



Ernährung aktuell mit Festakt 30 Jahre UGB

06.– 07. Mai 2011
Kongresshalle
Gießen



Fachliche Leitung

Dipl. oec. troph. Wiebke Franz, Wettenberg
Dipl. oec. troph. Thomas Männle, Wettenberg

Veranstalter

Verband für Unabhängige
Gesundheitsberatung e. V. – Deutschland

Verband für
Unabhängige
Gesundheitsberatung e.V.
- Deutschland -



Einladung



Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

die diesjährige Jubiläums-Tagung bietet Ihnen erneut einen bunten Mix von Ernährungsthemen, die Sie fachlich auf dem Laufenden halten werden, aber auch eine kritische Sichtweise auf aktuelle Entwicklungen ermöglichen sollen.

Ziel dieser UGB-Tagung ist es, Ernährungsfachkräfte aus Theorie und Praxis über aktuelle Entwicklungen zu informieren und gleich gesinnte Menschen zum Erfahrungsaustausch miteinander in Kontakt zu bringen. Diesmal laden wir alle TeilnehmerInnen der Tagung herzlich zum Jubiläums-Festakt am Freitagabend ein, um 30 Jahre UGB angemessen zu würdigen. Prof. em. Dr. Claus Leitzmann, renommierter Ernährungswissenschaftler der Universität Gießen und „Mann der ersten Stunde“ im UGB, gibt Rückblick, Einblick und Ausblick auf die Entwicklung und Arbeit des UGB.

Mit dieser Fachtagung können Sie nicht nur Ihr Fachwissen rund um die Themen Darm und den Einfluss der Ernährung auf die Darmgesundheit sowie die Neuigkeiten zu den Lebensmittelunverträglichkeiten Zöliakie und Histaminintoleranz erweitern. Es kommen auch aktuell diskutierte Aspekte wie der gesundheitliche Nutzen von Antioxidanzien, das gesundheitliche Risiko durch hormonwirksame Umweltsubstanzen, soziale und Nachhaltigkeits-Aspekte der Ernährung und nicht zuletzt die Zukunft der Lebensmittelversorgung zur Sprache.

Wir freuen uns, wenn Ihnen die geplanten Themen Nutzen bringen werden und Sie mit Ihrer Teilnahme die neutrale Position des UGB unterstützen.

Es grüßt Sie herzlich

Ihr

Programm

Freitag, 06.05.2011

10.45 Eröffnung und Begrüßung
Moderation: Prof. Dr. Claus Leitzmann, Universität Gießen

11.00 Antioxidanzien – gesundheitlicher Nutzen?
PD Dr. Achim Bub, Max Rubner-Institut, Karlsruhe
■ Wozu brauchen wir Antioxidanzien, was zählt dazu?
■ Viel hilft viel?
■ Gibt es Empfehlungen zum Oxidationsschutz, z. B. für Sportler?

Beratungsthema Darm

12.00 Welche Rolle spielt die Ernährung für die Darmflora?
Dr. Juliane Schwille-Kiuntke, Universitätsklinikum Tübingen
■ Welche Funktionen erfüllt die Darmflora?
■ Wie beeinflusst die Ernährung die Darmflora?
■ Auswirkungen einer gestörten Darmflora

12.45 Mittagspause
Moderation: Thomas Männle, UGB-Akademie

14.15 Obstipation – ein drückendes Problem
Prof. Dr. Joachim F. Erckenbrecht, Florence-Nightingale-Krankenhaus, Düsseldorf
■ Ursachen der Obstipation
■ Wann muss medizinisch therapiert werden?
■ Grundlagen der Diagnostik und Behandlung

15.00 Ernährung bei Verstopfung, Hämorrhoiden & Co.
Frauke Ubrich, Praxis für Ernährungsberatung, Gudendorf
■ Prävention von Verstopfung & Co
■ Unterschiedliche Ernährungsempfehlungen je nach Krankheitsbild?
■ Hilfsmittel aus Supermarkt und Apotheke: sinnvoll oder gefährlich?

