

VFED-Kongress 2023

31. AACHENER DIÄTETIK FORTBILDUNG



Vom 15. bis 17.09.2023 als Online-Fortbildung

Zertifizierte Veranstaltung

Schirmherrin Hilde Scheidt Bürgermeisterin der Stadt Aachen



HAUPTPROGRAMM



Drei Tage mit rund 80
informativen Vorträgen,
spannenden Workshops
und attraktiven Seminaren
erwarten Sie!



Vorwort zum 31. VFED-Kongress

31. VFED-Kongress

Liebe Mitglieder,

wir laden Sie ganz herzlich zum 31. Mal zum VFED-Kongress ein, dem größten Ernährungssymposium Deutschlands. Als Verband für Ernährung und Diätetik e.V. (VFED) freuen wir uns, Ihnen in diesem Jahr wieder ein enorm vielfältiges Programm anbieten zu können.

Am Freitag, den 15. September 2023, erwartet Sie das Schwerpunktthema „Laborwerte für die Ernährungsberatung“. Renommiertere Referenten und Referentinnen, wie Prof. Dr. med. Nam Huan Nguyen, Dr. med. Carolin Schneider und Dr. med. Andreas Kroh beleuchten den wichtigen Themenkomplex wissenschaftlich und praxisnah. Betrachtet werden relevante Laborwerte bei Niereninsuffizienz, bei Gicht und Rheumatoider Arthritis, vor und nach bariatrischer Operation und wichtige Parameter bei gastroenterologischen Erkrankungen.

In gewohnt hoher Qualität haben wir zudem ein vielseitiges Angebot zu den verschiedensten ernährungsrelevanten Themen, aber auch bedeutsamen kleineren Handlungsfeldern, wie zum Beispiel der Mukoviszidose, referiert durch Prof. Dr. med. Klaus Tenbrock in einem dreitägigen Fortbildungsprogramm für Sie zusammengestellt.

Unter der Schirmherrschaft Frau Hilde Scheidt, Bürgermeisterin der Stadt Aachen, freuen Sie sich auf einen digitalen fachlichen Austausch mit Kollegen und Kolleginnen in unseren Vorträgen, Seminaren und Work-

shops. Profitieren Sie auch in diesem Jahr von einer vielfältigen Auswahl für Ihren eigenen Berufsalltag.

Am Herzen liegen uns erneut die praxisnahen Themen. Es erwarten Sie aufeinander aufbauende Vorträge zum Krankheitsbild Zöliakie, vielschichtige Beiträge im Bereich Diabetes und weitere Vorträge widmen sich dem Aspekt der psychologischen Einflüsse.

Daneben finden abwechslungsreiche Veranstaltungen zu aktuellen Erkenntnissen der Kinderernährung durch das Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE) statt. Das große Spektrum an Säuglings- und Kinderernährung befasst sich auch mit den Aspekten der Beikost, der Esserziehung und dem Thema Nahrungsmittelallergien. Sie hören eine Vortragsreihe im Bereich der Gastroenterologie von Prof. Dr. med. Alexander Koch, Leiter des Bereichs Internistische Intensivmedizin oder auch eine ausführliche Darstellung zu Speisegesetzen im Islam.

Nutzen Sie auch unsere Seminare und Workshops und melden Sie sich zu interessanten Themen wie „Mit dem ganzen Körper kommunizieren“, „Körperorientierte Stimmbildung“ oder „Supervision aus ernährungsberatungs-psychologischer Sicht“ an.

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



sante neue Produkte und spezielle Anwendungsgebiete.

Zwischen den Vorträgen können Sie die virtuelle Industrierausstellung 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.

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

Unser ausdrücklicher Dank gilt allen am Kongress Mitwirkenden: den Mitgliedern, Referenten und Referentinnen, 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.

Auch in diesem Jahr bedauern wir es, Sie nicht vor Ort begrüßen zu können. Bis dahin nutzen wir natürlich alle Vorteile der digitalen Tagung und freuen uns, dass wir Ihnen 2023 wieder einen besonderen, spannenden und informativen Kongress anbieten können.

Der Vorstand des VFED



PD Dr. med.
Edmund Purucker



Hedwig Hugot



Anja Nickel



Axel-Günther
Hugot



Nataly Zimmer



VFED

Verband für Ernährung
und Diätetik e.V.



Zum 31. VFED-Kongress des Verbands für Ernährung und Diätetik e.V.

Grusswort

Ich freue mich sehr, Sie in diesem Jahr zum 31. VFED-Kongress des Verbands für Ernährung und Diätetik e.V. in Aachen begrüßen zu können. Auch wenn Sie online zugeschaltet sind, können Sie sich ein Bild von unserer Stadt machen; die virtuellen Seiten bieten ein breites Spektrum von Informationen rund um die Kaiserstadt Aachen. Aachen hat Historie, eng verknüpft mit Kaiser Karl, dem historischen Rathaus, dem Aachener Dom und einer langen Geschichte als Krönungsort von Königen und Kaisern. Aachen „lebt“ Europa und Internationalität, direkt am Dreiländerpunkt zu Belgien und den Niederlanden gelegen. Mit dem Internationalen Karlspreis werden jährlich hervorragende Persönlichkeiten für die Verdienste um ein friedliches Europa ausgezeichnet.

Aachen ist eine Stadt der Wissenschaften mit fast 50.000 Studierenden an sechs Hochschulen, als größte ist die RWTH Aachen zu nennen. Aachen präsentiert sich in der Tradition der Kur- und Badestadt mit den heißen Quellen, die schon die Römer, Kaiser Karl und viele prominente Persönlichkeiten für ihre Gesundheit zu nutzen und zu schätzen wussten. Mit mehreren angesehenen Kliniken und dem Universitätsklinikum – als Lehr- und Forschungseinrichtung international bekannt und anerkannt – gilt Aachen als internationaler Forschungs- und Wissenschaftsstandort.

Sie sind zu Gast in einer Stadt, die auf den Weg zur klimaneutralen und lebenswerten Kommune ist. Eine Stadt, die sich mitten in der Transformation befindet und mit den Bürger*innen gemeinsam neue Wege geht. Der Aufbruch ist spürbar und sichtbar, mit einem Bürger*innenrat wird die Stadtgesellschaft unmittelbar in die politischen Entscheidungen eingebunden.



In den letzten Jahren ist damit auch das Thema „Gesunde Ernährung und lokale Erzeugung von Lebensmitteln“ in den Fokus gerückt. Gesunde Ernährung ist nicht nur ein Thema für junge Menschen, die in einer umweltfreundlichen und modernen Stadtgesellschaft leben wollen. Netzwerke wie der „Ernährungsrat“, die urbanen Gärten, der „Runde Tisch Landwirtschaft“ erreichen mit hohem Engagement eine stadtweite Diskussion zu diesen wichtigen Themen der Zukunft in unserer Stadt. Schon in der Kindertagesstätte lernen die ganz Kleinen, wie man sich gesund ernähren kann, dann später in der Schule mit eigenen Schulgärten und vielen Angeboten rund ums gesunde Leben ... Trotzdem braucht es noch viel Aufklärung, Beratung und Hilfe. Dazu tragen Sie mit Ihrem wichtigen Kongress, der nun schon zum 31. Mal stattfindet, entscheidend bei.



Sponsoren

Der Verband für Ernährung und Diätetik e.V. steht für die größte, nicht staatlich geförderte, Ernährungs- und Diätetik-Fachorganisation für alle im Bereich der Ernährung und Diätetik Arbeitenden und Interessierten in Deutschland. In diesem Jahr, zum 31. VFED-Online-Kongress, liegt der Fokus auf dem Thema „Laborwerte für die Ernährungsberatung“. Dazu begrüßen Sie renommierte Referent*innen, die den wichtigen Themenkomplex wissenschaftlich und praxisnah beleuchten. Weitere zentrale Themen sind: Nachhaltige Ernährung, Klimaschutz und große Bereiche der Diätetik wie Diabetes, Kinderernährung und Nephrologie, aber auch bedeutsame kleinere Handlungsfelder wie Mukoviszidose und Zöliakie.

Ein breites Spektrum für den 31. VFED-Kongress, der Ihre erfolgreiche Arbeit fortsetzt. Mit diesem Kongress werden Sie die Wissensbasis vergrößern und neue Chancen für die Prävention und die Behandlung von ernährungsbedingten Krankheiten aufzeigen.

Ich wünsche Ihnen eine erfolgreiche Tagung, gute Diskussionen und einen gewinnbringenden Austausch.

Herzliche Grüße
Hilde Scheidt
Bürgermeisterin der Stadt Aachen

Albaöl GmbH & Co. KG	Straelen
all in nutrition GmbH	Wien
Bodymed AG	Kirkel
Dr. Wolz Zell GmbH	Geisenheim
Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG	Unkel
metaX Institut für Diätetik GmbH	Friedberg
mk ² gmbh	Bonn
Nestlé Health Science (Deutschland) GmbH	Frankfurt am Main
NORSAN GmbH	Berlin
Raab Vitalfood GmbH	Rohrbach
Smilde Foods BV	DC Heerenveen
Süßstoff Verband e.V.	Köln
UMSCHAU ZEITSCHRIFTEN-VERLAG GmbH	Wiesbaden
VKS Verband der Kali- und Salzindustrie e.V.	Berlin
Yakult Deutschland GmbH	Neuss



FREITAG, 15.09.2023

EINWAHL UND VIRTUELLE PAUSE FÜR DIE INDUSTRIEAUS-

	Hörsaal 5	Hörsaal 6
Vorsitz	PD Dr. med. Edmund Purucker Esther Linker	Prof. Dr. med. Alexander Koch
Thema	Laborwerte für die Ernährungsberatung	Gastroenterologie
10.00 - 10.45	Bedeutsame Laborparameter bei Niereninsuffizienz Dr. Nadine Kaesler, Aachen	Vortragsreihe: 10.00-12.30 h Ernährungsmedizinische Empfehlungen bei fortgeschrittenen Lebererkrankungen vor und nach einer Lebertransplantation Dr. med. Philipp Hohlstein, Aachen
10.50 - 11.35	Nachweis von Zinkmangel bei Senioren, Vegetariern und Veganern mittels einer validierten Zink-App Prof. Dr. Lothar Rink, Aachen	Ernährungsmedizinische Praxis bei Erkrankungen des oberen Gastrointestinaltrakts Dr. med. Mattes Bühren, Aachen
11.40 - 12.25	Relevante Laborwerte in der Therapie bei Gicht und rheumatoider Arthritis Prof. Dr. med. Nam Huan Nguyen, Mönchengladbach	Chronische Diarrhoe: differentialdiagnostisches Vorgehen und ernährungstherapeutische Optionen PD Dr. med. Karim Hamesch, Aachen
	Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie	Prinzipien der Adipositas-Chirurgie PD Dr. med. Sophia Schmitz, Aachen

