

VDO_E-Jahrestagung 2009 „Zukunft der Ernährungswissenschaft“

in Kooperation mit dem Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs (VEÖ) und dem Lehrstuhl für Ernährungswissenschaft der TU München

Abstracts/Statements:

- Prof. Dr. Hannelore Daniel, Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie, TU München: „Nutrigenomics/-genetics – Moderne Methoden der Ernährungsforschung“
- Dr. Eva Derndorfer, selbstständige Ernährungswissenschaftlerin: „Ungünstige Ernährung – Geschmacksverirrung oder Degeneration der Sinne“
- Dr. Gerd Fricke, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL): „So schmeckt die Zukunft – Qualitätssicherung und Risikominimierung neuartiger Lebensmittel“
- Dr. Stefanie Gerlach, Adipositas-Therapiezentrum, Allgemeines Krankenhaus Hagen: „Adipositas: Aktuelle Trends in der Therapie“
- Prof. Dr. Gerd Harzer, Senior Director Nutrition, Scientific and Regulatory Affairs Kraft Foods: Statement im Rahmen der Podiumsdiskussion „CSR in der Ernährungswirtschaft“
- Dr. Karl von Koerber, Beratungsbüro für Ernährungsökologie, München: Interview zur Bedeutung der „CSR in der Ernährungswirtschaft“
- PD Dr. Monika Kritzmöller, Forschungs- und Beratungsinstitut Trends + Positionen, Aitrang/Allgäu: „Lifestyle-Management – Flexible Selbstorganisation aller Lebensbereiche“
- Mag. Dr. Erika Lasser-Ginstl, Ernährungswissenschaftlerin und Ethnologin: „Ethik und Werte in der Ernährungswissenschaft – Forschungserfolge und gesellschaftliche Verantwortung“
- Ingo Horak, DocInsider GmbH, Hamburg: „Transparenz im Gesundheitswesen – Erfahrungen und Perspektiven des Portals DocInsider.de“
- Dr. Jutta Liersch, Diabetes-Schulungszentrum, Medizinische Klinik III und Poliklinik des Universitätsklinikums Gießen: „Diabetes: Wissenschaftliches Update und Handlungsempfehlung“
- Prof. Dr. Jutta Roosen, Lehrstuhl für Betriebswirtschaftslehre – Marketing und Konsumforschung, TU München: „Trends in Consumer Science – Aktuelle Ergebnisse der Verbraucherforschung“

**Prof. Dr. Hannelore Daniel,
Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie, TU München**

Vita

Prof. Dr. Hannelore Daniel leitet den Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie an der TU München. Als Ernährungswissenschaftlerin hat sie sich bereits sehr früh in ihrem Werdegang auf die Grundlagenforschung spezialisiert und die Molekular- und Zellbiologie in die experimentelle Ernährungsforschung integriert. Nach Promotion und Habilitation an der Justus-Liebig-Universität Gießen und einem dreijährigen Forschungsaufenthalt in den USA erhielt sie Rufe auf Professuren in Jena, Gießen, München und Potsdam. Seit 1999 ist sie an der TU München und im Direktorium des 2003 neu gegründeten Z I E L. Ihre Forschungsgebiete sind einerseits die Identifizierung von Genen und die Analyse ihrer Bedeutung für Nährstoffaufnahme und Stoffwechsel sowie die Rolle von Nährstoffen und anderen Nahrungsinhaltsstoffen bei der Steuerung der Genexpression sowie der Stoffwechselkontrolle in Modellorganismen und im Menschen. Dabei kommen u.a. auch die Profilierungstechniken der Transcriptom-, Proteom- und Metabolomanalyse zum Einsatz. Prof. Daniel ist Mitglied vieler Gremien und Fachgesellschaften, die sich auch mit der Beurteilung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit von Lebensmitteln und deren funktionellen Wirkungen auseinandersetzen.

