

VDO_E POSITION

ZEITSCHRIFT DER
OECOTROPHOLOGEN



- Esskultur im Wandel
- Ausstellung mit Würze
- Büro und Praxis gut im Griff

GIOS

FUNDAMENT

PORTRÄT

DGRA

REGIONALES

MEDIEN

ÖRTLICHE GRUPPEN

INHALT

PRISMA	S. 4
---------------------	------

FOKUS

▶ Esskultur im Wandel	S. 6
Interview: In der Esskultur liegen die Wurzeln unseres Handelns.	S. 9
Wenn das Essverhalten entgleist	S. 10

VDO_E-INTERN

Stark durch regionales Netzwerken	S. 11
Change Management in der GV	S. 12
Welthauswirtschaftstag: Lebensqualität für alle	S. 12
Mit jedem Treffen vorankommen	S. 13
Aktiv sein für die Mitglieder und mit den Mitgliedern	S. 14

BERUFSPRAXIS

▶ Ausstellung mit Würze	S. 15
Qualität über die Grenzen hinweg	S. 16
Eine Nische in der Biobranche	S. 17
▶ Büro und Praxis gut im Griff.	S. 18
Qualifiziert für den Pharmamarkt	S. 20

NACHRICHTEN

Hochschulen	S. 21
Branchen-News	S. 23
Regionales	S. 24
Medien	S. 26
Zur Person	S. 28
Leserbrief	S. 28

TREFFPUNKTE

Termine	S. 29
Örtliche Gruppen	S. 32

Impressum	S. 35
-----------------	-------

Beilagenhinweis

Dieser Ausgabe liegen folgende Veröffentlichungen bei:

Alpro GmbH:
Up to date in Nutrition Newsletter Ausgabe 01/06

Wir bitten um Beachtung.

Titelfoto: Jens Feller, Dreieich

Man kann nichts ändern ohne Kultur!



Almut van Rissenbeck, Vorstand

Kürzlich habe ich ein interessantes Interview mit dem schwedischen Erfolgsautor Henning Mankell gelesen. Ein Zitat von ihm hat mich sehr beeindruckt. Auf die Frage, ob Literatur etwas an den Problemen der Welt ändern kann, antwortete Mankell: „Meine Bücher und ich können wenig ändern. Andererseits kann man nichts verändern ohne Kultur. Ich versuche, mich an diesem Prozess so gut wie möglich zu beteiligen.“

Kultur – Was bedeutet das genau? Kultur reduziert sich nicht auf Kunst oder Umgangsformen. Kultur enthält Regeln, Kultur gibt Orientierung. Schon immer diente Essen auch als Statussymbol und als Gradmesser für die eigene Lebenskultur. Der Begriff Kultur bezeichnet im Lateinischen die Pflege des Bodens und die Veredelung der Lebewesen. Im Englischen versteht man unter „culture“ die Art und Weise wie Menschen leben. Die Definition von Oskar Weggel ist treffender: „Kultur ist die Gesamtheit der erlernten Verhaltensweisen und der übernommenen Einstellungen, Wertesysteme und Kenntnisse, die von Mitgliedern einer Großgruppe geteilt und tradiert werden. Kultur ist sowohl Ausdruck als auch Bedingungsstruktur für das Verhalten der Mitglieder einer bestimmten Gesellschaft.“

Diese Ausgabe behandelt das Thema „Wandel der Esskultur“. Die Berichte von Irmgard Dexheimer, Andrea Messmann und Dr. phil. Eva Wunderer sowie das Interview mit Dr. oec. troph. Gesa Schönberger können jedoch nur einige Aspekte beleuchten. Esskultur ist Teil der Lebenskultur. Aber auch die Gesprächskultur, die Lern- bzw. Bildungskultur sowie die Soziokultur prägen Esskultur(en), Lebensweisen und Alltagswelten und damit einhergehend Gesundheitsverhalten, Lebenseinstellungen und Befindlichkeiten. Daher benötigen wir

auch für die unterschiedlichen Verbraucher-, Patienten- und Lebensstiltypen unterschiedliche Antworten.

Nicht nur die Liebe, auch das „interkulturelle Lernen“ geht vielfach durch den Magen: Italiens Küche und die italienische Lebensart sind in Deutschland sehr beliebt. Auch wenn wir bedingt durch unser Interesse an „gesunder Ernährung“ eher die Slow Food-Kultur (Ursprungsland ist übrigens Italien!) und Bio-Kultur präferieren, haben auch die Fast food- und Convenience-Kultur ihre Berechtigung. Auf die „gesunde“ Mischung kommt es an. Man sollte sich daher möglichst wertfrei den unterschiedlichsten (Ess)Kulturformen nähern. Wussten Sie zum Beispiel, dass es schnelles Essen immer und überall gab, auch im alten Rom? Schon wieder Italien! Ja, in Pompeji gab es mehr als zehn Schnellküchen!

Da auch Kommunikation Kultur schafft, ist der Dialog mit den Zielgruppen wichtig. Es gibt einige Initiativen, die die Ess-, Geschmacks- und Kochkultur nachhaltig verbessern. Auch die Akteure der Plattform Ernährung und Bewegung (peb) haben sich zum Ziel gesetzt, die gesundheitsorientierte Ess- und Lebenskultur so früh wie möglich erlern- und erlebbar zu machen.

Ich würde mich freuen, wenn ich Sie – wie Mankell seine Leser – neugierig machen konnte, auch diese Ausgabe wieder wie ein spannendes Buch in den Händen zu halten; und wenn Sie sich an dem Prozess aktiv beteiligen, Esskultur(en) mit einem breiten Ansatz, Genuss und guter Laune nachhaltig zu verbessern.

Herzlichst

Almut van Rissenbeck

AKTUELL

Stockmeyer Wissenschaftspreis 2006

Die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung schreibt ihren Wissenschaftspreis für 2006 aus. Mit dem Preis werden herausragende Leistungen ausgezeichnet, die zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit dienen und zur Stärkung des Verbrauchervertrauens in die Qualität von Lebensmitteln beitragen. Bis zum 31. Mai können Diplomarbeiten, Doktorarbeiten und Habilitationsschriften sowie Publikationen in wissenschaftlich anerkannten Fachzeitschriften eingereicht werden, die in den letzten drei Jahren erstellt wurden. Der Preis ist mit 5.000 Euro dotiert.

Weitere Informationen unter www.stockmeyer-stiftung.de

Auszeichnung für den Berufsverband Hauswirtschaft

Der Berufsverband Hauswirtschaft ist einer der Preisträger des Weiterbildungs-Innovationspreises 2006 des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB). Der Verband wurde für das Qualifikationskonzept „Qualitätsmanagement-Fachkraft für die Hauswirtschaft“ ausgezeichnet. Der Preis wurde im Rahmen der Bildungsmesse Didacta am 20. Februar 2006 in Hannover überreicht.

