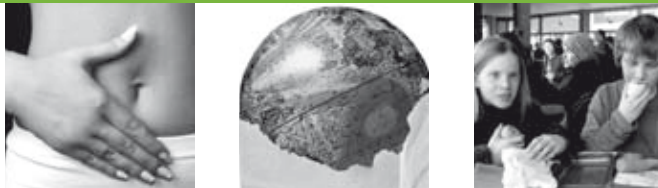




Ernährung aktuell

08.–09. Mai 2009
Aula der Universität
Gießen



Fachliche Leitung

Dipl. oec. troph. Wiebke Franz, Wettenberg
Prof. Dr. oec. troph. Ingrid Hoffmann, Gießen
Dipl. oec. troph. Thomas Männle, Wettenberg

Veranstalter

Verband für Unabhängige
Gesundheitsberatung e.V. – Deutschland

Verband für
Unabhängige
Gesundheitsberatung e.V.
- Deutschland -



ReferentInnen



Bernhard Burdick, Dipl. Ing.-agr., war als wissenschaftlicher Mitarbeiter bei der Enquete-Kommission „Schutz der Erdatmosphäre“ des 12. Deutschen Bundestages und im Wuppertal-Institut für Klima, Umwelt, Energie GmbH tätig. Heute ist er Leiter der Gruppe Ernährung der Verbraucherzentrale NRW.
Verbraucherzentrale NRW, Mintropstr. 27, D-40215 Düsseldorf



Angela Clausen arbeitet als Diplom-Ökotrophologin bei der Verbraucherzentrale NRW. Sie ist seit sechs Jahren als wissenschaftliche Mitarbeiterin zuständig für den Bereich „Lebensmittel im Gesundheitsmarkt“.
Verbraucherzentrale NRW, Mintropstr. 27, D-40215 Düsseldorf



Wiebke Franz, Diplom-Oecotrophologin, ist seit 1992 als wissenschaftliche Leiterin der UGB-Akademie unter anderem für die fachlichen Recherchen zuständig und als Dozentin im Bereich Ernährung tätig.
UGB-Akademie, Sandusweg 3, D-35435 Wettenberg



Prof. Dr. Claus Leitzmann ist Biochemiker und war von 1979 bis 1998 Professor für „Ernährung in Entwicklungsländern“ an der Universität Gießen. Er ist Autor zahlreicher Veröffentlichungen und Bücher u.a. „Vollwert-Ernährung“, „Ernährung in Prävention und Therapie“ und „Vegetarismus“. Er war und ist weiterhin Mitglied verschiedener wissenschaftlicher Beiräte in Stiftungen und bei Fachzeitschriften.
Justus-Liebig-Universität, Institut für Ernährungswissenschaft, Wilhelmstr. 20, D-35392 Gießen



Dr. Karl von Koerber, Diplom-Ökotrophologe, war ca. 20 Jahre wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Gießen. Mitbegründer der Gießener Konzeption der Vollwert-Ernährung und des Faches Ernährungsökologie. Seit 1998 Leiter des Beratungsbüros für Ernährungsökologie in München und Lehrbeauftragter an diversen Hochschulen.
Technische Universität München, Fach Nachhaltige Ernährung, Blumenstraße 16, D-85354 Freising-Weihenstephan



Prof. Dr. Clemens Kunz ist Professor für „Ernährung des Menschen – mit dem Schwerpunkt ernährungsphysiologische Bewertung von Lebensmitteln“. Seine Forschungsarbeiten befassen sich u.a. mit verschiedenen Aspekten der Kinderernährung, von Vitamin D über Milchproteine bis zu Kohlenhydraten in Frauenmilch.
Justus-Liebig-Universität, Institut für Ernährungswissenschaft, Wilhelmstr. 20, 35392 Gießen

ReferentInnen



Hans-Helmut Martin ist Diplom-Oecotrophologe mit Fortbildungsstudium zum „Fachberater in Ernährungsprävention UGB“. Er ist seit 1990 Dozent an der UGB-Akademie im Bereich Ernährung, Senioren, Bewegung/Entspannung und Fasten sowie Organisationsleiter der UGB-Akademie.
UGB-Akademie, Sandusweg 3, D-35435 Wettenberg



Dipl.-Kfm. Sven Poguntke arbeitete u.a. als Hochschuldozent und über 5 Jahre als Senior Consultant/Projektleiter bei einer namhaften Unternehmensberatung mit Schwerpunkt Konsumgüterindustrie (Food, Nonfood). Seit 2004 unterstützt Sven Poguntke als selbstständiger Berater und Trainer Unternehmen und Organisationen bei der Initiierung und Durchführung von „Think Tanks“ zu den zukunftsgerichteten Themen Strategie, Innovation und Wachstum.
Business Development Consultants, Reinganumstraße 13, D-60385 Frankfurt



Rainer Roehl ist Ernährungswissenschaftler und unterstützt seit über 20 Jahren mit seinem Beratungsunternehmen a'verdis Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie bei der Umsetzung einer gesundheitlich, ökologisch und wirtschaftlich nachhaltigen Verpflegung. Er hat Informationskampagnen für Schulen entwickelt und an verschiedenen Qualitätsstandards für die Schulverpflegung mitgearbeitet.
a'verdis, Mendelstraße 11, 48149 Münster



Birgit Schäfer ist seit 1984 als ernährungswissenschaftliche Assistentin im Altonaer Kinderkrankenhaus tätig. Sie betreut und berät schwerpunktmäßig Säuglinge, Kinder und deren Eltern mit Neurodermitis und Lebensmittelallergien. Sie ist Gründungsmitglied des Arbeitskreises ak-dida und hat die Zertifikate als Ernährungsberaterin VDO_E und als AGNES e.V. Ernährungstrainerin.
Altonaer Kinderkrankenhaus gGmbH, Bleickenallee 38, D-22763 Hamburg



