



Tagung

Ernährung aktuell

07.–08. Mai 2010
Aula der Universität
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 -



ReferentInnen



Dr. Anja Bosy-Westphal ist Ökotrophologin und Ärztin am Institut für Humanernährung der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel. Ihre Forschungsschwerpunkte sind: Regulation des Körpergewichts, Energiestoffwechsel und Körperzusammensetzung.

Institut für Humanernährung, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, Düsternbrooker Weg 17, D-24105 Kiel



Wiebke Franz, Diplom-Öcotrophologin, 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



Edith Gätjen, oec. troph., unterrichtet Hebammen, Krankenschwestern, Ernährungsberater und Eltern im Thema Ernährung in der Schwangerschaft, Stillzeit sowie Säuglings- und Kinderernährung. An der UGB-Akademie ist die vierfache Mutter als Dozentin im Bereich Säuglings- und Kinderernährung sowie Ernährungspraxis tätig.

Kopernikusstr. 10a, D-51427 Bergisch Gladbach



Dr. Markus Keller, Diplom-Ökotrophologe, arbeitet seit 1997 freiberuflich als wissenschaftlicher Autor, Lehrbeauftragter an Hochschulen sowie Dozent. Schwerpunkte seiner Arbeit sind die Themen alternative Ernährungsformen, Vegetarismus sowie Ernährung und Klimaschutz.

Institut für vegetarische Ernährung, Lützellindener Straße 41, 35398 D-Gießen



Dr. Karl von Koerber, Diplom-Öcotrophologe, 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 tätig.

Technische Universität München, Fach Nachhaltige Ernährung, Blumenstraße 16, D-85354 Freising-Weihenstephan



Thomas Männle, Diplom-Öcotrophologe, Leiter der UGB-Akademie, tätig in den Bereichen Ernährung, Persönlichkeitsförderung, Beratung und Rhetorik, seit 1999 Koordinator des Netzwerkes Gesunde Ernährung.

UGB-Akademie, Sandusweg 3, D-35435 Wettenberg

ReferentInnen



Hans-Helmut Martin, ist Diplom-Öcotrophologe 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



Prof. Barbara Methfessel, Dipl. troph., ist als Professorin an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg (Abt. Ernährungs- und Haushaltswissenschaft und ihre Didaktik) beschäftigt und bildet Studierende in Lehramtsstudiengängen und im BA Gesundheitsförderung aus. Sie forscht und lehrt schwerpunktmäßig zur Ernährungs- und Verbraucherbildung sowie zu den soziokulturellen Grundlagen der Ernährungsbildung.

Pädagogische Hochschule Heidelberg, Fakultät III, Postfach 104240, D-69032 Heidelberg



Prof. Dr. Gerold Rahmann, ist Leiter des Instituts für Ökologischen Landbau am Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei 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.

Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei, Trenthorst 32, D-23847 Westerau



Armin Valet, Lebensmittelchemiker, sammelte nach dem Studium erste praktische Erfahrungen bei der Lebensmittelüberwachung in Köln und Bonn. Seit 2000 ist er in der Verbraucherzentrale Hamburg tätig und ist dort u.a. für die Bereiche Öffentlichkeitsarbeit und Verbraucherpolitik verantwortlich. 2007 erschien sein Buch „Vorsicht Supermarkt“ im Rowohlt Verlag.

Verbraucherzentrale Hamburg, Kirchenallee 22, D-20099 Hamburg



Dr. Jan Wehkamp ist als klinischer Pharmakologe und Assistenzarzt in der Abteilung für Gastroenterologie am Robert Bosch Krankenhaus beschäftigt. Im angegliederten Institut für Klinische Pharmakologie forscht er seit über 10 Jahren an der Rolle der natürlichen, angeborenen Abwehrfunktion des Darms und seine Arbeiten konnten hier wesentliche Defekte bei entzündlichen Darmerkrankungen nachweisen.

Dr. Margarete Fischer-Bosch-Institut für Klinische Pharmakologie, Auerbachstr. 112, D-70376 Stuttgart

Programm

Freitag, 07.05.2010

11.00 Eröffnung und Begrüßung

Global denken – nachhaltig leben

Moderation: Thomas Männle, UGB-Akademie

11.15 Wir leben auf zu großem Fuß – „Ökologischer Fußabdruck“ als innovatives Bewertungssystem
Dr. Karl von Koerber, Technische Universität München

- Wie setzt sich der „Ökologische Fußabdruck“ zusammen?
- Wozu ein weiteres ökologisches Bewertungssystem?
- Wie kann der einzelne den „Ökologischen Fußabdruck“ nutzen?

