

VFED-Kongress 2025

33. AACHENER DIÄTETIK FORTBILDUNG

Vom 19. bis 21.09.2025 als Online-Fortbildung

Zertifizierte Veranstaltung

Wissenschaftliche Leitung: PD Dr. med. Edmund A. Purucker, Dinslaken
Prof. Dr. Dr. med. Alexander Koch, Aachen

JETZT DAS
PROGRAMM
ENTDECKEN



HAUPTPROGRAMM


VFED
Verband für Ernährung
und Diätetik e.V.

Drei Tage mit rund 90
informativen Vorträgen,
spannenden Workshops
und attraktiven Seminaren
erwarten Sie!



33. VFED-Kongress

Aachener Diätetik Fortbildung vom 19. bis 21. September 2025

Liebe Mitglieder, liebe Teilnehmer und Teilnehmerinnen, wir laden Sie herzlich zum 33. VFED-Online-Kongress, dem größten Ernährungssymposium in Deutschland, ein. Als Verband für Ernährung und Diätetik (VFED) freuen wir uns, Ihnen auch in diesem Jahr wieder ein äußerst abwechslungsreiches und hochinformatives Programm bieten zu können.

Direkt zu Beginn am Freitag, den 19. September 2025, erwartet Sie das Schwerpunktthema „Autoimmunerkrankungen und Ernährung“ mit einer Vielzahl an Vorträgen, die sich vor allem um die Autoimmunerkrankungen „Rheumatoide Arthritis“, „Morbus Crohn“ und „Hashimoto-Thyreoiditis“ drehen. Dazu begrüßen wir renommierte Referenten und Referentinnen, die den wichtigen Themenkomplex gantztägig durch ihre Vorträge wissenschaftlich und praxisnah beleuchten. In einem weiteren Hörsaal können Sie wieder unserer Gastroenterologie-Session unter der Leitung von Herrn Prof. Dr. Dr. med. Alexander Koch, Uniklinik der RWTH Aachen, lauschen. Es erwarten Sie Themen wie: „Ernährung nach Lebertransplantation“ von Frau Dr. med. Maike Pollmanns, „Das Geheimnis der ‚Blue Zones‘ – Kann die richtige Ernährung uns wirklich zu einem langen Leben verhelfen?“, vorgetragen von Frau Jule Adams, und „Neues von der Fettleber“ von Frau Elena Kabak. Auch am Nachmittag

geht es hochinteressant weiter mit: „Bewertung der veganen Ernährung aus ernährungsmedizinischer Sicht, referiert von Frau Dr. med. Liette van den Burg, und wir freuen uns auf den Vortrag von Frau Prof. Dr. med. Carolin Victoria Schneider über „Intelligente Ernährung: Wie KI die Zukunft der Ernährungsempfehlungen gestaltet“.

In gewohnt hoher Qualität haben wir zudem ein breites Spektrum an ernährungsrelevanten Themen in unserem dreitägigen Fortbildungsprogramm für Sie zusammengestellt.

Wir freuen uns außerdem auf einen spannenden Vortrag zum Thema „Patientensicherheit beginnt mit uns: Kommunikation, Medikamentensicherheit und menschliche Faktoren“, vorgetragen von Frau Dr. med. Ruth Hecker, Vorsitzende des Aktionsbündnis Patientensicherheit aus Berlin.

Es erwarten Sie spannende Themengebiete aus der Wissenschaft, der enteralen und parenteralen Ernährung, ein weiteres interessantes Thema startet mit dem Vortrag: „Die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE – Wissenschaftliche Grundlagen und Ergebnisse von Anne Carolin Schäfer, aus dem Referat Wissenschaft der DGE Bonn, mit einem anschließenden Part der Culinary Medicine, geleitet durch PD Dr. med. Thomas Ellrott aus Göttingen. Ein weite-

KALORIEN MUNDGERECHT

Die praxisorientierte Kalorien- und Nährwerttabelle mit App-Zugriff!

KALORIEN MUNDGERECHT
DAS PRAXISORIENTIERTE HANDBUCH

INKLUSIVE 1 JAHR APP-ZUGRIFF!

17. Auflage
komplett überarbeitet und erweitert

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



rer wichtiger Themenblock befasst sich intensiv mit dem Thema Ernährung im Alter, mit Vorträgen von Dr. Linda Weber, Nürnberg. Zum Thema: „Besondere Bedürfnisse der Ernährung im Alter“, erfahren Sie mehr über das Themenfeld „Mangelernährung im Alter“, referiert von Prof. Dr. med. Thomas Reinbold, Dortmund, und „Wie Essen verbindet – Chancen und Herausforderungen der Verpflegung in Senioreneinrichtungen“, dargestellt von Nicole Eckelmann, Hannover.

Ein großer Bereich unserer Vorträge bietet wieder einen Einblick in die „Berufspraxis“ mit vielfältigen Themen, unter anderem in den Bereichen „Laborparameter in der Ernährungsberatung“, „Zyklusernährung im Fokus: Hormonelle Balance und Leistungsfähigkeit im weiblichen Zyklus“, „Neurotrition – Ernährung im digitalen Zeitalter?“ oder auch „Einblick ins Gesundheitssystem“.

Thematisch zusammenhängende Vorträge widmen sich den bedeutungsvollen Krankheitsbildern wie Adipositas, Essstörungen, Onkologie, Diabetes mellitus sowie Zölia-

kie. Weitere vielschichtige Beiträge befassen sich mit den Bereichen Vegane Ernährung, Sport und Ernährung, Ernährung im Alter und dem interessanten Einblick in die Ernährung in alten Kulturen.

Daneben finden abwechslungsreiche Beiträge zu aktuellen Erkenntnissen der Kinderernährung durch das Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE) statt. Der Bereich „Aus der Wissenschaft“ widmet sich in diesem Jahr Themen aus den Gebieten: Fruktose und Salz, der Frage: „Wie zuverlässig können die Erkenntnisse aus der Ernährungsforschung sein?“ und dem Feld der Künstlichen Intelligenz (KI) mit dem Vortrag „Wann schält die KI denn meine Kartoffeln?“ von Prof. Dr. Jan Wirsam, Berlin.

Nutzen Sie auch unsere Seminare und Workshops und melden Sie sich zu interessanten Themen wie „Esspsychologische Aspekte in der Ernährungstherapie – Der Hunger nach Sättigung“, „Update Osteoporose für Ernährungsfachkräfte“ oder „Emotionen in der Ernährungsberatung und anderswo: Ein ganzheitlicher Ansatz“ an.



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

Vor und nach 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.

Freuen Sie sich auf einen digitalen fachlichen Austausch mit Kollegen und Kolleginnen in unseren rund 90 Vorträgen, Seminaren und Workshops. Profitieren Sie auch in diesem Jahr von einer vielgestaltigen Auswahl für Ihren persönlichen Berufsalltag.

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 fünf Fort-

bildungspunkte. Die Teilnahmebescheinigung erhalten Sie automatisch bis Anfang Oktober per E-Mail.

Die Bepunktung der Veranstaltung ist bei der Ärztekammer Nordrhein für das Fortbildungszertifikat der Ärztekammer gemäß § 5 Fortbildungsordnung für die nordrheinischen Ärztinnen und Ärzte vom 23. November 2013 in der Fassung vom 12. März 2022 beantragt.

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.

Von Herzen freuen wir uns, alle Vorteile der digitalen Tagung zu nutzen und Ihnen 2025 wieder einen ausgesuchten, vielfältigen und informativen Kongress anbieten zu können.

Der Vorstand des VFED



PD Dr. med.
Edmund Purucker



Hedwig Hugot



Sabine Rosenkranz



Anja Nickel



Heidrun Dörner





Wir danken unsere Sponsoren



Albaöl®

Albaöl GmbH & Co. KG, Straelen



**AMERICAN
PISTACHIO GROWERS**

Colell und Čakar Design GmbH, Hamburg



metaX
INSTITUT FÜR DIÄTETIK GmbH

metaX Institut für Diätetik GmbH, Friedberg



NORSAN

Norsan GmbH, Berlin



Bebo
SINCE 1931

Smilde Foods BV, DC Heerenveen



BDSI

Bundesverband der Deutscher
Süßwarenindustrie e.V.

Bundesverband der Deutschen Süßwaren-
industrie e.V., Bonn



Nestlé
HealthScience

Nestlé Deutschland AG, Frankfurt am Main



seca

Präzision für die Gesundheit

seca gmbh & co. kg., Hamburg



BÖCKER
SOURDOUGH

Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG, Minden



Dr. Wolz
— Seit 1969 —

Dr. Wolz Zell GmbH, Geisenheim



Schnitzer
GLUTENFREIHEIT

Schnitzer GmbH & Co. KG, Offenburg



verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

Verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen e.V., Düsseldorf



**ERNÄHRUNGS
UMSCHAU**
FORSCHUNG
& PRAXIS

UZV UMSCHAU ZEITSCHRIFTEN-
VERLAG GmbH, Wiesbaden



HLH BioPharma
Gemeinsam für eine gesunde Zukunft

HLH BioPharma GmbH, Balve



Yakult
Science for Health

Yakult Deutschland GmbH, Neuss



EINWAHL UND VIRTUELLE PAUSE FÜR DIE INDUSTRIE- AUSSTELLUNG UND BEWEGUNGS-ERFRISCHUNGEN MIT DR. SVEN GREIE

	Hörsaal 4	Hörsaal 3	Hörsaal 1	Hörsaal 2	Hörsaal 5
Vorsitz	PD Dr. med. Edmund Purucker	Prof. Dr. med. Alexander Koch	Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany, Anja Nickel Prof. Dr. med. Carolin Victoria Schneider	Heidrun Dörner, Sabine Rosenkranz Rebecca Douven	Esther Linker Dr. med. Liette van den Burg
Thema	Autoimmunerkrankungen und Ernährung	Gastroenterologie	Aus der Wissenschaft	Aktuelles aus der Industrie	Berufspraxis
09.55	Begrüßung durch den 1. Vorsitzenden PD Dr. med. Edmund A. Purucker				
10.00 - 10.45	Ursachen, Verständnis und Auswirkungen von Autoimmunerkrankungen Dr. med. Sebastian Klapa, Lübeck	Vortragsreihe: 10.00 - 14.45 h Ernährung nach Lebertransplantation: Evidenzbasierte Ansätze und aktuelle Empfehlungen Dr. med. Maïke Pollmanns, Aachen	Evolution und Zivilisationskrankheiten: Wie Fruktose und Salz interagieren Ulrike Gonder, Hünstetten	Das Mikrobiom im (Spitzen)-Sport: Einfluss auf Gesundheit und Performance Dr. Sonja Heinritz, Yakult Deutschland GmbH, Neuss	Kommunikation in der Ernährungsberatung – Sprachliche Tücken und wie man sich das Leben leichter machen kann Anja Schneider, Regenhütte
10.50 - 11.35	Rheuma hat viele Gesichter Dr. med. Anna Flöge, Aachen	Chronisch-entzündliche Darmerkrankungen (CED): Ernährungstherapie nach aktuellen Leitlinien PD Dr. med. Karim Hamesch, Aachen	Wie zuverlässig können die Erkenntnisse aus der Ernährungsforschung sein? Univ.-Prof. Dr. med. Dr. med. habil. Karl-Ludwig Resch, Lauf/Pegnitz	Sauerteig in der Ernährung Gina Kokott, Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden	10.50 - 11.00 h Die DGE stellt sich vor Dr. Ute Brehme, DGE, Bonn 11.00 - 12.25 h Die DGE-Zulassungsempfehlungen 2025 Dr. Ute Brehme, Bonn Dr. Mitra Mielke, Aachen
11.40 - 12.25	Genussvoll essen als Medizin – moderne Ernährung bei Rheuma Birgit Blumenschein, Aalen	Das Geheimnis der „Blue Zones“ – Kann die richtige Ernährung uns wirklich zu einem langen Leben verhelfen? Jule Adams, Aachen NAFLD wird zur MASLD und NASH wird zur MASH: Neues von der Fettleber Elena Kabak, Aachen	Wann schält die KI denn meine Kartoffeln? Prof. Dr. Jan Wirsam, Berlin	Titel NN Prof. Dr. Wiebke Elsner, Hamburg für Colell und Ćakar, Hamburg	

