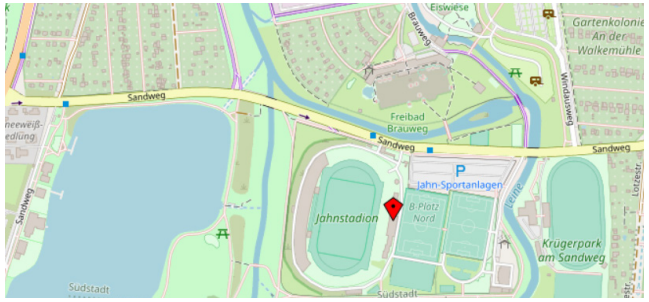
KURSLEITUNG
PD Dr. med. Thomas Ellrott
Institut für Ernährungspsychologie an der
Georg-August-Universität Göttingen/Universitätsmedizin

REFERENTEN UND REFERENTIN
Prof. Dr. Bernhard Watzl (angefragt)
Präsident der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), Leiter des Instituts für Physiologie und Biochemie der Ernährung i. R., Max Rubner-Institut Karlsruhe

PD Dr. med. Thomas Ellrott
s. Kursleitung

Nicola Rosenau, M.Sc. Ernährungswissenschaften
Institut für Ernährungspsychologie an der
Georg-August-Universität Göttingen/Universitätsmedizin

VERANSTALTUNGSORT
Teaching Kitchen im Sportpark Jahnstadion
Sandweg 7 in 37083 Göttingen
(kostenfreie Parkplätze)



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 6 CME-Fortbildungspunkten pro Veranstaltungstermin zertifiziert.

ANMELDUNG UNTER
https://culinarymedicine.de/events/kategorie/aerztliche-fortbildung/

ANSPRECHPARTNER
Uwe Neumann
kursmanager@culinarymedicine.de

Teilnahmegebühr
145 Euro (inkl. praktische Übungen/Kochkurs im Teaching Kitchen und Verpflegung)

Sponsoring
Die Veranstaltung ist nicht von Dritten gesponsert.

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

Fortbildung für Ärztinnen und Ärzte
am 31.8.24 oder 12.10.24 von 10-16 Uhr

CULINARY® MEDICINE Deutschland e.V.

IfE INSTITUT FÜR ERNÄHRUNGSPSYCHOLOGIE AN DER GEORG-AUGUST-UNIVERSITÄT GÖTTINGEN

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. hat im März 2024 neue lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen (sog. Food Based Dietary Guidelines, FBDGs) veröffentlicht, in die neben Gesundheitsaspekten erstmals auch Nachhaltigkeitsaspekte (Treibhausgasemissionen und Landnutzung) eingehen und die auf einem evidenzbasierten Algorithmus basieren. Würde die Bevölkerung in Deutschland diese neuen Empfehlungen vollständig umsetzen, ließen sich assoziierte Treibhausgasemissionen und Landnutzung hierzulande etwa halbieren, zudem würde sich die Krankheitslast durch ernährungsabhängige Erkrankungen deutlich reduzieren. Dabei wurden die neuen Empfehlungen von der Fachgesellschaft bewusst anschlussfähig gestaltet, indem man das bisherige Essverhalten zu 40% integriert, eine wöchentliche Fleischempfehlung von bis zu 300 g und einen Spielraum für sog. diskretorische Lebensmittel (mit hoher Kalorien- aber geringer Nährstoffdichte) berücksichtigt hat.

Wir stellen die neuen Empfehlungen und ihre Herleitung im Detail vor, diskutieren diese kritisch und übersetzen sie in der Lehrküche gemeinsam mit Ihnen anhand von Musterrezepten in die Lebenswelten von Patientinnen und Patienten (Culinary Medicine). Sie lernen also nicht nur die neuesten Empfehlungen kennen, sondern mit Culinary Medicine gleichzeitig auch ein fortschrittliches Lehrkonzept, das insbesondere ärztliche Beratungskompetenzen bei ernährungsassoziierten Erkrankungen verbessert.

Wir freuen uns zudem, Sie in Deutschlands innovativster Lehrküche mit universitärem Bezug, dem Teaching Kitchen im Sportpark Jahnstadion in Göttingen, begrüßen zu dürfen.

Ihr
Thomas Ellrott

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 *PD Dr. med. Thomas Ellrott*
11:15 – 12:00 Uhr	Die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE 2024 – Herleitung, Evidenz und berechnete Effekte auf Gesundheit und Nachhaltigkeit *Prof. Dr. Bernhard Watzl*
12:00 – 12:45 Uhr	Die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE 2024 – Ableitung für die Praxis, Auswirkungen auf verschiedene Lebensmittelgruppen und neue Materialien für die Kommunikation *Nicola Rosenau, M.Sc. Ernährungswissenschaften*
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 *Heidi Schwarzer, Birgit Ellrott, Pham Trong An Ho, Uwe Neumann,* 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*

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.

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 und Mitglied des NGO-Beirats von Nestlé Deutschland. Seit 2020 gehört er zum Fachbeirat des Zentrums für Hauswirtschaft und Ernährung (ZEHN) des Landes Niedersachsen sowie seit 2023 zum wissenschaftlichen Beirat des Instituts für Präventivmedizin der Bundeswehr. Forschungsschwerpunkte: Determinanten des menschlichen Essverhaltens, Prävention und Therapie von Adipositas mit den vielfältigen Begleiterkrankungen, Innovation in der universitären Lehre (Ernährungsmedizin, Culinary Medicine, Nachhaltigkeit, Planetary Health u.a.).

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 beforscht.