12.15 Unfairer Einkauf in Deutschland: Wer zahlt den wahren Preis für billige Lebensmittel?
N.N., Supermarkt-Initiative, Berlin

- Welche Machtverhältnisse bestehen zwischen Lebensmittelerzeugern, -verarbeitern und -handel?
- Wie wirken sich niedrige Preise auf die Lebensmittelqualität, Umwelt und Arbeitsbedingungen aus?
- Konsequenzen für den Lebensmitteleinkauf

13.00 Mittagspause

Entzündlichen Erkrankungen auf der Spur

Moderation: Hans-Helmut Martin, UGB-Akademie

14.30 Dein Freund der Darm: Barriere- und Immunfunktion
Dr. Jan Wehkamp, Dr. Margarete Fischer-Bosch-Institut/ Robert Bosch-Krankenhaus, Stuttgart

- Wie äußert sich die Barriere- und Immunfunktion des Darms?
- Zusammenhänge zwischen Barrierefunktion des Darms und entzündlichen Erkrankungen
- Probiotische Bakterien und ihre Wirkung auf das Darmimmunsystem

15.15 Unsichtbares Bauchfett – Ursache für Entzündungen, Diabetes und Arteriosklerose
Dr. Anja Bosy-Westphal, Christian Albrechts-Universität zu Kiel

- Wie unterscheidet sich physiologisch das unsichtbare von sichtbarem Bauchfett?
- Welche gesundheitlichen Gefahren sind mit unsichtbarem Bauchfett verbunden?
- Können wir unsichtbarem Bauchfett vorbeugen?

16.00 Pause, Bewegung

Programm

Kinder und Jugendliche: von Esslust bis Essfrust

Moderation: Wiebke Franz, UGB-Akademie

16.45 Nein, meine Suppe 'ess ich nicht! Essalltag mit Kindern
Edith Gätjen, Bergisch Gladbach

- Altersgerechte Ernährungserziehung: Wie kann sie gelingen?
- Streit ums Essen: ein Ernährungs- oder Beziehungsproblem?
- Grenzen der Ernährungsberatung beim Thema Erziehung

17.30 Jugendskultur im Spannungsfeld zwischen Familie und Peergroup
Prof. Barbara Methfessel, Pädagogische Hochschule Heidelberg

- Was wollen Jugendliche heute in Bezug auf Ernährung?
- Kein Streit am Familientisch: Was können Eltern tun?
- Ernährungsbildung: Den Wandel der Jugendskultur beachten

18.15 Ende der Diskussion

18.30 Abfahrt zum geselligen Zusammensein (bitte separat buchen)

Samstag, 08.05.2010

Moderation: Prof. Dr. Claus Leitzmann, Universität Gießen

09.00 Qualitätsgesicherte Ernährungsberatung
Thomas Männle, UGB-Akademie Wettenberg

- Was ist mit qualitätsgesicherter Ernährungsberatung gemeint?
- Welche positiven Effekte ergeben sich für den Verbraucher?
- Welche beruflichen Vorteile bieten sich qualitätsgesicherten Ernährungsfachkräften?

Aktuelles für die Ernährungsberatung

10.00 Glutamat: harmlos oder riskant?
Hans-Helmut Martin, UGB-Akademie Wettenberg

- Glutamat – Aminosäure, Geschmacksverstärker und Neurotransmitter
- Glutamat: ein heimlicher Dickmacher?
- Nervenschäden und Alzheimer durch Glutamat?

10.45 Pause mit Bewegung

Programm

Aktuelles für die Ernährungsberatung

Moderation: Thomas Männle, UGB-Akademie

11.30 Vegetarische Ernährung: Garant für ein langes Leben oder Gefahr durch mehr Schadstoffe?
Dr. Markus Keller, Institut für vegetarische Ernährung, Gießen

- Aktuelles zur Nährstoffversorgung am Beispiel von Vitamin B₁₂
- Unter der Lupe: Belastung mit Schwermetallen und Schimmelpilzen
- Schützt vegetarische Ernährung vor Krebs und Herz-Kreislaufkrankungen?

12.15 Omega-3-Fettsäuren: Wie viel brauchen wir wirklich?
Wiebke Franz, UGB-Akademie Wettenberg

- Was trägt zur Versorgung bei?
- Schlauere Kinder dank Omega-3-Fettsäuren?
- Schützen sie vor Entzündungen, Allergien und Alzheimer?

13.00 Mittagspause

Lebensmittel in der Kritik

Moderation: Wiebke Franz, UGB-Akademie

14.15 Wie bio ist Öko-Fleisch?
Prof. Dr. Gerold Rahmann, Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei, Westerau

- Wie unterscheidet sich die ökologische von konventioneller Nutztierhaltung?
- Wo sind in der Praxis die Grenzen ökologischer Tierhaltung?
- Welche Vorteile bietet Öko-Fleisch im Hinblick auf eine nachhaltige Ernährung?