VIRTUELLE PAUSE FÜR DIE INDUSTRIEAUSSTELLUNG

Vorsitz	PD Dr. med. Edmund Purucker Esther Linker	Sabine Rosenkranz Dr. med. Jan Brünsing
Thema	Laborwerte für die Ernährungsberatung	Sekundäre Pflanzenstoffe
13.30 - 14.15	Relevante Laborwerte in der Ernährungsberatung bei Leber-, Pankreas-, und Darmerkrankungen Dr. med. Carolin Schneider, Aachen	Vitamine 2.0!?! – Definition und Basics zu sekundären Pflanzenstoffen Dr. Bettina Irmeler, Geisenheim
14.20 - 15.05		Brokkoli & Co: Warum Bitterstoffe über die normale Nahrung kaum noch zugeführt werden Uwe Schröder, Bad Nauheim
15.10 - 15.55	Neue Biomarker zur Beurteilung des Schilddrüsenstatus, der Hormonwirkung und Therapie Prof. Dr. Lutz Schomburg, Berlin	Curcumin in Orthopädie und Innerer Medizin – Evidenz und der „Tellerrand der Schulmedizin“ Dr. med. Jan Brünsing, Köln
16.00 - 16.45	Laborparameter vor und nach bariatrischer Operation Dr. med. Andreas Kroh, Aachen	Einnahme, Mindestmengen und Bioverfügbarkeit – wann und wie eine Substitution von Pflanzenstoffen sinnvoll ist Dr. Mathias Oldhaver, Geisenheim

17.00 UHR: MITGLIEDERVER-

STELLUNG UND BEWEGUNGS-ERFRISCHUNGEN MIT DR. SVEN GREIE

Hörsaal 1	Hörsaal 2	Spiegelsaal
Prof. Dr. med. Klaus-Dieter Jany Anja Nickel	Sabine Rosenkranz Dr. med. Carolin Schneider	Edburg Edlinger
Aus der Wissenschaft	Aktuelles aus der Industrie	Workshop
Nicht nur Salz in der Suppe – Natrium, Kalium und Magnesium im Flüssigkeitshaushalt und damit verbundene Krankheitsrisiken Ulrike Gonder, Hünstetten	Schlaf und Mikrobiota: Wie Darmbakterien den Schlaf beeinflussen Susanne Fuhrländer, Yakult Deutschland GmbH, Neuss	11.00 - 12.30 h Workshop: Atemorientierte Körperarbeit – Selbstwirksamkeit und Resilienz für Berater:innen Mag. Christa Maier Wolfgang Purucker, Wien Anmeldung erforderlich Workshop kostenpflichtig, 50,- EUR, Buchung über den VFED Online-Shop
Salz und Blutdruck in der Schwangerschaft – Ernährung bei Gestose Sabine Föhl-Kuse, Issum	Neues vom Eisen: Referenzwerte – Biochemie – pflanzliches Eisen und Ferritin Prof. Dr. Klaus Günther, Bonn und Jülich, Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co.KG, Unkel	
Ernährungssoftware OptiDiet Heike Schick GOE mbH, Linden	Amerikanische Pistazien: Die antioxidativen Kraftpakete Dr. Wiebke Elsner, Hamburg für Colell & Cakar, Hamburg	
Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie	Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie	

UND BEWEGUNGS-ERFRISCHUNGEN MIT DR. SVEN GREIE

Edburg Edlinger Dr. med. Mattes Bühnen	Anja Nickel PD Dr. med. Karim Hamesch	Prof. Dr. med. Klaus-Dieter Jany
Berufspraxis	Aktuelles aus der Industrie	Mukoviszidose
Chancen und Möglichkeiten der Ernährungstherapie in der Palliativmedizin Dr. Maike Groeneveld, Bonn	Training und Sport als Entzündungsbremse – wie die richtige Ernährung unterstützen kann Uwe Schröder, Bad Nauheim für Norsan GmbH, Berlin	Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie
Schluckstörungen bei Neuromuskulären Erkrankungen – am Beispiel der ALS (Amyotrophe Lateralsklerose) Cordula Winterholler, Nürnberg	Ist das süß? Dann muss das weg! Anja Roth, Süßstoffverband, Köln	
Studie zum Einfluss eines Bikarbonat-Natrium-Mineralwassers auf den Säure-Basen-Status und die kardiovaskuläre Gesundheit Dr. Inga Schneider, Hannover	Mineralsalze in Lebensmitteln Dr. Andreas Raab, Raab Vitalfood GmbH, Rohrbach	Aktuelle Entwicklung in der Mukoviszidose Prof. Dr. med. Klaus Tenbrock, Aachen
Die bakterielle Fehlbesiedlung des Dünndarms Carina Meyer, Hameln	Ahornsirup: Isotonischer Energieschub für Aktive Heike Lemberger, Hamburg für mk ² GmbH, Bonn	Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie

SAMMLUNG DES VFED E.V.



SAMSTAG, 16.09.2023

EINWAHL UND VIRTUELLE PAUSE FÜR DIE INDUSTRIEAUS-

Hörsaal 5

Hörsaal 6

Vorsitz	PD Dr. med. Edmund Purucker	Prof. Dr. med. Klaus-Dieter Jany Anja Nickel
Thema	Adipositas / Psychologische Einflüsse	Kinderernährung
09.00 - 09.45	Gut operiert bei Adipositas – aber was kommt danach? Dr. med. Jörg Celesnik, Bottrop	Beikost in Beziehung, familienorientiert, pflanzenbasiert und hausgemacht Edith Gätjen, Köln
09.50 - 10.35	Psychische Besonderheiten nach einer bariatrischen Operation Britta Pehlke, Duisburg	Kinder sind Gäste, die nach dem Essen fragen – Essbeziehung und Esserziehung Edith Gätjen, Köln
10.40 - 11.25	Psychische Belastung bei chronischen Erkrankungen Matthias Dönges, Aachen	Lebensmittelallergien im Kindesalter – im Wandel der Zeit Mandy Ziegert, Berlin
11.30 - 12.15	Vorteile von guter Arbeitsstruktur und Organisation Matthias Dönges, Aachen	Gute Essensqualität in Kita und Schule: Auswahl von Verpflegungssystem und Kücheneinrichtung Prof. Günter Eissing, Wuppertal, Günter Wagner, Bad Nauheim

VIRTUELLE PAUSE FÜR DIE INDUSTRIEAUSSTELLUNG

Vorsitz	PD Dr. med. Thomas Ellrott Sabine Rosenkranz	Prof. Dr. med. Klaus-Dieter Jany Anja Nickel
Thema	Von der Wissenschaft bis auf den Teller	Sport und Ernährung
13.30 - 14.15	13.30 - 16.30 h Fermentation in der menschlichen Ernährung – Von der Wissenschaft bis auf den Teller Moderation PD Dr. med. Thomas Ellrott, Göttingen Prof. Dr. Thomas Vilgis, Mainz	Entgiftung auf Zellebene natürlich unterstützen – Enzyme, Sek. Pflanzenstoffe und Co. für effektivere Regeneration und mehr Leistungsfähigkeit im Sport Uwe Schröder, Bad Nauheim
14.20 - 15.05		Coenzym Q10 – Ein vitaminähnlicher Stoff für Herz, Nerven und Muskulatur Günter Wagner, Bad Nauheim
15.10 - 15.55		Spezielle Ernährungs-Bedürfnisse sportiver Frauen mit Fokus auf aktuellen Erkenntnissen zu zyklusbasiertem Training und Ernährung Alicia Eisen, Bad Nauheim
16.00 - 16.45		Neurotrition – Ernährung und Training für das Gehirn Petra Michaelis, Oyten, Günter Wagner, Bad Nauheim
16.50 - 17.35	Ernährung in der Medizin – Planetar & Individuell Prof. Dr. med. M. Cristina Polidori, Köln	Virtuelle Pause für die Industrierausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie

VIRTUELLE PAUSE FÜR DIE INDUSTRIEAUSSTELLUNG



STELLUNG UND BEWEGUNGS-ERFRISCHUNGEN MIT DR. SVEN GREIE

Hörsaal 1	Hörsaal 2	Spiegelsaal
Esther Linker PD Dr. med. Karim Hamesch	Sabine Rosenkranz Edburg Edlinger Dr. med. Philipp Hohlstein	Golo Kronenwerth Dr. med. Carolin Schneider
Berufspraxis	Berufspraxis	Workshop
„Mindestens haltbar“ und nun? Dr. Mathias Boese, Lebensmittelüberwachung der Stadt Aachen	Intermittierendes Fasten – Chance oder Risiko? Auswirkungen auf Gesundheit, Essverhalten und Beziehungen Edburg Edlinger, Innsbruck	
Speisegesetze im Islam Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, Hemmingen	Hohe Essgeschwindigkeit – Wirkung & Management Die Kunst des Entschleunigens Edburg Edlinger, Innsbruck	10.00 - 11.30 h Workshop: Mit dem ganzen Körper kommunizieren: Erkennen – gestalten – beraten Mag. Christa Maier Wolfgang Purucker, Wien Anmeldung erforderlich Workshop kostenpflichtig, 50,- EUR Anmeldung und Buchung über den VFED Online-Shop
Prävention in Deutschland – Markt der Zukunft! Evelyn Beyer-Reiners, Pinneberg	Cellulite, Lipödem und Co. – Ein Thema für die Ernährungspraxis? Onat Temme, Bad Rothenfelde	Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie

UND BEWEGUNGS-ERFRISCHUNGEN MIT DR. SVEN GREIE

PD Dr. med. Edmund Purucker	Esther Linker Edburg Edlinger Dr. med. Philipp Hohlstein	Golo Kronenwerth Dr. med. Carolin Schneider
Diabetes mellitus	Berufspraxis / Seminar	Workshop
Ernährung als Prävention des Gestationsdiabetes Edith Gätjen, Köln	13.30 - 15.00 h Gesetzliche Rahmenbedingungen der Ernährungsberatung und Ernährungstherapie: Das System verstehen und sinnvolle Lösungsansätze finden Dr. Ute Brehme, Bonn Dr. Daniel Buchholz, Mainz Dr. Mitra Mielke, Aachen	13.30 - 15.00 h Workshop: Körperorientierte Stimmbildung Kompetent und locker im Gespräch Mag. Christa Maier Wolfgang Purucker, Wien Anmeldung erforderlich Workshop kostenpflichtig, 50,- EUR Anmeldung und Buchung über den VFED Online-Shop
Ernährungstherapie bei T2DM – Aktuelle Empfehlungen für den Praxisalltag Helmut Nussbaumer, Burghausen		
Säure-Basen-Haushalt – Diabetes – metabolisches Syndrom Barbara Haidenberger, München	15.30 - 17.00 h Seminar: Supervision (aus ernährungsberatungspsychologischer Sicht) Ein Grenzgebiet zwischen Ernährungsberatung und psychologischer Beratung Peter Linsel, Essen Seminar kostenfrei Anmeldung nicht erforderlich	
Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie	Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie	Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie
Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie	Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie	Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie

UND BEWEGUNGS-ERFRISCHUNGEN MIT DR. SVEN GREIE



SONNTAG, 17.09.2023

	Hörsaal 5	Hörsaal 6
EINWAHL UND VIRTUELLE PAUSE FÜR DIE INDUSTRIEAUS-		
Vorsitz	PD Dr. med. Edmund Purucker	Esther Linker Dr. med. Mattes Bühren
Thema	Diabetes mellitus	Zöliakie / Allergieprävention
09.30 - 10.15	ProFet-Proteine und Fette beim Insulinbolus beachten Dr. med. Winfried Keuthage, Münster	09.30 - 11.45 h Begleit- und Folgeerkrankungen der Zöliakie
10.20 - 11.05	HAWEI-Methode: Mit Hafer- und Eiweißreichen Rezepten gegen Adipositas Dr. med. Winfried Keuthage, Münster	Pathophysiologie Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Gießen Ernährungstherapeutische Ansätze Sofia Beisel, DZG Stuttgart
11.10 - 11.55	Relevante Laborwerte in der Therapie bei Diabetes mellitus Typ 2 Dr. med. Winfried Keuthage, Münster	Praktische Umsetzung im Alltag Andrea Hiller, Kirrweiler
12.00 - 12.45	Virtuelle Pause für die Industrierausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie	Update Allergieprävention – was hat sich geändert? Dr. Imke Reese, München
		VIRTUELLE PAUSE FÜR