15.45 Pause, Bewegung

Lebensmittelunverträglichkeiten

Moderation: Wiebke Franz, UGB-Akademie

16.30 Zöliakie – Neues Wissen und Tipps für die Ernährungspraxis
Christiane Schäfer, Allergologische Schwerpunktpraxis, Hamburg
■ Eine Krankheit mit vielen Gesichtern
■ Ernährungstherapie bei Erstmanifestation
■ Glutenfreie Mehle sind anders! Tipps für die Praxis

Programm

17.15 Histaminintoleranz – Unverträglichkeit mit vielen Unbekannten
Dr. Imke Reese, Ernährungsberatung und –therapie Schwerpunkt Allergologie, München
■ Was ist zu den Ursachen bekannt?
■ Wie kann diagnostiziert werden?
■ Empfehlungen für die Ernährungsberatung

18.00 Abendessen vom Büfett (gesonderte Gebühr)

19.30 30 Jahre UGB – Festakt und geselliges Beisammensein

22.00 voraussichtlicher Abschluss

Samstag, 07.05.2011

Lebensmittel unter der Lupe

Moderation: Dr. oec. troph. Markus Keller, UGB-Akademie

09.00 Qual der Wahl – Welche Lebensmittel brauchen wir wirklich?
Prof. Dr. Claus Leitzmann, Universität Gießen
■ Was bedeutet Qualität von Lebensmitteln?
■ Worauf ist beim Einkauf zu achten?
■ Wie einfach darf Ernährung sein?

10.00 Hormonwirksame Umweltsubstanzen – Gefahr für die Gesundheit?
Professor Dr. med. Gilbert Schönfelder, Institut für Klinische Pharmakologie und Toxikologie, Charité Campus Mitte, Universitätsmedizin Berlin
■ Was sind endokrine Disruptoren?
■ Bisphenol A: viel Lärm um nichts?
■ Gesundheitliche Bedeutung hormonwirksamer Substanzen

10.45 Pause mit Bewegung

Soziale Aspekte in der Ernährungsberatung

Moderation: Hans-Helmut Martin, UGB-Akademie

11.30 Ausgewogene Ernährung – Kann sich das jeder leisten?
Prof. Dr. Jörg Meier, Hochschule Neubrandenburg
■ Welche Ausgaben sind für eine ausgewogene Ernährung mindestens erforderlich?
■ Welche Personengruppen sind besonders betroffen?
■ Welche Forderungen gibt es an die Politik?

Programm

12.15 Erfolgreiche Ernährungsberatung von Menschen mit Migrationshintergrund
Ahmet Kimil, Ethno-Medizinisches Zentrum e.V., Hannover
■ Menschen mit Migrationshintergrund – eine Zielgruppe mit vielen Gesichtern
■ Wie erreichen wir diese Zielgruppe mit gesunder Ernährung?
■ Wann kommt ein/e Ernährungsberater/in gut an?

13.00 Mittagspause

Ernährung – Quo vadis?

Moderation: Thomas Männle, UGB-Akademie

14.30 Dauerthema: Tierische contra pflanzliche Lebensmittel – Wie steht's um die Nachhaltigkeit?
Dr. Karl von Koerber, Technische Universität München
■ Prima Klima mit pflanzenbetonter Kost
■ Verhungert die Menschheit ohne Rinder?
■ Weniger Fleisch und Milch: Gehen dann die Bauern pleite?

15.15 Herausforderungen für die Lebensmittelproduktion
Prof. Dr. Gerold Rahmann, Johann Heinrich von Thünen-Institut, Westerau
■ Wie können wir die steigende Weltbevölkerung im Jahr 2050 ernähren?
■ Lokale Essensversorgung in Deutschland: Auf was müssten wir alles verzichten?
■ Selbstversorgung in der Stadt – urban organic agriculture

16.00 Schlussworte

16.15 Ende der Tagung

ReferentInnen



PD Dr. Achim Bub ist am Max Rubner-Institut als Ernährungsmediziner tätig. Ein Schwerpunkt seiner Forschungsarbeit sind die ernährungsphysiologischen Eigenschaften sekundärer Pflanzenstoffe und deren Wirkung auf pathophysiologische Mechanismen. Daneben hat Dr. Bub einen Lehrauftrag für Physiologie und Ernährung am Institut für Sport und Sportwissenschaft des Karlsruher Instituts für Technologie.