**Interview (Auszug) mit Prof. Dr. Hannelore Daniel zur Bedeutung von
„Nutrigenomics/Nutrigenetics“ für die Zukunft der Ernährungswissenschaft**

„Im Kontext von Genom-Umwelt-Interaktionen hat die Ernährung eine prominente, wenn nicht die bedeutendste Rolle“, so Prof. Daniel. „Die Genetik und Genomik sind Querschnittstechnologien der Lebenswissenschaften und sie bringen daher die Ernährungsforschung auch erstmals in das Herz der anderen Life Sciences.“ Dies werde die Akzeptanz von Ernährungsforschung durch die Wissenschaftsgemeinschaft für immer verändern, meint die Expertin.

„In der ernährungsmedizinischen Forschung ist Nutrigenomics / Nutrigenetics heute ein integraler und bedeutender Bestandteil. Einerseits werden die Technologien der Genomics in großem Umfang genutzt, andererseits ist auch die Genetik mit der Identifizierung von genetischen Varianzen im Zusammenhang mit der Anfälligkeit für bestimmte Erkrankungen zunehmend ein Schwerpunkt der Forschung.“

Was die Ernährungsberatung angeht, ist Prof. Daniel sicher: „Die personalisierte Ernährungsberatung wird zukünftig in sehr viel mehr Facetten als heute sichtbar werden.“ Gegenwärtig seien neue Konzepte in Arbeit, die auch eine umfangreiche Phänotypisierung des Konsumenten bzw. Patienten mit allen Methoden der Nutrigenetics / Nutrigenomics beinhaltet. Das sei für die großen Unternehmen der Lebensmittelindustrie zunehmend attraktiv, da sie damit unter Umgehung des Handels wieder direkt mit dem Konsumenten in Verbindung treten könnten.

Für die Produktentwicklung in der Lebensmittelindustrie habe das Themenfeld ebenfalls Bedeutung. Die Techniken seien in den globalen Unternehmen längst verbreitet. „Für Ernährungswissenschaftler ist es deshalb essentiell zu wissen, was die Grundlagen und Möglichkeiten, aber eben auch die Grenzen dieser Methoden und Techniken sind“, erläutert Prof. Daniel.

**Dr. Eva Derndorfer,
selbstständige Ernährungswissenschaftlerin**

Vita

Dr. Eva Derndorfer ist selbstständig tätige Ernährungswissenschaftlerin, Spezialistin im Bereich der Lebensmittel-Sensorik, mehrfache Buchautorin sowie Lehrende an österreichischen Fachhochschulen.

Abstract „Ungünstige Ernährung: Geschmacksverirrung oder Degeneration der Sinne?“

Wir gewöhnen uns an Produkte, die wir öfter verzehrt und gut vertragen haben, und mögen diese infolge mehr. Ungünstige Ernährung beruht somit stärker auf dem vertrauten Geschmack wiederholt konsumierter, ungünstiger Produkte als auf einer Geschmacksverirrung. Verführerische Angebote, die zu oftmaligem Konsum verleiten, begünstigen die Entstehung entsprechender Präferenzen.

Sinnesschulungen können die Offenheit für neue Produkte fördern und erleichtern dadurch die Vielfalt beim Essen, eine Grundlage gesunder Ernährung. Die sinnliche Wahrnehmung des Essens ist trainierbar.

**Dr. Gerd Fricke,
Leiter der Abteilung Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände im
Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)**

Abstract: „So schmeckt die Zukunft – Qualitätssicherung und Risikominimierung neuartiger Lebensmittel“

Der weltweite Handel mit Lebensmitteln eröffnet für Erzeuger, Handel und Verbraucher neue Perspektiven. Chancen und Risiken liegen für alle Beteiligten nahe beieinander. Es gibt immer mehr neuartige Lebensmittel auf dem Markt, welche noch vor wenigen Jahren zumindest in Europa unbekannt waren. Es stehen Werte wie der freie Warenverkehr einerseits und die Lebensmittelsicherheit andererseits zueinander in Konkurrenz und sind für die weitere Entwicklung von größter Bedeutung. Auch der zunehmende Handel mit Lebensmitteln im Internet stellt die Lebensmittelsicherheit und den Verbraucherschutz vor neue Herausforderungen.