Hörsaal 1

Hörsaal 2

Spiegelsaal

STELLUNG UND BEWEGUNGS-ERFRISCHUNGEN MIT DR. SVEN GREIE

Sabine Rosenkranz Prof. Dr. med. Klaus-Dieter Jany	Edburg Edlinger Dr. med. Philipp Hohlstein	Anja Nickel Prof. Dr. med. Alexander Koch
Nephrologie	Kinderernährung	Esspsychologie
Risikoadaptierte Ernährungsempfehlungen bei chronischer Niereninsuffizienz Barbara Contzen, Bergisch Gladbach	09.30 - 11.05 h Kinderernährung – Wie kommen Ernährungsempfehlungen zustande? Prof. Dr. Hermann Kalhoff, FKE, Klinik für Kinder- und Jugendmedizin Bochum; Westfälisches Kinderzentrum, Klinikum Dortmund gGmbH	09.30 - 12.30 h Seminar: Esspsychologie in der Ernährungsberatungspraxis Sylvia Herberg, Dortmund Anmeldung erforderlich Seminar kostenpflichtig, 50,-EUR
Rezidivprophylaxe bei Nierensteinen – Möglichkeiten der Ernährungstherapie Barbara Contzen, Bergisch Gladbach	Kinderernährung – Wie kann Nährstoffmangel vermieden werden? Dr. Kathrin Sinnigen, FKE, Klinik für Kinder- und Jugendmedizin Bochum	
Wir machen die Harnwege frei: Heilwässer in der Prophylaxe und Behandlung von Blasenentzündungen und Harnsteinen Corinna Dürr, Bonn		
Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie	Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie	

INDUSTRIEAUSSTELLUNG



FREITAG

LABORWERTE FÜR DIE ERNÄHRUNGSBERATUNG

HÖRSAAL 5


Bedeutsame Laborparameter bei Niereninsuffizienz

10.00 - 10.45

Eine chronische Nierenerkrankung bedingt eine Vielzahl von metabolischen Änderungen, u.a. ausgelöst durch verminderte renale Ausscheidung. Einige Parameter lassen sich direkt im Blut/ Urin messen. Insbesondere anhand der daraus errechneten glomerulären Filtrationsrate lassen sich Ernährungsempfehlungen für die Patienten ableiten.

Dr. troph. Nadine Kaesler, Medizinische Klinik II, Uniklinik RWTH, Aachen



Nachweis von Zinkmangel bei Senioren, Vegetariern und Veganern mittels einer validierten Zink-App

10.50 - 11.35

Prof. Dr. Lothar Rink, Direktor, Institut für Immunologie, Uniklinik RWTH, Aachen



Relevante Laborwerte in der Therapie bei Gicht und rheumatoider Arthritis

11.40 - 12.25

Prof. Dr. med. Nam Huan Nguyen, Chefarzt der Medizinischen Klinik, Städtische Kliniken Mönchengladbach GmbH Elisabeth-Krankenhaus Rheydt - Medizinische Klinik -, Mönchengladbach

LABORWERTE FÜR DIE ERNÄHRUNGSBERATUNG

HÖRSAAL 5


Relevante Laborwerte für die Ernährungsberatung bei Leber-, Pankreas- und Darmerkrankungen

13.30 - 15.05

In meinem Vortrag werde ich einen Überblick über die wichtigsten Laborparameter bei diesen Erkrankungen geben und deren Bedeutung in der Diagnostik, Verlaufskontrolle und Therapieüberwachung diskutieren. Dabei werden die spezifischen Parameter hinsichtlich ihrer analytischen Eigenschaften, klinischen Relevanz und diagnostischen Grenzen dargestellt.

In diesem Zusammenhang werden die wichtigsten Ernährungsempfehlungen bei Leber-, Pankreas- und Darmerkrankungen

vorgestellt und deren Einfluss auf die jeweiligen Laborparameter erläutert.

Abschließend sollen die Teilnehmer in die Lage versetzt werden, die relevanten Laborwerte in der ernährungsmedizinischen Praxis effektiv zu nutzen und für eine optimale Patientenbetreuung einzusetzen. Das Ziel des Vortrages ist es, den Teilnehmern einen fundierten Überblick über die wichtigsten Laborparameter bei Leber-, Pankreas- und Darmerkrankungen zu geben und deren praktische Anwendung zu vermitteln.

Dr. med. Carolin Schneider, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH, Aachen

Neue Biomarker zur Beurteilung des Schilddrüsenstatus, der Hormonwirkung und Therapie

15.10 - 15.55

Die Hormone der Schilddrüse werden im Zielgewebe metabolisiert, um die adäquate Wirkung zu entfalten, d.h., Aktivierung von T4 zu T3 und Inaktivierung der Hormone ist lokal reguliert. Hierzu exprimiert das Gewebe die selen-abhängigen Dejodase-Enzyme DIO1, DIO2 und DIO3. Neben der klassischen Diagnose über T4, T3 und TSH haben sich in neuen Studien auch der Selenstatus, Autoantikörper gegen den Selentransport, T3-abhängige Proteine der Leber und Biomarker aus 24-Stundenurin als vielversprechende Indikatoren der Hormonwirkung gezeigt, die für die Einstellung des Schilddrüsenhormonstatus nützlich sein können.

Prof. Dr. Lutz Schomburg, Institut für Exper. Endokrinologie Charité – Universitätsmedizin, Berlin

Laborparameter vor und nach bariatrischer Operation

16.00 - 16.45

Bariatrische Operationen sind effektive Maßnahmen zur Therapie der Adipositas und assoziierter Begleiterkrankungen. Eine interdisziplinäre Vorbereitung und Nachsorge der Patienten sind dabei für den Erfolg bariatrischer Eingriffe entscheidend. Hierbei müssen in Abhängigkeit der Vorerkrankungen und Lebenssituation (u.a. Diabetes, Schwangerschaft) individuell für jeden Patienten die Labordiagnostik und das Screening auf Mangelzustände geplant werden.

Dr. med. Andreas Kroh, Klinik für Allgemein-, Viszeral- und Transplantationschirurgie, Uniklinik RWTH, Aachen



10.00 - 12.30

Vortragsreihe**Ernährungsmedizinische Empfehlungen bei fortgeschrittenen Lebererkrankungen vor und nach einer Lebertransplantation**

Patienten mit fortgeschrittenen Lebererkrankungen benötigen neben einer engen internistisch-hepatologischen Anbindung eine differenzierte Ernährungsberatung und Ernährungstherapie. Im Vortrag werden konkrete Empfehlungen zur Ernährungstherapie bei fortgeschrittenen Lebererkrankungen vor und nach Lebertransplantation gemäß aktuellen Leitlinien besprochen.

Dr. med. Philipp Hohlstein, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH, Aachen

**Ernährungsmedizinische Praxis bei Erkrankungen des oberen Gastrointestinaltrakts**

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 oberen Gastrointestinaltrakts.

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

**Chronische Diarrhoe: differentialdiagnostisches Vorgehen und ernährungstherapeutische Optionen**

Dauerhafte Durchfälle stellen für Patienten und Behandler eine große Herausforderung dar. Im Vordergrund der Diagnostik steht eine pragmatische Abklärung häufiger Ursachen der Diarrhö. Entsprechend der gestellten Diagnose können ernährungsmedizinische Maßnahmen den akuten und langfristigen Krankheitsverlauf positiv beeinflussen.

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

Prinzipien der Adipositas-Chirurgie

Die Adipositas-Chirurgie ermöglicht eine relevante und nachhaltige Gewichtsreduktion. Bariatrische Chirurgie-Verfahren haben darüber hinaus auch günstige Effekte auf den Glukose- und Fettstoffwechsel, diese Methoden werden daher auch unter dem Begriff „metabolische Chirurgie“ zusammengefasst. Im Fokus des Vortrages steht die Darstellung der wichtigsten Operationsverfahren mit ihren möglichen Komplikationen, den zu erwartenden Effekten und den notwendigen ernährungstherapeutischen Nachsorgemaßnahmen.

PD Dr. med. Sophia Schmitz, Klinik für Allgemein-, Viszeral- und Transplantationschirurgie, Uniklinik RWTH, Aachen

SEKUNDÄRE PFLANZENSTOFFE

HÖRSAAL 6

Vitamine 2.0!? – Definition und Basics zu sekundären Pflanzenstoffen

13.30 - 14.15

Der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zufolge geht eine hohe Zufuhr von sekundären Pflanzenstoffen (SPS) mit einem verringerten Risiko für Herz-Kreislauf-Krankheiten sowie vieler weiterer Krankheiten einher. Grund sind ihre antioxidativen, entzündungshemmenden und antibakteriellen Wirkungen wegen derer man die SPS mittlerweile sogar die „Vitamine des 21. Jahrhunderts“ nennt. Im Vortrag werden ausgewählte SPS und deren Bedeutung für die gesunde Ernährung vorgestellt.

Dr. Bettina Irmeler, Geisenheim

Brokkoli & Co: Warum bestimmte Bitterstoffe über die normale Nahrung kaum noch zugeführt werden

14.20 - 15.05

Die für den ernährungsphysiologischen Nutzen des Brokkolis wichtigsten Substanzen sind dessen Sekundäre Pflanzenstoffe, vor allem Quercetin und Glucoraphanin. Leider sind diese Substanzen in einem klassischen Gericht mit Brokkoli kaum noch vorhanden. Welche Ernährungsphysiologische Bedeutung Senfölglycoside wie Glucoraphanin und andere SPS in Gemüse haben und wie sich ihre Aufnahme steigern lässt, wird in diesem Vortrag erläutert.

Uwe Schröder, Vorstandsmitglied, Deutsches Institut für Sporternährung e.V., Bad Nauheim



Curcumin in Orthopädie und Innerer Medizin - Evidenz und der „Tellerrand der Schulmedizin“

15.10 - 15.55

Kurkuma aus der Familie der Ingwergewächse wird in der traditionellen Medizin Indonesiens und Indiens (Ayurveda) bereits seit mehreren Tausend Jahren als Mittel gegen eine Vielzahl von Krankheiten eingesetzt. Hierfür relevante Inhaltsstoffe sind das Curcumin und weitere Curcuminoide, zu deren gesundheitsfördernder Wirkung es mittlerweile über 3000 wissenschaftliche Studien gibt. In dem Vortrag werden auf Basis der neuesten Studien die therapeutischen Einsatzmöglichkeiten vorgestellt und es wird auch auf die Problematik der Bioverfügbarkeit eingegangen.

Dr. med. Jan Brünsing, Praxis für Innere Medizin im Mediapark, Köln



Einnahme, Mindestmengen und Bioverfügbarkeit – wann und wie eine Substitution von Pflanzenstoffen sinnvoll ist

16.00 - 16.45

Die Zufuhr einer therapeutischen Menge an sekundären Pflanzenstoffen ist mit der normalen Ernährung oft kaum möglich, sei es aufgrund der geringen Bioverfügbarkeit oder der geringen Compliance der Patienten. In dem Vortrag wird erläutert, bei welchen Bedingungen Ernährungsberater:innen sinnvollerweise Supplemente empfehlen können und worauf bei der Qualität solcher Präparate geachtet werden sollte.