Dr. med. Juliane Schwiller-Kiuntke ist ärztliche wissenschaftliche Mitarbeiterin am Forschungsbereich Innere Medizin VI, Psychosomatik und Psychotherapie der Universität Tübingen. Zu den Forschungsschwerpunkten gehören funktionelle gastrointestinale Störungen bei Erwachsenen und Kindern, Darmflora, Infektion und Reizdarmsyndrom



Prof. Dr. Joachim F. Erckenbrecht war nach seinem Medizinstudium und seiner Promotion in Marburg als Assistenz- und Oberarzt an der Medizinischen Klinik der Heinrich-Heine-Universität in Düsseldorf tätig. Dort erhielt er seine Ausbildung zum Facharzt für Innere Medizin und Gastroenterologie. 1985 erfolgte die Habilitation. Seit 1990 ist er Chefarzt der Klinik für Innere Medizin mit Gastroenterologie und Onkologie in Düsseldorf-Kaiserswerth.



Ahmet Kimil, Dipl. Psychologe, ist 1971 in Hamburg geboren, Kind von Arbeitsmigranten aus der Türkei, seit 2001 im Ethno-Medizinischen Zentrum tätig. Er ist seit 2008 Projektleiter für „MiMi – Mit Migranten für Migranten – Interkulturelle Gesundheit in Nordrhein-Westfalen“.



Dr. Karl von Koerber, Diplom-Ökotrophologe, war ca. 20 Jahre wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Gießen. Er ist Mitbegründer der Gießener Konzeption der Vollwert-Ernährung und des Faches Ernährungsökologie. Seit 1998 leitet er das Beratungsbüro für Ernährungsökologie in München und ist seit 2008 an der TU München im Fach Nachhaltige Ernährung tätig.



Prof. Dr. Claus Leitzmann, ist Biochemiker und war von 1979 bis 1998 Professor für „Ernährung in Entwicklungsländern“ an der Universität Gießen. In den letzten Jahren hat er mehrere Bücher, teilweise als neue Auflagen, veröffentlicht.

ReferentInnen



Prof. Dr. Jörg Meier ist als Ernährungswissenschaftler an der Hochschule Neubrandenburg tätig und engagiert sich zusätzlich in nationalen und internationalen Fachgesellschaften. Er beschäftigt sich schwerpunktmäßig mit dem Gebiet „Mensch und Lebensmittel“ im Sinne der Physiologie und Sensorik. Zusätzlich gehört die Optimierung des Ernährungsverhaltens auch unter ökonomischen Aspekten zu seinen Arbeits- und Forschungsfeldern.



Prof. Dr. Gerold Rahmann ist Leiter des Instituts für Ökologischen Landbau am Johann Heinrich von Thünen-Institut und lehrt am Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften der Universität Kassel. Schwerpunkt seiner Forschung ist die praxisnahe Weiterentwicklung der Tierhaltung im System des Ökologischen Landbaus. Seine Hauptaufgabe ist die Beratung der Bundesregierung zum Stand des Wissens über den Ökologischen Landbau.



Dr. rer. medic. Imke Reese ist freiberuflich als Ernährungsberaterin und -therapeutin mit den Schwerpunkten Allergologie in München tätig (www.ernaehrung-allergologie.de). Neben der Patientenarbeit hält sie Vorträge, organisiert Weiterbildungen, leitet die DGE-Arbeitsgruppe „Diätetik in der Allergologie“ und arbeitet in der Arbeitsgruppe „Nahrungsmittelallergie“ der DGAI mit. Sie ist Mitgründerin und Vorsitzende des Arbeitskreises „Diätetik in der Allergologie“ (www.ak-dida.de).



Christiane Schäfer ist selbstständige Diplom-Öcotrophologin mit pädagogischem Begleitstudium. Ihr Arbeitsschwerpunkt ist die Allergologie und Gastroenterologie. Neben der Patientenarbeit ist sie als anerkannte Fachreferentin tätig und Autorin mehrerer Bücher zum Thema Nahrungsmittelunverträglichkeiten.