Angesichts dieser komplexen Situation wären einfache Lösungen zu begrüßen. Es zeigt sich jedoch einmal mehr, dass Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit hohe Schutzgüter darstellen. Um diese auch weiterhin zu gewährleisten, sind insbesondere bei neuartigen Lebensmitteln Maßnahmen zur Sicherung der Qualität genau so erforderlich wie Maßnahmen zur Minimierung des Risikos.

**Dr. Stefanie Gerlach,
Adipositas-Therapiezentrum, Allgemeines Krankenhaus Hagen**

Vita

Dr. Stefanie Gerlach ist Leiterin des Adipositas-Therapiezentrums des Allgemeinen Krankenhauses Hagen, Mitglied im Vorstand der Deutschen Adipositas-Gesellschaft und Leiterin des Arbeitskreises Adipositas im VDO_E.

Abstract „Adipositas: Aktuelle Trends in der Therapie“

Nach den Leitlinien der Deutschen Adipositas-Gesellschaft (DAG) sind Therapieziele und -optionen je nach Schweregrad der Adipositas stratifiziert. Das Therapieregime umfasst das konventionelle Basis-Programm (Ernährungsberatung, Verhaltens- und Bewegungstherapie), die adjuvante Pharmakotherapie mit derzeit zwei in Deutschland zugelassenen Wirkstoffen (Orlistat und Sibutramin) sowie als „ultima ratio“-Indikation verschiedene Maßnahmen der bariatrischen Chirurgie (griech.: baros = schwer).

Ernährungstherapeutische Maßnahmen, die in der qualifizierten Ernährungsberatung und -therapie durch verhaltenstherapeutische Elemente unterstützt werden, erreichen im Durchschnitt Gewichtsabnahmen um 4+/-2 kg/Jahr und damit nicht immer das internationale Erfolgskriterium von -5% Gewichtsabnahme vom Ausgangsgewicht nach einem Jahr. Hier liegen wenig evaluierte Daten vor.

Nettoeffekte adjuvanter medikamentöser Therapie liegen um 2-5 kg/Jahr. Orlistat ist neuerdings rezeptfrei als OTC-Präparat mit halber Dosierung („alli“) erhältlich. Einige seriöse (evaluierte) Gewichtsabnahmeprogramme erreichen die Erfolgskriterien der DAG, mind. 5% Gewichtsabnahme bei mind. 50% und mind. 10% Abnahme bei mind. 20% der Teilnehmer.

Mit konservativen Maßnahmen liegen gute Erfolge also im Bereich um 5-10% vom Ausgangsgewicht, während die Erwartungen der Patienten sich häufig im Bereich um 20-30% bewegen. Oberhalb BMI 34,9 empfiehlt die DAG dauerhafte Abnahmen von 10-20% vom Ausgangsgewicht. Diese Größenordnung erreicht derzeit nur das erfolgreichste konservative Basisprogramm in Deutschland, das Optifast 52-Programm mit durchschnittlichen Gewichtsabnahmen um 17-19% vom Ausgangsgewicht in einem Jahr. Konservative Langzeiterfolge über 5-10 Jahre sind nicht evaluiert.

Im Bereich der morbiden Adipositas (ab BMI 40) und ab BMI 35 mit ernsthaften Komorbiditäten (z.B. Diabetes II) werden Abnahmen von 10-30% empfohlen. Hier kommen auch chirurgische Maßnahmen in Frage. Durch Restriktion (Magenband, Schlauchmagen) und Malabsorption (Magenbypass) sowie Effekte auf gastrointestinale Hormone, z.B. Ghrelin und GLP-1 (Schlauchmagen, Magenbypass) können durchschnittlich 60% des Übergewichts (excess weight loss) oder Abnahmen von durchschnittlich 20-30 kg nach 10 Jahren erreicht werden.