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

Vorsitz	PD Dr. med. Edmund Purucker	Prof. Dr. med. Alexander Koch Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany	Esther Linker PD Dr. med. Karim Hamesch	Sabine Rosenkranz Dr. med. Maïke Pollmanns	Heidrun Dörner Prof. Dr. med. Carolin Victoria Schneider
Thema	Autoimmunerkrankungen und Ernährung	Gastroenterologie / Enterale und parenterale Ernährung	Essstörungen	Aktuelles aus der Industrie	Seminar / Aktuelles aus der Industrie
13.30 - 14.15	Ileitis regionalis Crohn (Morbus Crohn) und Colitis ulcerosa – aktueller Stand zur Ernährungstherapie Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Gießen	Vortragsreihe: 10.00 - 14.45 h Bewertung der veganen Ernährung aus ernährungsmedizinischer Sicht Dr. med. Liette van den Burg, Aachen	Ernährungstherapie Essstörung – Herausforderung Übergang Klinik zu ambulantes Setting Lisa-Marie Hentschke, Aachen	Darmgeflüster und Kopfkino: Ernährung als Schlüssel zur mentalen Gesundheit Dominik Hoffmann, HLH BioPharma GmbH, Balve	13.30 - 15.00 h Seminar: Update Osteoporose für Ernährungsfachkräfte Barbara Haidenberger, München Anmeldung nicht erforderlich Seminar kostenfrei
14.20 - 15.05	Autoimmunerkrankungen der Schilddrüse (Hashimoto, Basedow und Co.) Krankheitsbilder, Symptome, Diagnostik, Behandlungsmöglichkeiten Ali Naddaf, Lich	„Intelligente Ernährung“: Wie KI die Zukunft der Ernährungsempfehlungen gestaltet Prof. Dr. med. Carolin Victoria Schneider, Aachen	„Nein, meine Suppe ess' ich nicht“ – ARFID oder doch nur Picky Eater? Anja Schneider, Regenhütte Claudia Nottrodt, Leipzig	Von der Waage zur Wissenschaft: Warum die BIA ein Gamechanger in der Ernährungstherapie ist Dr. Heike Niemeier, Hamburg für seca gmbh & co. kg, Hamburg	
15.10 - 15.55	Ernährung bei Hashimoto-Thyreoiditis – Weniger ist mehr! Stephanie Mißler, Braunschweig	15.10 - 16.45 h Aktualisierte DGEM-Leitlinien und Entwicklung der enteralen und parenteralen Ernährung Britta Krummen, Krefeld	Ernährungsaufbau von Patient:innen mit Anorexia nervosa und Bulimia nervosa im klinischen Kontext Lilia Fäßler, Tübingen Ina Seitz, Berlin	Leitlinien-Update: Ernährungstherapie bei chronisch-entzündlichen Darmerkrankungen Anke Maelzer, metaX, Institut für Diätetik GmbH, Friedberg	15.10 - 15.55 h Workshop: Genießen macht Spaß – genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung Edburg Edlinger, Innsbruck für den Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e. V. (BDSI) Anmeldung erforderlich, Workshop kostenfrei
16.00 - 16.45	Virtuelle Pause und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie				
			Elternbegleitung „Mein Kind ist an einer Essstörung erkrankt, ich fühle mich hilflos, überfordert und voller Angst“ Katharina Sturm, Berlin	Mangelernährung und Sarkopenie: Erkennen und patientenorientiert die Ernährung anpassen Dr. Heike Niemeier, Hamburg für Nestlé Deutschland AG, Frankfurt am Main	16.00 - 16.45 h Workshop: Genießen macht Spaß – genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung Edburg Edlinger, Innsbruck für den Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e. V. (BDSI) Workshop ausgebucht!

17.30 UHR - HÖRSAAL 4: MITGLIEDERVERSAMMLUNG DES VFED E.V.

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

Vorsitz	PD Dr. med. Edmund Purucker PD Dr. med. Thomas Ellrott	Esther Linker Prof. Dr. med. Carolin Victoria Schneider	Sabine Rosenkranz Prof. Dr. med. Alexander Koch	Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany PD Dr. med. Karim Hamesch	Heidrun Dörner Anja Nickel Prof. Dr. med. Carolin Victoria Schneider
	Hörsaal 4	Hörsaal 3	Hörsaal 1	Hörsaal 2	Hörsaal 5
Thema	DGE-Ernährungsempfehlungen / Culinary Medicine	Adipositas	Vegane Ernährung	Ernährung in der Zahnmedizin	Workshop / Seminar
09.00 - 09.45	Die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE – Wissenschaftliche Grundlagen und Ergebnisse Anne Carolin Schäfer, für DGE, Bonn	Virtuelle Pause und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie	Pflanzliche Milchalternativen – Vergleich zu Kuhmilch und Einsatz in einer nachhaltigeren Ernährung Dr. Margrit Richter, für DGE, Bonn	Virtuelle Pause und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie	09.00 - 10.30 h Workshop: Emotionale Dynamiken im Essverhalten Prof. Dr. Wiebke Elsner, Hamburg Anmeldung nicht erforderlich Workshop kostenfrei
09.50 - 10.35	09.50 - 12.15 h Live aus dem Teaching-Kitchen Moderation PD Dr. med. Thomas Ellrott, Göttingen	Gewichtsstigma in Medizin und Gesellschaft: Auswirkungen und Handlungsansätze Dr. Antonie Post, Burgstetten	Vegan ist (un)gesund! – Naja, kommt drauf an... Artem Sarafanov, Gießen	9.50 - 11.25 h Vortragsreihe: Kariesprophylaxe durch Ernährung – Braucht es eine Entwöhnung von der süßen Droge Zucker? Prof. Dr. med. dent. Christian Tennert, Bern Zucker: nicht nur in der Zahnmedizin „not so sweet“ Prof. Dr. med. dent. Johan Wölber, Dresden Ernährungslenkung als Teilbereich multimodaler Therapiestrategien bei oralen Erkrankungen Dr. med. dent. Valentin Bartha, Heidelberg	10.40 - 12.10 h Seminar: Emotionen in der Ernährungsberatung und anderswo: Ein ganzheitlicher Ansatz Prof. Dr. Stephanie Birkner, Oldenburg Reiner Homann, Westerstede Anmeldung nicht erforderlich Seminar kostenfrei
10.40- 11.25		Gewichtsneutrale Beratung im Spannungsfeld von Gesundheitsdiskursen und gesellschaftlichen Normen Dr. Antonie Post, Burgstetten	Potenzielle Nährstoffmängel bei pflanzenbasierter Ernährung Prof. Dr. Klaus Günther, Bonn		
11.30 - 12.15		Hohe Essgeschwindigkeit – Wirkung und Management. Die Kunst des Entschleunigens Edburg Edlinger, Innsbruck	Von Beginn an – in der Familie pflanzenbasiert und vollwertig essen und genießen! Edith Gätjen, Bergisch Gladbach		

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

Vorsitz	PD Dr. med. Edmund Purucker	Sabine Rosenkranz Prof. Dr. med. Carolin Victoria Schneider	Esther Linker Prof. Dr. med. Alexander Koch	Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany PD Dr. med. Karim Hamesch	Heidrun Dörner
Thema	Onkologie	Sport und Ernährung	Berufspraxis / Patientensicherheit / Gesundheitssystem	Ernährung im Alter / Aktuelles aus der Industrie	Seminar
13.30 - 14.15	Krebsdiäten: Diäten sind das Phänomen unserer Zeit und in Form von Krebsdiäten werden sie mit Heilsversprechen verbunden Prof. Dr. med. Jutta Hübner, Jena	Update: Optimierte Regeneration durch gezielte Ernährungsmaßnahmen Uwe Schröder, Bad Nauheim	Neurotrition – Ernährung im digitalen Zeitalter Günter Wagner, Bad Nauheim Petra Michaelis, Oyten	Besondere Bedürfnisse der Ernährung im Alter Dr. Linda Weber, Nürnberg	13.30 - 16.30 h Seminar: Esspsychologische Aspekte in der Ernährungstherapie – Der Hunger nach Sättigung Sylvia Herberg, Dortmund Anmeldung erforderlich Seminar kostenpflichtig, 60,- EUR
14.20 - 15.05	Schluckstörungen bei onkologischen Patienten Cordula Winterholler, Nürnberg	Sportive Kids und Topleistung: Sporternährung für Wachstum und Erfolg Uwe Schröder, Bad Nauheim	Laborparameter bei Fettstoffwechselstörungen Prof. Dr. Dr. med. Charles Christian Adarkwah, Kreuztal-Krombach	Mangelernährung im Alter Prof. Dr. med. Thomas Reinbold, Dortmund	
15.10 - 15.55	Palliative Ernährungstherapie Sabine Götte, Brilon	Vegetarische und vegane Sport-Ernährung Günter Wagner, Bad Nauheim	Laborparameter bei Herz-Kreislauf Erkrankungen Prof. Dr. Dr. med. Charles Christian Adarkwah, Kreuztal-Krombach	Der Einfluss der Ernährung auf das Alter Prof. Dr. med. Maria Cristina Polidori, Köln	
16.00 - 16.45	Darmkrebs und Ernährung – Was muss man wissen? Dr. med. Jörg Celesnik, Bottrop	Update: Trinken im Sport – Schweißverluste optimal ausgleichen Uwe Schröder, Bad Nauheim	Patientensicherheit beginnt mit uns: Kommunikation, Medikamentensicherheit und menschliche Faktoren Dr. med. Ruth Hecker, Berlin Vorsitzende Aktionsbündnis Patientensicherheit	Wie Essen verbindet – Chancen und Herausforderungen der Verpflegung in Senioreneinrichtungen Nicole Eckelmann, Hannover	
16.50 - 17.35	Virtuelle Pause und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie	Virtuelle Pause und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie	Einblick ins Gesundheitssystem – und die Stellung der Ernährungsberatung Doris Steinkamp, Krefeld Dr. Mitra Mielke, Aachen	Mit der Hafer-Eiweiß-Diät gegen Diabetes Dr. med. Winfried Keuthage, Münster für Dr. Wolz, Geisenheim	Virtuelle Pause und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie

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

	Hörsaal 4	Hörsaal 3	Hörsaal 1	Hörsaal 2
Einwahl und Virtuelle Pause für die Industrieausstellung und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie				
Vorsitz	PD Dr. med. Edmund Purucker	Esther Linker Prof. Dr. med. Alexander Koch	Sabine Rosenkranz Prof. Dr. med. Carolin Victoria Schneider	Anja Nickel PD Dr. med. Karim Hamesch
Thema	Diabetes mellitus	Zöliakie / Berufspraxis	Ernährung in alten Kulturen / Wasserhaushalt	Kinderernährung
09.30 - 10.15	Die Wunder-Spritze zum Abnehmen?! GLP-1-basierte Therapie bei Adipositas Dr. med. Winfried Keuthage, Münster	9.30 - 11.45 h Zöliakie in verschiedenen Lebensphasen: Besonderheiten und Ernährungspraxis Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Gießen Andrea Hiller, Kirrweiler Ulla Hirschmann, DZG Stuttgart	Essen und Ernährung in den Steinzeiten Prof. Dr. Silvine Scharl, Köln Elisabeth Krewer, Köln Dr. Nadine Nolde, Köln Dr. Tanja Zerl, Köln	09.30 - 11.55 h Wie sind Supplemente und Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge, Kinder und Jugendliche zu bewerten? Prof. Dr. Hermann Kalhoff, FKE Bochum und Klinik für Kinder- und Jugendmedizin, FKE Bochum und Westfälisches Kinderzentrum, Klinikum Dortmund gGmbH Wie weit liegen die Optimierte Mischkost für Kinder und Jugendliche und die neuen DGE-Empfehlungen auseinander? Beatrice Hanusch, FKE, Klinik für Kinder- und Jugendmedizin Bochum Wie viel Wasser brauchen Kinder? Dr. Kathrin Sinnigen, FKE, Klinik für Kinder- und Jugendmedizin Bochum
10.20 - 11.05	Titel NN Dr. med. Winfried Keuthage, Münster		Ernährung im römischen Reich Prof. Dr. Werner Tietz, Köln	
11.10 - 11.55	Süßungsmittel auf dem Prüfstand Helmut Nussbaumer, Burghausen		Titel NN Dr. med. Evelyn Loeser, Halle Prof. Dr. Werner Tietz, Köln	
12.00 - 12.45	Ultra Processed Food – Wie reagiert unser Glukose-Stoffwechsel darauf? Helmut Nussbaumer, Burghausen	12.00 - 13.35 h Zyklusernährung im Fokus: Hormonelle Balance und Leistungsfähigkeit im weiblichen Zyklus Dr. med. Nadine Rohloff, Chemnitz Nicole Heinze, Hannover	Zur Geschichte und Kulturgeschichte des Vegetarismus Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, Hemmingen	Virtuelle Pause und Bewegungs-Erfrischungen mit Dr. Sven Greie
12.50 - 13.35	Überblick Forschungsstand Fastenformen bei Typ-1-Diabetes Dr. Bettina Berger, Witten/Herdecke		Mineral- und Heilwasser ein uraltes Kulturgut: Erkenntnisse aus aktuellen wissenschaftlichen Studien zu den bedeutendsten Inhaltsstoffen Dr. Inga Schneider, Hannover	
VIRTUELLE PAUSE FÜR INDUSTRIEAUSSTELLUNG				


AUTOIMMUNERKRANKUNGEN UND ERNÄHRUNG
HÖRSAAL 4

Ursachen, Verständnis und Auswirkungen von Autoimmunerkrankungen

10.00 - 10.45

Immunologische Wechselbeziehungen bestimmen im hohen Ausmaß unsere Entwicklung. Störungen dieser Wechselbeziehungen können zu einer fehlgeleiteten Immunantwort führen, welche sich klinisch als Autoimmunerkrankung äußert. Das Verständnis dieser komplexen Mechanismen ist essenziell für die Entwicklung möglicher Therapieansätze, sowie Grundlage zielgerichteter ernährungsmedizinischer Intervention.

