



KURSLEITUNG

PD Dr. med. Thomas Ellrott

Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen/Universitätsmedizin

REFERENTEN UND REFERENTIN

Prof. Dr. Bernhard Watzl (angefragt)

Präsident der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), Leiter des Instituts für Physiologie und Biochemie der Ernährung i. R., Max Rubner-Institut

PD Dr. med. Thomas Ellrott

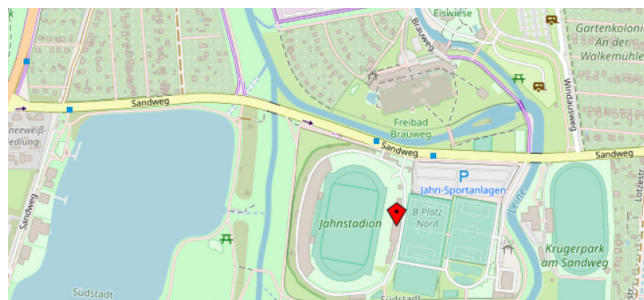
Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen/Universitätsmedizin

M. Sc. Nicola Rosenau, Ernährungswissenschaftlerin

Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen/Universitätsmedizin

VERANSTALTUNGSORT

Teaching Kitchen im Sportpark Jahnstadion
Sandweg 7
37083 Göttingen



ANBIETER

Culinary Medicine Deutschland e. V. in Kooperation mit dem Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen/Universitätsmedizin

CME-ZERTIFIZIERUNG

Diese Fortbildung wurde von der Landesärztekammer Niedersachsen mit insgesamt 7 Fortbildungspunkten pro Veranstaltungstermin (315 Minuten) zertifiziert.

ANMELDUNG UNTER

https://culinarymedicine.de/event/aerzte_fortbildung_august_2024/

ANSPRECHPARTNER

Uwe Neumann

kursmanager@culinarymedicine.de

HERAUSGEBER FLYER

Culinary Medicine Deutschland e. V.
Zur Quelle 2a
48341 Altenberge

www.culinarymedicine.de

*Hinweis: Die Inhalte dieser Veranstaltung werden produkt- und dienstleistungsneutral gestaltet. Wir bestätigen, dass die wissenschaftliche Leitung und die Referenten potenzielle Interessenskonflikte gegenüber den Teilnehmenden offenlegen.



CULINARY MEDICINE

Die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE 2024 – Ableitung, Evidenz und praktische Umsetzung im Teaching Kitchen

Präsenz-Fortbildung für Ärztinnen und Ärzte



Culinary Medicine stellt eine neue Methode dar, die Erkenntnisse der Ernährungsmedizin in die Lebenswelten von Patienten und Patientinnen zu übersetzen. Dazu kombiniert Culinary Medicine Ernährungsmedizin, Ernährungswissenschaft, Diätetik und Psychologie mit praktischer Kulinarik.

Food Based Dietary Guidelines

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) hat die lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen (sog. Food Based Dietary Guidelines, FBDGs) für Deutschland umfangreich überarbeitet und im März 2024 neu veröffentlicht. In die aktualisierte Version der Ernährungsempfehlungen, die auf einem evidenzbasierten Algorithmus basieren, gehen neben Gesundheitsaspekten erstmals auch Nachhaltigkeitsaspekte ein. Die flächendeckende Umsetzung der neuen Ernährungsempfehlungen durch die deutsche Bevölkerung würde die Krankheitslast durch ernährungsabhängige Erkrankungen deutlich reduzieren und ernährungsassoziierte Treibhausgasemissionen und Landnutzung etwa halbieren.

Die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE 2024 – Herleitung, Evidenz und berechnete Effekte auf Gesundheit und Nachhaltigkeit
mit Prof. Dr. Bernhard Watzl



Der Oecotrophologe Bernhard Watzl leitete bis Januar 2022 das Institut für Physiologie und Biochemie der Ernährung am Max Rubner-Institut (MRI) in Karlsruhe und ist weiterhin am Karlsruher Institut für Technologie als außerplanmäßiger Professor tätig. Er ist Vorsitzender der DGE-Arbeitsgruppen „Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen“ und „Evidenzbasierte Leitlinie: Proteinzufuhr und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten“. Seine experimentellen Arbeiten liegen im Bereich der immunmodulatorischen Wirkungen verschiedener Lebensmittelinhaltsstoffe. Auf der Ebene der Lebensmittel steht deren präventive Wirkung im Mittelpunkt seiner Arbeit.

Programm

Zeitfenster	Programmpunkt
10:00 – 10:30 Uhr	Begrüßung und Einführung
10:30 – 11:15 Uhr	Culinary Medicine – ein neues Lehrkonzept zur Verbesserung der ernährungsmedizinischen Beratungskompetenzen und interprofessionellen Zusammenarbeit
11:15 – 12:00 Uhr	Die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE 2024 – Herleitung, Evidenz und berechnete Effekte auf Gesundheit und Nachhaltigkeit
12:00 – 12:45 Uhr	Die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE 2024 – Auswirkungen auf verschiedene Lebensmittelgruppen und neue Materialien für die Verbraucherkommunikation
12:45 – 13:30 Uhr	Mittagspause und kollegialer Austausch
13:30 – 15:45 Uhr	Die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE 2024 – Musterrezepte im Teaching Kitchen/praktische Anwendung <i>Heidi Schwarzer, Birgit Ellrott, Pham Trong An Ho, Uwe Neumann,</i> Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen/Universitätsmedizin und Culinary Medicine Deutschland e.V.
15:45 – 16:00 Uhr	Zusammenfassung und Resümee
Moderation	PD Dr. med. Thomas Ellrott

Culinary Medicine – ein neues Lehrkonzept zur Verbesserung der ernährungsmedizinischen Beratungskompetenzen und interprofessionellen Zusammenarbeit
mit PD Dr. med. Thomas Ellrott



Der Arzt Thomas Ellrott leitet seit 2007 das Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen/Universitätsmedizin. Er ist wissenschaftlicher Leiter der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), Sektion Niedersachsen, Kuratoriumsmitglied der Heinz-Lohmann-Stiftung (Rechterfeld) und Mitglied des NGO-Beirats von Nestlé Deutschland (Frankfurt). Seit 2020 Mitglied im Fachbeirat des Zentrums für Hauswirtschaft und Ernährung (ZEHN) des Landes Niedersachsen (Oldenburg) sowie seit 2023 im wissenschaftlichen Beirat des Instituts für Präventivmedizin der Bundeswehr (Koblenz). Forschungsschwerpunkte: interdisziplinäre Erforschung der vielfältigen Determinanten des menschlichen Essverhaltens, Prävention und Therapie von Adipositas mit den vielfältigen Begleiterkrankungen.



Die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE 2024 – Auswirkungen auf verschiedene Lebensmittelgruppen und neue Materialien für die Verbraucherkommunikation
mit M. Sc. Nicola Rosenau



Die Ernährungswissenschaftlerin Nicola Rosenau war nach Ihrem Masterabschluss deutschlandweit als Fachberaterin für Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung tätig. In diesem Kontext unterstützte sie u.a. Einrichtungen aus dem Bereich Sozial- und Betriebsverpflegung sowie Health Care bei der Umsetzung eines ausgewogenen und nachhaltigen Verpflegungsangebots. 2021 wechselte sie an das Institut für Ernährungspsychologie, wo sie bis heute als wissenschaftliche Mitarbeiterin arbeitet und im Rahmen ihrer Promotion Maßnahmen zur gesellschaftlichen Transformation hin zu einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährung beforcht.