Fortsetzung Abstract „Adipositas: Aktuelle Trends in der Therapie“

Adipositaschirurgische Therapiekonzepte gehen weit über den reinen Gewichtsabnahmeeffekt hinaus. Bereits eine Reduktion des Übergewichts um 25% kann das Auftreten eines Diabetes mellitus Typ II verhindern oder eine bestehende Erkrankung heilen. Präoperativer Diabetes Typ II kann bei 75% der adipösen Patienten geheilt werden. Nachhaltig profitieren ebenfalls Patienten mit weiteren mortalitäts-assoziierten Erkrankungen, wie der arteriellen Hypertonie, der nicht alkoholischen Fettleberhepatose, Fettstoffwechselstörungen und dem obstruktiven Schlafapnoesyndrom bzw. dem Adipositas-Hypoventilationssyndrom.

Innerhalb von 10 Jahren reduzieren bariatrische Operationen die Mortalität Adipöser um 24% gegenüber nicht operierten Adipösen. Man spricht deshalb auch von „metabolischer Chirurgie“.

„Adipositas ist eine chronische Erkrankung, die durch den Eingriff nicht beseitigt wird“ (!) (Weiner). Häufig kommt es nach einer „Honeymoonphase“ 2-3 Jahre nach erfolgreicher Operation zu Wiedergewinn durch Erhöhung der Kalorienzufuhr in den normokalorischen Bereich und durch Reduktion der körperlichen Aktivität. Eine nachhaltige Lebensstiländerung und eine lebenslange Betreuung durch Lebensstiltherapeuten sind daher auch für nachhaltige Operationserfolge essentiell. Bei malabsorptiven Verfahren ist außerdem eine lebenslange Nährstoffsubstitution notwendig.

Seit Januar 2009 bieten die chirurgischen Fachgesellschaften Zertifizierungen für Einrichtungen der bariatrischen Chirurgie an. Kompetenzzentren müssen mind. 50, Referenzzentren mind. 100 Operationen/ Jahr durchführen Letztere bilden auch aus. Bariatrische Operationen und die erforderliche Vor- und Nachbetreuung durch Lebensstiltherapeuten sind derzeit nicht Bestandteil vertragsärztlicher Leistung.

**Ingo Horak,
Wirtschaftsinformatiker und Germanist, Gründer und geschäftsführender
Gesellschafter DocInsider GmbH, Hamburg**

**Abstract „Transparenz im Gesundheitswesen – Erfahrungen und Perspektiven
des Portals DocInsider.de“**

Das Internet hat sich zur wichtigsten Informationsquelle für Gesundheitsfragen entwickelt. Steigender Kostendruck und ein erhöhtes Gesundheitsbewusstsein führen zu einem differenzierteren Anspruch an den Arzt/Gesundheitsanbieter, weg vom autoritär geprägten Arzt-Patient-Verhältnis, hin zum „shared-decision-making“. Die Medien- und Gesundheitskompetenz des Informationssuchenden ist jedoch entscheidend für die Qualität des Rechercheergebnisses. An dieser Stelle setzt DocInsider an. Auf dem Portal können Patienten nach dem individuell passenden Arzt/Gesundheitsdienstleister suchen. Zur qualitativen Orientierung arbeitet DocInsider, das seit 2008 nach den Leitlinien seines hochkarätig besetzten Qualitätsbeirates arbeitet, mit der Darstellung und Erklärung von Zertifikaten, sowie Erfahrungsberichten der Patienten.

Das mehr oder weniger unsystematisch und zufällig ausgetauschte Erfahrungswissen einzelner Patienten wird so akkumuliert, systematisiert und nach ausgewählten Kriterien geordnet. Eine Auswertung und Evaluation von Patientenempfehlungen liefert in der Außendarstellung der zertifizierten Praxen ein wichtiges Qualitätsmerkmal für Patienten. Viele innovative Ärzte und Gesundheitsanbieter haben den Trend des Online Empfehlungsmarketings für ihre Praxis bereits für sich entdeckt und finden so täglich den Kontakt zu potentiellen Patienten.

Ziel ist es, das beste Verhältnis zwischen Arzt/Gesundheitsanbieter und Patient zu erreichen und dadurch die Patientenzufriedenheit zu erhöhen. Denn die beste und erfolgreichste Patientenwerbung ist zugleich die billigste: Mund-zu-Mund-Propaganda und Referenzen zufriedener Patienten.