Dr. med. Sebastian Klapa, Klinik für Rheumatologie und klinische Immunologie Vaskulitätszentrum / ASV Universitätsklinikum Schleswig-Holstein, Lübeck


Rheuma hat viele Gesichter

10.50 - 11.35

Übersichtsvortrag über häufige Krankheitsbilder in der Rheumatologie und ihre verschiedenen Behandlungsoptionen

Dr. med. Anna Flöge, Fachärztin für Innere Medizin und Rheumatologie, Medizinische Klinik II, Uniklinik RWTH Aachen


Genussvoll essen als Medizin – moderne Ernährung bei Rheuma

11.40 - 12.25

Antientzündliches Essen, Essen gegen stille Entzündungen – Lebensmittel haben viel mehr Einfluss als bislang gedacht. Welche Lebensmittel bzw. ihre Inhaltsstoffe haben diese postulierten Wirkungen, in welcher Portionsmenge, und wie diese genussvoll in den Tagesplan integrieren, sind Themen regelmäßiger Diskussionen unter den Ernährungsfachkräften. Ein Update zur Fachinformation und für den Genuss.

Birgit Blumenschein, blumenschein ernährung – beratung & therapie, Aalen

AUTOIMMUNERKRANKUNGEN UND ERNÄHRUNG
HÖRSAAL 4

Ileitis regionalis Crohn (Morbus Crohn) und Colitis ulcerosa – aktueller Stand zur Ernährungstherapie

13.30 - 14.15

Diese beiden gastroenterologischen Erkrankungen belasten die Patienten insbesondere in den Schubphasen erheblich. Bedingt



durch Nährstoffverluste im Entzündungsschub sowie die eingeschränkte Verdauungsfunktion der betroffenen Organe kommt es zur Mangelernährung. Was kann therapeutisch entgegengesetzt werden? Gibt es wirksame Präventionskonzepte zur Verkürzung der Schubphasen und Verlängerung der Remissionsphasen? Im Vortrag werden die beiden Erkrankungen einführend gegenübergestellt und die Prinzipien der Ernährungstherapie skizziert sowie Fragen zu Optionen der Prävention diskutiert. Dazu werden auch Blicke in die aktuellen Leitlinien geworfen.

Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Ernährungskonzepte, Gießen


Autoimmunerkrankungen der Schilddrüse (Hashimoto, Basedow und Co.) Krankheitsbilder, Symptome, Diagnostik, Behandlungsmöglichkeiten

14.20 - 15.05

Der Vortrag beleuchtet die häufigsten Autoimmunerkrankungen der Schilddrüse, wie Hashimoto und Basedow, und erläutert deren Symptome, diagnostische Verfahren und therapeutische Ansätze. Dabei wird auf die Bedeutung einer frühzeitigen Erkennung und Behandlung eingegangen.

Ali Naddaf, Leitender Oberarzt, Klinik für Endokrine Chirurgie Kompetenzzentrum für Schilddrüsen- und Nebenschilddrüsenchirurgie (DGAV) Asklepios Klinik Lich GmbH, Lich


Ernährung bei Hashimoto-Thyreoiditis – Weniger ist mehr!

15.10 - 15.55

Inzwischen kursieren zahlreiche Ernährungstipps und Lifestyle-Interventionen für Personen mit einer Hashimoto-Thyreoiditis. Was macht Sinn und was nicht? Und wie sieht es mit der wissenschaftlichen Evidenz aus?

Stephanie Mißler, Ernährungsberatung Stephanie Mißler & Team, Braunschweig

GASTROENTEROLOGIE
HÖRSAAL 3

Ernährung nach Lebertransplantation: Evidenzbasierte Ansätze und aktuelle Empfehlungen

10.00 - 14.45

Die Ernährungstherapie nach Lebertransplantation stellt einen essenziellen Bestandteil der langfristigen Patientenversorgung dar. Ziel ist es, die Leberfunktion zu stabilisieren, Post-Transplantations-Komplikationen wie Metabolisches Syndrom, Diabetes mellitus

oder Osteoporose zu minimieren und eine optimale Mikronährstoffversorgung sicherzustellen. Immunsuppressive Therapien beeinflussen den Stoffwechsel und stellen besondere Anforderungen an die Ernährung, insbesondere im Hinblick auf die Regulation des Körpergewichts, die Kontrolle des Blutzuckerspiegels und die Prävention kardiovaskulärer Risiken. Der Vortrag vermittelt aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse und beleuchtet konkrete Ernährungsempfehlungen, um Fachkräften in der Ernährungsberatung fundierte Handlungsempfehlungen für die Nachsorge an die Hand zu geben.

Dr. med. Maïke Pollmanns, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen

Chronisch-entzündliche Darmerkrankungen (CED): Ernährungstherapie nach aktuellen Leitlinien

Chronisch-entzündliche Darmerkrankungen (Morbus Crohn, Colitis ulcerosa) erfordern eine gezielte Ernährungstherapie, die nach aktuellen Leitlinien auf die Förderung der Remission und Prävention von Mangelernährung ausgerichtet ist. Die exklusive enterale Ernährung (EEN) wird insbesondere bei Morbus Crohn als Remissionsinduktion empfohlen. In der Remissionsphase sind eine ausgewogene, entzündungshemmende Ernährung sowie die Supplementierung von Mikronährstoffen (z. B. Vitamin D, Eisen) essenziell. Der Vortrag fasst aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse und praxisrelevante Empfehlungen für die ernährungsmedizinische Betreuung von CED-Patienten zusammen.

PD Dr. med. Karim Hamesch, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen

Das Geheimnis der „Blue Zones“ – Kann die richtige Ernährung uns wirklich zu einem langen Leben verhelfen?

In den sogenannten „Blue Zones“ – Regionen, in denen Menschen eine außergewöhnlich hohe Lebenserwartung erreichen – wurde wiederholt von einem Zusammenhang zwischen Ernährung, Lebensstil und Langlebigkeit berichtet. In diesem Vortrag erfolgt eine evidenzbasierte Analyse, die untersucht, inwiefern die Ernährungsgewohnheiten der Bewohner:innen dieser Zonen, wie Okinawa (Japan), Sardinien (Italien) und Ikaria (Griechenland), tatsächlich zu ihrer Gesundheit und Lebensdauer beitragen. Zudem werden aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse zur Rolle

der Ernährung in der Prävention chronischer Krankheiten sowie der Förderung einer langen, gesunden Lebensspanne zusammengefasst und auf die praktischen Implikationen für die westliche Ernährung übertragen.

Jule Adams, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen

NAFLD wird zur MASLD und NASH wird zur MASH: Neues von der Fettleber

Die neueste Entwicklung in der Nomenklatur der Fettlebererkrankungen zeigt eine Abkehr von der Bezeichnung NAFLD (nicht-alkoholische Fettlebererkrankung) hin zu MASLD (Metabolic Dysfunction-Associated Steatotic Liver Disease), um die enge Verbindung zu metabolischen Störungen stärker zu betonen. Auch die früher als NASH (nicht-alkoholische Steatohepatitis) bezeichnete Form wird nun als MASH (Metabolic Dysfunction-Associated Steatohepatitis) bezeichnet. Dieser Vortrag erörtert die wissenschaftlichen Hintergründe dieser Umbenennungen und die damit verbundenen Veränderungen in der Diagnose und Behandlung von Fettlebererkrankungen. Zudem werden neue ernährungsmedizinische Ansätze zur Prävention und Therapie von MASLD und MASH vorgestellt.

Elena Kabak, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen

GASTROENTEROLOGIE / ENTERALE UND PARENTERALE ERNÄHRUNG

HÖRSAAL 3

Bewertung der veganen Ernährung aus ernährungsmedizinischer Sicht

10.00 - 14.45

Die vegane Ernährung wird zunehmend als gesundheitsförderlich wahrgenommen, birgt jedoch auch potenzielle Risiken, insbesondere in Bezug auf die Versorgung mit Mikronährstoffen wie Vitamin B₁₂, Eisen, Kalzium und Omega-3-Fettsäuren. Dieser Vortrag beleuchtet die ernährungsmedizinische Bewertung der veganen Ernährung, einschließlich ihrer gesundheitlichen Vorteile, wie der Prävention von Herz-Kreislauf-Erkrankungen, und der Herausforderungen, die eine ausgewogene Nährstoffzufuhr betreffen. Darüber hinaus werden praxisorientierte Empfehlungen zur Optimierung der veganen Ernährung und zur Vermeidung von Mängeln aufgezeigt.

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

„Intelligente Ernährung“: Wie KI die Zukunft der Ernährungsempfehlungen gestaltet

Künstliche Intelligenz (KI) revolutioniert die Ernährungsmedizin, indem sie personalisierte Ernährungsempfehlungen basierend auf individuellen Daten ermöglicht. Durch die Analyse von Gesundheitsdaten, genetischen Informationen und Ernährungsgewohnheiten kann KI maßgeschneiderte Diäten entwickeln, die nicht nur gesundheitliche Ziele fördern, sondern auch Risiken für chronische Krankheiten verringern. Dieser Vortrag beleuchtet, wie KI Ernährungspläne optimiert, die Forschung beschleunigt und die präventive Gesundheitsversorgung unterstützt. Zudem wird diskutiert, welche Chancen und Herausforderungen der Einsatz von KI in der Ernährungspraxis mit sich bringt.

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

Aktualisierte DGEM-Leitlinien und Entwicklung der enteralen und parenteralen Ernährung

15.10 - 16.45

Vorstellung der aktuellen Leitlinien zur enteralen und parenteralen Ernährungstherapie und ihre Bedeutung für die praktische Umsetzung im Klinikalltag. Von der Indikation und Pflege von Ernährungssonden über den Kostaufbau bis hin zum Komplikations- und Entlassmanagement (am Beispiel des Helios Klinikums Krefeld).

Britta Krummen, Ernährungsberatung, Med. Klinik II, Helios Klinikum, Krefeld

AUS DER WISSENSCHAFT

HÖRSAAL 1

Evolution und Zivilisationskrankheiten: Wie Fruktose und Salz interagieren

10.00 - 10.45

Fruktose gilt gemeinhin als harmlos, wenn auch nicht gesund. Über viele Jahre wurde sie gar als „Diabetikerzucker“ eingesetzt, weil sie einen geringen glykämischen Index aufweist. Doch es zeichnet sich ab, dass ein Übermaß an Fruktose so ziemlich alle bekannten Zivilisationskrankheiten, inklusive des Bluthochdrucks und seiner Folgeerkrankungen, fördern kann. Der Grund dafür sind evolutionär vorteilhafte Mutationen und Stoffwechselwege („Survival Switch“), die jedoch bei „westlichem“ Lebensstil zur

Gesundheitsgefahr werden. Ähnliche Effekte werden auch durch einen langfristig (zu) hohen Salzkonsum getriggert. Im Vortrag soll dargelegt werden, wie dies alles zusammenhängt und welche wichtige Rolle das Wasser dabei spielt.

Ulrike Gonder, Freie Wissenschaftsjournalistin, Hünstetten

Wie zuverlässig können die Erkenntnisse aus der Ernährungsforschung sein?

10.50 - 11.35

Die klinische Forschung in der Medizin untersucht medikamentöse und andere Ansätze vor allem in der Therapie klinisch manifester Gesundheitsstörungen. Sie ist geprägt durch Forschungsmethoden, die auf einen eindeutigen Kausalzusammenhang zwischen Intervention und klinischer Wirkung abzielen. Ernährungsforschung beschäftigt sich demgegenüber mit Stoffen, die natürliche Bestandteile des täglichen Lebens sind. Genau das macht Aussagen zur Kausalität von Nahrungsbestandteilen schwierig bis problematisch. Das Wissen um die methodisch bedingten Grenzen ist ein Schlüssel zur richtigen Interpretation von omnipräsenten Behauptungen

Univ.-Prof. Dr. med. Dr. med. habil. Karl-Ludwig Resch, Deutsches Institut für Gesundheitsforschung gGmbH German Institute for Health Research, Lauf/Pegnitz

Wann schält die KI denn meine Kartoffeln?

11.40 - 12.25

KI wird in der Ernährungsberatung unverzichtbar. Doch wie kann sie sinnvoll und effizient genutzt werden? Prof. Dr. Jan Wirsam, Betriebswirt und KI-Experte mit Schwerpunkt Ernährung, vermittelt in seinem Vortrag praxisnahe Einblicke:

Grundlagen: Was ist KI, wie funktioniert sie und was kann sie leisten?

Voraussetzungen: Welche Kompetenzen benötigen Ernährungsfachkräfte für den erfolgreichen KI-Einsatz?

Anwendungsbereiche: KI-gestützte Ernährungspläne, Analyse von Ernährungsprotokollen, personalisierte Patientenbriefe, Informationsbeschaffung, Vortragsentwürfe u.v.m. Ein praxisorientierter Überblick für eine zukunftsfähige Ernährungsberatung!

Prof. Dr. Jan Wirsam, Fachbereich 3 / Wirtschafts- und Rechtswissenschaften Operationsmanagement und Innovationsmanagement Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin



ESSSTÖRUNGEN

HÖRSAAL 1

**Ernährungstherapie Essstörung – Herausforderung Übergang Klinik zu ambulantem Setting**

13.30 - 14.15

Der Übergang vom stationären in das ambulante Setting der Essstörungsbehandlung ist mit spezifischen Herausforderungen verbunden. In diesem Vortrag werden die Schwierigkeiten erörtert, die mit dem Übergang vom stationären in das ambulante Setting einhergehen. Aus den vorliegenden Erkenntnissen lassen sich spezifische Aspekte ableiten, die bei diesem Übergang zu berücksichtigen sind, um eine optimale Gestaltung zu gewährleisten und den Rückfall zu verhindern.