Prof. Gilbert Schönfelder ist als Professor für Toxikologie an der Charité-Universitätsmedizin Berlin tätig. Er forscht schwerpunktmäßig auf dem Gebiet der endokrinen Umweltchemikalien.



Frauke Ubrich ist als Diplom-Öcotrophologin in der Ernährungsberatung und -therapie in einer eigenen Praxis in Gudendorf tätig (www.gesunde-sache.de). Zu ihren Schwerpunkten gehören neben Magen- und Darmerkrankungen auch Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen, Diabetes mellitus (Typ 2), Adipositas, Säuglings- und Kinderernährung und anderes.

30 Jahre UGB: Jubiläumsaktion für Mitglieder

In erster Linie hat es der UGB seinen treuen Mitgliedern zu verdanken, dass 30 Jahre lang kontinuierlich neutrale, unabhängige Gesundheitsberatung möglich war. Für das Jubiläumsjahr 2011 haben wir uns ein Angebot ausgedacht, das speziell diese Unterstützung durch Mitglieder belohnt und gleichzeitig die neutrale Position des UGB verstärkt in die Öffentlichkeit trägt: Interessenten aus dem Familien- oder Freundeskreis von UGB-Mitgliedern (mind.- seit Januar 2010 Mitglied) erhalten im Jubiläumsjahr 2011 eine Ermäßigung von 30,- € auf die Seminargebühr. Lassen Sie Menschen, die Ihnen nahe stehen, teilhaben an dem Nutzen einer unabhängigen Gesundheitsberatung.

Name, Vorname des UGB-Mitglieders

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Unterschrift des UGB-Mitglieders

Seminar in 2011:

Absender

Termin

Kennziffer

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon/Fax

Beruf

E-Mail

Rechnungsschrift (falls Arbeitgeber bezahlt)

Firma/Institution

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Datum

Unterschrift

PLZ, Ort



Aus Richtung Dortmund und Frankfurt:

Autobahn-Schilder Richtung „Gießen“, Ausfahrt „Schiffenberger Tal“, Schiffenberger Weg (Richtung Stadtritte)

1

Aus Richtung Kassel:

Autobahn-Ausfahrt „Reiskirchen Busseck“ (800 m nach AB-Dreieck „Reiskirchen“), B49 Richtung Gießen, Grünberger Straße

2

Bahnverbindung:

Direkter Anschluss über Frankfurt, Kassel, Fulda und Köln; Buslinien vom Bahnhof: Nr. 2 bis Berliner Platz, Nr. 24 bis Stadttheater, Nr. 5, 15 oder 520 bis Behördenzentrum
Fahrplaninformationen: www.rmv.de, www.stadtwerke-giessen.de

3



Allgemeine Hinweise

Tagungsunterlagen

Die Kurzfassungen der Vorträge sind in der Tagungsgebühr inbegriffen. Sie erhalten sie im Tagungsbüro.

Verpflegung

Eine vollwertige Pausenverpflegung wird im Foyer angeboten.

Unterkunft

Tourist-Information: www.giessen-tourismus.de,
Tel.: 06 41-975 11-60

Anerkennung als Fortbildung

Die Tagung wird allen UGB-Akademie-AbsolventInnen im Bereich Ernährung und Fasten als UGB-Fortbildung mit 14 Zeitstunden anerkannt.

Für die QUETHEB-Registrierung bzw. den Fortbildungsnachweis wird die Tagung mit 4 Punkten anerkannt, vom VFED gibt es 12 Fortbildungspunkte und für die kontinuierliche Fortbildung von Zertifikatsinhabern des VDD, der DGE und des VDO_E wird die Veranstaltung ebenfalls mit 12 Punkten anerkannt.

P Parkmöglichkeiten

Sofern die wenigen Parkplätze direkt an der Kongresshalle belegt sind, können Sie im Parkhaus am Selterstor (Südanlage) oder am Berliner Platz (Zufahrt über Roonstraße, Am alten Gaswerk) parken.

Einzelne kostenlose Parkplätze finden Sie auch in den umliegenden Straßen der Kongresshalle oder am Messeparkplatz.