 81735 München
<b>Hamacher-Reichenberger</b> , Ute, M.A. Organisationsentwicklung, Dipl. Sozialpädagogin, Fria GmbH, Salzburger Straße 44a, 83435 Bad Reichenhall
<b>Hamesch</b> , Karim, Priv.-Doz. Dr., Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstr. 30, 52074 Aachen



<b>Hanusch, Beatrice, M. Sc.</b> , Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Katholisches Klinikum Bochum gGmbH, Alexandrinenstr. 5, 44791 Bochum
<b>Herberg, Sylvia</b> , Diätassistentin, Dipl. oec. troph., Fachberaterin für Essstörungen (FZE), NLP Master-Practitioner, Praxis für Ernährung, Kaiserstr. 22, 44135 Dortmund
<b>Hiller, Andrea</b> , Diätassistentin, Bordmühlweg 23, 67489 Kirrweiler
<b>Hoffmann, Dominik</b> , Dipl. Biologe, HLH BioPharma Vertriebs GmbH, Auf dem Steinocken 5, 58802 Balve
<b>Holzapfel, Christina, Dr.</b> , Ernährungswissenschaftlerin, Institut für Ernährungsmedizin, Technische Universität München, Georg-Brauchle-Ring 62, 80992 München
<b>Homann, Reiner</b> , IT-Management Consultant, -Coach und Trainer, Akademie für Lernerlebnisse, Lange Ackern 40, 28279 Bremen
<b>Ivanov, Katrin</b> , Ökologische Agrarwissenschaftlerin, Klefhof GbR, Klefhaus 10, 51491 Overath
<b>Kaesler, Nadine, Dr. troph.</b> , Medizinische Klinik II, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstr. 30, 52074 Aachen
<b>Kalhoff, Hermann, Prof. Dr. med.</b> , Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Katholisches Klinikum Bochum gGmbH und Klinik für Kinder- und Jugendmedizin, Alexandrinenstr. 5, 44791 Bochum, Westfälisches Kinderzentrum, Klinikum Dortmund gGmbH, Beurhausstr. 40, 44137 Dortmund
<b>Keuthage, Winfried, Dr. med.</b> , Diabetologe (DDG), Schwerpunktpraxis Diabetes und Ernährungsmedizin, Düesbergweg 128, 48153 Münster
<b>Kleinewietfeld, Markus, Prof. Dr.</b> , Immunologe, VIB Laboratory of Translational Immunomodulation VIB Center for Inflammation Research, Hasselt University Campus Diepenbeek - Agoralaan Building C BIOMED, B-3590 Diepenbeek
<b>Knorre, Tim, Dr.</b> , Pressebüro California Walnut Commission FleishmanHillard Germany GmbH, Hanauer Landstr. 182 A, 60314 Frankfurt am Main
<b>Koch, Alexander, Prof. Dr. med.</b> , Leiter des Bereichs Intensivmedizin, stellvertretender Klinikdirektor, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstr. 30, 52074 Aachen
<b>Kovács, Sigrid, Dr. med.</b> , Fachärztin für Dermatologie, Kasinostr. 17, 52066 Aachen
<b>Meyer, Carina</b> , Diätassistentin, Lohstr. 4, 31785 Hameln
<b>Moll, Christel</b> , Vorsitzende, Adipositas Verband Deutschland e.V., Peterstr. 39, 46236 Bottrop
<b>Nairz, Manfred, Prof. Dr.</b> , Medizinische Universität Innsbruck, Christoph Probst Platz 1, A-6020 Innsbruck
<b>Pehlke, Britta</b> , Psychologin, M.Sc., Reichsstr. 46, 47229 Duisburg
<b>Pfingsten, Maria</b> , Dipl. oec. troph., Ostelsheimer Str. 20, 71134 Aidlingen
<b>Poschwatta-Rupp, Sabine, Dr.</b> , Ernährungskonzepte, Gothaer Straße 17, 35396 Gießen
<b>Rink, Lothar, Prof. Dr.</b> , Direktor, Institut für Immunologie, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstr., 52074 Aachen
<b>Roth, Anja, Dipl. oec. troph.</b> , Öffentlichkeitsarbeit Süßstoff Verband e.V., Sportplatzstr. 18, 51147 Köln
<b>Schilling, Beatrice, B. Sc.</b> , Ernährung und Diätetik, Ernährungsberaterin SVDE Bruggerstr. 37, CH-5400 Baden