Lisa-Marie Hentschke, Klinik für Psychiatrie, Psychosomatik und Psychotherapie des Kindes- und Jugendalters, Aachen

**„Nein, meine Suppe ess‘ ich nicht“ – ARFID oder doch nur Picky Eater?**

14.20 - 15.05

In Kliniken und Ernährungspraxen steigt die Anzahl Erwachsener und auch ratsuchender Eltern von Kindern, die eine extrem selektive Lebensmittelauswahl haben und auch nicht so einfach aus ihrer Haut schlüpfen können. Im Vortrag geben wir einen Überblick über die Unterschiede von ARFID und Picky Eater und geben erste Impulse und Erfahrungen aus Sicht von Ernährungsfachkräften.

*Anja Schneider, Foodcoaching Kopfsache, Regenhütte
Claudia Nottrodt, Soteria Klinik & Zentrum für seelische Gesundheit am HELIOS Park-Klinikum Leipzig*

**Ernährungsaufbau von Patient:innen mit Anorexia nervosa und Bulimia nervosa im klinischen Kontext**

15.10 - 15.55

Anhand von Fallbeispielen werden die Grundlagen von Kostaufbau und vollwertiger Ernährung im Essstörungssetting vorgestellt.

*Lilia Fäßler, Universitätsklinikum Tübingen Innere Medizin VI – Abteilung für Psychosomatische Medizin und Psychotherapie, Tübingen
Ina Seitz, Praxis für Ernährungstherapie und Systemische Therapie, Berlin*

**Elternbegleitung „Mein Kind ist an einer Essstörung erkrankt, ich fühle mich hilflos, überfordert und voller Angst“**

16.00 - 16.45

Wie Eltern auf dem Heilungsweg ihrer Kinder unterstützt werden können, was das auch für die Betroffenen Kinder und Jugendlichen ändert, und wie im Rahmen von systemischer Familientherapie die ganze Familie Begleitung erfahren kann.

Katharina Sturm, Praxis für Ernährungstherapie und Systemische Therapie, Berlin

AKTUELLES AUS DER INDUSTRIE

HÖRSAAL 2

**Das Mikrobiom im (Spitzen)-Sport: Einfluss auf Gesundheit und Performance**

10.00 - 10.45

In diesem Vortrag geht es um die Bedeutung des Mikrobioms im Darm für die Gesundheit und sportliche Leistung. Eine Dysbiose kann die Darmpermeabilität erhöhen, was sich negativ auf Stressresilienz, Nährstoffaufnahme und Immunabwehr auswirken kann und die Erholung sowie Leistung beeinträchtigt. Anhand von Studien und Beispielen aus dem Spitzensport wird gezeigt, wie Sportler:innen ihre Darmgesundheit verbessern und so ihre Leistung steigern können.

Dr. Sonja Heinritz, Wissenschaftsabteilung, Yakult Deutschland GmbH, Neuss

**Sauerteig in der Ernährung**

10.50 - 11.35

Was ist Sauerteig? Welche ernährungsphysiologischen Eigenschaften bringt der Einsatz von Sauerteig in Lebensmitteln mit sich? Und was sind unsere Lösungen für spezielle Ernährungsformen?

Gina Kokott, Sales Managerin glutenfreie Backwaren und B2C Shop, Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden



AKTUELLES AUS DER INDUSTRIE

HÖRSAAL 2



Titel NN

11.40 - 12.25

*Prof. Dr. Wiebke Elsner, Hamburg
für Colell und Ćakar, Hamburg*


Darmgeflüster und Kopfkino: Ernährung als Schlüssel zur mentalen Gesundheit

13.30 - 14.15

Die Ernährung, insbesondere der Konsum von Zucker, hat einen erheblichen Einfluss auf die mentale Gesundheit, wobei der Darm eine zentrale Rolle spielt. Übermäßiger Zuckerkonsum kann das Gleichgewicht des Mikrobioms stören, Entzündungen fördern und die Produktion wichtiger Neurotransmitter wie Serotonin beeinträchtigen. Die Darm-Hirn-Achse, die über Nerven, Hormone und Immunbotenstoffe kommuniziert, vermittelt dabei zwischen Darm und Gehirn. Eine ausgewogene Ernährung mit weniger Zucker und mehr ballaststoffreichen, darmfreundlichen Lebensmitteln kann das Mikrobiom stärken und somit das psychische Wohlbefinden fördern.

*Dominik Hoffmann, Medizinisch-wissenschaftliche Leitung /
Scientific Director, HLH Bio Pharma GmbH, Balve*


Von der Waage zur Wissenschaft: Warum die BIA ein Gamechanger in der Ernährungstherapie ist

14.20 - 15.05

Die Bioelektrische Impedanzanalyse (BIA) revolutioniert die Ernährungstherapie, indem sie weit über das Körpergewicht hinaus präzise Einblicke in die Körperzusammensetzung ermöglicht. Laut der Lancet Diabetes and Endocrinology Commission sollte der BMI nur als grober Indikator auf Bevölkerungsebene genutzt werden, nicht jedoch zur individuellen Gesundheitsbewertung. Durch den Einsatz der BIA können Ernährungstherapeut:innen gezieltere und personalisierte Interventionen entwickeln, um die Stoffwechselgesundheit ihrer Patienten optimal zu unterstützen.

Dr. Heike Niemeier, für seca gmbh & co. Kg, Hamburg


Leitlinien-Update: Ernährungstherapie bei chronisch-entzündlichen Darmerkrankungen

15.10 - 15.55

Ist es wirklich nur „Iss, was du verträgst“ oder steckt hinter einer erfolgreichen Ernährungstherapie bei chronisch-entzündlichen Darmerkrankungen doch ein bisschen mehr als nur die reine Unverträglichkeit? Aber wie umgehen mit verschiedenen Ernährungsempfehlungen, Intoleranzen, Allergien oder Mangelernährung? Gibt es dabei Unterschiede zwischen akutem Schub und Remissionsphase?

Anke Maelzer, metaX Institut für Diätetik GmbH, Friedberg


Mangelernährung und Sarkopenie: Erkennen und patientenorientiert die Ernährung anpassen

16.00 - 16.45

Die Mangelernährung und Sarkopenie können durch die Ernährung stark beeinflusst werden. Von der ernährungstherapeutischen Anamnese bis zum Therapieplan ist eine vielschichtige Expertise erforderlich – auch um die Compliance der Patient:innen in Klinik und Praxis zu fördern. In dem Vortrag erfahren Sie anhand von Fallbeispielen, wie die Zusammenarbeit mit den Patient:innen gelingen kann und wie durch geschmackvolle und attraktive Ideen die Ernährung sinnvoll und zielführend zusammengesetzt werden kann.

Dr. Heike Niemeier, für Nestlé Deutschland AG, Frankfurt am Main

BERUFSPRAXIS

HÖRSAAL 5


Kommunikation in der Ernährungsberatung – Sprachliche Tücken und wie man sich das Leben leichter machen kann

10.00 - 10.45

Kennen Sie das auch? Manchmal findet man irgendwie keinen rechten Zugang zu einzelnen Patienten. In diesem Vortrag erfahren Sie mehr über die Wirkung verbaler und nonverbaler Kommunikation und wie Sie bewusst „einen guten Draht“ zu Ihren Patienten herstellen und auch aufrechterhalten können, denn in der Ernährungsberatung kommt es auch auf die kommunikativen Fähigkeiten des Beraters an.

Anja Schneider, Foodcoaching Kopfsache, Regenhütte

**Die DGE stellt sich vor**

10.50 - 11.00

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

**Die DGE-Zulassungsempfehlungen 2025**

11.00 - 12.25

Die „DGE-Zulassungskriterien“, die seit 2011 Orientierung zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung bieten, wurden im Zuge von Reformen in der Primärprävention sowie der Einführung des Heilmittels Ernährungstherapie umfassend überarbeitet. Seit Februar 2025 liegen sie als „DGE-Zulassungsempfehlungen“ vor: Diese definieren einen verbindlichen Mindeststandard an Kompetenzen, den Absolvent:innen ernährungsbezogener Studiengänge künftig für die Zertifizierung für die Ernährungsberatung in Prävention und Therapie erfüllen müssen. Der Vortrag beleuchtet die strukturellen und inhaltlichen Weiterentwicklungen im Kontext berufspolitischer und rechtlicher Regelungen für den Tätigkeitsbereich der Ernährungsberatung.

Dr. Ute Brehme, Referatsleiterin, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. - Referat Fortbildung, Bonn
Dr. rer. medic. MPH Mitra Mielke, Fachautorin, Aachen

SEMINAR / AKTUELLES AUS DER INDUSTRIE**HÖRSAAL 5****Seminar: Update Osteoporose für Ernährungsfachkräfte**

13.30 - 15.00

Osteoporose ist eine häufige chronische Erkrankung – vergleichbar häufig wie Diabetes mellitus. Dennoch kommen eher selten Patient:innen wegen einer Osteoporose zur Ernährungsberatung, eher kommt sie als Co-Diagnose vor. Dabei gibt es so viele Möglichkeiten, mit Lebensstil inklusive Ernährung die Therapie der Osteoporose zu unterstützen und bei Menschen mit erhöhtem Osteoporose-Risiko die Gesundheit der Knochen schon präventiv zu stärken.

Das Seminar gibt einen Überblick über Risikofaktoren und Möglichkeiten der Therapie und Prävention der Osteoporose. Dabei liegt der Schwerpunkt auf Neuerungen in den Osteoporose-Leitlinien 2023 des DVO (Dachverband Osteologie) sowie den aktualisierten DGE-Beratungsstandards Osteoporose 2025.

Barbara Haidenberger, München

**Workshop: Genießen macht Spaß – genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung**

15.10 - 15.55

Erfahren Sie, wie Genuss Ihre Ernährungsberatung fruchtbar bereichert und die Compliance Ihrer Patientinnen und Patienten verbessert. Basis ist die neue (auch digital verfügbare) Genuss-Box 2.0 des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI). Edburg Edlinger zeigt Ihnen anschaulich alltagsgerechte niedrighschwellige Erfolgsrezepte zur Stärkung der Genusskompetenz.

Edburg Edlinger, für den Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI), Bonn

**Workshop: Genießen macht Spaß – genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung**

16.00 - 16.45

Erfahren Sie, wie Genuss Ihre Ernährungsberatung fruchtbar bereichert und die Compliance Ihrer Patientinnen und Patienten verbessert. Basis ist die neue (auch digital verfügbare) Genuss-Box 2.0 des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI). Edburg Edlinger zeigt Ihnen anschaulich alltagsgerechte niedrighschwellige Erfolgsrezepte zur Stärkung der Genusskompetenz.

Edburg Edlinger, für den Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI), Bonn



SAMSTAG

DGE-ERNÄHRUNGSEMPFEHLUNGEN / CULINARY MEDICINE

HÖRSAAL 4



Die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE – Wissenschaftliche Grundlagen und Ergebnisse

09.00 - 09.45

Die lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE basieren auf einem mathematischen Optimierungsmodell, mit dem Ernährungs-, Gesundheits- und Nachhaltigkeitsaspekte vereint wurden. Im Vortrag werden Methodik, Optimierungsergebnisse und deren Übertragung in die DGE-Empfehlungen Gut essen und trinken erläutert.

Anne Carolin Schäfer, Wissenschaftliche Mitarbeiterin im DGE-Referat Wissenschaft, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn



Live aus dem Teaching-Kitchen

09.50 - 12.15

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

ONKOLOGIE

HÖRSAAL 4



Krebsdiäten: Diäten sind das Phänomen unserer Zeit und in Form von Krebsdiäten werden sie mit Heilsversprechen verbunden

13.30 - 14.15

Krebsdiäten: Diäten sind das Phänomen unserer Zeit und in Form von Krebsdiäten werden sie mit Heilsversprechen verbunden. Kann man den Krebs aushungern? Der Vortrag gibt einen Überblick vom Mausversuch bis zur klinischen Datenlage.

Prof. Dr. med. Jutta Hübner, Professur für Integrative Onkologie Universitätsklinikum Jena Klinik für Innere Medizin II, Jena



Schluckstörungen bei onkologischen Patienten

14.20 - 15.05

Schluckstörungen können viele unterschiedliche Ursachen haben. In diesem Vortrag betrachten wir tumorbedingte Schluckstörungen. Tumorbehandlungen im Kopf- und Halsbereich hinterlassen Spuren – durch Operationen kann sich die physiologische Schluck-



straße verändern, Narben, Bestrahlungsschäden können den Schluckablauf empfindlich stören. Auch das Thema „Mundtrockenheit“ spielt hier eine entscheidende Rolle. Anhand von endoskopischen Schluckaufnahmen werden die Herausforderungen wie auch die Chancen onkologischer Schluckstörungen dargestellt.

Cordula Winterholler, Netzwerk Schluckstörungen, Nürnberg



Palliative Ernährungstherapie

15.10 - 15.55

- Kurz: zur Ernährungstherapie in den verschiedenen Stadien der Palliativkrankung, von der Vermeidung der Mangelernährung in der frühen Phase bis hin zur Mundpflege in der finalen Phase
- Intensiver: alle ernährungstherapeutischen Optionen betrachtet unter dem Blickwinkel der persönlichen Essbiografie

Sabine Götte, Ernährungstherapie und Diabetes-Beratung, Brilon



Darmkrebs und Ernährung – Was muss man wissen?

16.00 - 16.45

Die Entstehung von Darmkrebs ist weitgehend entschlüsselt und die Ernährung ist ein bedeutender Faktor. Erst einmal diagnostiziert, kommt es auf die richtige stadiengerechte Therapieplanung an, im Rahmen derer sich mittlerweile an spezialisierten Zentren Operationen mit dem Da-Vinci-Roboter etabliert haben. Auch nach der Operation ist die richtige Ernährung im Rahmen von Konzepten zur schnellen Rehabilitation („fast track“) ein wichtiger Baustein.