15.00 Verbrauchertäuschung bei Lebensmitteln: Wie wir Verbraucher uns wehren können
Armin Valet, Verbraucherzentrale Hamburg

- Bei welchen Lebensmitteln werden Verbraucher getäuscht?
- Lebensmittel-Tests: Wie wird Qualität verstanden?
- Was kann gegen Lebensmitteltäuschungen getan werden?

15.45 Schlussworte

16.00 Ende der Tagung

Allgemeine Hinweise

Tagungsort

Universitätsaula, Ludwigstraße 23, D-35390 Gießen

Veranstalter

Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e.V. (UGB)
Sandusweg 3, D-35435 Wettenberg/Gießen, www.ugb.de
Tel.: 0641-80896-0

Mobil: 0176-21 8966 40 (nur vom 07.-08.05.2010)

Fax: 0641-80896-50

Bürozeiten: Montag bis Freitag 9.00–13.00 Uhr

Anmeldung und Tagungsgebühren

Anmeldeschluss 20.04.2010

vollständige Anmeldung schriftlich und durch **gleichzeitige** Überweisung der Gebühren an: Postbank Frankfurt/Main, Kto-Nr. 270-600, BLZ 500 100 60

Anmeldung und Zahlungseingang	bis 05.03.10	ab 06.03.10
Nichtmitglieder	€ 115,-	€ 125,-
UGB-Mitglieder	€ 75,-	€ 85,-
StudentInnen*	€ 40,-	€ 45,-

* Kopie der Studienbescheinigung über ein Vollzeitstudium beilegen

Sie erhalten **keine Anmeldebestätigung** von uns. Wir benachrichtigen Sie nur, wenn die Tagung ausgebucht sein sollte. Bei Rücktritt bis zum **20.04.2010** fällt eine Bearbeitungsgebühr von € 10,- an. Danach ist die gesamte Teilnahmegebühr fällig.

Tageskarten – soweit noch Plätze frei sind – erfragen Sie bitte ab **20.04.2010** beim UGB.

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.

Abendveranstaltung

Geselliges Zusammensein auf Burg Gleiberg – mit Abendessen, Erfahrungsaustausch und Fahrt von der Aula der Universität zur Burg und zurück; € 26,- (ohne Getränke)

Unterkunft

Tourist-Information: www.giessen-tourismus.de,
Tel.: 0641-975 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 **Parkplätze** hinter der Uni-Aula (über Stephanstr. 24 erreichbar) belegt sind, können Sie im Parkhaus am Selterstor ("Elefanten-Klo") oder am Berliner Platz (Zufahrt über Roonstraße, Am alten Gaswerk) parken.

Einzelne kostenlose Parkplätze finden Sie auch in den umliegenden Straßen der Uni-Aula oder am Messeparkplatz (Gehzeit zur Uni-Aula ca. 20-30 Min.).

Titelfotos: Mike Drayton/fotolia.com, 47media/fotolia.com, bilderbox/fotolia.com

Anmeldung

Tagung 07.–08. Mai 2010

... als Nichtmitglied	<input type="checkbox"/> € 125,-	<input type="checkbox"/> € 115,-
(gilt auch für Abonnenten des UGB-Forum)		
... als UGB-Mitglied	<input type="checkbox"/> € 85,-	<input type="checkbox"/> € 75,-
... als StudentIn	<input type="checkbox"/> € 45,-	<input type="checkbox"/> € 40,-
(Studienbesch. über Vollzeitstudium liegt bei)		

Geselliges Zusammensein auf Burg Gleiberg mit Abendessen (ohne Getränke, inkl. Fahrt) € 26,-

Tageskarten – soweit noch Plätze frei sind – erfragen Sie bitte ab 20.04.2010 bei der UGB-Hauptgeschäftsstelle.

Die Tagungsgebühren und die Gebühr für die Abendveranstaltung überweise ich / mein Arbeitgeber auf das Konto der Postbank Frankfurt/M., BLZ 500 100 60, Konto-Nr. 270-600 (BIC: PBNKDEFF; IBAN: DE 71 500 100 600 000 270 600)

Adresse privat dienstlich

Mit der Adressweitergabe für Mitfahrgelegenheiten bin ich einverstanden.

Name, Vorname _____

Arbeitgeber _____

Telefon (d) _____ Fax _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

Beruf _____ Telefon (p) _____

E-Mail _____

Ort, Datum _____ Unterschrift _____

Tragen Sie bitte den Teilnehmernamen auch auf Ihrer Überweisung ein.

Ich bin am regelmäßigen UGB-Newsletter per E-Mail interessiert.

Ich interessiere mich für das **Aus- und Fortbildungsprogramm** des UGB. € 1,45 Rückporto habe ich beigefügt.

