

	Hörsaal 4	Hörsaal 3
<b>Vorsitz</b>	PD Dr. med. Edmund Purucker PD Dr. Birgit Zyriax	Esther Linker
<b>Thema</b>	<b>Onkologie</b>	<b>Kulturelle Ernährung</b>
10.00 - 10.40	Ketogene Ernährung in der Onkologie – nur ein Modetrend? Prof. Dr. Monika Reuss-Borst, Bad Kissingen	Grundlagen der mediterranen Ernährung Onat Temme, Bad Rothenfelde
10.45 - 11.25	Einfluss von Lebensstilbedingten Risikofaktoren für die Krebsentstehung PD Dr. Birgit-Christiane Zyriax, Hamburg	Patienten mit Migrationshintergrund in der Beratung Onat Temme, Bad Rothenfelde
11.30 - 12.10	Welche Rolle spielen Körpergewicht und Fettverteilung? PD Dr. Birgit-Christiane Zyriax, Hamburg	Halal – Muslimische Speisegesetze und daraus resultierende Konsequenzen für die Auswahl und die Herstellung von Lebensmitteln Prof. Dr. Herbert J. Buckenhuskes, Frankfurt
<b>MITTAGSPAUSE UND BESUCH DER INDUSTRIEAUSSTELLUNG</b>		
<b>Vorsitz</b>	PD Dr. med. Edmund Purucker PD Dr. Birgit Zyriax	Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany Prof. Dr. Hans-Joachim Franz Zunft
13.30 - 14:25	Begrüßung durch den Vorstand und den Tagungspräsidenten Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany <b>Festvortrag: Nordic Diet als Alternative zur Mediterranen Ernährung</b> Dagmar von Cramm, Freiburg	<b>Festvortrag</b> Videoübertragung
<b>Thema</b>	<b>Onkologie</b>	<b>Ernährungsaspekte</b>
14.30 - 15.10	Stoffwechselsituation beim onkologischen Patienten und Entstehung einer Tumorkachexie Sarah Uferkamp, Hallbergmoos	Glutamat in Lebensmitteln – Krankmacher oder Qualitätsmerkmal? Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell, Münster
15.15 - 15.55	Diagnostik der Mangelernährung und Initiierung einer leitliniengerechten Ernährungstherapie Nicole Christoffer, Hallbergmoos	Enzyme – Notwendige und nützliche Helfer in der Lebensmittelverarbeitung? Prof. Klaus-Dieter Jany, Linkenheim
16.00 - 16.40	Ernährungstherapie und Psychoonkologie – wie passt das zusammen? Barbara Contzen, Bergisch Gladbach	Fisch auf den Tisch – aber welcher ist der richtige? Dr. Bernd Ueberschär, Büsum
16.45 - 17.30	<b>Besuch der Industrierausstellung</b>	Nutrigemomics – Gencode für's Menü Johanna Feichtinger, Gießen

Hörsaal 1	Hörsaal 2	Hörsaal 5, 6
Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany	Anja Nickel Prof. Dr. Hans-Joachim Franz Zunft	Sabine Rosenkranz
<b>Aus der Wissenschaft</b>	<b>Aktuelles aus der Industrie</b>	<b>Aktuelles für die Beratung</b>
Update Schilddrüse und Ernährung – die DEGS-Bilanz: Jodversorgung und Jodmangelprophylaxe Prof. Dr. med. Roland Gärtner, München Michael Thamm, Berlin	Gerstoni – beta-Glucan Gerste als ballaststoffreiche Alternative zu Reis Karin Dieckmann, Gerstoni, Rinteln	FoodSnapping – Ein Bild sagt mehr als tausend Worte Heike Klöckner, Bonn
Nicht-medikamentöse Diabetesbehandlung – ein Update Prof. Dr. med. Stephan Martin, Düsseldorf	Hafer – Allround-Genie in der täglichen Ernährung Anne-Dore Knaack, Peter Kölln KGaA, Elmshorn	Moderne Ernährungskommunikation – Vorstellung eines zertifizierten Online-Präventionsangebotes Mareike Godejohann, ESG Essen
Emulgatoren in Lebensmitteln – Mögliche Promotoren für die Entstehung von entzündlichen Darmerkrankungen und dem metabolischen Syndrom? Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany, Linkenheim	Impulsvortrag Nahrungsmittelunverträglichkeiten: Aus der Praxis für die (Ernährungs-) Praxis Eva Hagl-Lechner, NutriDis, Tulln	<b>Hörsaal 6: 10.45 - 12.15 h Workshop: Selbstfürsorge – Prävention von Burn out</b> Dr. med. Birgit Zilch-Purucker, Wesel <b>Anmeldung erforderlich</b> Workshop kostenpflichtig, 30,- EUR
<b>MITTAGSPAUSE UND BESUCH DER INDUSTRIEAUSSTELLUNG</b>		
Esther Linker	Sabine Rosenkranz	Anja Nickel
<b>Festvortrag</b>	<b>Festvortrag</b>	<b>Festvortrag</b>
<b>Berufspraxis</b>	<b>Aktuelles aus der Industrie</b>	<b>Aktuelles für die Beratung</b>
<b>14.30 - 16.00 h Seminar:</b> Professionelle Software für die Ernährungsberatung: ein Überblick Dr. biol. hom. Sabine Poschwatta-Rupp, Gießen	Das gedeihgestörte Kind in der ernährungstherapeutischen Praxis Rebecca Honings, metaX Institut für Diätetik GmbH, Friedberg	<b>11.30 - 12.50 h Workshop:</b> Einfach besser essen – die aid-Ernährungspyramide in der Beratung Maïke Schröder, aid Infodienst, Bonn <b>Anmeldung erforderlich</b>
	Beruhigt Snacken? Einfluss von Kalium auf den Blutdruck Christine Blohme, Raisin Administrative Committee, Hamburg	Mehr Süß – mehr Hunger? Anja Krumbé, Süßstoff-Verband e.V., Köln
<b>16.15 - 17.45 h Workshop:</b> Frühstück – Einfluss auf die kognitive Leistungsbereitschaft Prof. Louise Dye, für KELLOGG, Hamburg Heidi Homann, Bremen	Frühstück – Einfluss auf die kognitive Leistungsbereitschaft Prof. Louise Dye, für KELLOGG, Hamburg	Allergenmanagement und Allergenkennzeichnung loser Ware – Alles klar, oder? Susanne Koch, Hamburg
	Vitamintresor Lebensmitteldose - Aktuelle Untersuchungsergebnisse des Vitamin- und Mineralstoffgehalts von frischen und verpackten Lebensmitteln im Vergleich Dr. Lars Lobbedey, SGS Institut Fresenius GmbH, Berlin	<b>Hörsaal 6</b> <b>14.00 - 16.30 h Workshop:</b> Achtsames Essen OA Dr. med. Peyman Satrapi Andrea Mutert, Aachen <b>Anmeldung erforderlich</b> Workshop kostenpflichtig, 40,- EUR