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

ADIPOSITAS

HÖRSAAL 3



Gewichtsstigma in Medizin und Gesellschaft: Auswirkungen und Handlungsansätze

09.50 - 10.35

Gewichtsstigmatisierung beeinflusst sowohl individuelle Gesundheitsentscheidungen als auch die medizinische Versorgung, da ein höheres Gewicht oft automatisch mit schlechter Gesundheit assoziiert wird. Dieser Vortrag beleuchtet die sozialen, psychologischen und gesundheitlichen Folgen von Gewichtsstigmatisierung. Zudem werden evidenzbasierte und praxisnahe Ansätze vorge-



stellt, um eine respektvolle, diskriminierungsfreie und bedarfsgerechte Gesundheitsversorgung zu fördern.

Dr. Antonie Post, Praxis für gewichtsneutrale Ernährungsberatung und -therapie, Burgstetten



Gewichtsneutrale Beratung im Spannungsfeld von Gesundheitsdiskursen und gesellschaftlichen Normen

10.40 - 11.25

Die gewichtsneutrale Beratung fokussiert sich nicht auf Gewichtsreduktion, sondern auf eine individuelle, bedarfsgerechte Versorgung. Doch in einer Gesellschaft, die Schlankheit als Ideal und Gesundheit als persönliche Verantwortung betrachtet, stellt das Fachkräfte vor besondere Herausforderungen. Dieser Vortrag zeigt fundierte und praxiserprobte Strategien für die Beratung auf, die Menschen in ihrem Alltag abholt und Gesundheitsförderung ohne einseitige Gewichtungsfokussierung ermöglicht.

Dr. Antonie Post, Praxis für gewichtsneutrale Ernährungsberatung und -therapie, Burgstetten



Hohe Essgeschwindigkeit – Wirkung und Management. Die Kunst des Entschleunigens

11.30 - 12.15

Wie sieht die aktuelle wissenschaftliche Datenlage zu hoher Essgeschwindigkeit aus? Wie können wir zu langsamem Essen erfolgreich motivieren? Ich serviere in dem Vortrag das Wirkungsspektrum von schnellem Essen und serviere ein Menü an Möglichkeiten zur erfolgreichen Entschleunigung.

Edburg Edlinger, Edburg Edlinger Ernährungsmanagement, Innsbruck

SPORT UND ERNÄHRUNG

HÖRSAAL 3



Update: Optimierte Regeneration durch gezielte Ernährungsmaßnahmen

13.30 - 14.15

Jedes Training ist nur so gut wie die dazugehörige Regenerationsphase. In ihr müssen alle für die Anpassungsprozesse notwendigen Nährstoffe in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Nur dann ist eine effektive und möglichst kurze Regeneration mit optimaler Anpassung des gesamten Organismus an den Trainingsreiz möglich. Der Körper kann mithilfe der richtigen Lebensmittelauswahl zielorientiert an den Trainingsreiz adaptieren, und die



durch den Sport entstandenen Defizite können effektiv ausgeglichen werden.

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



Sportive Kids und Topleistung: Sporternährung für Wachstum und Erfolg

14.20 - 15.05

Nachwuchssportler stehen vor einzigartigen Herausforderungen: hoher Energiebedarf, komplexe physiologische Veränderungen und Anforderungen an Wachstum, Reifung und Leistungsfähigkeit erfordern spezifische Ernährungsstrategien. Neben einer angepassten Kohlenhydrat- und Eiweißzufuhr sowie eines individuellen Hydratationsmanagements ist der durchdachte Einsatz von Nahrungsergänzungen zu diskutieren. Der Vortrag beleuchtet weiterhin die Bedeutung einer angepassten Energie- und Nährstoffzufuhr, die Risiken niedriger Energieverfügbarkeit und deren Auswirkungen auf Gesundheit, Entwicklung und Leistung, um Nachwuchsathleten bestmöglich zu unterstützen, Verletzungsrisiken zu minimieren und langfristig gesunde Gewohnheiten zu etablieren.

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



Vegetarische und vegane Sport-Ernährung

15.10 - 15.55

Sich vegetarisch oder vegan ernährende Leistungssportler:innen der Weltspitze erreichen eine hohe mediale Aufmerksamkeit und hierdurch auch eine Vorbildfunktion im Bereich der Ernährung. Die Leistungsfähigkeit von Elite-Athleten wird jedoch nicht dadurch erklärbar, dass sie sich vegan/vegetarisch ernähren, sondern durch Talent, professionelles Training und durch einen professionellen Umgang mit der Ernährung. Auch wenn mit einer veganen/vegetarischen Ernährung bestimmte Ernährungsrisiken verringert werden können, die unter anderem durch den hohen Einsatz von Antibiotika und Hormonen in der Tierhaltung hervorgerufen werden, erhöhen sich auf der anderen Seite jedoch auch die Herausforderungen für eine bedarfsgerechte Aufnahme von zum Beispiel Eisen und Zink, Vitamin B₁₂ und Vitamin D, den Omega-3-Fettsäuren DHA und EPA sowie Kreatin. Der Vortrag geht sowohl auf die Risiken als auch auf die Möglichkeiten ein, sich im



Leistungs- und Freizeitsportbereich bedarfsgerecht vegetarisch/vegan zu ernähren.

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



Update: Trinken im Sport – Schweißverluste optimal ausgleichen

16.00 - 16.45

Ob E-Bike-Tour, Marathonvorbereitung oder Fitnesskurs – wer schwitzt, muss gezielt trinken. Dieses Update zeigt, wie sich Wasser-, Mineralstoff- und Energieverluste im Gesundheits-, Freizeit- und Breitensport bedarfsgerecht ausgleichen lassen. Im Fokus stehen Kohlenhydrate, Natrium, Magnesium und Kalzium – wann sie wirklich nötig sind, in welcher Form sie sinnvoll sind und warum viele Profigetränke für Freizeitsportler oft mehr versprechen als leisten. Mit klaren Empfehlungen für Beratung und Alltag.

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

VEGANE ERNÄHRUNG

HÖRSAAL 1



Pflanzliche Milchalternativen – Vergleich zu Kuhmilch und Einsatz in einer nachhaltigeren Ernährung

09.00 - 09.45

Im vergangenen Jahr veröffentlichte die DGE ein Positionspapier zu Kuhmilch(-produkten) und pflanzlichen Milchalternativen in einer nachhaltigeren Ernährung. Im Vortrag werden die Inhalte vorgestellt und aktuelle Entwicklungen aufgezeigt.

Dr. Margrit Richter, Wissenschaftliche Mitarbeiterin im DGE-Referat Wissenschaft, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn



Vegan ist (un)gesund! – Naja, kommt drauf an...

09.50 - 10.35

Die vegane Ernährungsweise gewinnt nicht nur aufgrund ihrer positiver tierethischer sowie ökologischer Aspekte immer mehr Anklang, sondern auch aufgrund von postulierten gesundheitlichen Vorteilen. Doch sind Veganer tatsächlich die gesündere Menschengruppe oder birgt eine rein pflanzliche Ernährung womöglich auch gesundheitliche Risiken? Angesprochen werden im Rahmen dieses Vortrages unter anderem der Plant-Based Diet Index, das Erkrankungsrisiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen,



Diabetes, Krebs, sowie potenzielle kritische Nährstoffe einer veganen Ernährungsweise.

Artem Sarafanov, Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e.V. (UGB), Gießen



Potenzielle Nährstoffmängel bei pflanzenbasierter Ernährung

10.40 - 11.25

Die pflanzenbasierte Ernährung wird in der Bevölkerung immer beliebter, da sie zahlreiche Vorteile für Gesundheit und Umwelt mit sich bringt. Die verschiedenen Formen einer pflanzenbasierten Ernährung erfordern jedoch einen genauen Blick auf die potenziell vorliegenden Nährstoffengpässe, die insbesondere bei der veganen Ernährungsweise genau beachtet werden müssen. In dem Vortrag werden die verschiedenen Nährstoffe besprochen, die bei Veganerinnen und Veganern kritisch sein können, und deren Bedarf und Diagnostik dargestellt.

Prof. Dr. Klaus Günther, Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn



Von Beginn an – in der Familie pflanzenbasiert und vollwertig essen und genießen!

11.30 - 12.15

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 vegane Ernährung, und das von Beginn an. Viele Eltern und werdende Eltern informieren sich umfassend, denn es geht ja um Gesundheitsfürsorge und Gesundheitsvorsorge für ihr Kind. Die besondere Herausforderung ist dabei, die unterschiedlichen Bedarfe und Bedürfnisse mit einer vollwertigen und pflanzenbasierten Kost zu berücksichtigen. Wie es gelingen kann, die hohen Nährstoffanforderungen, insbesondere der kritischen Nährstoffe, während der Schwangerschaft und Stillzeit sowie in der Kindheit vorrangig mit genussvollen Speisen abzudecken, ist Inhalt dieses Vortrages.

Edith Gätjen, Hofgut Mielenforst, Köln

BERUFSPRAXIS / PATIENTENSICHERHEIT / GESUNDHEITSSYSTEM

HÖRSAAL 1



Neurotrition – Ernährung im digitalen Zeitalter

13.30 - 14.15

Im digitalen Zeitalter, in dem ständige Erreichbarkeit und eine hohe Informationsflut unseren Alltag bestimmen, wird die



Bedeutung einer bewussten Ernährung immer wichtiger. Dieser Vortrag beleuchtet Zusammenhänge und zeigt auf, wie gezielte Maßnahmen geistige Fitness und Selbstvertrauen stärken können.

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

Petra Michaelis, Referentin Kommunikation der Gesellschaft für Gehirntaining e.V., Oyten



Laborparameter bei Fettstoffwechselstörungen

14.20 - 15.05

Dieser Vortrag bietet einen kompakten Überblick über die wichtigsten Laborparameter zur Diagnostik und Verlaufskontrolle von Fettstoffwechselstörungen. Behandelt werden unter anderem Cholesterinwerte, Triglyzeride und Lipoprotein(a). Neben ihrer klinischen Relevanz werden Interpretation und Einflussfaktoren praxisnah erläutert.

Prof. Dr. Dr. med. Charles Christian Adarkwah, Facharzt für Innere und Allgemeinmedizin, Kreuztal-Krombach



Laborparameter bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen

15.10 - 15.55

Dieser Vortrag gibt einen Überblick über die wichtigsten Laborparameter zur Diagnostik und Risikobewertung kardiovaskulärer Erkrankungen. Im Fokus stehen Troponine, NT-proBNP, Lipidprofile und Entzündungsmarker. Neben ihrer klinischen Bedeutung werden Interpretation und Einflussfaktoren praxisnah erläutert.

Prof. Dr. Dr. med. Charles Christian Adarkwah, Facharzt für Innere und Allgemeinmedizin, Kreuztal-Krombach



Patientensicherheit beginnt mit uns: Kommunikation, Medikamentensicherheit und menschliche Faktoren

16.00 - 16.45

Patientensicherheit erfordert gute Kommunikation, um Fehlinformationen und vermeidbare Risiken – in der Ernährung zum Beispiel bei Allergien oder Unverträglichkeiten – zu erkennen und zu vermeiden. Was kann, muss und will der Patient im Rahmen der Ernährung erreichen? Menschliche Faktoren wie Zeitdruck, Fehlinterpretationen oder mangelnde interdisziplinäre Zusammenarbeit bergen zusätzliche Risiken. In diesem Vortrag werden diese Aspekte beleuchtet, Risiken analysiert und Strategien zur Fehler-



vermeidung sowie zur Förderung der Patientensicherheit in der Ernährungsberatung und Diätetik vorgestellt.

Dr. med. Ruth Hecker, Vorsitzende, Aktionsbündnis Patientensicherheit e.V., Berlin



Einblick ins Gesundheitssystem – und die Stellung der Ernährungsberatung

16.50 - 17.35

Der Vortrag vermittelt einen Überblick über die Struktur des deutschen Gesundheitssystems und erläutert die gesetzlichen Rahmenbedingungen, in denen Leistungen zur Ernährungsberatung verankert sind. Es wird aufgezeigt, in welchen Bereichen Ernährungsfachkräfte im Gesundheitswesen tätig sein können. Dabei werden auch Aspekte der Qualitätssicherung und Patientensicherheit praxisnah erläutert.

Doris Steinkamp, Kompetenz Ernährung Beratungsagentur, Krefeld
Dr. rer. medic. Mitra Mielke, Fachautorin, Aachen

ERNÄHRUNG IN DER ZAHNMEDIZIN

HÖRSAAL 2



Kariesprophylaxe durch Ernährung – Braucht es eine Entwöhnung von der süßen Droge Zucker?

09.50 - 11.25

Ein hoher Zuckerkonsum bei Kindern und Erwachsenen ist die Hauptursache der noch immer sehr hohen Kariesprävalenz. Dass Zucker generell ein ungesundes „Nahrungsmittel“ ist, ist mittlerweile vielfach belegt und akzeptiert. Doch warum scheint Zucker ein «unverzichtbarer Bestandteil» der Ernährung zu sein? Der Vortrag wird die neuesten Erkenntnisse der Zusammenhänge zwischen Ernährung und Kariesentstehung vermitteln und mögliche Strategien aufzeigen, vom Zucker weg zu kommen.