**Dr. Gerd Harzer,
Senior Director Nutrition, Scientific and Regulatory Affairs**

Vita

Dr. Gerd Harzer ist Senior Director Nutrition, Scientific and Regulatory Affairs bei Kraft Foods. Er leitet alle Initiativen der Unternehmensgruppe in Europa, die mit Gesundheit und Ernährung zu tun haben. Darüber hinaus ist er für die korrekte Zusammensetzung und Deklaration aller in Europa verkauften Kraft Produkte verantwortlich.

Dr. Harzer kam 1989 als Leiter der Abteilung R&D für den Unternehmensbereich Käse zu Kraft. 1992 erfolgte seine Berufung zum Group Research Director, verbunden mit zusätzlichen Aufgaben im Bereich Wissenschaft und Informationsdienst. 1994 wechselte er als Leiter des früheren Chocolate R&D Centre in die Schweiz und wurde 1996 zum Senior Director Food Technology mit Geschäftssitz in München berufen. 2002 stieg Dr. Harzer bei Kraft Foods International zum Senior Director Scientific Relations and Regulatory Affairs auf und trat Anfang dieses Jahres seine jetzige Position als Senior Director Nutrition, Scientific and Regulatory Affairs an.

Vor seinem Einstieg bei Kraft Foods leitete Dr. Harzer die Forschungsabteilung bei einem führenden Hersteller von Babynahrung mit Sitz in Deutschland. Dr. Harzer hat an der Universität Stuttgart-Hohenheim Lebensmitteltechnologie studiert und promovierte an der Universität Konstanz in organischer Chemie. Nach seiner Habilitation nahm Dr. Gerd Harzer eine Tätigkeit als Privatdozent an der Universität Gießen auf, wo er Ernährungswissenschaften lehrt.

Statement im Rahmen der Podiumsdiskussion „CSR in der Ernährungswirtschaft“

„Wir engagieren uns dort, wo wir wirklich etwas bewegen können: angefangen bei Förderprogrammen für unsere Mitarbeiter, über die Beschaffung qualitativ hochwertiger Rohwaren und Energiesparmaßnahmen in unseren Werken bis hin zu leicht verständlichen Produktinformationen für Verbraucher. Kurzum: der verantwortungsvolle Umgang mit unserer Umwelt steht für Kraft Foods im Mittelpunkt.“

**Dr. Karl von Koerber,
Beratungsbüro ErnährungsÖkologie München**

Vita

Bereits während und nach dem Studium der Ernährungswissenschaft beschäftigte sich Karl von Koerber als Mitbegründer der „Gießener Konzeption der Vollwert-Ernährung“ und Mitautor des gleichnamigen Grundlagenwerkes mit ökologischen und sozialen Fragen der Ernährung. Nach seiner Promotion (1988) arbeitete von Koerber bis Ende der 90er-Jahre als wissenschaftlicher Mitarbeiter bei Prof. Dr. Claus Leitzmann in der Giessener Arbeitsgruppe „Ernährungsökologie“. 1998 folgte der Schritt in die Selbstständigkeit mit der Gründung des Beratungsbüros für ErnährungsÖkologie in München. Dort begann er parallel zur Durchführung von Projekten im Bereich Nachhaltigkeit/Ernährungsökologie im Rahmen von Lehraufträgen und Forschungsvorhaben an verschiedenen Hochschulen, den Boden für die wissenschaftliche Verankerung der Nachhaltigen Ernährung zu bereiten. Sein großes Ziel ist, das neue Fach „Nachhaltige Ernährung“, das er seit letztem Jahr als wissenschaftlicher Assistent mit Unterstützung eines Stifterkreises vorantreibt, langfristig zu etablieren und zielgruppenorientierte Fortbildungen anzubieten, um in Zukunft möglichst vielen Oecotrophologen, Landwirten, Lehrern und anderen Multiplikatoren die Chance zu geben, sich dieses wichtige Thema anzueignen.