Die zehntägige modulare Weiterbildung zur „Qualitätsmanagement-Fachkraft für die Hauswirtschaft“ umfasst 110 Stunden und wird berufsbegleitend mit Präsenz- und Selbstlernphasen sowie individueller Rückkoppelungsmöglichkeit mit den Trainern absolviert. Alle wesentlichen Inhalte im Bereich der Qualitätssicherung und des Qualitätsmanagements werden vermittelt. Das Konzept orientiert sich dabei konsequent an der hauswirtschaftlichen Praxis, ohne die Schnittstellen zur Pflege, zum Sozialdienst und zur Pädagogik zu vernachlässigen.

DIE FRAGE

POSITION: Herr Dr. Wanek, der neu überarbeitete Leitfaden für die Krankenkassen regelt seit Februar die Umsetzung des § 20, SGB V. Was sollten Oecotrophologen in der Ernährungsberatung zu diesem Leitfaden wissen?



Wanek: Wie bisher gibt der Leitfaden den Rahmen für Leistungen der Krankenkassen in der Primärprävention und betrieblichen Gesundheitsförderung vor – und zwar inhaltlich wie auch methodisch. Er ist für alle Krankenkassen verbindlich. Die Spitzenverbände der Krankenkassen wollen mit dem neu aufgelegten Leitfaden insbesondere die Prävention in den Lebensumfeldern wie Schulen und KiTas vorantreiben und haben hierzu geeignete Vorgehensweisen und Kooperationen beschrieben. Gerade in Schulen und KiTas kommt es darauf an, gemeinsam mit den Lehrkräften, den Eltern und externen Partnern den Schulalltag gesundheitsförderlich mit ausreichend Bewegung und einer ausgewogenen Ernährung

zu gestalten. In diesem Feld sollten Oecotrophologen in Zukunft ihre Fachkenntnisse verstärkt einbringen.

Die Kursmaßnahmen zur Ernährungsberatung sind wie bisher auch an den Präventionszielen „Vermeidung von Mangel- und Fehlernährung“ sowie „Vermeidung und Reduzierung von Übergewicht“ ausgerichtet. Wie auch in der alten Version des Leitfadens ist die Anbieterqualifikation festgeschrieben. Seit der ersten Fassung werden einschlägig weitergebildete Oecotrophologen in der Ernährungsberatung als geeignete Leistungserbringer genannt. In der aktuellen Version ist die Liste der geeigneten Anbieter um die Absolventen der neu eingeführten Bachelor- und Master-Studiengänge erweitert worden. Um eine qualifizierte Ernährungsberatung sicherzustellen und diese von weniger qualifizierten Anbietern auch abzugrenzen, wird eine Zusatzqualifikation – wie zum Beispiel das DGE- oder VDO_E-Zertifikat – eingefordert. Diese Qualität sichernden Maßnahmen werden auch in Zukunft unverzichtbar sein.

*Dr. Volker Wanek, Referent Prävention
IKK Bundesverband*

*Internetquelle zum Download des
Leitfadens: www.ikk.de
(Rubrik „Für Medizinberufe“, „Prävention“)*

Rahmenvereinbarung fortgeschrieben

Die erstmals im April 2005 verabschiedete Rahmenvereinbarung zur „Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung in Deutschland“ wurde weiterentwickelt. Die Vereinbarung ist eine gemeinsame Erklärung von Institutionen, die im Ernährungsbereich aktiv sind – darunter auch der VDO_E. In der aktuellen Version wird die qualifizierte Ernährungsbildung stärker berücksichtigt (www.dge.de/pdf/fb/06-02-07_KoKreis-EB_RVc.pdf).

Diskussionsforum der DGE

In den nächsten Tagen wird die DGE ihren ersten Entwurf der Leitlinie „Fettkonsum und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Erkrankungen“ fertig stellen. Alle Ernährungsfachleute sind eingeladen, diesen Leitlinienentwurf im Internet unter www.dge.de/leitlinien einzusehen, zu kommentieren und konstruktiv zu kritisieren. Senden Sie Ihre Diskussionsbeiträge bitte bis zum 15. Mai 2006 per E-Mail an leitlinien@dge.de.

AKTUELL

Neues Fachmagazin

Der Springer Medizin Verlag brachte kürzlich die neue wissenschaftliche Zeitschrift „Prävention und Gesundheitsförderung“ zum Thema Gesundheitsvorsorge heraus. Die vierteljährlich erscheinenden Ausgaben stellen Arbeiten zu Themen vor wie „Wissen schaffen für Prävention und Gesundheitsförderung“ oder „Konzepte für ein innovatives Gesundheitsmanagement“. Die Zeitschrift versteht sich als wissenschaftliches Fort- und Weiterbildungsforum und möchte Transparenz zwischen Vertretern schaffen, die sich aus den unterschiedlichen sozialen, technischen, psychischen und biologischen Perspektiven mit dem Thema beschäftigen.

Weitere Informationen unter:
www.springer.com/sgw/cda/frontpage/0,11855,1-40749-70-112907080-0,00.html

Begleitordner zum FIT KID-Projekt überarbeitet

Das Nachschlagewerk „Essen und Trinken in Tageseinrichtungen für Kinder“, herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) und dem aid infodienst ist kürzlich in seiner 2. Auflage erschienen. Der Ordner ist bestens geeignet zum Informieren, Nachschlagen und vor allem für den täglichen Einsatz in der Praxis. Er richtet sich insbesondere an Multiplikatoren, Mitarbeiter in Kindertagesstätten sowie an interessierte Eltern. Der 216-seitige Ringordner im DIN A4-Format ist Bestandteil des Projektes „FIT KID: Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas“, das im Rahmen der Kampagne „Besser essen. Mehr bewegen. KINDERLEICHT“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz durchgeführt wird. Der Ringordner ist zum Preis von 25,00 Euro zuzüglich Versandkosten unter der Artikel-Nr. 121550 beim DGE Medienservice (www.dge-medien-service.de) erhältlich.

Eva-Alice Fries erhält Internationalen DLG-Preis



DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer (links) überreicht Eva-Alice Fries die Urkunde des Preises.