Dr. Mathias Oldhaver, Experte Nahrungsergänzung, Wiesbaden

AUS DER WISSENSCHAFT

HÖRSAAL 1



Nicht nur Salz in der Suppe – Natrium, Kalium und Magnesium im Flüssigkeitshaushalt und damit verbundene Krankheitsrisiken

10.00 - 10.45

Auch wenn Natrium und mit ihm das Kochsalz eine wichtige Rolle im Flüssigkeitshaushalt und beim Blutdruck spielen, so sind sie doch nicht die einzigen Player. Neben der Niere und der Hypothalamus-Zirbeldrüsen-Achse und ihren Hormonen (Vasopressin, Antidiuretisches Hormon) als oberste Instanzen besetzen auch die Mineralstoffe Kalium und Magnesium (und Kalzium) einen prominenten Platz. Deren Einfluss auf die Regulation des Blutdrucks und auf damit assoziierte „Zivilisationskrankheiten“ sowie Dysregulationen des Natriumhaushaltes werden im Vortrag skizziert.

Ulrike Gonder, Freie Wissenschaftsjournalistin, Hünstetten

Salz und Blutdruck in der Schwangerschaft – Ernährung bei Gestose

10.50 - 11.35

Von einer Schwangerschaftserkrankung, der so genannten Gestose, sind jährlich bis zu 45.000 Schwangere in Deutschland betroffen. Zu den Symptomen zählen Bluthochdruck, Wassereinlagerungen, gestörte Nieren- oder Leberfunktionen. Die Gestose gefährdet sowohl die Frau selbst als auch das Baby. Eine ausgewogene Ernährung mit eiweiß- und kalorienreicher Kost wirkt positiv auf den Verlauf der Schwangerschaft. Empfehlungen wie z. B. eine Ernährung auf Basis salzreicher Kost einzuhalten, um möglichen Bluthochdruck zu vermeiden, können die Schwangerschaft gefährden.

Sabine Föhl-Kuse, Geschäftsführerin, Arbeitsgemeinschaft Gestose-Betroffene e.V., Issum

Ernährungssoftware OptiDiet

11.40 - 12.25

Es geht um die Ernährungssoftware OptiDiet und seine vielfältigen Beratungsmöglichkeiten im diätetischen und allergologischen Bereich. Das PC-Programm bietet eine schnelle, professionelle Auswertung von Ernährungsprotokollen mit Soll-Ist-Vergleich und automatisch generiertem Patientenbrief, eine einfache Rezeptberechnung und übersichtliche Tagesplan- bzw. Wochenplanerstellung sowie eine schnelle Erstellung von Rezeptbroschüren. Eine Vielzahl von Beratungstexten zu unterschiedlichen Indikationen vervollständigen die Beratungsmöglichkeiten.

Heike Schick, GOE mbH Büro Linden, Linden

BERUFSPRAXIS

HÖRSAAL 1

Chancen und Möglichkeiten der Ernährungstherapie in der Palliativmedizin

13.30 - 14.15

Die Palliativmedizin widmet sich der Behandlung und Begleitung von Patient:innen mit einer nicht heilbaren, progredienten Erkrankung mit begrenzter Lebenserwartung sowie der Begleitung ihrer Angehörigen. Ernährungstherapeut:innen tragen zu mehr Lebensqualität bei, indem sie sensibel und kreativ auf die individuellen Bedürfnisse der Patient:innen eingehen. Das bedeutet Genuss statt Muss bis zum Lebensende.

Dr. Maïke Groeneveld, Bonn



Schluckstörungen bei Neuromuskulären Erkrankungen – am Beispiel der ALS (Amyotrophe Lateralsklerose)

14.20 - 15.05

Schluckstörungen bei progredienten Erkrankungen erfordern einen besonderen Blick sowohl auf die Ernährung wie auch auf den Schluckvorgang. Zum Zeitpunkt der Diagnose lassen sich häufig schon Anzeichen eines veränderten Schluckaktes erkennen, die die Patient:innen unbewusst im Alltag kompensieren. Erste Anzeichen einer möglichen Mangelernährung und das weitere Fortschreiten der Grunderkrankung benötigen ein feinabgestimmtes Management der Ernährungssituation. Der Wille der Betroffenen und das patientenorientierte Vorgehen sind hier die wichtigsten Aspekte einer gelingenden Begleitung.

Cordula Winterholler, Netzwerk Schluckstörungen, Nürnberg



Studie zum Einfluss eines Bikarbonat-Natrium-Mineralwassers auf den Säure-Basen-Status und die kardiovaskuläre Gesundheit

15.10 - 15.55

Ergebnisse einer kontrollierten, randomisierten Interventionsstudie zum Einfluss des Konsums eines hydrogencarbonat- und natriumreichen Mineralwassers (4,4 g HCO₃-pro Liter, 1,7 g Na⁺ pro Liter) auf den Säure-Basen-Status und den Blutdruck im Vergleich zu einem hydrogencarbonat- und natriumarmen Mineralwasser. 90 Studienteilnehmende tranken über 3 Tage täglich 1,5 – 2,0 Liter eines der beiden Mineralwässer. Hauptzielparameter waren die renale Nettosäureausscheidung (NAE), Urin-pH-Wert sowie Blutgasanalyse und Blutdruck.

Dr. Inga Schneider, Leibniz Universität Hannover(LUH) Institut für Lebensmittelwissenschaft und Humanernährung Kompetenzzentrum Mineral- und Heilwasser, Hannover



Die bakterielle Fehlbesiedlung des Dünndarms

16.00 - 16.45

Ein Einblick in den Praxisalltag und der diätetische Versuch einen Mehrwert für die Klienten zu entwickeln – ganz ohne Antibiotikum. Nicht sehr oft, aber immer mal wieder kommt es vor, dass Klienten mit (falsch) positiven H₂-Atemtests auf Lactose, Fructose und Sorbit zu uns kommen. Ein tieferer Blick in die Materie der H₂-Atemtests kann uns als Ernährungsfachkräfte über eine bakterielle Dünndarmfehlbesiedlung auf den richtigen Weg der Diagnostik bringen und den Klienten mit diesem Wissen therapeutisch begleiten.

Eine Diagnose aus der gastroenterologischen Schwerpunktpraxis als Mehrwert für die Ernährungsberatung.

Carina Meyer, Hameln

AKTUELLES AUS DER INDUSTRIE

HÖRSAAL 2

Schlaf und Mikrobiota: Wie Darmbakterien den Schlaf beeinflussen

10.00 - 10.45

Ausreichender und erholsamer Schlaf gehört ebenso zu einem gesunden Lebensstil wie eine ausgewogene Ernährung und Sport. Die Qualität des Schlafs hängt dabei von vielen Faktoren ab. Auch der Körper selbst kann die Schlafqualität beeinflussen. Studien zeigen, dass es einen engen Zusammenhang zwischen der Mikrobiota und Schlaf gibt.

Susanne Fuhrländer, Science Communication, Yakult Deutschland GmbH, Neuss

Neues vom Eisen: Referenzwerte – Biochemie – pflanzliches Eisen und Ferritin

10.50 - 11.35

In dem Vortrag werden die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse zu Eisen in der Ernährung präsentiert. Pflanzliches Eisen ist viel wertvoller als man bisher dachte und die aktuellen D-A-CH-Referenzwerte sind derzeit auf dem Prüfstand.

Prof. Dr. Klaus Günther, Haus Rabenhorst, O. Lauffs GmbH + Co. KG, Unkel

Amerikanische Pistazien: die antioxidativen Kraftpakete

11.40 - 12.25

Amerikanische Pistazien sind ein antioxidatives Kraftpaket, eine kürzlich im Fachblatt Nutrients veröffentlichte Studie der Cornell University lieferte diese Erkenntnisse.

Pistazien haben eine sehr hohe antioxidative Kapazität, und zwar eine der höchsten, gemessen an den Werten aus der Untersuchung vieler Nahrungsmittel, die allgemein für ihre antioxidative Kapazität bekannt sind, wie Blaubeeren, Granatäpfel, Kirschen und Rote Bete.

Dr. Wiebke Elsner, Colell & Ćakar Design, Hamburg



AKTUELLES AUS DER INDUSTRIE

HÖRSAAL 2

**Training und Sport als Entzündungsbremse – wie die richtige Ernährung unterstützen kann**

13.30 - 14.15

Regelmäßige körperliche Aktivität, Sport und gezieltes Training wirken sich positiv auf unterschwellige und auch auf chronische Entzündungsprozesse aus. Intensive Belastungen, vor allem solche mit großem Kraftanteil, können das Entzündungsgeschehen aber kurzfristig verstärken. Damit sportliche Aktivität zu einer echten Entzündungsbremse werden kann und intensiver Sport nicht zu chronischen Entzündungen führt, sollte die Ernährung auf die körperliche Aktivität abgestimmt werden. Welche Lebensmittel und Nährstoffe einen „Bremskraftverstärker“ der anti-entzündlichen Wirkung von Training und Sport darstellen, wird in diesem Vortrag praxisnah präsentiert.

Uwe Schröder für Norsan GmbH, Berlin

**Ist das süß? Dann muss das weg!**

14.20 - 15.05

Das Bild vom süßen Geschmack in Gesellschaft und Politik. Was hat die Politik mit unseren Geschmacksvorlieben zu tun? Kann man Geschmack regulieren? Gibt es gute und schlechte Süße? Ein Versuch den süßen Geschmack und Genuss aus verschiedenen Perspektiven zu beleuchten.

Anja Roth, Verbandsmanagement/Öffentlichkeitsarbeit, für Süßstoff Verband e.V., Köln

**Mineralsalze in Lebensmitteln**

15.10 - 15.55

Die meisten ernährungsphysiologisch relevanten Mineralstoffe und Spurenelemente, wie z.B. Magnesium, Calcium, Kalium, Schwefel, Jod usw., sind als Reinsubstanz stark reaktiv. Deshalb sind sie in Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln in Form verschiedener organischer Salze (z.B. als -Citrat, -Malat, -Lactat usw.) und anorganischer Salze (z.B. als -Chlorid, -Carbonat, -Sulfat usw.) enthalten.

Der Vortrag beleuchtet Vor- und Nachteile dieser Verbindungen im Lichte der aktuellen wissenschaftlichen Studienlage.

Dr. Andreas Raab, Raab Vitalfood GmbH, Rohrbach

Ahornsirup: Isotonischer Energieschub für Aktive

16.00 - 16.45

Wer lange und viel Sport treibt, sollte pro Trainingsstunde mindestens ein Liter Flüssigkeit aufnehmen. Wer effizient trainiert, verliert nicht nur Energie (Kohlenhydrate), sondern auch Flüssigkeit mit Mineralien, vor allem Natrium. Mit der natürlichen Süße von Ahornsirup kann man dem Sportler geschmackvolle Sportgetränke anbieten. Im Vortrag erfahren Sie, was ein optimales isotonisches Getränk auszeichnet und warum der Ahornsirup mit seiner Natürlichkeit ein wertvolles Lebensmittel in der Fitnessernährung darstellt.