Prof. Dr. med. dent. Christian Tennert, Oberarzt, Universität Bern Klinik für Zahnerhaltung, Präventiv- und Kinderzahnmedizin, Bern



Zucker: nicht nur in der Zahnmedizin „not so sweet“

Während der durchschnittliche Zuckerkonsum in Deutschland konstant auf einem viel zu hohen Niveau verbleibt, haben es symptomatische Präventionsmethoden (wie Zähneputzen mit Fluoriden) geschafft, die Kariesprävalenz deutlich zu senken. Allerdings verbleibt die Kariesprävalenz immer noch auf einem hohen Niveau von durchschnittlich 8 karierteserfahrenen Zähnen bei



jungen Erwachsenen. Nicht nur aus diesem Grund, sondern vor allem auch aus weiteren gesundheitlichen Gründen (wie Zahnfleischentzündungen, Übergewicht, Diabetes, Herz-Kreislaufkrankungen) muss eine weitere Reduktionsstrategie verfolgt werden. Der Vortrag stellt die zahnmedizinischen und allgemein-gesundheitlichen Hintergründe dar.

Prof. Dr. med. dent. Johan Wölber, Poliklinik für Zahnerhaltung - Bereich Parodontologie UniversitätsZahnMedizin Universitätsklinikum Carl Gustav Carus an der Technischen Universität Dresden

Ernährungslenkung als Teilbereich multimodaler Therapiestrategien bei oralen Erkrankungen

Orale Erkrankungen, wie Karies und Parodontitis, zeigen eine multifaktorielle Ätiologie, bei der verhaltensbezogene und systemische Einflüsse eine entscheidende Rolle spielen. Zahnmedizinische Präventions- und Therapieansätze fokussieren noch immer überwiegend auf ein möglichst gründliches und häufiges Entfernen von Zahnbelägen. Dabei kann die Ernährung sowohl auf deren Pathogenität als auch auf die parodontale Entzündungsbereitschaft Einfluss nehmen. Der Vortrag beleuchtet vor diesem Hintergrund das Potenzial eines gezielten Ernährungsmanagements als Teilgebiet innerhalb multimodaler zahnmedizinischer Präventionsstrategien. Diskutiert werden Implementationsmöglichkeiten in zahnärztliche Strukturen einschließlich möglicher Kooperationen mit Diätassistent:innen.

Dr. med. dent. Valentin Bartha, Poliklinik für Zahnerhaltungskunde Universitätsklinikum Heidelberg

Zahnmedizin – ein neuer Sektor für die Ernährungstherapie?

11.30 - 12.15

Vom Behandlungsstuhl bis zur Abrechnung. Die Möglichkeiten des neuen Sektors, erklärt anhand von Praxisbeispielen.

Alea Melchior, Ernährungsberatung, Stuttgart

ERNÄHRUNG IM ALTER / AKTUELLES AUS DER INDUSTRIE

HÖRSAAL 2

Besondere Bedürfnisse der Ernährung im Alter

13.30 - 14.15

Zahlreiche physiologische und metabolische Veränderungen, die mit fortschreitendem Alter einhergehen, können zu vielseitigen Ernährungsproblemen führen. Um die Lebensqualität möglichst



lange zu erhalten, spielt ein guter Ernährungszustand eine zentrale Rolle. Häufig vorliegende Multimorbidität und Multimedikation stellen dabei besondere Herausforderungen für die Gewährleistung einer ausreichenden Ernährungsversorgung dar.

Dr. Linda Weber, Institut für Biomedizin des Alterns Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg

Mangelernährung im Alter

14.20 - 15.05

In Deutschland sind ca. 25 Prozent aller Patienten bei Klinikeinweisung krankheitsbedingt mangelernährt, bei geriatrischen Patienten liegt die Mangelernährungsquote sogar bei über 50 Prozent. Eine nicht rechtzeitig erkannte und therapierte Mangelernährung führt häufig zu vermehrten Komplikationsraten und somit zu einer erhöhten Morbidität sowie Mortalität. Um das Outcome dieser mangelernährten geriatrischen Patienten entscheidend zu verbessern, ist es daher zwingend erforderlich, ein strukturiertes Ernährungsmanagement bei jedem Patienten durchzuführen, die „Besonderheiten“ des älteren Patienten dabei zu berücksichtigen und bei Bedarf eine gezielte ernährungsmedizinische Intervention einzuleiten, um die optimale Versorgung der geriatrischen Patienten zu gewährleisten.

Prof. Dr. med. Thomas Reinbold, Klinikdirektor, Klinik für Geriatrie Klinikum Dortmund gGmbH Klinikum der Universität Witten/Herdecke, Dortmund

Der Einfluss der Ernährung auf das Alter

15.10 - 15.55

Die nationalen Ernährungsempfehlungen werden im Allgemeinen für die Gesamtbevölkerung entwickelt, mit einigen begrenzten Änderungen je nach Alter und Geschlecht. Es ist jedoch bekannt, dass die biologischen Auswirkungen der Ernährung unterschiedlich sind, beispielsweise aufgrund von Unterschieden in der Genetik, den Stoffwechselmerkmalen, der Umwelt und der Zusammensetzung des Mikrobioms. Die Ernährung kann auf diese Faktoren abgestimmt werden, und bei maßgeschneiderten oder individualisierten Ernährungsinterventionen erhalten die Betroffenen die Ernährungsinterventionen, die von Fall zu Fall modifiziert werden. Bei der Präzisionsernährung wird die Ernährung auf den Einzelnen zugeschnitten, auf der Grundlage von datengestützter Präzisionsgesundheitsanalytik und Stratifizierung.

Univ.-Prof. Dr. med. Maria Cristina Polidori, Oberärztin und Klinik II für Innere Medizin Universitätsklinik Köln



Wie Essen verbindet – Chancen und Herausforderungen der Verpflegung in Senioreneinrichtungen

16.00 - 16.45

In den letzten fünf Jahren konnte die Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen eine Vielzahl an Erfahrungen sammeln, wie eine bedarfs- und bedürfnisgerechte Verpflegung in Senioreneinrichtungen gelingen kann. Welche Rolle hierbei die Bedürfnisse der Mitarbeitenden, externe Schulungen und auch die berufsübergreifende Zusammenarbeit spielen, wird praxisnah aufgegriffen.

Nicole Eckelmann, Projektleitung, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. Sektion Niedersachsen Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen, Hannover

Mit der Hafer-Eiweiß-Diät gegen Diabetes

16.50 - 17.35

Dr. med. Winfried Keuthage, Diabetologe (DDG), für Dr. Wolz Zell GmbH, Geisenheim

WORKSHOP / SEMINAR

HÖRSAAL 5

Workshop: Emotionale Dynamiken im Essverhalten

09.00 - 10.30

Wenn Gefühle den Hunger steuern – Mind-Behaviour-Gap im emotionalen Essverhalten.
Wie Emotionen unsere Entscheidungen am Esstisch beeinflussen und was uns wirklich sättigt.

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

Seminar: Emotionen in der Ernährungsberatung und anderswo: Ein ganzheitlicher Ansatz

10.40 - 12.10

Digitalisierung und KI-Systeme sind im Gesundheitswesen – und damit auch in der Ernährungsberatung – ungebremst auf dem Vormarsch!

In Zeiten von ChatGPT, Copilot, Apple Intelligence und all den anderen ist es daher besonders wichtig, sich immer wieder bewusst zu machen, dass wir es mit **Menschen** zu tun haben, die unsere Hilfe und Unterstützung benötigen!

Und der wesentliche Unterschied zwischen diesen beiden Welten liegt auf der Hand:

Egal, wie ausgefeilt moderne Technologien daher kommen: Sie



ENDLICH WIEDER *Life* – TROTZ MORBUS CROHN

Vertrauen Sie auf

- ✓ EEN oder CDED + PEN – mit Modulen® IBD und ModuLife®
- ✓ die studienbelegte Wirksamkeit – Remission erreichen und Lebensqualität Ihrer Patient:innen verbessern¹⁻⁵
- ✓ Modulen® IBD – die Nr. 1 in der Verordnung bei Kindern und Jugendlichen,⁶ auch verordnungsfähig bei Erwachsenen



Ohne Ballaststoffe gemäß der neuen DGEM-Leitlinie⁷



Fordern Sie jetzt kostenlos Ihr Modulen® IBD-Infopaket inkl. Produktmuster an!
www.nestlehealthscience.de/musterbestellung



Nehmen Sie an unseren ModuLife® Expert:innen-trainings teil!
www.nestlehealthscience.de/modulife-training

Modulen® IBD ist ein Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei Morbus Crohn. Wichtige Hinweise: Unter ärztlicher Aufsicht verwenden. Als einzige Nahrungsquelle geeignet. Geeignet ab 5 Jahren.

Quellen: 1. Sigall-Boneh R, et al. J Crohns Colitis. 2017; 11(10). 2. Sigall-Boneh R, et al. Inflamm Bowel Dis. 2014; 20(8). 3. Yanai H, et al. The Lancet Gastroenterology & Hepatology. 2022; 7(1): 49-59. 4. Szczubetek M, et al. Nutrients. 2021 Nov; 13(11):5. Fliss-Isakov N, et al. Journal of Clinical Medicine. 2023 Aug; 12(16). 6. IQVIA Marktdaten FY 2024, Pharmascope Sell-Out Morbus Crohn EEN. 7. Bischoff S, et al. AWMF. 2024: 073-027.



kennen keine Emotionen! Und egal, ob es sich um Allergien, Unverträglichkeiten, Essstörungen oder Adipositas handelt: Für die Klienten sind damit emotionale Aspekte untrennbar verbunden. Und schließlich: Als Berater, Coaches und Trainer können wir unsere eigenen Emotionen zwar kontrollieren, aber niemals abschalten!

In diesem Online-Seminar-Workshop erfahren Sie, wie Emotionen und psychologische Faktoren nicht nur Ernährungsgewohnheiten und das Essverhalten beeinflussen, sondern auch im Umgang mit Klienten zu kritischen Erfolgsfaktoren werden.

Lernen Sie, wie Sie emotionale Aspekte in Ihren Arbeitsalltag integrieren können, um Ihre Klienten ganzheitlich zu unterstützen. Das Seminar bietet praxisnahe Strategien und Techniken, um emotionale Auslöser zu erkennen und zu adressieren, und zeigt auf, wie eine empathische Beratung zu nachhaltigen Veränderungen führen kann. Ideal für Ernährungsberater, Coaches und Fachkräfte im Gesundheitswesen.

*Prof. Dr. Stephanie Birkner, Leiterin des Studiengangs Gründung/ Innovation und Führung an der Hochschule Bremerhaven, Geschäftsführerin hallig hanken by ZUKUNFT.unternehmen gGmbH Oldenburg
Reiner Homann, Inhaber und Kommunikations-Coach/ Trainer, Akademie für Lernerlebnisse, Westerstede*

SEMINAR

HÖRSAAL5



Seminar: Esspsychologische Aspekte in der Ernährungstherapie – Der Hunger nach Sättigung

13.30 - 16.30

In diesem Seminar geht es um das Hunger- und Sättigungssystem im physischen und psychologischen Sinne. Dies ist unser innerliches Wahrnehmungssystem. Wir beschäftigen uns damit, wie wir dem Patienten helfen können, den ursprünglichen, gesunden Zustand wieder herzustellen. Nur wenn wir beginnen, dies wieder in Ordnung zu bringen, kann sich auch das Essverhalten normalisieren. Dies ist von großer Bedeutung, um eine erfolgreiche esspsychologische Beratungsarbeit zu erzielen.

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

Samstag, 20.09.2025



SONNTAG

DIABETES MELLITUS

HÖRSAAL 4



Die Wunder-Spritze zum Abnehmen?! GLP-1-basierte Therapie bei Adipositas

09.30 - 10.15

In der Therapie des Typ-2-Diabetes sind GLP-1-Rezeptor-Agonisten schon lange etabliert. Die Entwicklung von hochpotenten, 1-mal wöchentlich zu injizierbaren Varianten stellen seit einiger Zeit eine wirksame Methode auch zur medikamentösen Gewichtsreduktion dar. Wie kann die Besprechung der potenziellen Wirkungen und Nebenwirkungen dieser Substanzen sinnvoll in die Ernährungstherapie integriert werden?

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



Titel NN

10.20 - 11.05

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



Süßungsmittel auf dem Prüfstand

11.10 - 11.55

- Risikobewertung von Süßungsmitteln
- Ausgewählte Studiendaten zu Süßstoffen und Zuckeraustauschstoffen
- Einblicke in internationale Leitlinien zur Verwendung von Süßungsmitteln
- Welche Alternativen stehen zum Süßen bei Diabetes zur Verfügung?

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



Ultra Processed Food - Wie reagiert unser Glukose-Stoffwechsel darauf?