Foto: DLG

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) hat im Januar 2006 besonders qualifizierte Nachwuchskräfte der Agrar- und Ernährungswirtschaft mit dem Internationalen DLG-Preis ausgezeichnet. Einen Fortbildungspreis erhielt auch Eva-Alice Fries, die an der Justus-Liebig-Universität Gießen Ökotropologie mit dem Schwerpunkt der Ernährungsökonomie studierte. Während ihres Hauptstudiums spezialisierte sich die 28-jährige Preisträgerin auf das Management von Wertschöpfungsketten in der Agrar- und Ernährungsökonomie und schloss das Studium mit einer hervorragenden Leistung ab.

Im Anschluss an das Studium arbeitete Fries im Rahmen ihrer Promotion als wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Betriebswirtschaftslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Nun verstärkt sie das Marketing-Team bei Milupa. Mit dem Preis will die DLG viel versprechende Nachwuchskräfte der Land- und Ernährungswirtschaft in die Lage versetzen, sich weiter zu qualifizieren, um im beruflichen Umfeld und im außerberuflichen Bereich erfolgreich für die Agrarwirtschaft zu wirken. Der Fortbildungspreis ist mit 4.000 Euro dotiert.

Broschüren zu „ECHT GERECHT. Clever kaufen“

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) hat drei neue Broschüren herausgegeben: „Nachhaltig einkaufen – Der Wegweiser“, „Nachhaltig einkaufen – Textilien, Bekleidung und Spielzeug“ und „Nachhaltig einkaufen – Reisen, Mobilität und Geldanlagen“. Alle drei Broschüren unterstützen die Kampagne „ECHT GERECHT. Clever kaufen“. Sie können im Internet als pdf-Datei heruntergeladen werden unter: www.echtgerecht.de/materialdownload.html

Herzlichen Glückwunsch!

In der VDO_E POSITION 1/06 wurden fünf Kochbücher „Täglich Gourmet“ vom Umschau-Verlag verlost.



Je ein Buch haben gewonnen: Bettina Arnold, Wedel, Sandra Fuchs, Münster, Birgit Molitor, Menden, Christina Ostermann, Adendorf, Angela Stoffel-Todt, Wiesbaden.

Wir gratulieren recht herzlich!

Die Redaktion

Esskultur im Wandel

Oecotrophologen können von den Veränderungen profitieren

Rucola – noch vor ein paar Jahren ein unbeschriebenes Blatt, heute in fast jedem Supermarkt zu haben. Dinkel und Hirse – im 19. Jahrhundert vom Speisezettel verschwunden, heute wieder en vogue. Ernährungsmoden kommen und gehen. Alles reine Geschmackssache? „Sage mir, was Du isst und ich sage Dir, wer Du bist“ sagen die Soziologen. Auch Oecotrophologen beschäftigt der Wandel der Esskultur. Sicher ist: Sie sollten auf den Wandel reagieren und neue Berufsperspektiven nutzen.

Unsere Esskultur, ein soziales Totalphänomen, wird geprägt von vielen Normen. Schon zu biblischen Zeiten gab es eine Menge Essvorschriften. Doch was unsere gegenwärtige Esskultur verändert, scheint komplexer als je zuvor. Ob Globalisierung oder Megatrends wie Gesundheit – alles brodeln kunterbunt im Kochtopf mit. Im Gegenzug schwinden die Kochkenntnisse in privaten Haushalten rapide dahin. Eine Entwicklung, die sich bereits früh im vorigen Jahrhundert abzeichnet, wie der Blick in die Küchen von anno dazumal zeigt.

Kochen im 20. Jahrhundert

Erste Überraschung: Noch Anfang des 20. Jahrhunderts managen Frauen der bürgerlichen Mittel- und Oberschicht ihr „kleines Familienunternehmen“ erfolgreich mit Personal. Erst als Dienstboten kaum mehr verfüg- und bezahlbar sind, sehen sie sich gezwungen, ihren Haushalt selbst zu versorgen. Um Zeit und Kosten zu sparen, setzen sie auf vorgefertigte Speisen. Die kochfertigen Tütensuppen von Knorr und Maggi werden zum Verkaufsschlager.

Überraschung zwei: Die Arbeitsbelastung der Frauen ist schon nach dem ersten Weltkrieg ein Thema. Zwei Vorschläge werden heiß diskutiert: die Schaffung von hauswirtschaft-



Esskultur zwischen Edelstahl und Kunststoffgabel – ein weites Feld, auch für Oecotrophologen!

Foto: Jens Feller, Dreieich

lichen Großbetrieben und die Reform des privaten Haushalts durch Rationalisierung und Technisierung. Die Verschwendung von Arbeitskraft im Haushalt dient als schlagendes Argument, die Gemeinschaftsverpflegung voranzubringen. „Tausend Frauen bemühen sich täglich von neuem, das individuelle Kotelett nach dem Geschmack ihres Gatten zuzubereiten und immer wieder auf dem Weg „über den Magen“ um seine Liebe zu werben“. Eine „Kräftevergeudung“ wettet Alice Salomon 1909.

Die Weimarer Zeit macht Dampf: Neue wissenschaftliche Erkenntnisse um schonendere Zubereitungsarten finden Eingang in die Hauswirtschaftslehre – Dampf- und Schnellkochtopf kommen in Mode. In den Kriegszeitern diktiert der Hunger den Speiseplan. Die ersehnte Wende bringen die 1950er Jahre – weg von der Mangelernährung endlich hin zum Sattwerden. Die „Fresswelle“ wird zum viel zitierten Schlagwort.

Der nächste Meilenstein: In den 1960er Jahren setzt sich der Haushaltskühlschrank flächendeckend durch. Bis dato beherrschen die traditionellen, zeitaufwändigen Konservierungsmethoden wie Einkochen, Trocknen, Räuchern oder Einsalzen den Küchenalltag. Geräucherte Wurstwaren, -konserven und -gläser verschwinden aus den Speisekammern, dafür sind Schnitzel und Kotelett en vogue.

Vom Schnitzel zur Pizza

Bella Italia über alles: Die einsetzende Reisewelle bringt Pizza und Spaghetti nach Westdeutschland. Bulgarischer Schopska-Salat oder ungarisches Letscho-Steak kommen in der DDR in Mode. Aus Belgien und den Niederlanden stammen die beliebten Pommes frites. Die ersten Frittenbuden entstehen und verhelfen der Imbisskultur im Westen zum Erfolg.

Mitte der 1960er Jahre beträgt der Zeitaufwand für die Zubereitung von Mahlzeiten an Wochentagen noch 59 Minuten. Mehr und mehr richtet

der Fernseher die Blicke auf sich und verändert die gewachsene Tischkultur – bis heute. Die 1970er Jahre: Amerikanische Konzerne strecken ihre Arme nach Europa aus: Am 4. Dezember 1971 eröffnet McDonald's seine erste Filiale in München.