**Interview (Auszug) mit Dr. Karl von Koerber zur
„CSR in der Ernährungswirtschaft“**

„Der Begriff der Nachhaltigkeit wird inzwischen fast schon inflationär gebraucht. Und es besteht die Gefahr, dass er ausgehöhlt wird – z. B. dadurch, dass teilweise nur seine Umweltdimension gesehen wird. Der Aspekt der globalen Gerechtigkeit, faire Preise für die Erzeuger und damit faire Teilung der Ressourcen und des Wohlstands in der Welt – das kommt bei vielen Herstellern überhaupt nicht vor. Übrigens nicht nur Firmen, sondern auch manche Organisationen und Behörden reden zwar von Nachhaltigkeit, haben aber wohl den umfassenden Begriff gemäß der Definition der Umwelt- und Entwicklungskonferenz in Rio nicht verstanden. Das erschwert die Arbeit für alle, die es seriös meinen. Dabei ist z. B. der Gerechtigkeitsaspekt unverzichtbar: Für viele Menschen in den armen Ländern des Südens bringt der Faire Handel eine Wende im Leben. Er stoppt Ausbeutung und Abhängigkeit von Weltmarktpreisen, die u. a. beim Kaffee so stark schwanken, dass zeitweise nur noch Hungerlöhne übrig bleiben, von denen ein Kleinbauer seine Familie nicht ernähren kann. Fairer Handel sichert diesen Menschen eine Existenz und macht die Arbeit humaner. Er hilft, die Armut zu überwinden, die die eigentliche Ursache für Unterernährung und Hunger ist. Es werden genug Lebensmittel produziert, um alle Menschen satt zu bekommen. Die Armut ist das Problem.

Um das Bewusstsein für echte Nachhaltigkeit zu stärken bedarf noch viel mühevoller Aufklärung. Hilfreich für das Verständnis echter Nachhaltigkeit ist auch der vom Wuppertal-Institut geprägte Begriff der „Zukunftsfähigkeit“. Näher, weniger, langsamer und schöner – mit diesen vier Leitbegriffen wird dort ein Weg der Entschleunigung charakterisiert, der auch deutlich machen soll, dass wir auf Dauer ein kollektives Leben im Sinne von immer mehr, schneller, weiter und billiger nicht fortsetzen können. Denn das entzieht kommenden Generationen die Lebensfähigkeit, das ist nicht zukunftsfähig!“

**PD Dr. Monika Kritzmöller,
Forschungs- und Beratungsinstitut Trends + Positionen**

Vita

Dr. Monika Kritzmöller ist Privatdozentin an der Universität St. Gallen und untersucht in ihrem Forschungs- und Beratungsinstitut *Trends + Positionen* (Aitrang/Allgäu) Phänomene von Lebensstilen und Alltagskultur.

Abstract „Lifestyle-Management - Flexible Selbstorganisation aller Lebensbereiche als Wiederentdeckung eigener Kompetenzen“

„Buy or Make?“ – Bei der Nachfrage von Gütern und Dienstleistungen stehen private Haushalte gleichermaßen vor dieser Überlegung wie Unternehmen. Immer öfter wanderte das Pendel in der Vergangenheit in Richtung „buy“, so dass Privatpersonen zahlreiche Funktionen in zentralen Lebensbereichen an betriebswirtschaftliche Produzenten ausgelagert haben. Im Sinne einer aktiven Gestaltung des eigenen Lebens-Stils spricht jedoch vieles für eine Umkehr hin zu einer konstruktiven Neuinterpretation zugunsten einer selbstbestimmten Wiederentdeckung eigener Kulturfertigkeiten.

**Mag. Dr. Erika Lasser-Ginstl,
Ernährungswissenschaftlerin und Ethnologin**

Vita

Dr. Erika Lasser-Ginstl (Jahrgang 1951) ist Ernährungswissenschaftlerin und Ethnologin sowie aktives Mitglied im VEÖ (AK success für Weiterbildung und AK Fördererservice). Sie wohnt in Wien und hat sowohl den Verein „Ernährung und Psychologie“, Österreich sowie das Programm „schwere-los“ für Übergewichtige mit gegründet. „schwere-los“ beruht auf 4 Säulen: Ernährungsinformation – psychologische Beratung – Bewegung – Kunsttherapie. Arbeitsschwerpunkte von Erika Lasser-Ginstl sind: Betreuung von Studien in Südostasien (Indonesien, China, Thailand); Herausgeberin „Ernährungsmedizin“ im ÖÄK-Verlag, Wien, 2000 (gemeinsam mit Prof. Dr. Kurt Widhalm); Erstellung eines Medienkoffers „Genuss-Schule“ (gemeinsam mit Frau Mag. Angela Mörixbauer).