12.00 - 12.45

- Hyperglykämie und Apoptose
- Ernährungstherapie bei Insulinresistenz
- Protein-Leverage-Hypothese

Sonntag, 21.09.2025



- Kauen und Kalorien
- Die Restore-Diet“

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



Überblick Forschungsstand Fastenformen bei Typ-1-Diabetes

12.50 - 13.35

Dr. Bettina Berger, Institut für Integrative Medizin Forschungs- und Lehrzentrum Herdecke eine Trägerorganisation des Zentrums für klinische Studien (ZKS) der Universität Witten/Herdecke

ZÖLIAKIE / BERUFSPRAXIS

HÖRSAAL 3



Zöliakie in verschiedenen Lebensphasen: Besonderheiten und Ernährungspraxis

09.30 - 11.45

Jede Lebensphase zeichnet sich durch physiologische Charakteristika und Lebensumstände aus. Dies gilt auch für Zöliakiebetreffende und ihr Umfeld. Was ist hinsichtlich der Diagnostik und Therapie dieser äußerst heterogenen Zielgruppe zu beachten? Wie können wir diese Patient:innen und ihre Angehörigen als Ernährungsfachkräfte optimal unterstützen? Insbesondere die Lebensumstände sind nicht zu unterschätzen.

Im Vortrag werden die Charakteristika der Lebensphasen herausgearbeitet und jeweils die Besonderheiten für Zöliakiebetreffende und ihre Familien vorgestellt. In diesem Zusammenhang wird zu jeder Phase auf praktische Tipps und Hilfestellungen in der ernährungstherapeutischen Begleitung eingegangen.

Organisatorischer Hinweis: Da der Beitrag als zusammenhängender Vortrag mit häufigen Referentenwechseln konzipiert ist, sollte dieser komplett besucht werden.

*Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Ernährungskonzepte, Gießen
Andrea Hiller, Kirrweiler*

Ulla Hirschmann, Leiterin Team Ernährung, Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V., Stuttgart



Zyklusernährung im Fokus: Hormonelle Balance und Leistungsfähigkeit im weiblichen Zyklus

12.00 - 13.35

Dieser zweigeteilte Fachvortrag beleuchtet die komplexen hormonellen Abläufe des weiblichen Zyklus und deren Relevanz für die Ernährungswissenschaft. In der ersten Hälfte werden die



physiologischen Grundlagen des Zyklus sowie das Zusammenspiel von Östrogen, Progesteron und weiteren Hormonen erläutert. Zudem werden gynäkologische Erkrankungen wie PCOS, PMS und Endometriose in ihrem pathophysiologischen Kontext dargestellt. Im zweiten Teil wird die Bedeutung der Zyklusernährung kritisch hinterfragt. Welche evidenzbasierten Ansätze existieren, um den weiblichen Körper über die Ernährung gezielt zu unterstützen? Welche Mythen halten sich hartnäckig? Und muss Ernährungstherapie vielleicht aus weiblicher Perspektive neu gedacht werden? Der Vortrag gibt praxisrelevante Einblicke für Fachkräfte der Ernährungswissenschaft und Diätetik.

*Dr. med. Nadine Rohloff, Endo Health GmbH, Chemnitz
Nicole Heinze, Dein Lebensmittelpunkt – Ernährungsberatung & Coaching, Hannover*

ERNÄHRUNG IN ALTEN KULTUREN / WASSERHAUSHALT

HÖRSAAL 1



Essen und Ernährung in den Steinzeiten

09.30 - 10.15

Im Vortrag wird die Ernährung in den Steinzeiten Mitteleuropas beschrieben. Diese ist insbesondere in den älteren Steinzeiten geprägt durch das Nahrungsangebot, das die Natur in Abhängigkeit von der klimatischen Entwicklung (Kalt-/Warmzeiten) bot. Ab der jüngeren Steinzeit beginnt der Mensch seine Nahrung selbst zu produzieren. Nun werden landwirtschaftliche Produkte bedeutsam. Dazu gehören eine Reihe von Kulturpflanzen (v. a. verschiedene Getreidearten und Hülsenfrüchte) und Haustiere (Rind, Schaf, Ziege und Schwein), die nun eine wichtige Grundlage der Ernährung bilden.

Prof. Dr. Silvine Scharl, Elisabeth Krewer, Dr. Nadine Nolde und Dr. Tanja Zerl, Institut für Ur- und Frühgeschichte Universität zu Köln



Ernährung im römischen Reich

10.20 - 11.05

Prof. Dr. Werner Tietz, Universität zu Köln Historisches Institut, Alte Geschichte, Köln



Titel NN

11.10 - 11.55

*Dr. med. Evelyn Loeser, Universitätsklinikum Halle (Saale), AöR
Department für Labormedizin, Halle (Saale)
Prof. Dr. Werner Tietz, Universität zu Köln Historisches Institut, Alte
Geschichte, Köln*



Zur Geschichte und Kulturgeschichte des Vegetarismus

12.00 - 12.45

Unter Vegetarismus wird eine Ernährungs- und Lebensweise verstanden, in der man bewusst auf Lebensmittel verzichtet, welche von getöteten Land- oder Wassertieren stammen. In Abhängigkeit davon, ob von lebenden Tieren stammende Produkte wie Eier, Milch und Honig verzehrt werden, unterscheidet man verschiedene Unterformen, so etwa Ovo-Vegetarier, Lacto-Vegetarier oder Ovo-lacto-Vegetarier. Am 22. April 2016 hat die Verbraucherministerkonferenz der Länder definiert, was unter veganen und vegetarischen Lebensmitteln verstanden wird. Die Beweggründe für eine vegetarische Lebensweise decken ein breites Spektrum ab und reichen von ethisch-moralischen, religiös-spirituellen über gesundheitliche, hygienisch-toxikologische und ästhetische bis hin zu ökologischen und sozialen Motiven. Auch wenn die Idee einer rein pflanzlichen Ernährung des Menschen bereits in der Mythologie verschiedener ursprünglicher Völker aufgetaucht ist, konnte bis heute bei keinem Naturvolk oder indigenem Volk ein konsequenter Vegetarismus als kollektive prinzipielle Haltung nachgewiesen werden. In diesem Vortrag sollen die Spuren, die aus dem Hinduismus und später dann im Europäischen Bereich auftauchen, behandelt und bis zu der heutigen Form des Vegetarismus nachvollzogen werden.

Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, Hemmingen



Mineral- und Heilwasser in der Ernährung: Erkenntnisse aus aktuellen wissenschaftlichen Studien zu den bedeutendsten Inhaltsstoffen

12.50 - 13.35

Ernährungsphysiologische sowie gesundheitliche Wirkungen von Mineral- und Heilwasser. Ergebnisse aktueller wissenschaftlicher Studien mit Mineral- und Heilwasser sowie deren wichtigsten



Inhaltsstoffen, z.B. Kalzium, Magnesium, Hydrogencarbonat und Sulfat.

*Dr. Inga Schneider, Stiftung Leibniz Universität Hannover(LUH)
Institute of Food and One Health Kompetenzzentrum Mineral- und
Heilwasser, Hannover*

KINDERERNÄHRUNG

HÖRSAAL 2



Wie sind Supplemente und Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge, Kinder und Jugendliche zu bewerten?

09.30 - 11.55

Grundsätzlich versorgt eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung gesunde Säuglinge, Kinder und Jugendliche ausreichend mit lebensnotwendigen Stoffen; nur in bestimmten Situationen sind einzelne Supplementierungen empfohlen. Für die überwiegende Mehrzahl der gesunden, gut ernährten Kinder und Jugendlichen sind Nahrungsergänzungsmittel (NEM) nicht notwendig. Bei Einnahme hochdosierter NEM kann das Risiko für eine Überversorgung mit den betreffenden Nährstoffen ansteigen.

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



Wie weit liegen die Optimierte Mischkost für Kinder und Jugendliche und die neuen DGE-Empfehlungen auseinander?

Seit letztem Jahr gibt es neue DGE-Empfehlungen, die erstmals nicht nur eine bedarfsdeckende Nährstoffversorgung und die Prävention ernährungsmitbedingter Krankheiten berücksichtigen, sondern auch die Umweltverträglichkeit der Ernährung. Welche Konsequenzen hat das für die Kinderernährung und wie nachhaltig ist die Optimierte Mischkost für Kinder und Jugendliche? Wir machen den Vergleich.

Beatrice Hanusch, Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Katholisches Klinikum Bochum gGmbH, Bochum



Wie viel Wasser brauchen Kinder?

Wasser – geschmacklos und langweilig? Im Gegenteil! Wasser ist der wichtigste Nährstoff des Menschen und besitzt vielfältige Funktionen im Körper. Ein gut regulierter Wasserhaushalt ist



Referentenverzeichnis

Wissenschaftliche Leitung:

PD Dr. med. Edmund A. Purucker, Evangelisches Krankenhaus Dinslaken

Prof. Dr. Dr. med. Alexander Koch, Uniklinik RWTH Aachen

Adams, Jule, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen

Adarkwah, Charles Christian, Prof. Dr. Dr. med., Facharzt für Innere und Allgemeinmedizin, Auf dem Stück 36, 57223 Kreuztal-Krombach

Berger, Bettina, Dr., Institut für Integrative Medizin Forschungs- und Lehrzentrum Herdecke eine Trägerorganisation des Zentrums für klinische Studien (ZKS) der Universität Witten/Herdecke, Gerhard Kienle Weg 4, 58313 Herdecke

Bartha, Valentin, Dr. med. dent., Poliklinik für Zahnerhaltungskunde Universitätsklinikum Heidelberg, Im Neuenheimer Feld 400, 69120 Heidelberg

Birkner, Stephanie, Prof. Dr., Leiterin des Studiengangs Gründung/ Innovation und Führung an der Hochschule Bremerhaven, Geschäftsführerin hallig hanken by ZUKUNFT.unternehmen gGmbH Oldenburg, ZUKUNFT.unternehmen gGmbH, August-Hanken-Straße 24, 26125 Oldenburg

Blumenschein, Birgit, Diätassistentin, Dipl. Medizinpädagogin, blumenschein ernährung beratung & therapie, Weilerstraße 8, 73434 Aalen

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

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

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

Eckelmann, Nicole, Dipl.oec.troph., Projektleitung, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. Sektion Niedersachsen Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen, Hildesheimer Straße 24, 30169 Hannover

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



Edlinger, Edburg, Diätologin, für den Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI), Schumannstraße 4-6, 53113 Bonn

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

Elsner, Wiebke, Prof. Dr., Campusleiterin, Berufsakademie Nord University of Cooperative Education Campus Hamburg, Hammer Steindamm 40-44, 22089 Hamburg

Elsner, Wiebke, Prof. Dr., für Colell und Çakar Design, Große Elbstraße 212, 22767 Hamburg

Fäßler, Lilia, Diätassistentin, Universitätsklinikum Tübingen Innere Medizin VI - Abteilung für Psychosomatische Medizin und Psychotherapie, Poststraße 10, 72072 Tübingen

Flöge, Anna, Dr. med., Fachärztin für Innere Medizin und Rheumatologie, Medizinische Klinik II, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen

Gätjen, Edith, Diplom-Oecotrophologin, Hofgut Mielenforst, Mielenforster Kirchweg 56, 51069 Köln

Götte, Sabine, Diätassistentin, Ernährungstherapie und Diabetes-Beratung, Philippstraße 8, 59929 Brilon

Gonder, Ulrike, Diplom-Oecotrophologin, Freie Wissenschaftsjournalistin, Taunusblick 21, 65510 Hünstetten

Günther, Klaus, Prof. Dr., Lebensmittelwissenschaftler und Biochemiker, Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, Meckenheimer Allee 166a, 53115 Bonn

Haidenberger, Barbara, M.Sc., Plettstraße 15, 81735 München

Hamesch, Karim, PD Dr. med., Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen

Hanusch, Beatrice, M. Sc. Ernährungswissenschaftlerin, Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Katholisches Klinikum Bochum gGmbH, Alexandrinenstraße 5, 44791 Bochum

Hecker, Ruth, Dr. med., Vorsitzende, Aktionsbündnis Patientensicherheit e.V., Alte Jakobstraße 81, 10179 Berlin

Heinritz, Sonja, Dr., Wissenschaftsabteilung, Yakult Deutschland GmbH, Forumstraße 2, 41468 Neuss



Heinze, Nicole , M.Sc. Public Health, B.A. Ernährungsberatung, Dein Lebensmittelpunkt - Ernährungsberatung & Coaching, Lister Meile 83, 30161 Hannover
Hentschke, Lisa-Marie , Ernährungswissenschaftlerin M.Sc., Klinik für Psychiatrie, Psychosomatik und Psychotherapie des Kindes- und Jugendalters, Neuenhofer Weg 21, 52074 Aachen
Herberg, Sylvia , Diätassistentin, Diplom-Oecotrophologin, Fachberaterin für Essstörungen (FZE), NLP Master-Practitioner, Praxis für Ernährung, Kaiserstraße 22, 44135 Dortmund
Hiller, Andrea , Diätassistentin, Bordmühlweg 23, 67489 Kirrweiler
Hirschmann, Ulla , Diätassistentin, Leiterin Team Ernährung, Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V., Kupferstraße 36, 70565 Stuttgart
Hoffmann, Dominik , Dipl.-Biol., Medizinisch-wissenschaftliche Leitung / Scientific Director, HLH Bio Pharma GmbH, Auf dem Steinocken 5, 58802 Balve
Homann, Reiner , Inhaber und Kommunikations-Coach/ Trainer, Akademie für Lernerlebnisse, Howieker Kamp 6, 26655 Westerstede
Hübner, Jutta , Prof. Dr. med., Professur für Integrative Onkologie Universitätsklinikum Jena Klinik für Innere Medizin II, Am Klinikum 1, 07747 Jena
Kabak, Elena , Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 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, Alexandrinestraße 5 / Beurhausstraße 40, 44791 Bochum / 44137 Dortmund
Keuthage, Winfried , Dr. med., Diabetologe (DDG), für Dr. Wolz Zell GmbH, Marienthaler Straße 3, 65366 Geisenheim
Keuthage, Winfried , Dr. med., Diabetologe (DDG), Schwerpunktpraxis Diabetes und Ernährungsmedizin, Duesbergweg 128, 48153 Münster
Klapa, Sebastian , Dr. med., Klinik für Rheumatologie und klinische Immunologie Vaskulitiszentrum / ASV Universitätsklinikum Schleswig-Holstein, Ratzeburger Allee 160 (Haus A), 23538 Lübeck
Kokott, Gina , Diplom Ingenieurin (FH) Lebensmitteltechnologie, Sales Managerin glutenfreie Backwaren und B2C Shop , Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Ringstraße 55-57, 32427 Minden