Lightprodukte verheißben in den 1980er Jahren Genuss ohne Reue. Functional bzw. Designer Food kommt in den 1990er Jahren auf, während Tiefkühlkost einen grandiosen Boom erlebt: Noch 1956 verspeist jeder Deutsche 150 Gramm Tiefkühlkost, 1990 sind es stolze 15 Kilogramm. Paradox bis heute: Man erwartet immer mehr vom Essen, will aber

immer weniger Zeit und Anstrengung investieren.

Hin zum Kochanalphabeten

Noch 1995 trauen sich nach einer Iglo-Studie rund 85 bis 90 Prozent der über 50-jährigen Frauen die Zubereitung von Hausmannskost wie Rinderroulade mit Rotkohl und Spätzle aus dem Kopf zu, bei den jüngeren Frauen sind es dagegen nur noch 40 bis 50 Prozent – mit abnehmender Tendenz. Fakt: Die Kochkompetenzen gehen kontinuierlich zurück, dafür ist das Interesse an Kochshows und -büchern riesig. „Die Anzahl der Kochbücher zeigt sich schon fast diametral zu den Kochkenntnissen“, meint die Leiterin der neuen Nationalen Verzehrsstudie Dr. Christine Brombach. Dessen ungeachtet schätzen Frauen ihre Kochkenntnisse sehr hoch ein. 60 Prozent meinen, „gute“ oder „ziemlich gute“ Köchinnen zu sein.

Der Experte Prof. Dr. phil. Hans J. Teuteberg fügt dazu kritisch an: „In Wirklichkeit aber verfügen sie gemeinsam an einem professionellen Koch nur über ein recht bescheidenes Rezeptwissen, das sich primär auf learning by doing in der mütterlichen Küche und regionale Nahrungsgewohnheiten stützt.“

Was heißt selbst gemacht? „Darüber besteht heute ein Unverständnis“, stellt Prof. Dr. Angelika Meier-Ploeger von der Uni Kassel fest. „Sind die folgenden Gerichte für Sie Fertiggerichte oder selbst gemacht?“, heißt es in einer Studie. Bei einer Backmischung, zu der nur noch das Ei zugegeben werden muss, sagen immerhin 37 Prozent der befragten Ostdeutschen und 24 Prozent der Befragten in Westdeutschland: „Dieser Kuchen ist von mir selbst gemacht“ Der Begriff „Kochen“ – er wird einfach umdefiniert!

Und entgegen aller Emanzipationsbestrebungen: Kochen ist nach wie vor Frauensache. Und auch die Bedeutung des Kochens für die Familie ist für Frauen nach wie vor hoch. Doch während früher ein relativ geringes Repertoire an Gerichten genügte, werden heute von den Lieben Abwechslung und Vielfalt ebenso erwartet wie die Berücksichtigung von persönlichen Geschmacksvorlieben und unterschiedlichen Terminen.

Ess-Trends im neuen Jahrtausend

■ Aus der guten Köchin wird die clevere Verwenderin von Convenience-Produkten. Wichtigstes Küchenutensil ist die Mikrowelle, die bereits 10-Jährige bedienen können. Mehr Singles, mehr Fertiggerichte heißt die Zukunftsvision.

■ Das Angebot an funktionellen Produkten wie Nutraceuticals und Functional Food wird zunehmen. In einigen Jahrzehnten werden 70 Prozent unserer Nahrung aus Produkten bestehen, die in dieser Form heute noch gar nicht existieren, mutmaßt der Politikwissenschaftler Paul Ariès, der in Frankreich mehrere Bücher zum Thema Ernährung verfasst hat.

■ Esskultur – längst mehr als nur „Ernährung“: Sanity heißt der Kon-

sumtrend, der Aspekte wie Umweltschutz, soziale und individuelle Gesundheit vereint. Sanity-Food ist ein Mischmasch aus Convenience Food, Functional Food und Bio. Ebenfalls en vogue: Produkte mit hohem spielerischen Charakter (fun).

■ Kochen ratzfatz – nach einer Studie der Oecotrophologin Dr. Christine Brombach muss das Mittagessen heutzutage innerhalb von 30 Minuten auf dem Tisch stehen. Gesundheitliche Erwägungen spielen dabei keine Rolle. Zeitknappheit bestimmt das Essen im Alltag.

■ Obwohl sich bei den Mahlzeiten Auflösungstendenzen zeigen, haben gemeinsame Mahlzeiten weiterhin zentrale Bedeutung. Familien und Lebensgemeinschaften nutzen sie als soziale Brücke, um miteinander zu kommunizieren.

■ Kultivierung und Simplifizierung gehen Hand in Hand. Essverhalten im Sinne von Kultivierung ist aufwändig, hochwertig und gepflegt, im Sinne von Simplifizierung einfach, reichhaltig und ungezwungen.

■ Co-Cooking heißt der neue Koch-Event, an dem immer mehr Deutsche Spaß haben. Man trifft sich mit Freunden, um gemeinsam einzukaufen, zu brutzeln und zu genießen. Von großstädtischen Singles werden gemeinschaftliche Koch-Events als ‚Running Dinner‘ im Internet organisiert. Kochen und Essen werden zunehmend zum Bestandteil sozialen Networkings.

■ Regionale und nachhaltige Küche ist gefragt. Kein Wunder: Nur diese vermittelt Identität und Geborgenheit.

■ Von Fast Food über Finger Food, Ethno Food (Afrikanisch, Mexikanisch etc. essen) bis hin zu Vitality Snacks und Suppenküchen geht das Angebot im Außer-Haus-Verzehr. Slow Food etabliert sich als Gegenteil zu Fast Food und gibt sich als Arche des guten Geschmacks. Der in Italien gegründeten Bewegung „ist es gelungen, das Bedürfnis nach Authentizität in einer globalisierten und standardisierten Welt zu befriedigen“, urteilt die österreichische Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler.



Chancen für Oecotrophologen

Die Dynamik des gesellschaftlichen Wandels erfordert eine Erweiterung der tradierten Kompetenzen über die Familie hinaus. Sie macht eine entsprechende Ernährungs- und Verbraucherbildung an Schulen notwendig – ein weites Feld für Oecotrophologen mit pädagogischem Fingerspitzengefühl (siehe auch „Was Hänchen nicht lernt“). „Zieht man die steigende Berufstätigkeit junger Mütter und Pflegebedürftigkeit älterer



In der Münchener Kinderküche werden Kinder zu Sterneköchen und Bäckermeistern. Unter der Leitung von Susanne Klug, Diplom-Ökotrophologin und Inhaberin der Kinderküche (www.diekinderkueche.de), lernen Vier- bis Zwölfjährige Kochen und Backen.