Heike Lemberger für mk2 GmbH, Bonn

WORKSHOP

SPIEGELSAAL

Workshop: Atemorientierte Körperarbeit – Selbstwirksamkeit und Resilienz für Berater:innen

11.00 - 12.30

Sie arbeiten gerne mit Menschen? Sie beraten voll Freude und Elan? Sie kennen aber auch Phasen der Erschöpfung oder fühlen sich nach manchen Gesprächen einfach müde und ausgelaugt? Das vorrangige Ziel ist dann, möglichst rasch wieder in die eigene Kraft zu kommen, aus den inneren Ressourcen zu schöpfen und das persönliche Gleichgewicht zu erlangen.

Im Workshop erfahren Sie die Wirkung der Atemorientierten Körperarbeit am eigenen Leib. Sie ist eine einfache und praktikable Methode, um gut für sich selbst zu sorgen.

Durch das differenzierte Wahrnehmen des Atems und des Körpers entwickelt sich Bewusstheit auf allen Ebenen. Die eigenen Grenzen klären sich, Empfindungen und Gefühle werden deutlich, Bedürfnisse können erkannt und genährt werden. Sie selbst sind wirksam! Die eigenen Kraftquellen beginnen lebendig zu sprudeln und Wohlbefinden breitet sich aus.

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

MUKOVISZIDOSE

SPIEGELSAAL

Aktuelle Entwicklung in der Mukoviszidosetherapie

14.20 - 15.05

Die Einführung der sogenannten Modulatoren hat die Therapie für Patienten mit Mukoviszidose revolutioniert. Dies betrifft alle Aspekte wie auch die Ernährungstherapie. Sie hat dazu geführt,



Freitag, 15.09.2023

dass sich die Prognose der meisten Patienten dramatisch verbessert und dadurch die Erkrankung ihren Schrecken verloren hat.

Prof. Dr. med. Klaus Tenbrock, Pädiatrische Pulmonologie, Allergologie und Immunologie, Uniklinik RWTH, Aachen



Update Ernährung und Enzymsubstitution bei Mukoviszidose unter Modulatortherapie

15.10 - 15.55

Mit der hoch effektiven Modulatortherapie seit 2020 muss die Ernährungstherapie bei Mukoviszidose neu gedacht werden. Die Spannweite der Ernährungsthemen wird größer. Vom schwerkranken Patienten mit Untergewicht, ggf. Sondenernährung bis hin zum übergewichtigen Patienten mit Diabetes. Die heranwachsende Generation der CF-Patienten soll nicht mehr zu einer hochkalorischen Ernährung erzogen werden.

Katrin Schlüter, Medizinische Hochschule Hannover, Kinderklinik, Pädiatrische Diätetik OE 6704, Hannover

SAMSTAG

ADIPOSITAS / PSYCHOLOGISCHE EINFLÜSSE

HÖRSAAL 5



Gut operiert bei Adipositas – aber was kommt danach?

09.00 - 09.45

Im ersten Teil des Vortrags werden die aktuellen Zugangsmöglichkeiten zur Operation bei Adipositas dargestellt und ein kurzer Überblick über die gängigsten OP Verfahren geliefert. Der zweite Teil widmet sich dann dem Thema strukturierte (lebenslange) Nachsorge als wichtiger Baustein, um die Nachhaltigkeit des erzielten operativen Ergebnisses sicherzustellen. Auch auf mögliche verfahrensspezifische postoperative Probleme wird eingegangen.

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

Samstag, 17.09.2022

Psychische Besonderheiten nach einer bariatrischen Operation

09.50 - 10.35

Die Zeit nach einer bariatrischen Operation stellt nicht nur körperlich, sondern auch psychisch eine große Chance, aber auch Herausforderung für die Betroffenen dar.

In diesem Vortrag werden Veränderungen im stress- und emotionsregulierenden Verhalten und das Konzept der Suchtverlagerung erläutert. Darüber hinaus erhalten Fachleute Tipps zur Unterstützung und Beratung post-bariatrischer Patient:innen.

Britta Pehlke, Adipositasexpertin, Duisburg

Psychische Belastungen bei chronischen Erkrankungen

10.40 - 11.25

Negative Auswirkungen von chronisch körperlichen Erkrankungen auf die Psyche und umgekehrt. Wie kann ich einen positiven Einfluss ausüben und welche Bedeutung haben diesbezüglich Selbstwirksamkeitserwartung und Handlungsfähigkeit

Matthias Dönges, Psycholog. Beratung - Psycholog. Psychotherapie (VT) - Coaching, Psychologische Praxis Beier-Dönges, Aachen

Vorteile von guter Arbeitsstruktur und Organisation

11.30 - 12.15

Wie kann uns eine gute Arbeitsstruktur und Organisation helfen mit der Komplexität in der modernen Welt zurecht zu kommen sowie eine gute work-life-balance aufzubauen. Welche Rolle spielen (fehlende) inhaltliche und zeitliche Freiheitsgrade sowie Multitasking?

Matthias Dönges, Psycholog. Beratung - Psycholog. Psychotherapie (VT) - Coaching, Psychologische Praxis Beier-Dönges, Aachen

VON DER WISSENSCHAFT BIS AUF DEN TELLER
HÖRSAAL 5

Fermentation in der menschlichen Ernährung - Von der Wissenschaft bis auf den Teller

13.30 - 16.30

Ob Sauerkraut, Sauerteig, Joghurt, Bier, Kaffee oder Tee: Fermentation ist eine alte Kulturtechnik und Teil der Alltagsküche und Diätetik. Manchmal offenkundig – manchmal im Verborgenen. Einerseits genutzt zur Konservierung andererseits bewusst verwendet als gesundheitsfördernde Lebensmittel. Darüber referieren, live zugeschaltet aus dem Teaching Kitchen in Göttin-



gen, Thomas Ellrott und Team, mit praktischen Beispielen und Rezepten welche live gekocht werden.

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

Prof. Dr. Thomas Vilgis Max-Planck-Insitut, Mainz



Ernährung in der Medizin – Planetar & Individuell

Samstag, 16.09.2023

16.50 - 17.35

Ernährungsfaktoren sind von umfassender Bedeutung für die individuelle Gesundheit des Menschen. Gleichzeitig sind Variablen des Ernährungssystems entscheidende Einflussfaktoren für die sogenannte „globale Gesundheit“ mit Bezügen z.B. zur Klimakrise, Pandemierisiken und antimikrobiellen Resistenzen. Der Vortrag vermittelt einen Überblick, über welche Mechanismen die Ernährung aus wissenschaftlicher Sicht auf Mensch, Gesundheit und Umwelt wirkt, denn: Es sollte idealerweise das auf den Teller kommen, was gesund ist und innerhalb der planetaren Grenzen nachhaltig produziert werden kann.

Univ.-Prof. Dr. med. M. Cristina Polidori, Oberärztin und Leitung Klinische Altersforschung, Klinik II für Innere Medizin Universitätsklinik, Köln

KINDERERNÄHRUNG

HÖRSAAL 6



Beikost in Beziehung, familienorientiert, pflanzenbasiert und hausgemacht

09.00 - 09.45

Pflanzenbasiert essen ist längst mehr als nur ein Trend und zunehmend in der Bevölkerung angekommen – so legen immer mehr junge Familien Wert auf eine vollwertige vegetarische bzw. vegane Ernährung von Anfang an. Das „was“ im ersten Lebensjahr gegessen werden soll, steht auf der einen Seite, und da sind auch viele Eltern schon sehr gut informiert, wenn auch manchmal insbesondere in der pflanzenbasierten Ernährung von ihrem Umfeld, privat bzw. medizinisch, verunsichert. Auf der anderen Seite steht das „wie“ Kinder mit der Beikost die Liebe zum Essen entwickeln können und Eltern den Druck, den sie manchmal erfahren, nicht weitergeben. Denn Kinder wollen, in Beziehung, mit Begleitung und mit Aufmerksamkeit essen und essen lernen und beim Essen lernen.

Edith Gätjen, Hofgut Mielenforst, Köln

Kinder sind Gäste, die nach dem Essen fragen – Essbeziehung und Esserziehung

09.50 - 10.35

Erwachsene haben hohe Erwartungen an das Essen und das Essverhalten der Kinder, mit der Vorstellung, dass, wenn das Angebot stimmt, das Kind auch so essen „sollte“. Vergessen wird dabei, dass Kinder in Bezug auf das Essen Bedürfnisse haben und 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, Kinder so zu begleiten, dass diese selbstbestimmt, gesundheitsförderlich und genussvoll essen, essen lernen und beim Essen lernen können.
Edith Gätjen, Hofgut Mielenforst, Köln

Lebensmittelallergien im Kindesalter – im Wandel der Zeit

10.40 - 11.25

Welche Nahrungsmittelallergien im Kindesalter spielen aktuell eine große Rolle? Was bedeutet das für das allergische Kind und deren Eltern? Was hat sich im Bereich Allergieprävention verändert?
Mandy Ziegert, Kinderklinik DRK Kliniken Berlin Westend, Berlin

Gute Essensqualität in Kita und Schule: Auswahl von Verpflegungssystem und Kücheneinrichtung

11.30 - 12.15

Die Qualität des Speiseangebots in der Gemeinschaftsverpflegung wird durch die Auswahl des Verpflegungssystems bestimmt. Hiervon abhängig muss die Kücheneinrichtung ausgewählt werden. Es wird ein Überblick über die Systeme und die strukturierte Vorgehensweise zur Sicherstellung einer guten Qualität gegeben.
Prof. Dr. Günter Eissing, Institut für Gesundheitsförderung im Bildungsbereich e.V. (IfGB), Wuppertal
Günter Wagner, Deutsches Institut für Sporternährung e.V., Bad Nauheim

SPORT UND ERNÄHRUNG

HÖRSAAL 6

Entgiftung auf Zellebene natürlich unterstützen – Enzyme, Sek. Pflanzenstoffe und Co. für effektivere Regeneration und mehr Leistungsfähigkeit im Sport

13.30 - 14.15

Entgiftungsenzyme entsorgen im zellulären Stoffwechsel fremde Stoffe und körpereigene Verbindungen, die Zell- und Gewebe-



schäden verursachen können. Beim Sport entsteht eine Vielzahl derartiger Substanzen. Daher sollten Aktive die funktionellen Enzyme ihrer Zellentgiftung optimieren. Lebensmittel gelten als bifunktionelle Modulatoren von Entgiftungsenzymen. Der Vortrag stellt ausgewählte Lebensmittelinhaltsstoffe und spezifische Nahrungsergänzungen, die die Effektivität der Entgiftungsprozesse positiv modulieren können, vor.

Uwe Schröder, Vorstandsmitglied, Deutsches Institut für Sporternährung e.V., Bad Nauheim


Coenzym Q10 – Ein vitaminähnlicher Stoff für Herz, Nerven und Muskulatur

14.20 - 15.05

Im Rahmen der Ernährungsberatung von leistungsorientierten Seniorensportler:innen sowie älteren Reha- und Gesundheitssportler:innen rückt eine ausreichende Versorgung von Coenzym Q10 immer mehr in den Fokus. Und das, obwohl der menschliche Körper Coenzym Q10 aus den drei Aminosäuren Phenylalanin, Tyrosin, Methionin und der Mevalonsäure im Gegensatz zu den Vitaminen selbst herstellen kann. Mit zunehmendem Alter verliert der Körper jedoch die Fähigkeit, Coenzym Q10 selbst zu bilden. Während man mit 20 Jahren noch ausreichend versorgt ist, sinkt der Anteil ab dem 40. Lebensjahr um 30 Prozent, ab dem 80. Lebensjahr sogar um 60 Prozent. Die Einnahme von Statinen verringert den Coenzym Q10-Spiegel noch zusätzlich.