Frühbucherrabatt
bei schriftl. Anmeldung
und Zahlungseingang
bis **05.03.2010**

Bitte senden an: UGB • Sandusweg 3 • D-35435 Wettenberg
Fax: 0641-80896-50

Ich beantrage die fördernde Mitgliedschaft im Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V. – Deutschland

Der Mitgliedsbeitrag beträgt:

- bei **Bankenzug** nur € 80,-;
- bei **allen anderen Zahlungsweisen** € 90,-.

Die Kündigung ist jederzeit mit einer Frist von zwei Monaten zum Jahresende durch formloses Schreiben an die Geschäftsstelle des UGB möglich. Mindestdauer der Mitgliedschaft: 1 Jahr.

Bankverbindung _____

Konto-Nr.: _____ BLZ _____

Geburtsdatum _____ Telefon _____

Datum _____ Unterschrift _____

Auch Institutionen können Mitglied werden.

Bitte senden Sie uns diesen Antrag zu.

CD-ROM: Klick & koch

Der UGB hat eine Sammlung mit über 180 erprobten vegetarischen Rezepten auf einer CD zusammengestellt. Sortiert in 16 Kapitel lassen sich raffinierte Frischkostsalate und Suppen ebenso mit einem Klick aufrufen wie pfiffige Getreidegerichte oder Weihnachtsgebäck. Das Besondere für Kursleiter: Die Rezepte können ausgedruckt und an Teilnehmer weitergegeben werden.



NEU

Ernährung & Sport – top versorgt

Das neue UGB-Forum speziell liefert Sporttreibenden, Trainern und Ernährungsberatern alle Informationen rund um die richtige Auswahl und Menge an Kohlenhydraten, Proteinen, Vitaminen und Mineralstoffen für sportlich Aktive. Sie erfahren, warum Carbo-Loading noch immer angesagt ist, dass Proteinpräparate und viele Leistungsförderer reine Geldverschwendung sind und dass in der Wettkampfvorbereitung das Bauchgefühl stimmen muss.

..... Ex. CD-ROM Klick & koch 12,90 Euro (zzgl. Versand)
 Ex. UGB-Forum speziell Ernährung & Sport 8,90 Euro (zzgl. Versand)

Absender

Name, Vorname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Beruf _____

Datum _____ Unterschrift _____

Bestellbedingungen

Die Versandkostenpauschale beträgt 1,70 €, ab 20,- € Bestellwert 3,90 €. Ab einem Bestellwert von 50,- € versenden wir die Ware versandkostenfrei. Die Lieferung erfolgt gegen Rechnung. Die Ware kann unbeschädigt und ausreichend frankiert innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt zurückgegeben werden. Unfrei versendete Rücksendungen werden nicht angenommen.



Anreise

Aus Richtung Dortmund und Frankfurt:

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

Aus Richtung Kassel:

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

Bahnverbindung:

Direkter Anschluss über Frankfurt, Kassel, Fulda und Köln: Buslinie Nr. 15 oder 24 vom Bahnhof bis Johanneskirche, Nr. 2 vom Bahnhof bis Berliner Platz
 Fahrplaninformationen: www.rmv.de, www.stadtwerke-giessen.de



Einladung



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

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

Ziel dieser UGB-Tagung ist unter anderem, Ihren Blick zu schärfen, worauf es bei der Qualität von Lebensmitteln wirklich ankommt.

Denn nicht nur der ernährungsphysiologische Wert und guter Geschmack sind von Bedeutung. Gerade heute ist eine umfassende Sichtweise gefragt denn je: Welche Auswirkungen haben die Herstellung und die Vermarktung auf die Umwelt? Sind Lebensmittel immer das, was sie zu sein scheinen, oder gaukelt uns die Industrie Qualität nur vor? Existieren in der Regel faire Arbeitsbedingungen und angemessene Löhne für die Menschen, die an der Erzeugung und Verarbeitung der Lebensmittel beteiligt sind?

Mit dieser Fachtagung sollen Sie auch Ihr Fachwissen zu entzündlichen Prozessen bei der Entstehung von Krankheiten aktualisieren können und Antworten auf brisante Fragen aus der Praxis der Ernährungsberatung erhalten. Denn Ernährungsfachkräfte können wirksam zum Verbraucherschutz beitragen, wenn sie sich einer neutralen und unabhängigen Beratung verpflichtet fühlen.

Wir laden Sie herzlich zu offenen, konstruktiven Diskussionen ein. Nutzen Sie die Möglichkeit, mit Experten ins Gespräch zu kommen und Erfahrungen mit Kolleginnen und Kollegen auszutauschen.

Es grüßt Sie herzlich

Ihr

Jürgen Kienle