Foto: Die Kinderküche

(zum Teil finanziell gut ausgestatteter) Menschen in Betracht, kann für die Zukunft durchaus ein Anstieg von Haushaltshilfen, die auch Nahrung zubereiten, erwartet werden“, so der Wortlaut im Materialienband 2 zur Ernährungswende.

Angefangen von Brotbacken bis hin zum gelungenen Braten – wer kann das noch? „Kannste Kochen? Kochen kannst du lernen“: Mit diesem Slogan macht die Kochschule „Cookeria – mit Freunden kochen“ auf 80 Werbeflächen in der Berliner U-Bahn

auf sich aufmerksam. Gegründet wurde sie von Anke Meiswinkel und Angela Giellert. Die beiden Oecotrophologinnen: „Unsere Anfängerkurse werden in erster Linie von jungen Menschen besucht, die das geschenkt bekommen haben, oder von älteren, etwa Witwern, aber auch von Leuten um die vierzig, die es einfach genauer wissen wollen.“ Meiswinkel und Giellert legen großen Wert auf Praxisnähe und haben ihre Küche nicht wie eine Restaurantküche mit viel Edeldesign eingerichtet, sondern orientierten sich am ganz normalen Privathaushalt.

Doch hapert es nur an den Kochkünsten, sondern nicht auch am hauswirtschaftlichen Know-how? Vielleicht sollten Oecotrophologen über die Gründung einer Unternehmensberatung oder eines Instituts für private Haushaltsführung nachdenken. So mancher jungen Hausfrau oder jungem Hausmann würden fachkundige Ratschläge den Alltag erleichtern.

Neue Trends – neue Produkte

Das erweiterte Gesundheitsbewusstsein verlangt von Lebensmittelproduzenten und Handel neue, kreative Ideen. Der Grundstein innovativer Unternehmen liegt im detaillierten Wissen um Esstrends wie Clean Food, Mood Food etc. Wer die Nase hier vorn haben will, braucht Experten. Beispielhaft: die neue Dachmarke „Viva mit Vital Genuss & Verstand“. Laut Handelskette Plus waren bei der Entwicklung der neuen Produktlinie auch Oecotrophologen mit eingebunden.

Der Megatrend Gesundheit eröffnet aber nicht nur dem Lebensmittelhandel neue Möglichkeiten. Qualifizierte Beratung ist gefragt, wenn Menschen von Patienten zu Kunden werden, die bereit sind, für ihre Gesundheit Verantwortung zu übernehmen, das tradierte Essverhalten dabei aber nicht auf den Kopf stellen wollen. Neue, medizinische Produkte müssen entwickelt werden, kommen aber nur an, wenn sie die aktuellen Esstrends bedienen. „Health meets Tou-

Was Hänchen nicht lernt ...

■ Wenn Eltern schon nicht kochen können, wie sollen es dann die Kinder lernen? Kinder orientieren sich ja bekanntlich an Vorbildern. Die Oecotrophologin Dr. Christine Brombach plädiert dafür, den hauswirtschaftlichen Unterricht wieder einzuführen. Ihrer Meinung nach gibt es einen Zusammenhang zwischen den guten Pisa-Ergebnissen in Finnland und dem Hauswirtschaftsunterricht, den die Kinder dort erhalten.

■ Viele Kinder wissen heute nichts mehr über die Herkunft der Nahrungsmittel und können Geschmacksunterschiede nicht mehr wahrnehmen. Sinnesschulungen mit den Profiköchen von Eurotoques sollen die verkümmerten Sinne wieder öffnen (www.eurotoques.de).

■ Auch von Slow Food gibt es für Kinder ein entsprechendes Bildungsprogramm. „Fühlen, wie's schmeckt – Sinnesschulung für Kinder und Jugendliche“ heißt ein Projekt, das Prof. Dr. Angelika Meier-Ploeger von der Uni Kassel initiiert hat (www.wiz.uni-kassel.de/nue).

■ Vorbildlich: Italienische Kinder erhalten bereits in Vorschul- und Grundschulzeit eine Geschmacksausbildung – nicht etwa, um Gourmets aus ihnen zu machen, sondern gute Bürger. Der Franzose Paul Ariès: „Wer lernt, differenziert zu schmecken, wird später wahrscheinlich auch eher in der Lage sein, differenziert zu denken.“

rism“ lautet das Stichwort in der Reisebranche. Warum nicht hier neue, kreative Wege der Ernährungsberatung beschreiten und entsprechende Konzepte auf der Basis der landestypischen Esskultur – Stichwort Urlaubsküche – anbieten?

Irmingard Dexheimer, Mainz



Irmgard Dexheimer (47) war nach ihrem Oecotrophologie-Studium in Weihenstephan sechs Jahre beim Burdaverlag als Ressortleiterin Food tätig. Seit 1992 betreibt sie ein eigenes Pressebüro in Mainz. Ihr publizistisches Interesse gilt den Themen Brauchtum und Esskultur.

Bücher zum Thema Esskultur:

- Engelhardt, D.; Wild, R.: *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken* Campus Verlag, Frankfurt, 2005 284 Seiten, ISBN 5-593-37727-6 EUR 29,90
- Gottwald, F.-T.; Kolmer, L.: *Speiserituale. Essen in unterschiedlichen Kulturkreisen und Zeiten.* Hirzel Verlag, Stuttgart, 2005, 216 Seiten ISBN 3-7776-1374-6, EUR 24,00
- Hirschfelder, G.: *Europäische Esskultur. Die Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute* Campus Verlag, Frankfurt, 2005 320 Seiten, ISBN 3-593-37937-6 EUR 19,90
- Neumann, G.; Wierlacher, A. Wild, R.: *Essen und Lebensqualität Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven.* Campus Verlag, Frankfurt, 2001, 337 Seiten ISBN 5-593-36852-8, EUR 29,90
- Rützler, H.: *Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft* Springer Verlag, Berlin, 2004 142 Seiten, ISBN 3-211-21535-2 EUR 24,90
- Schassberger, E.-U.: *Zurück zum Geschmack. Ein Plädoyer für die Erhaltung des guten Geschmacks* Hirzel Verlag, Stuttgart, 2004 148 Seiten, ISBN 3-7776-1246-4 EUR 16,00

„In unserer Esskultur liegen die Wurzeln unseres Handelns“

Interview mit Dr. Gesa Schönberger

■ **Frau Dr. Schönberger, Sie sind Geschäftsführerin der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Was führt eine Oecotrophologin zur Dr. Rainer Wild-Stiftung?**

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung ist eine von wenigen Stiftungen in Deutschland, die sich interdisziplinär mit gesunder Ernährung befasst. Interdisziplinäres Arbeiten war für mich schon im Studium faszinierend, das hat sich bis heute nicht wesentlich verändert. Heute weiß ich jedoch, wie schwer das ist.