Krewer, Elisabeth , Institut für Ur- und Frühgeschichte Universität zu Köln, Weyertal 125, 50931 Köln
Krummen, Britta , Ernährungsberatung, Med. Klinik II, Helios Klinikum Krefeld, Lutherplatz 40, 47805 Krefeld
Loeser, Evelyn , Dr. med., Universitätsklinikum Halle (Saale), AöR Department für Labormedizin, Ernst-Grube-Straße 40, 06120 Halle (Saale)
Maelzer, Anke , M. Sc. Angewandte Ernährungsmedizin, metaX Institut für Diätetik GmbH, Am Strassbach 5, 61169 Friedberg
Melchior, Alea , Diätassistentin, Ernährungsberatung, Reinsburgstraße 111c, 70197 Stuttgart
Michaelis, Petra , MAT-Trainerin, DOSB Ausbilderin, Referentin Kommunikation der Gesellschaft für Gehirntraining e.V., Auf der Geest 17, 28876 Oyten
Mielke, Mitra , Dr. rer. medic., MPH, Fachautorin, Friedrichstraße 52, 52070 Aachen
Mißler, Stephanie , M.Sc. Oecotrophologie, Ernährungsberatung Stephanie Mißler & Team, Ritterbrunnen 5, 38100 Braunschweig
Naddaf, Ali , Leitender Oberarzt, Klinik für Endokrine Chirurgie Kompetenzzentrum für Schilddrüsen- und Nebenschilddrüsenchirurgie (DGAV) Asklepios Klinik Lich GmbH, Goethestraße 4, 35423 Lich
Niemeier, Heike , Dr., Diplom-Ökotrophologin, für seca gmbh & co. Kg, Hammer Steindamm 3-25, 22089 Hamburg
Niemeier, Heike , Dr., Diplom-Ökotrophologin, für Nestlé Deutschland AG, Baseler Straße 46, 60329 Frankfurt am Main
Nolde, Nadine , Dr., Institut für Ur- und Frühgeschichte Universität zu Köln, Weyertal 125, 50931 Köln
Nottrodt, Claudia , Diätassistentin, Fachtherapeutin Essstörungen, Adipositas-therapeutin, Soteria Klinik & Zentrum für seelische Gesundheit am HELIOS Park-Klinikum Leipzig, Morawitzstraße 4, 04289 Leipzig
Nussbaumer, Helmut , B.Sc. M.Sc., Diabeteszentrum Burghausen – Akademische Lehrpraxis der Ludwig-Maximilians-Universität, Robert-Koch-Straße 26, 84489 Burghausen
Polidori, Maria Cristina , Prof. Dr. med., Fachärztin für Innere Medizin und Geriatrie, Oberärztin und Leitung Klinische Altersforschung, Klinik II für Innere Medizin Universitätsklinik Köln, Kerpener Straße 62, 50937 Köln



Pollmanns, Maike, Dr. med., Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
Poschwatta,-Rupp Sabine, Dr., Ernährungskonzepte, Gothaer Straße 17, 35396 Gießen
Post, Antonie, Dr., Dipl.-Ernährungswissenschaftlerin, Praxis für gewichtsneutrale Ernährungsberatung und -therapie, Lutherstraße 20, 71576 Burgstetten
Reinbold, Thomas, Prof. Dr. med., Klinikdirektor, Klinik für Geriatrie Klinikum Dortmund gGmbH Klinikum der Universität Witten/Herdecke, Beurhausstraße 40, 44137 Dortmund
Resch, Karl-Ludwig, Univ.-Prof. Dr. med. Dr. med. habil., Deutsches Institut für Gesundheitsforschung gGmbH German Institute for Health Research, Ringstraße 58, 91207 Lauf/Pegnitz
Richter, Margrit, Dr., Wissenschaftliche Mitarbeiterin im DGE-Referat Wissenschaft, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Godesberger Allee 136, 53175 Bonn
Rohloff, Nadine, Dr. med., Endo Health GmbH, Theaterstraße 56, 09111 Chemnitz
Sarafanov, Artem, M. Sc. Ernährungswissenschaftler, Verband für Unabhängige GesundheitsBeratung e.V. (UGB), Friedrich-List-Straße 21, 35398 Gießen
Schäfer, Anne Carolin, Wissenschaftliche Mitarbeiterin im DGE-Referat Wissenschaft, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Godesberger Allee 136, 53175 Bonn
Scharl, Silvine, Prof. Dr., Institut für Ur- und Frühgeschichte Universität zu Köln, Weyertal 125, 50931 Köln
Schneider, Anja, Diätassistentin, Tiefenpsychologische Beraterin und Supervisorin, Foodcoaching Kopsache, Arberseestraße 8, 94252 Regenhütte
Schneider, Carolin Victoria, Prof. Dr. med., Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
Schneider, Inga, Dr., Stiftung Leibniz Universität Hannover(LUH) Institute of Food and One Health Kompetenzzentrum Mineral- und Heilwasser, Am Kleinen Felde 30, 30167 Hannover
Schröder, Uwe, Diplom-Oecotrophologe, Vorstandsmitglied, Deutsches Institut für Sporternährung e.V., In der Au 1, 61231 Bad Nauheim
Seitz, Ina, Ernährungswissenschaftlerin M.sc., Tiefenpsychologische Beraterin, Fachtherapeutin für Essstörungen i.A., Praxis für Ernährungstherapie und Systemische Therapie, Koppenplatz 6, 10115 Berlin



Sinningen, Kathrin, Dr., Stv. Leitung FKE, Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Katholisches Klinikum Bochum gGmbH, Alexandrinenstraße 5, 44791 Bochum
Steinkamp, Doris, Diätassistentin, Kompetenz Ernährung Beratungsagentur, Grotenburgstraße 37, 47800 Krefeld
Sturm, Katharina, Diätassistentin, Systemische Therapeutin, Praxis für Ernährungstherapie und Systemische Therapie, Koppenplatz 6, 10115 Berlin
Tennert, Christian, Prof. Dr. med. dent., Oberarzt, Universität Bern Klinik für Zahnerhaltung, Präventiv- und Kinderzahnmedizin, Freiburgstrasse 7, CH-3010, Bern
Tietz, Werner, Prof. Dr., Universität zu Köln Historisches Institut, Alte Geschichte, Albertus-Magnus-Platz, 50923 Köln
van den Burg Liette, Dr. med., Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
Wagner, Günter, Diplom-Oecotrophologe, Deutsches Institut für Sporternährung e.V., In der Au 1, 61231 Bad Nauheim
Weber, Linda, Dr., Diplom-Oecotrophologin, Institut für Biomedizin des Alterns Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Kobergerstraße 60, 90408 Nürnberg
Winterholler, Cordula, M.A., Linguistin, Logopädin, Netzwerk Schluckstörungen, Virnsbergerstraße 75, 90431 Nürnberg
Wirsam, Jan, Prof. Dr., Fachbereich 3 / Wirtschafts- und Rechtswissenschaften Operationsmanagement und Innovationsmanagement Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin, Treskowallee 8, 10318 Berlin
Wölber, Johan, Prof. Dr. med. dent., Professur für Parodontologie, Poliklinik für Zahnerhaltung - Bereich Parodontologie UniversitätsZahnMedizin Universitätsklinikum Carl Gustav Carus an der Technischen Universität Dresden, Fetscherstraße 74, 01307 Dresden
Zerl, Tanja, Dr., Institut für Ur- und Frühgeschichte Universität zu Köln, Weyertal 125, 50931 Köln



Anmeldung und Tagungsgebühren zum 33. VFED-Kongress

Freier Online Zugang:

VFED Mitglieder (außer kostenpflichtige Seminare/Workshops)

Eine Anmeldung ist für Mitglieder online über www.vfed.de/vfedkongress erforderlich!

Die kostenpflichtigen Seminare/Workshops können Sie über den VFED-Onlineshop buchen.

Nichtmitglieder:

Freitag, 19.09.2025	80,- EUR
Samstag, 20.09.2025	80,- EUR
Sonntag, 21.09.2025	60,- EUR
Freitag und Samstag	110,- EUR
Samstag und Sonntag	100,- EUR
Freitag, Samstag und Sonntag	140,- EUR

Nichtmitglieder: Bitte buchen Sie Ihre Teilnahme über den VFED-Online-Shop. Bitte beachten Sie, dass der Name und die E-Mail-Adresse der Anmeldung mit dem Online-Fortbildungs genutzten Namen und E-Mail-Adresse übereinstimmen müssen.

Die anmeldepflichtigen Seminare können Sie über den VFED-Onlineshop buchen.

Erst nach Zahlungseingang sind Sie verbindlich angemeldet. Eine weitere Bestätigung erhalten Sie nicht. Die Zugangsdaten erhalten Sie im September. Eine eventuelle Rückerstattung des Rechnungsbetrages bei Nicht-Teilnahme ist nicht möglich. Sollte Ihr Arbeitgeber die Rechnung übernehmen, so geben Sie bitte auch den Namen des Teilnehmenden an.



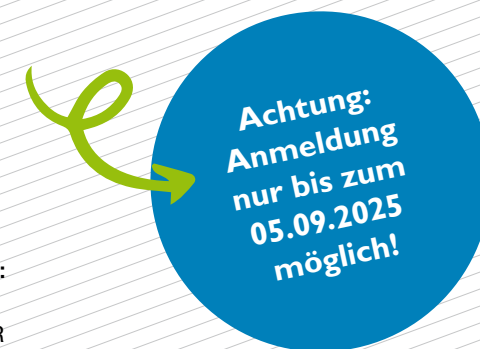
Studenten der Ernährungswissenschaften:

1 Tag:	50,- EUR
2 Tage:	60,- EUR
3 Tage:	80,- EUR

Fernstudiengänge sind ausgenommen, diese zahlen den normalen Eintritt als Nichtmitglieder.

Studenten melden sich bitte über den VFED-Onlineshop an. Hier können Sie die einzelnen Tage oder auch die Komplettveranstaltung buchen. Bitte beachten Sie, dass der Name und die E-Mail-Adresse der Anmeldung mit dem Online-Fortbildung genutzten Namen und E-Mail-Adresse **übereinstimmen** müssen. Bitte senden Sie mit der Anmeldung auch Ihre aktuelle Studienbescheinigung an info@vfed.de zu. Bitte beachten Sie, dass Sie auch noch zum Zeitpunkt des Kongresses immatrikuliert sein müssen.

Wegen der Versendung der Zugangsdaten ist die Anmeldung mit der Nennung der gewünschten Tage (19.-21.09.2025) notwendig.



VFED

Verband für Ernährung
und Diätetik e.V.

ERNÄHRUNGS UMSCHAU

FORSCHUNG
& PRAXIS

Fakten

im Portrait

1

ERNÄHRUNGS UMSCHAU:

auflagenstärkste deutschsprachige
Abonnementzeitschrift für
Ernährungsfachkräfte*



* 8.318 Druckexemplare pro Ausgabe,
IWW-Durchschnitt für den Zeitraum
01.07.2023-30.06.2024

2

Monatlich im Heft:

verständlich aufbereitetes
Ernährungswissen - Trends,
Forschung, Ernährungspraxis &
Diätetik



3

6-mal jährlich:

Punkte sammeln
mit der anerkannten
Fortbildung für die
Zertifikate von DGE,
E-Zert, VDD, VDOE,
VFED und RAL GEK



4

Für VFED-Mitglieder:

Bis zu 20 % Rabatt auf
das Jahresabo
Alle Vorteile sichern - jetzt
abonnieren und sparen!



Jetzt bestellen:

5

Themenfokussiert:

Fachbuchprogramm &
Sonderhefte, z. B. zu
veganer Ernährung



6

Als Abonnent*in:

Vollzugriff auf das
Online-Heftarchiv ab
2001



7

Social Media:

Fach-Infotainment auch
auf unserem Facebook,
Instagram- und LinkedIn®-
Kanal**



8

Gratis: monatlicher

Newsletter mit
Ernährungsfacts,
Trends & News

Kostenlos
anmelden:



9

Als Abonnent*in:

Ermäßigung auf die
Teilnahmegebühr an haus eigenen
Webinaren und unserer Tagung
- hier wird das Netzwerk
großgeschrieben, die nächste
Tagung ist am 14.11.25 mit dem
Thema: Neue Ansätze für die
Ernährungsberatung



Jetzt
anmelden:

10

Als Abonnent*in:

kostenlose Schaltung eines
privaten Stellengesuchs



ERNÄHRUNGS
UMSCHAU
TAGUNGEN

** Facebook, Instagram und LinkedIn®:
> 13.409 Follower*innen, Stand 01.01.2025

Umschau Zeitschriftenverlag GmbH
Marktplatz 13 · 65183 Wiesbaden