Christiane Schäfer ist selbstständige Diplom-Oecotrophologin 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.
Allergologische Schwerpunktpraxis, Colonnaden 72, D-20354 Hamburg

Programm

Freitag, 08.05.2009

11.00 Eröffnung und Begrüßung

Neues aus der Forschung

Diskussionsleiter:

Thomas Männle, UGB-Akademie, Wettenberg

11.15 Nitrat/Nitrit/Nitrosamine – noch immer ein Problem?

Hans-Helmut Martin, UGB-Akademie, Wettenberg

- Gesundheitliche Risiken einer erhöhten Nitrataufnahme
- Relevante Nitrat-, Nitrit- und Nitrosamin-Quellen
- Muss die gesundheitliche Bedeutung neu bewertet werden?

12.15 Pränatale Prägung des Stoffwechsels

Prof. Dr. Clemens Kunz,

Institut für Ernährungswissenschaft, Gießen

- Bestimmt der Lebensstil der Mutter das spätere Krankheitsrisiko?
- Nahrungsqualität – was bewirkt sie?
- Konsequenzen für die Ernährungsberatung

13.00 Mittagspause

Weltweite Fairness

Diskussionsleiter:

Hans-Helmut Martin, UGB-Akademie, Wettenberg

14.30 Globale Nahrungssicherung für eine wachsende Weltbevölkerung

Dr. Karl von Koerber, Beratungsbüro für

Ernährungsökologie, D-München

- Flächenbedarf und Ernährungsstil
- Weltweite Ernährungstrends der nächsten 30 Jahre
- Reichen die globalen landwirtschaftlichen Nutzflächen für die Versorgung aus?

15.15 Ethische Aspekte unserer Ernährung

Prof. Dr. Claus Leitzmann, Universität Gießen

- Wer trägt Verantwortung für die Unterernährten?
- Warum leben wir auf Kosten Anderer?
- Wann verändern wir unseren Lebensstil?

16.00 Pause, Bewegung mit Bettina Kowalsky

Programm

Aus dem Beratungsalltag

Diskussionsleiterin:

Wiebke Franz, UGB-Akademie, Wettenberg

16.45 Reizender Magen & Darm! Diagnostische Hilfestellungen und Tipps für den Beratungsalltag

Christiane Schäfer,

Allergologische Schwerpunktpraxis, Hamburg

- Was versteht man unter „Reizmagen“ und „Reizdarm“?
- Den Ursachen auf der Spur
- Hilfen für den Beratungsalltag

17.30 Schulpflege – gesund, lecker, wirtschaftlich

Rainer Roehl, a'verdis, Münster

- Was macht die Mittagsverpflegung in Schulen langfristig attraktiv?
- Was ist mit welchem Budget möglich?
- Gelungene Beispiele aus der Praxis

18.15 Ende der Diskussion

Samstag, 09.05.2009

Allergien auf der Spur

Diskussionsleiterin:

Wiebke Franz, UGB-Akademie, Wettenberg

9.00 Kreuzallergien: Wenn der Apfel mit der Birke! – Ernährungstherapie im Wandel des Wissens –

Christiane Schäfer,

Allergologische Schwerpunktpraxis, Hamburg

- Kreuzallergien – Was ist das eigentlich genau?
- Welche Kreuzallergien gibt es und wie häufig sind sie?
- Tipps für den Beratungsalltag

10.15 Allergieprävention mit Ernährung – alles ganz anders?

Birgit Schäfer, Altonaer Kinderkrankenhaus, Hamburg

- Neue wissenschaftliche Erkenntnisse zur Allergieprävention
- Aktuelle Empfehlungen für die Ernährung von allergiegefährdeten Säuglingen
- Gezielt frühe Beikost für Risikokinder?

11.00 Pause mit Bewegung

Programm

Ernährungsberatung für die Praxis

Diskussionsleiterin:

Prof. Ingrid Hoffmann, Universität Gießen

11.45 Leichter Abnehmen: Kohlenhydrate runter, Protein rauf?

Wiebke Franz, UGB-Akademie, Wettenberg

- Der Einfluss der glykämischen Last
- Höherer Proteinanteil – schnellerer Gewichtsverlust?
- Neue Empfehlungen zur Nährstoffverteilung?

12.30 Klimafreundlich ernähren – wie geht das überhaupt?

Bernhard Burdick, Verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen, Düsseldorf

- Welche Faktoren beeinflussen die Klimawirksamkeit der Lebensmittel?
- Aussagekraft von „Klimalabeln“
- Wie kann die Klimawirksamkeit von Lebensmitteln transparenter werden?

13.15 Mittagspause

Lebensmittelmarkt – quo vadis?

Diskussionsleiter:

Thomas Männle, UGB-Akademie, Wettenberg

14.30 Azofarbstoffe in Lebensmitteln: künftig mit Warnhinweis

Angela Clausen, Verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen, Düsseldorf

- Azofarbstoffe und ihre „Geschichte“
- Gefahr für hyperaktive Kinder?
- Rechtslage und Folgen für die Kennzeichnung

15.15 Internationale Trends auf dem Lebensmittelmarkt

Sven Poguntke, Business Development Consultants,

Frankfurt/Main

- Von Megatrends und zukünftigen Food-Styles
- Die neuesten Entwicklungen aus USA und Asien: Von Bio über Carbon Food Print bis Functional Food
- Wie die Lebensmittelindustrie Trends adaptiert

16.00 Schlussworte

16.15 Ende der Tagung