1997 habe ich mich bei der Dr. Rainer Wild-Stiftung für ein Stipendium beworben. Damals ging es um den Aufbau der Geschäftsstelle und der Aktivitäten des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens. Wir haben zu zweit daran gearbeitet, mit völlig unterschiedlichen Denk- und Arbeitsweisen. Im Anschluss an das Stipendium wurde ich wissenschaftliche Mitarbeiterin und habe nebenberuflich promoviert, habe dann für einige Jahre die wissenschaftliche Leitung und Anfang letzten Jahres auch die Geschäftsführung übernommen.

■ **Esskultur ist für Sie ein wichtiges Thema. Warum beschäftigt sich die Dr. Rainer Wild-Stiftung damit?**

In unserer Esskultur liegen die Wurzeln unseres Handelns. Vom ersten Tag des Lebens an, prägt die uns umgebende Esskultur unseren Geschmack, unsere Vorlieben und Abneigungen und lehrt uns das Richtige vom Falschen zu trennen. Die Stiftung ist der Meinung, dass die Erkenntnisse der Esskulturforschung substanzial zur Lösung der heutigen Probleme beitragen können.



Dr. Gesa Schönberger (38) hat in Gießen Oecotrophologie studiert und ist seit 2005 Geschäftsführerin der Dr. Rainer Wild-Stiftung

Sie wird von der klassischen Ernährungswissenschaft noch immer zu wenig beachtet. Aus unserer Sicht sind Kenntnisse über biologische Mechanismen wichtig für den kurativen Bereich, nicht aber für den präventiven. Hier helfen nur politische, gesellschaftliche und kulturelle Veränderungen.

■ **Viele Kollegen sind in der Ernährungsberatung tätig. Wie wichtig ist Ihrer Meinung nach das Wissen um Esskultur in der Ernährungsberatung?**

Die Berater wissen schon lange, dass sie von den persönlichen Verhältnissen des Kunden ausgehen müssen, sonst erreichen sie gar nichts. Allerdings würden es viele sicherlich begrüßen, wenn sie in diesem Bereich mehr an die Hand bekämen.

Das Interview führte Maria Hufnagl

Wenn das Essverhalten entgleist ...

Sensibilität ist wichtig für die Therapie von Essgestörten

Essverhalten – mitgeprägt von der Esskultur – entspricht nicht immer der Norm. Rund sechs Prozent der deutschen Bevölkerung zeigen ein gestörtes Essverhalten. Sie leiden an einer Essstörung. Oecotrophologen, die mit Essgestörten arbeiten, stehen oft vor einer Herausforderung.

Essstörungen haben viele Bilder. Die auffälligste Essstörung ist die Magersucht, die mit einem starkem Untergewicht einhergeht. Essanfälle, in denen große Mengen Nahrung in kurzer Zeit konsumiert werden, kennzeichnen die Bulimia nervosa oder die Binge-Eating-Disorder (BED). Im Gegensatz zur BED werden bei der Bulimie Gegenmaßnahmen eingeleitet, um einer Gewichtszunahme entgegenzuwirken: Erbrechen, Abführmittel, Diuretika, Sport oder Diäten. Adipositas ist zunächst keine Essstörung, sondern bezeichnet lediglich starkes Übergewicht.

Essstörungen sind Lösungsversuche für tiefer liegende Konflikte. Diese zu erkennen und zu bearbeiten, ist zentrales Moment in der psychotherapeutischen Behandlung von Essstörungen. Da sich die Betroffenen oftmals von ihrer Umwelt zurückgezogen haben, ist auch sozialpädagogische Unterstützung sinnvoll: der Aufbau sozialer Kompetenz, Unterstützung bei Freizeitaktivitäten, in Schule und Beruf. Unabdingbar freilich ist Ernährungstherapie, die langsame Rückführung zu einem bedarfs- und bedürfnisorientierten Essverhalten. Besteht die Essstörung noch nicht allzu lange und sind keine weiteren schwerwiegenden psychiatrischen Erkrankungen im Hintergrund, kann eine ambulante Therapie gute Erfolge erzielen. Auch Ernährungstherapie wird ambulant angeboten. Oftmals ist jedoch ein stationärer oder teilstationärer Aufenthalt in einer dafür spezialisierten Klinik notwendig.

sammenfassend helfen Oecotrophologen den Betroffenen bei der Normalisierung ihres gestörten Essverhaltens und arbeiten damit direkt am Symptom. Da Essstörungen jedoch viel mehr sind als nur Probleme mit dem Essen, sind die Grenzen zwischen beratender und ernährungstherapeutischer Arbeit oft fließend. Zudem hat die Motivationsarbeit einen zentralen Stellenwert, da es die Klienten häufig viel Überwindung kostet, gemeinsam beschlossene Verhaltensänderungen zu erlernen und zu neuen Ufern aufzubrechen. Essen ist für von Essstörungen Betroffene angstbesetzt und konfliktbeladen, die Angst vor einer Gewichtszunahme ist oft massiv. So ist in der ernährungstherapeutischen Arbeit mit Menschen mit Essstörungen viel Geduld, Einfühlungsvermögen und Hartnäckigkeit erforderlich, jedoch bietet gerade dieser Arbeitsbereich für Oecotrophologen andererseits auch viel Abwechslung und Herausforderung.

Aus der Praxis



Renate Lieberknecht (47)

Esskonzept – Praxis für Allergie- und Ernährungsberatung in Bad Soden/Ts. Ständige Kooperation mit dem Forum für Essstörungen Wiesbaden – psychotherapeutische Praxis mit mehrdimensionalem Behandlungskonzept

Ihre Erfahrungen mit Essgestörten: „Seit fünf Jahren betreue ich Essgestörte in Einzelberatungen. Viele haben falsche Vorstellungen oder nur „Halbwissen“ über Ernährung wie zum Beispiel über Fett und Zucker, Portionsgrößen, Zusammensetzung von Mahlzeiten, die Wirkung von Essen im Körper oder die Zusammenhänge von Essen und Gewicht. Oecotrophologen leisten einen wichtigen Beitrag zum Aufbau eines besseren Essverhaltens. Denn Psychologen oder Psychotherapeuten haben nicht das entsprechende Ernährungswissen. Aber eine gleichzeitige psychologische Betreuung ist unverzichtbar.“

Oecotrophologen in der Therapie

In der Ernährungstherapie bei Essstörungen haben sich neben Einzelberatungen vor allem Gruppenberatungen und praktische Übungen bewährt, wie zum Beispiel gemeinsames Kochen, Genuss- und Geschmackstraining. In der Einzelberatung vermittelt der Oecotrophologe dem Klienten Wissen zum Thema Ernährung, erstellt Esspläne und wertet Essprotokolle aus. Ziel ist der Aufbau einer regelmäßigen Mahlzeitenstruktur mit normalen Essensmengen und in der Folge eine verbesserte Wahrnehmung von Hunger und Sättigung. In der Gruppenberatung steht der Austausch der Betroffenen untereinander im Vordergrund. Mit Unterstützung der Berater lernen sie, über ihre Essstörung zu sprechen, ihr Essverhalten zu reflektieren und schrittweise zu verändern.