Abstract „Ethik und Werte in der Ernährungswissenschaft: Forschungserfolge und gesellschaftliche Verantwortung“

Als wesentliche Bausteine eines Aktionsplanes Ernährung gelten neben Gesundheitsförderung, Klimaschutz und Nachhaltigkeit in der Ernährungspolitik eben auch ethisch verantwortliches Handeln. Bezüglich eines Codes of Ethics in der Ernährungswissenschaft und dessen Ansatzpunkte: Existiert ein EU-weiter Konsens oder ist gar ein weltweiter denkbar? In jedem Fall steht, wie so oft, Theorie versus Praxis. Wie groß ist der Handlungsspielraum der Ernährungswissenschaft, um einer gesellschaftlichen Verantwortung gerecht zu werden?

**Dr. Jutta Liersch,
Diabetes-Schulungszentrum, Medizinische Klinik III und Poliklinik des
Universitätsklinikums Gießen**

Vita

Dr. oec. troph. Jutta Liersch ist Leiterin des Diabetes-Schulungszentrums an der Medizinischen Klinik III und Poliklinik des Universitätsklinikums Gießen und Leiterin des Arbeitskreises Diabetes im VDO_E.

Abstract „Diabetes mellitus – wissenschaftliches Update und Handlungsempfehlungen“

Der Anteil der von Diabetes mellitus betroffenen deutschen Bevölkerung wird heute auf mehr als zehn Prozent geschätzt. Diese dramatische Zunahme vor allem des Typ 2 Diabetes mellitus verlangt nach konsequenten und wirksamen Behandlungskonzepten. Aktuell werden unter den medikamentösen Therapien neben oralen Antidiabetika vor allem GLP-1 (Glukagon-Like Peptide 1)-Mimetika und eine blutzuckerorientierte Insulinbehandlung diskutiert.

Ernährungsberatung bei Diabetes ist immer im gesamt-therapeutischen Konzept zu sehen. Während die evidenzbasierten deutschen Ernährungsleitlinien noch von einem Kohlenhydratanteil von 50 Kcal% aussprechen, gibt es international bereits moderatere Empfehlungen. Für den postprandialen Blutzucker fordert die Internationale Diabetes Föderation (IDF) den Normalwert von 140 mg/dl.

Vor jeder Therapie muss die Prävention stehen. Der politische Rahmen auch dafür ist seit Januar 2009 die neue Plattform diabetesDE (www.diabetesde.org), auf der – für den gesamten Bereich des Diabetes - alle Kompetenzen aus Wissenschaft, Berufs- und Betroffenenverbänden gebündelt werden.

**Prof. Dr. Jutta Roosen,
Lehrstuhl für Betriebswirtschaftslehre – Marketing und Konsumforschung,
TU München**

Vita

Prof. Dr. Jutta Roosen ist Professorin für Betriebswirtschaftslehre – Marketing und Konsumforschung an der Technischen Universität München und koordiniert den internationalen Master-Studiengang Consumer Affairs.

Abstract „Trends im Consumer Science: Aktuelle Ergebnisse der Verbraucherforschung“

Consumer Science betrachtet Konsumenten in ihrer ökonomischen, sozialen und natürlichen Umwelt. Das Wissenschaftsgebiet ist durch einen interdisziplinären Ansatz, der seine Grundlagen in der Ökonomie, den Verhaltenswissenschaften, Soziologie und Psychologie findet, gekennzeichnet. Zunehmend werden diese Ansätze miteinander verknüpft, um Einflüsse der sich rasch ändernden Umwelt auf den Konsumenten genauer zu erfassen. Der Vortrag stellt aktuelle Ergebnisse aus der Verbraucherforschung zum Umgang mit Lebensmitteln dar.