Obwohl die Leistungssteigerung durch eine ergänzende Einnahme von Q10 in der Sportmedizin und der Sporternährung noch ungenügend belegt ist, erhoffen sich nicht nur ältere Sportler:innen durch die Erhöhung der Coenzym-Q10-Aufnahme eine Verbesserung der Ausdauerleistungs- und Regenerationsfähigkeit sowie eine Stärkung der Abwehrkräfte, sondern immer häufiger auch jüngere Sportler:innen. Ist diese Hoffnung berechtigt? Und wenn ja, wann ist eine Ergänzung der Ernährung mit Q10 sinnvoll, und wie kann eventuell die körpereigene Synthese von Q10 durch die Ernährung gesteigert und/oder der Abfall in der Eigensynthese verlangsamt oder sogar gestoppt werden.

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



Spezielle Ernährungs-Bedürfnisse sportiver Frauen mit Fokus auf aktuellen Erkenntnissen zu zyklusbasiertem Training und Ernährung

15.10 - 15.55

Immer mehr sportive Frauen passen ihren Trainingsplan an ihren Menstruationszyklus an. Dies geht mit besonderen Ernährungsanforderungen einher, um den Outcome des Trainings zu optimieren. Zudem haben hormonelle Kontrazeptiva einen großen Einfluss auf den weiblichen Zyklus und damit auch auf Sport und Ernährung. Ein weiterer Schwerpunkt des Vortrags werden die hormonellen Besonderheiten und die damit verbundenen Ernährungsbedürfnisse der Wechseljahre sein.

Alicia Eisen, Deutsches Institut für Sporternährung e.V., Bad Nauheim



Neurotrition – Ernährung und Training für das Gehirn

16.00 - 16.45

Aktuelle wissenschaftliche Studien bestätigen, dass die geistige Leistungsfähigkeit mit einem abgestimmten Ernährungsverhalten in Kombination mit einem gezielten Gehirntraining nachhaltig stabilisiert und signifikant verbessert werden kann. Mentales Aktivierungstraining – MAT® wirkt hier besonders effizient. Es werden beste Voraussetzungen geschaffen, um sich besser konzentrieren zu können, Informationen schneller aufnehmen und leichter verarbeiten zu können und weniger zu vergessen. Erkenntnisse der Neurotrition werden sowohl im Sport und in der Prävention als auch in der ergänzenden Ernährungsberatung z.B. bei Rehabilitationsmaßnahmen, Long Covid, kognitive Störung im Alter („mild cognitive impairment“, MCI) mit Erfolg eingesetzt. In diesem Praxisvortrag werden im Dialog wissenschaftlich evaluierte Trainingsübungen in Kombination mit konkreten Ernährungstipps praxisnah und nachvollziehbar vorgestellt.

Petra Michaelis, Referentin Kommunikation der Gesellschaft für Gehirntraining e.V., Oyten
Günter Wagner, Deutsches Institut für Sporternährung e.V., Bad Nauheim

Samstag, 16.09.2023



Samstag, 16.09.2023

**„Mindestens haltbar“ und nun?**

09.00 - 09.45

Die Haltbarkeit von Lebensmitteln begrenzt ihre Verwendungsdauer und ist somit entscheidend, ob ein Lebensmittel noch verzehrbar ist oder „Abfall“. Welche aktuellen Entwicklungen gibt es, Haltbarkeiten zu verlängern oder intelligent hiermit umzugehen? Kann ich Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums / Verbrauchsdatums noch verwenden? Was muss ich beachten? Das Thema wird aus Sicht der Kontrollbehörde – Lebensmittelüberwachung vorgestellt.
Dr. Mathias Boese, StädteRegion Aachen Lebensmittelüberwachung, Würselen

**Speisegesetze im Islam**

09.50 - 11.25

Eine Vielzahl von Lebensmitteln, Getränken und Speisen besaßen und besitzen in zahlreichen Religionen und Glaubensgemeinschaften eine tiefgehende Bedeutung, weshalb sie oft auch mehr oder weniger intensiven Vorschriften unterworfen sind. Auch für Muslime, wie die Anhänger des Islam genannt werden, ist die Frage nach dem, was im täglichen Leben gegessen und getrunken werden darf, gewissen Vorschriften und Reglementierungen unterworfen, worauf in diesem Vortrag näher eingegangen werden soll.
Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, Hemmingen

**Prävention in Deutschland – Markt der Zukunft!**

11.30 - 12.15

Die Pandemie hat das Thema Gesundheit und Ernährung in den Fokus gerückt, seit 3 Jahren findet ein enormer Bewusstwerdungsprozess zu den Vorteilen gesunder Ernährung statt. Der wachsende Bedarf an Unterstützung zeigt sich in allen Medien und Anfragen aus dem Bereich der Betrieblichen Gesundheitsförderung. Der Gesetzgeber hat mit dem Präventions- und Pflegestärkungsgesetz die besten Grundlagen und eine finanzielle Absicherung für die Tätigkeit von Ernährungsfachkräften im Bereich Prävention gelegt. Die Rolle der Ernährungsfachkraft ändert sich - eine große Chance für alle Ernährungsfachkräfte. Sie erhalten einen Marktüberblick und erfahren etwas über die wichtigsten Hintergründe, um sich als kompetenter, moderner Anbieter zu präsentieren.
Evelyn Beyer-Reiners, Projektmanagement, Kraaiibeek GmbH, Pinneberg

Ernährung als Prävention des Gestationsdiabetes

13.30 - 14.15

Die Häufigkeit von Gestationsdiabetes ist während der letzten 15 Jahre weltweit angestiegen. Ca. 14 Prozent der Schwangeren erhalten die Diagnose. Verschiedene Ursachen werden damit in den Zusammenhang gebracht, veränderte Screeningverfahren, neue Grenzwerte, höheres Alter der Frauen, erhöhtes Körpergewicht, aber auch vermehrter Stress und ungünstiges Ess- und Trinkverhalten. Bei 80-90 Prozent der Frauen mit der Diagnose GDM sind normale Blutzuckerwerte allein durch Ernährung und Bewegung möglich. Dies zeigt die Bedeutung einer frühen Ernährungsberatung zu Beginn der Schwangerschaft, so, dass diese für alle Frauen machbar ist und es erst gar nicht zu der Diagnose kommt.

Edith Gätjen, Hofgut Mielenforst, Köln

Ernährungstherapie bei T2DM – Aktuelle Empfehlungen für den Praxisalltag

14.20 - 15.05

Sowohl nationale als auch internationale Leitlinien empfehlen, die Kohlenhydrataufnahme bei T2DM zu reduzieren. Wie dies gelingen kann, ohne Brot, Nudeln oder Kartoffel vom Speiseplan komplett zu verbannen, wird anhand von Praxisbeispielen aufgezeigt. Hierdurch lassen sich bei Betroffenen Motivation und Compliance fördern.

Helmut Nussbaumer, Diabeteszentrum Burghausen – Akademische Lehrpraxis der Ludwig-Maximilians-Universität, Burghausen

Säure-Basen-Haushalt – Diabetes – metabolisches Syndrom

15.10 - 15.55

Eine ernährungsbedingte Azidose trägt erheblich zur Entstehung von Erkrankungen des metabolischen Syndroms bei. Eine basenreiche Ernährung kann der Übersäuerung entgegen wirken, der Entstehung von Diabetes und Co vorbeugen, den Verlauf positiv beeinflussen und nicht zuletzt eine Gewichtsreduktion unterstützen. Die Versorgung mit basischen Mineralstoffen sollte daher in der Betreuung und Beratung von Menschen mit chronischen Stoffwechselerkrankungen beachtet und thematisiert werden.

Barbara Haidenberger, München



BERUFSPRAXIS

HÖRSAAL 2

Samstag, 16.09.2023



Intermittierendes Fasten – Chance oder Risiko? Auswirkungen auf Gesundheit, Essverhalten und Beziehungen

09.00 - 09.45

Wir betrachten zuerst die Datenlage: Ist intermittierendes Fasten effektiver als klassische Ernährungsinterventionen aus der Ernährungsberatung? Als Diätologin möchte ich die Chancen als auch die Risiken anhand von Fallbeispielen präsentieren. Zuletzt wird der Aspekt Essverhalten, Essstörungsrisiko und Auswirkungen der Methode auf Beziehungen diskutiert.

Edburg Edlinger, Edburg Edlinger Ernährungsmanagement, Innsbruck



Hohe Essgeschwindigkeit – Wirkung & Management Die Kunst des Entschleunigens

09.50 - 10.35

Dass schnelles Essen ungesund ist, wissen alle Klient*innen! Doch wie schaffen Sie es, „schnell Essende“ zu langsamem Essen zu motivieren? Ich serviere in dem Vortrag das Wirkungsspektrum von schnellem Essen und zeige anhand von Fallbeispielen Möglichkeiten zur erfolgreichen Entschleunigung.

Edburg Edlinger, Edburg Edlinger Ernährungsmanagement, Innsbruck



Cellulite, Lipödem und Co. - Ein Thema für die Ernährungspraxis?

10.40 - 12.15

Onat Temme, Bad Rothenfelde

BERUFSPRAXIS / SEMINAR

HÖRSAAL 2



Gesetzliche Rahmenbedingungen der Ernährungsberatung und Ernährungstherapie: Das System verstehen und sinnvolle Lösungsansätze finden

13.30 - 15.00

Um erfolgreich tätig zu sein, benötigen Ernährungsfachkräfte nicht nur diätetische, ernährungswissenschaftliche und methodische Kompetenzen, sondern auch Kenntnisse über die rechtlichen Rahmenbedingungen. Die Vorträge geben Orientierung, welche Qualifikation (Zertifikat) für welchen Tätigkeitsbereich erforderlich ist. Bezugnehmend auf die Berufspraxis werden die Paragraphen 20, 43 und 125 des Fünften Sozialgesetzbuchs (SGB V) mit Fokus auf die Bereiche Primärprävention, Patientenschulungsmaßnahmen und Heilmittel Ernährungstherapie erläutert, weiterhin wird die Vision

des „EU-Dietitian“ vorgestellt und schließlich über die neuen VFED-Service-Checks „100 ECTS“ sowie „Heilmittel“ informiert.

Dr. Ute Brehme, Referatsleiterin, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. - Referat Fortbildung -, Bonn

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

Dr. rer. medic. Mitra Mielke, Fachautorin, Aachen

Seminar: Supervision (aus ernährungsberatungspsychologischer Sicht) Ein Grenzbereich zwischen Ernährungsberatung und psychologischer Beratung

15.30 - 17.00

Ernährungsfachkräfte sind in Ihrer Beratung oft psychologischen Themenstellungen ausgesetzt und zudem konfrontiert. Fehlverhalten in der Ernährung resultieren oft aus psychologischen und pathologischen Zusammenhängen.

Eine schwierige Situation, die sich oft als Grenzgebiet zur psychologischen Beratung darstellt.

Um diesem stetig aufkommenden Bedarf an Beratungskompetenz zu begegnen, werden in diesem Workshop neben Grundinformationen der Psychologie auch Fallbeispiele betrachtet.