Beim gemeinsamen Kochen und Essen unterstützt der Oecotrophologe die Betroffenen in der Praxis. Zu-

Andrea Messmann, Dr. Eva Wunderer
ANAD e.V., München



Informationsquellen zum Thema Essstörungen:

ANAD e.V. pathways:
www.anad-pathways.de

Frankfurter Zentrum für Ess-Störungen:
www.essstoerungen-frankfurt.de

Bundesfachverband Essstörungen e.V.:
www.bundesfachverbandessstoerungen.de

Essstörungen verhindern – Wie?

Neben der Therapie sind Präventionsprogramme gefragt. Ein Beispiel sind die beiden Präventionsprogramme „Jugend mit Biss“ und „Kinderleicht und Bärenstark“ des Frankfurter Zentrums für Essstörungen. Ihr Ziel: Kinder und Jugendliche stark machen!

Stark durch regionales Netzwerken

ÖG-Leiter-Treffen 2006

Am 10. und 11. Februar 2006 haben sich über 30 ÖG-Leiter und deren Stellvertreter aus ganz Deutschland und der Schweiz zum regen Erfahrungsaustausch in Fulda eingefunden. Das 14. Jahrestreffen der Leiter von Örtlichen Gruppen des VDO_E überzeugte alle durch ein abwechslungsreiches Programm. Neben Berichten aus den einzelnen Gruppen, gespickt mit praktischen Tipps, berichteten Dr. Andrea Lambeck und Dr. Elvira Krebs unter anderem von den Vorbereitungen zum ersten gemeinsamen Bundeskongress des VDO_E, VDD und BDEM in Wolfsburg und den Aktivitäten in der Geschäftsstelle.

Fulda – mehr als eine Reise wert

Zur Begrüßung hatte Vorstandsmitglied Susanne Sandner einen Rundgang mit anschließender Schlossbesichtigung organisiert. Die Führung wurde von einer wirklichen Fulda-Kennerin mit viel Witz und Engagement so unterhaltsam gestaltet, dass der eine oder andere sicherlich wiederkommt. Mit der Vorstellung der Gruppenaktivitäten – Exkursionen, durchschnittliche Teilnehmerzahl (acht pro Abend), Häufigkeit der Treffen (durchschnittlich viermal jährlich) und zusätzlicher Service für Mitglieder – wurde das Treffen am Abend offiziell gestartet. „Ich biete seit neuestem meinen Kollegen einen Newsletter per Mail an, in dem sie eine Zusammenfassung der wichtigsten Erkenntnisse nach dem Abend finden,“ so Elke Preißler, Leiterin der ÖG Nürnberg. Anregungen und Bestätigung der Arbeit sowie das persönliche Kennenlernen von Kollegen stellen für alle den größten Gewinn des Abends dar.

Nach dem interessanten Vortrag von Dr. Thomas Walter, Palatinit GmbH, zum Thema „Die gesundheitsfördernden Wirkungen der prebiotischen Ballaststoffe Beneo – Inulin – Oligofructose“ wurden die verbands-

internen Netzwerke, das Mentoringprogramm FUNDAMENT sowie Selbstständigen-Netzwerke aus der Branche vorgestellt und verglichen.

Networking: Nicht alleine kämpfen

Fazit der mittäglichen Runde: Immer mehr selbstständige Oecotrophologen suchen die Unterstützung in Netzwerken und bestätigen, dass

Netzwerke selbstständiger Oecotrophologen in der Ernährungsberatung, die sich verpflichtet haben, produktunabhängig zu beraten und keinen Verkauf neben der Beratungstätigkeit zu betreiben, können sich Kollegen als professionelle Experten von anderen Anbietern unterscheiden. ÖGs aus Schleswig-Holstein berichteten, dass sie sich damit ein positives Image bei Endverbrauchern



Sich durch Austausch inspirieren: Dies ist das Ziel jedes ÖG-Leiter-Treffens. Es gelingt jedes Jahr aufs Neue.

Foto: Susanne Sandner

dies für den Berufsalltag wichtig und auch erfolgsfördernd ist. Diese Entwicklung spiegelt sich auch im Verband wieder. „Das Selbstständigen- und das PR-Netzwerk sind nicht nur von der Mitgliederzahl her betrachtet die stärksten Netzwerke im VDO_E – die Mitglieder sind auch sehr aktiv und pflegen einen regen Austausch untereinander“, berichtet Dr. Andrea Lambeck. Per Mail werden regelmäßig beruflich relevante Informationen, Stellenangebote und auch Weiterbildungsveranstaltungen gestreut.

In diesem Zusammenhang wurde auch das Thema Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung angesprochen. Nur durch aktive regionale

aufgebaut haben. Im anschließenden Workshop zum Thema „Wie man sich seine Netze spannt: regionales Networking“ wurden in kleinen Gruppen Pro und Contra verschiedener Netzwerkmöglichkeiten erarbeitet.

Bei der Veranstaltungsorganisation hat Susanne Sandner ganze Arbeit geleistet. Jeder Teilnehmer startete nach dem Treffen mit einem Kopf voller Ideen ins neue Veranstaltungsjahr.

Sandra Strobel, ÖG München

Change Management in der GV

H-Netzwerker diskutieren über neue Herausforderungen für Oecotrophologen



Die Teilnehmer des 12. H-Netzwerktreffens 2006 erhielten wieder neue Impulse für ihre Berufspraxis.

Foto: Dr. Claudia Busch

Unter dem Thema „Change Management in hauswirtschaftlichen Berufsfeldern am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung“ trafen sich am 4. März 15 Haushaltswissenschaftler zum fachlichen Austausch und Netzwerken in Gießen.