<b>Schmitz, Sophia, Dr.</b> , Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstr. 30, 52074 Aachen
<b>Schneider, Inga, Dr.</b> , Leibniz Universität Hannover(LUH) Institut für Lebensmittelwissenschaft und Humanernährung Kompetenzzentrum Mineral- und Heilwasser, Am Kleinen Felde 30, 30167 Hannover
<b>Schnider, Adelina</b> , Ernährungswissenschaftlerin, Wildpretmarkt 6/1/10, A-1010 Wien
<b>Schomburg, Lutz, Prof. Dr.</b> , Institut für Exper. Endokrinologie Charité – Universitätsmedizin, Hessische Str. 4A, CCM, 10115 Berlin
<b>Schröder, Uwe</b> , 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, Dag, Dr. med.</b> , Chefarzt, Geriatrie-Werden Evang. Krankenhaus Essen-Werden, Pattbergstr. 1-3, 45239 Essen
<b>Schulze, Frank, Dr. med., M. Sc.</b> , Arzt und Bio-Landwirt, Ganzheits-, Allgemein-, Ernährungs-, Sportmedizin, Swiss Elan GmbH, Baarermattstr. 6, CH-6300 Zug
<b>Sichtar, Edith</b> , Diplom-Ernährungswissenschaftlerin, Ernährungsberaterin/DGE, Haus Rabenhorst, O. Lauffs GmbH + Co. KG, Rabenhorststr. 1, 53572 Unkel
<b>Siegmann-Thoss, Cordula, Prof. Dr. rer. nat.</b> , Campus Rheine Europäische Fachhochschule Rhein/Erft GmbH FB Angewandte Gesundheitswissenschaften, Sprickmannstr. 92-108, 48431 Rheine
<b>Sinningen, Kathrin, Ph.D.</b> , Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Katholisches Klinikum Bochum gGmbH, Alexandrinenstr. 5, 44791 Bochum
<b>Smeets, Rolf</b> , Managing Director, DUTCH MEDICAL FOOD, Vinckenhofstr. 107, NL-5913 EC Venlo
<b>Stäblein, Simon</b> , Comedian, Moderator und Flexitariar, Banijay Live Artist Brand GmbH Simon Stäblein / Lilly Weber, Schanzenstr. 22, 51063 Köln
<b>Steinbach, Christina, Dr.</b> , Ernährungswissenschaftlerin, NORSAN San Omega GmbH, Gubener Str. 47, 10243 Berlin
<b>Suschka, Sigrid</b> , Fachärztin für Dermatologie, Kasinostr. 17, 52066 Aachen
<b>Temme, Onat</b> , Diätassistentin, Am Forsthaus 20 a, 49214 Bad Rothenfelde
<b>Uehleke, Bernhard, Prof. Dr. med. Dr. rer. nat.</b> , Heilerde-Gesellschaft Luvos Just GmbH & Co. KG, Otto-Hahn-Straße 23, 61381 Friedrichsdorf
<b>Ullmann, Silke</b> , Master of Public Health, Registered Dietitian, Manager Nutrition Communication, BENE0 GmbH, Maximilianstr. 10, 68165 Mannheim
<b>Vötter, Miriam</b> , Studentin Diätologie fhg Innsbruck, Gries 78, A-6156 Gries am Brenner
<b>Vormann, Jürgen, Prof. Dr. rer. nat.</b> , Institut für Prävention und Ernährung, Adalperostr. 37, 85737 Ismaning
<b>Wagner, Günter, Dipl. oec. troph.</b> , Deutsches Institut für Sporternährung e.V. Campus Sportklinik Bad Nauheim, In der Aue 30-32, 61231 Bad Nauheim
<b>Wüstefeld-Würfel, Marion, Dr., oec.troph.</b> , Verband deutscher Mineral- und Heilbrunnen VDM e. V., Kennedyallee 28, 53175 Bonn
<b>Zimmer, Nataly</b> , Diätassistentin, Fachberaterin für Essstörungen (FZE), esspedia, Zur Sahrtalsicht 3, 53902 Bad Münstereifel

# 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



## Unser spezielles Verbandsvorzugsangebot

20%  
Rabatt!

Das Verbandsvorzugsangebot können Sie auch direkt telefonisch unter 0611/360 98 362 bei Herrn Albrecht König erhalten oder per Post an: Umschau Zeitschriftenverlag GmbH, Leserservice ERNÄHRUNGS UMSCHAU, Marktplatz 13, 65183 Wiesbaden

Hier geht's direkt zum  
Vorzugsbestellcoupon:

oder auf [www.vfed.de/de/vfed/kooperationen](http://www.vfed.de/de/vfed/kooperationen)



 @EUMschau

 @EUMschau

 [ernaehrungsumschau](https://www.instagram.com/ernaehrungsumschau)

[www.ernaehrung-umschau.de](http://www.ernaehrung-umschau.de)



NEWSLETTER:  
Jetzt anmelden!

Folgen Sie uns!

Umschau Zeitschriftenverlag GmbH, Leserservice ERNÄHRUNGS UMSCHAU

Postfach 5709, 65047 Wiesbaden, Ihr Ansprechpartner: Herr Albrecht König, E-Mail: [a.koenig@uzv.de](mailto:a.koenig@uzv.de)

VFED 2022