Peter Linsel, Praxis P. Linsel, Essen

WORKSHOP

SPIEGELSAAL

Workshop: Mit dem ganzen Körper kommunizieren: Erkennen – gestalten – beraten

10.00 - 11.30

„Man kann nicht nicht kommunizieren“ ist einer der bekanntesten Grundsätze des Soziologen, Psychotherapeuten und Kommunikationswissenschaftlers Paul Watzlawick. Dementsprechend kommunizieren wir immer, auch wenn wir nicht mit Worten sprechen. Wir kommunizieren, indem wir uns einfach verhalten.

Dieses Verhalten ist ein räumlich-körperliches Geschehen, das wir bewusst wahrnehmen und auch gestalten können. Die Grundlage dafür ist die Fähigkeit, differenziert zu beobachten: Eindrücke sammeln, wahrnehmen ohne Bewertung und den gewohnten Beobachtungsfokus erkennen.

In diesem Workshop haben Sie die Gelegenheit, Ihren vertrauten Mustern in der Beratung auf die Spur zu kommen und diesen zu begegnen. Mithilfe der Atemorientierten Körperarbeit gewinnen Sie



detaillierte Informationen aus Ihrem eigenen Verhalten. Sie empfinden, welche Wirkung allein die Sitzhaltung und der Stand haben, und Sie lernen nicht nur Ihre Atemräume sondern auch Ihren Außenraum für Ihre Zwecke optimal zu nutzen. Je differenzierter Sie sich selbst erfahren, desto abwechslungsreicher und kreativer können Sie auch mit Ihren Klient:innen in Beziehung treten und auf mehreren Ebenen mühelos kommunizieren.
Mag. Christa Maier, Wolfgang Purucker, Atemschule M&P OG, Wien

Samstag, 16.09.2023

WORKSHOP

SPIEGELSAAL



Workshop: Körperorientierte Stimmbildung: Kompetent und locker im Gespräch

13.30 - 15.00

Sie möchten gerne sicher und selbstbewusst beraten? Ihre Klient:innen sollen Sie deutlich wahrnehmen und Ihre Botschaft klar verstehen? Sie wollen Ihr volles Stimmpotenzial kennenlernen und entfalten? Durch die kreative Arbeit mit der körperorientierten Stimmbildungsmethode Atem-Tonus-Ton® entdecken Sie auf lustvolle Weise, wie sich durchlässige Gelenke und ein schwingungsfähiges Zwerchfell auf ihre persönliche Stimmung und folglich auf die Stimme auswirken. Sie erfahren, wie Sie Ihren Körper als resonanzreiches Instrument pflegen, stimmen und kräftigen können. Durch die vergnüglichen Übungen gelangen Sie zu einem wohltonisierten Körper. Sie erleben Sicherheit und Widerstandskraft als Grundlage für eine lockere, klare und wohlklingende Stimme. So bringen Sie Ihre Kompetenz leicht und souverän zum Ausdruck!
Mag. Christa Maier, Wolfgang Purucker, Atemschule M&P OG, Wien

SONNTAG

DIABETES MELLITUS

HÖRSAAL 5



ProFet-Proteine und Fette beim Insulinbolus beachten

09.30 - 10.15

Schulungsprogramm für Menschen mit einer Insulinpumpentherapie oder ICT. Die aktuellen Leitlinien zur Ernährungstherapie bei Menschen mit Typ-1-Diabetes empfehlen, den Einfluss von

Proteinen und Fetten auf die Glukosewerte zu schulen. Der Referent stellt das von ihm entwickelte und kürzlich im Kirchheim erschienene Schulungsprogramm vor.

Dr. med. Winfried Keuthage, Diabetologe (DDG), Schwerpunktpraxis Diabetes und Ernährungsmedizin, Münster

HAWEI-Methode: Mit Hafer- und Eiweißreichen Rezepten gegen Adipositas

10.20 - 11.05

Hafertage senken nicht nur die Glukosewerte bei Typ-2-Diabetes. Hafertage können auch beim Abnehmen helfen. Der Referent und Buchautor stellt sein zweites Spiegel-Bestseller-Buch und die neu entwickelten HAWEI-Rezepte vor.

Dr. med. Winfried Keuthage, Diabetologe (DDG), Schwerpunktpraxis Diabetes und Ernährungsmedizin, Münster

Relevante Laborwerte in der Therapie bei Diabetes mellitus Typ 2

11.10 - 11.55

Typ-2-Diabetes und kardiovaskuläres Risiko: Welche Laborwerte sind wichtig, wie sind sie zu interpretieren?

Dr. med. Winfried Keuthage, Diabetologe (DDG), Schwerpunktpraxis Diabetes und Ernährungsmedizin, Münster

ZÖLIAKIE / ALLERGIEPRÄVENTION

HÖRSAAL 6

Begleit- und Folgeerkrankungen der Zöliakie

09.30 - 11.45

In der Session werden Komorbiditäten der Zöliakie wie z.B. Kohlenhydratmalassimilationen, Osteoporose, Anämie und erhöhte Leberwerte sowie Sekundärphänomene wie Diabetes mellitus und mögliche neurologische Ausfälle von der Pathophysiologie über den ernährungstherapeutischen Ansatz bis hin zur praktischen Umsetzung im Alltag beleuchtet. Hinweis: Da die Krankheitsbilder jeweils aus den drei Perspektiven vorgestellt werden, ist die Session als eine gemeinsame Vortragseinheit konzipiert. Daher wird die Teilnahme an der gesamten Session empfohlen.

Pathophysiologie

Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Ernährungskonzepte, Gießen

Ernährungstherapeutische Ansätze

Sofia Beisel, Leitung Team Wissenschaft, Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V., Stuttgart

Praktische Umsetzung im Alltag

Andrea Hiller, Kirrweiler



Update Allergieprävention – was hat sich geändert?

12.00 - 12.45

Dr. Imke Reese, München

NEPHROLOGIE

HÖRSAAL 1



Risikoadaptierte Ernährungsempfehlungen bei chronischer Niereninsuffizienz

09.30 - 10.15

Jedes Spezialgebiet erscheint im ersten Moment unüberschaubar. Bei der Frage: „WAS ist bei welchem Patienten die richtige Ernährungstherapie“ ist die Kategorisierung in Risikoklassen sinnvoll. Dadurch wird die Blick gezielt in die richtige Richtung gerichtet. Besonders in dem wichtigen Bereich der Prädialyse, kann die Ernährungstherapie entscheidenden Einfluss auf die Progression der Erkrankung nehmen.

Barbara Contzen, Meine ERNÄHRUNGSWERKSTATT, Bergisch Gladbach



Rezidivprophylaxe bei Nierensteinen – Möglichkeiten der Ernährungstherapie

10.20 - 11.05

Harnsteinleiden ist eher ein Symptom als eine Erkrankung. Daher stellt die Auswahl der Lebensmittel einen entscheidenden Einfluss auf das Rezidivrate bzw. die Entstehung neuer Nierensteinen dar.

Ernährung als Heilmittel ohne den Körper zu belasten und gleichzeitig als Prophylaxe - das Einsatzgebiet für Ernährungsfachkräfte.
Barbara Contzen, Meine ERNÄHRUNGSWERKSTATT, Bergisch Gladbach



Wir machen die Harnwege frei: Heilwässer in der Prophylaxe und Behandlung von Blasenentzündungen und Harnsteinen

11.10 - 11.55

Bei Problemen der Harnwege spielt häufig auch der pH-Wert eine wichtige Rolle. Der gezielte Einsatz von Heilwässern kann dazu beitragen, den Harn-pH-Wert anzusäuern oder zu alkalisieren und damit das Ausfällen von Harnsteinen zu erschweren oder Erregern von Blasenentzündungen das Leben schwer zu machen. Zugleich fördert die Flüssigkeit das Ausschwemmen von Erregern und problematischen Substanzen. Der Vortrag zeigt auf, welche Heilwässer für welche Situationen eingesetzt werden können.

Corinna Dürr, Informationsbüro Heilwasser, Bonn

Sonntag, 17.09.2023

KINDERERNÄHRUNG

HÖRSAAL 2

Kinderernährung – Wie kommen Ernährungsempfehlungen zustande?

09.30 - 11.05

Eine gesunde Ernährung von Anfang an ist eine wichtige Voraussetzung für Gesundheit, Wachstum, Entwicklung und Leistungsfähigkeit. Gesunde Ernährung im Kindesalter kann darüber hinaus zur Prävention weit verbreiteter Krankheiten im Erwachsenenalter wie etwa Herz-Kreislauf-Krankheiten, Tumoren und Typ-2-Diabetes beitragen. Der Vortrag beschreibt wesentliche Grundlagen und Schritte bei der Entwicklung der präventiven Konzepte für das Kontinuum der Kinderernährung und gibt Hinweise auf aktuell diskutierte Fragen bei Ernährungsempfehlungen.

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

Kinderernährung – Wie kann Nährstoffmangel vermieden werden?

Auch bei einem reichhaltigen Angebot an Lebensmitteln kann es im Wachstumsalter Situationen geben, in denen die Versorgung einzelner Nährstoffe kritisch werden kann. Welche Nährstoffe das sind und was man tun kann, damit es erst gar nicht zu einem Mangel kommt, wird im Vortrag besprochen.

Dr. Kathrin Sinnigen, Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Katholisches Klinikum Bochum gGmbH, Bochum

Sonntag, 17.09.2023

ESSPSYCHOLOGIE

SPIEGELSAAL

Seminar: Esspsychologie in der Ernährungsberatungspraxis

09.30 - 12.30

In diesem Seminar bekommen Sie einen Einblick in die relevanten Themenbereiche, welche bei der EB in Bezug auf esspsychologische Zusammenhänge von grossem Wert sind. Es geht darum die eigene Beratungsarbeit und das Berater-Ich zu stärken und zu erweitern und neue Ressourcen und Tools dazu zugewinnen.

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



KALORIEN MUNDGERECHT

Die praxisorientierte Kalorien- und
Nährwerttabelle mit App-Zugriff!



Mehrwert mit App:

- Praktischer Nährwertrechner
- Persönliche Favoritenlisten
- Umfangreiche Suchfunktion
- Skalierbare Portionsgrößen

...einfach hier
bestellen!



SCAN ME

KALORIEN MUNDGERECHT

17. Auflage, komplett
überarbeitet und erweitert
mit praktischem Griffregister,
330 Seiten, 13,5 x 21,5 cm

Herausgeber:

Nestlé Deutschland AG und
Umschau Zeitschriftenverlag GmbH
ISBN: 978-3-930007-61-5
24,95 € (D)



www.uzvshop.de

UMSCHAU ZEITSCHRIFTENVERLAG GmbH

Referentenverzeichnis

Beisel, Sofia, Diplom-Oecotrophologin, Leitung Team Wissenschaft, Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V., Kupferstr. 36, 70565 Stuttgart

Beyer-Reiners, Evelyn, Diätassistentin, Betriebswirtin (HKW), Projektmanagement, Kraaibeek GmbH, Am Drosteipark 3, 25421 Pinneberg

Boese, Mathias, Dr., Tierarzt, Fachtierarzt für Öffentliches Veterinärwesen, StädteRegion Aachen Lebensmittelüberwachung, Carlo-Schmid-Str. 4, 52146 Würselen

Brehme, Ute, Dr., Diplom-Oecotrophologin, Referatsleiterin, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. - Referat Fortbildung -, Godesberger Allee 136, 53175 Bonn

Brünsing, Jan, Dr. med., Praxis für Innere Medizin im Mediapark, Im Mediapark 3, 50670 Köln

Buchholz, Daniel, Dr., Diätassistent DKL/DGE, Dipl. Oecotrophologe, Schulleiter, Staatlich anerkannte Schule für Diätassistenten Universitätsmedizin der Johannes Gutenberg-Universität Mainz, Am Pulverturm 13, 55131 Mainz

Buckenhüskes, Herbert J., Prof. Dr., Hirschstr. 25, 71282 Hemmingen

Bühren, Mattes, Dr. med., Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstr. 30, 52074 Aachen

Celesnik, Jörg, Dr. med., Chefarzt, Klinik für Allgemein- und Viszeralchirurgie Knappschaftskrankenhaus Bottrop GmbH Akad. Lehrkrankenhaus der Universität Duisburg-Essen, Osterfelder Str. 157, 46242 Bottrop

Contzen, Barbara, Diätassistentin, Meine ERNÄHRUNGSWERKSTATT, Überm Rost 10, 51465 Bergisch Gladbach

Dönges, Matthias, Psycholog. Beratung - Psycholog. Psychotherapie (VT) - Coaching, Psychologische Praxis Beier-Dönges, Theaterstr. 54, 52062 Aachen

Dürr, Corinna, Diplom-Oecotrophologin, Informationsbüro Heilwasser, Gotenstr. 3, 53175 Bonn

Edlinger, Edburg, Diätologin, Edburg Edlinger Ernährungsmanagement, Praxis in der Hofburg Rennweg 1, 3. Stock / Top 318, A-6020 Innsbruck

Eisen, Alicia, M.Sc. Ernährungswissenschaft, Deutsches Institut für Sporternährung e.V., In der Au 1, 61231 Bad Nauheim

Eissing, Günter, Prof. Dr., Institut für Gesundheitsförderung im Bildungsbereich e.V. (IfGB), Kirbergweg 22, 42327 Wuppertal

Ellrott, Thomas, PD Dr. med., Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen, Humboldtallee 32, 37073 Göttingen

Elsner, Wiebke, Dr., Colell & Ćakar Design, Große Elbstr. 212, 22767 Hamburg

Föhl-Kuse, Sabine, Geschäftsführerin, Arbeitsgemeinschaft Gestose-Betroffene e.V., Gelderner Str. 39, 47661 Issum

Fuhrländer, Susanne, Science Communication, Yakult Deutschland GmbH, Forumstr. 2, 41468 Neuss



Gätjen, Edith , Diplom-Oecotrophologin, Hofgut Mielenforst, Mielenforster Kirchweg 56, 51069 Köln
Gonder, Ulrike , Diplom-Oecotrophologin, Freie Wissenschaftsjournalistin, Taunusblick 21, 65510 Hünstetten
Groeneveld, Maike, Dr. , oec. troph., Kaiserstr. 99, 53113 Bonn
Günther, Klaus, Prof. Dr. , Lebensmittelwissenschaftler und Biochemiker, Haus Rabenhorst, O. Lauffs GmbH + Co. KG, Rabenhorststr. 1, 53572 Unkel
Haidenberger, Barbara, M.Sc. , Plettstr. 15, 81735 München
Hamesch, Karim, Priv.-Doz. Dr. med. , Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstr. 30, 52074 Aachen
Herberg, Sylvia , Diätassistentin, Diplom-Oecotrophologin, Fachberaterin für Essstörungen (FZE), NLP Master-Practitioner, Praxis für Ernährung, Kaiserstr. 22, 44135 Dortmund
Hiller, Andrea , Diätassistentin, Bordmühlweg 23, 67489 Kirrweiler
Hohlstein, Philipp, Dr. med. , Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstr. 30, 52074 Aachen
Irmler, Bettina, Dr. , Kirchweg 1, 65366 Geisenheim
Kaesler, Nadine, Dr. troph. , Medizinische Klinik II, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstr. 30, 52074 Aachen
Kalhoff, Hermann, Prof. Dr. med. , Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Katholisches Klinikum Bochum gGmbH und Klinik für Kinder- und Jugendmedizin, Westfälisches Kinderzentrum, Klinikum Dortmund gGmbH, Alexandrinenstr. 5 / Beurhausstr. 40, 44791 / 44137 Bochum / Dortmund
Keuthage, Winfried, Dr. med. , Diabetologe (DDG), Schwerpunktpraxis Diabetes und Ernährungsmedizin, Düesbergweg 128, 48153 Münster
Kroh, Andreas, Dr. med. , Klinik für Allgemein-, Viszeral- und Transplantationschirurgie, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstr. 30, 52074 Aachen
Lemberger, Heike , Diplom-Oecotrophologin, mk ² GmbH, Oxfordstr. 24, 53111 Bonn
Linsel, Peter , Diplom Oecotrophologe / Heilpraktiker Psychotherapie / Ernährungspsychologe, Praxis P. Linsel, Wuppertaler Str. 597 /Stauseebogen, 45259 Essen
Maier, Christa, Mag. , Journalistin, Stimm-, Präsentations- und Auftritts-Coach, Akad. Atempädagogin, Atemschule M&P OG, Khekgasse 13/20, A-1230 Wien
Meyer, Carina , Diätassistentin, Lohstr. 4, 31785 Hameln
Michaelis, Petra , MAT-Trainerin, DOSB Ausbilderin, Referentin Kommunikation der Gesellschaft für Gehirntaining e.V., Auf der Geest 17, 28876 Oyten
Mielke, Mitra, Dr. rer. medic. , MPH, Fachautorin, Friedrichstr. 52, 52070 Aachen
Nguyen, Nam Huan, Prof. Dr. med. , Chefarzt der Medizinischen Klinik, Städtische Kliniken Mönchengladbach GmbH Elisabeth-Krankenhaus Rheydt - Medizinische Klinik -, Hubertusstr. 100, 41239 Mönchengladbach
Nussbaumer, Helmut, B.Sc. M.Sc. , Diabeteszentrum Burghausen – Akademische Lehrpraxis der Ludwig-Maximilians-Universität, Robert-Koch-Str. 26, 84489 Burghausen
Oldhaver, Mathias, Dr. , Experte Nahrungsergänzung, Taunusstr. 85, 65183 Wiesbaden

Pehlke, Britta , Psychologin, M.Sc., Adipositasexpertin, Reichsstr. 46, 47229 Duisburg
Polidori, M. Cristina , Univ.-Prof. Dr. med., Fachärztin für Innere Medizin und Geriatrie, Oberärztin und Leitung Klinische Altersforschung, Klinik II für Innere Medizin Universitätsklinik Köln, Kerpener Str. 62, 50937 Köln
Poschwatta-Rupp, Sabine , Dr., Ernährungskonzepte, Gothaer Str. 17, 35396 Gießen
Purucker, Wolfgang , Dipl.-Ing., Unternehmensberater, Trainer, Focusing-Begleiter und Coach für Personal-, Team- und Persönlichkeitsentwicklung, Atemschule M&P OG, Khekgasse 13/20, A-1230 Wien
Raab, Andreas , Dr., Raab Vitalfood GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 10, 85296 Rohrbach
Reese, Imke , Dr., Ansprengerstr. 19, 80803 München
Rink, Lothar , Prof. Dr., Direktor, Institut für Immunologie, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstr. 30, 52074 Aachen
Roth, Anja , Diplom-Oecotrophologin, Verbandsmanagement/Öffentlichkeitsarbeit, für Süßstoff Verband e.V., Sportplatzstr. 18, 51147 Köln
Schick, Heike , Diplom-Oecotrophologin, GOE mbH Büro Linden, Haydnstr. 9, 35440 Linden
Schlüter, Katrin , Diätassistentin, Medizinische Hochschule Hannover, Kinderklinik, Pädiatrische Diätetik OE 6704, Carl-Neuberg-Str. 1, 30625 Hannover
Schmitz, Sophia , PD Dr. med., Klinik für Allgemein-, Viszeral- und Transplantationschirurgie, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstr. 30, 52074 Aachen
Schneider, Carolin , Dr. med., Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstr. 30, 52074 Aachen
Schneider, Inga , Dr., Leibniz Universität Hannover(LUH) Institut für Lebensmittelwissenschaft und Humanernährung Kompetenzzentrum Mineral- und Heilwasser, Am Kleinen Felde 30, 30167 Hannover
Schomburg, Lutz , Prof. Dr., Institut für Exper. Endokrinologie Charité – Universitätsmedizin, Hessische Str. 4A, CCM, 10115 Berlin
Schröder, Uwe , Diplom-Oecotrophologe, Vorstandsmitglied, Deutsches Institut für Sporternährung e.V., In der Au 1, 61231 Bad Nauheim
Schröder, Uwe , Diplom-Oecotrophologe, NORSAN GmbH, Gubener Str. 47, 10243 Berlin
Sinningen, Kathrin , Dr., Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Katholisches Klinikum Bochum gGmbH, Alexandrinenstr. 5, 44791 Bochum
Temme, Onat Diätassistentin, Am Forsthaus 20 a, 49214 Bad Rothenfelde
Tenbrock, Klaus , Prof. Dr. med., Pädiatrische Pulmonologie, Allergologie und Immunologie, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstr. 30, 52074 Aachen
Vilgis, Thomas , Prof. Dr., Max-Planck-Insitut Ackermannweg 10, 55128 Mainz
Wagner, Günter , Diplom-Oecotrophologe, Deutsches Institut für Sporternährung e.V., In der Au 1, 61231 Bad Nauheim
Winterholler, Cordula , M.A., Linguistin, Logopädin, Netzwerk Schluckstörungen, Virnsbergerstr. 75, 90431 Nürnberg
Ziegert, Mandy , Diätassistentin / Medizinische Ernährungsberaterin, Kinderklinik DRK Kliniken Berlin Westend, Spandauer Damm 130, 14050 Berlin

VFED-VORZUGSANGEBOT

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

Jetzt mit bis zu 20 % Preisvorteil bestellen!

Mitgliedervorteil:

Sie erhalten die
ERNÄHRUNGS UMSCHAU zum Vorzugspreis!



Jetzt bequem
online bestellen

oder auf <https://uzv.de/abo-bestellformular-eu-verbaende/>

Mit einem Abo der ERNÄHRUNGS UMSCHAU
keine Ausgabe mehr verpassen!

Informationsvorsprung & Vorteile:

- Sonderkonditionen für den Bezug der ERNÄHRUNGS UMSCHAU für VDD-Mitglieder, bis zu 20 % Rabatt
- monatliche Schwerpunktthemen mit Interviews und Hintergründen
- 6-mal jährlich bequem online Punkte sammeln mit der zertifizierten Fortbildung DGE, VDD, VDOE, VFED & RAL-GEK, Landesärztekammer Hessen
- Diskussionsbeiträge zu „Hot Topics“
- Ständige Rubrik **Ernährungspraxis & Diätetik**
- Sie erhalten vergünstigten Eintritt zur hauseigenen **Tagung & Webinaren**



Das Kombi-Jahres-Abo
Ernährungs Umschau & DGEwissen

Unsere Datenschutzhinweise zum Umgang mit personenbezogenen Daten finden Sie unter: <https://www.ernaehrungs-umschau.de/information/datenschutz/>

Umschau Zeitschriftenverlag GmbH, Leserservice ERNÄHRUNGS UMSCHAU

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

VFED 2023