In seinem Fachvortrag zeigte Oliver Schrock, Unternehmensberater der Gesellschaft für Entwicklung, Beschaffung und Betrieb (g.e.b.b.) mbH in Köln auf, welche strategischen Konsequenzen der zunehmende Kosten-

druck bei gleichzeitig gestiegenen Qualitätsanforderungen für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit sich bringt. Er verwies auf vielfältige Lösungsansätze, mit denen die Branche auf die veränderten Anforderungen reagiert: Dazu zählen alternative Bewirtschaftungsformen wie Outsourcing oder die Gründung von Service GmbHs sowie unterschiedliche Produktionssystematiken wie „Cook & Chill“, „Cook & Serve“, „Cook & Freeze“ oder „DreamSteam“. Das Change Management bietet hier vielfältige Möglichkeiten und Instrumente für die Umsetzung von Veränderungsmaßnahmen im eigenen Betrieb.

Oliver Schrock ging in seinem Vortrag nicht nur auf Theorie und Praxis des Change Management ein, sondern stellte gleichzeitig auch ein sehr interessantes Berufsfeld für Oecotrophologen vor.

Um den Vortrag vom Vormittag mit Leben zu füllen, übertrugen die Teilnehmer am Nachmittag in Gruppenarbeit die Theorie auf ihr eigenes Praxisfeld. In mehreren Workshop-Gruppen wurden eine Entscheidungsmatrix zur Beurteilung der optimalen Bewirtschaftungsform, eine Kommerzialisierungs- und Marketingkonzeption sowie ein Fallbeispiel zum Projektmanagement erarbeitet.

Das Netzwerktreffen gab auch Impulse für die berufspolitische Arbeit. Eine kleine Arbeitsgruppe will sich für die Anerkennung der Oecotrophologen für die Heimleiterqualifikation einsetzen. Wer Interesse und Lust hat mitzuarbeiten, kann sich bei der Vorsitzenden des AK-Haushaltswissenschaften, Dr. Pirjo Schack, pirjo_schack@yahoo.de, Tel. 0721 5007031, melden.

Susanne Kreiselmayr, Gießen und Oliver Schrock, Bonn

Welthauswirtschaftstag: Lebensqualität für alle

Das Motto des Welthauswirtschaftstages 2006 „Lebensqualität für alle – nachhaltige Entwicklung durch Hauswirtschaft“ war angelehnt an das Leitthema des Internationalen Verbandes für Hauswirtschaft (IVHW) für den Welttag der Hauswirtschaft 2005-2008. Verschiedene hauswirtschaftliche Verbände, unter anderem der VDO_E, hatten zu einer gemeinsamen Veranstaltung am 23. März 2006 nach Berlin eingeladen. Das abwechslungsreiche Programm zog 250 Teilnehmer ins Ernst-Reuter-Haus – eine überaus erfreuliche Bilanz für die kooperierenden Verbände.

Vier Fachvorträge beleuchteten den Begriff der Nachhaltigkeit im Kontext der Hauswirtschaft aus dem Blickwinkel von Wissenschaft und Praxis. Insbesondere die abschließende Podiumsdiskussion, hochkarätig besetzt mit Barbara Stamm, Vizepräsidentin des Bayerischen Landtags, Prof. Dr. Edda Müller, Vorstand des Verbraucherzentrale Bundesverbands, Prof. Dr. Irmhild Kettschau, Fachhochschule Münster sowie Dr. Andrea Schulze, BAG-HW, lieferte zahlreiche Impulse und Ideen für das Anliegen der Verbände, der Hauswirtschaft mehr Anerkennung in der Öffentlichkeit und politische Lobby zu ver-

schaffen. Und nicht zuletzt die Präsentationen verschiedener beruflicher Schulen mit acht Praxisprojekten – immerhin vier davon in Kooperation mit ausländischen Partnern – sorgten für eine angeregte und kommunikative Atmosphäre. Daneben blieb viel Gelegenheit zum Netzwerken über die eigenen Verbandsgrenzen hinaus.

Dr. Claudia Busch, Vorstand

Mit jedem Treffen vorankommen

Zwei Mentees berichten von ihren Erfahrungen mit FUNDAMENT

FUNDAMENT – das Mentoring-Projekt des VDO_E – ist inzwischen seit eineinhalb Jahren auf dem Markt. Die erste Runde wurde im Sommer letzten Jahres sehr positiv abgeschlossen. Seit letztem Herbst ist die zweite Welle aktiv. Damals gingen 15 Tandems an den Start. So individuell die Wünsche der Mentees sind, so individuell ist das Vorgehen mit den Mentoren. Jedes Paar bearbeitet andere Herausforderungen, tauscht sich anders aus und entwickelt sich ganz individuell nach vorne – von Treffen zu Treffen. Wichtig für ein gutes Gelingen im Mentoring sind erste berufliche Erfahrungen der Mentees und eine konkrete Zielformulierung für die Zukunft. Nur so kann der Mentor sinnvoll unterstützen und den nötigen „Anschub“ leisten.

Zwei Mentees, die derzeit mit FUNDAMENT unterwegs sind, schildern nachfolgend ihre ersten Erfahrungen. Dabei ist gerade einmal die Halbzeit des Projektes erreicht.

Man darf also gespannt sein auf die Berichte nach Ablauf dieses Projektjahres.

Weitere Informationen zu FUNDAMENT im Internet unter www.vdoe.de

Katja Herz (Mentee):

„Die Erfahrungsberichte der Mentees der ersten Mentoring-Runde in der VDO_E POSITION machten mich auf das Mentoring-Projekt aufmerksam. Damals befand ich mich an einem Wendepunkt meiner beruflichen Entwicklung und hatte brennende Fragen zur zukünftigen Verwirklichung und den dazu notwendigen Ansätzen.

Das Angebot, all dies mit einer erfahrenen Berufskollegin besprechen zu können, wollte ich deshalb unbedingt nutzen. Allerdings konnte ich mir nicht vorstellen, wie eine dauerhafte Zusammenarbeit über ein Jahr gestaltet werden könnte. Das Einführungsseminar von Ilse Martin in Troisdorf gab uns Mentees die Gelegenheit, Grundidee und Spielregeln des Mentoring kennen zu lernen. Bevor das Zusammentreffen mit den Mentoren an diesem Tag stattfand, konnten wir so bereits Ziele und Erwartungen formulieren und Fragen zum Ablauf der Zusammenarbeit klären.

Da ich zur Zeit des Projektstartes im September 2005 arbeitslos war, beschlossen meine Mentorin Kerstin Wriedt und ich, die Treffen alle drei Wochen durchzuführen, um über Bewerbungsstrategien und berufliche Ziele nachzudenken und zu diskutieren. Der Einstieg in das gewünschte Berufsfeld gelang mir sehr schnell. Bis dahin gaben mir unsere Treffen Mut zur Eigeninitiative, Vertrauen in meine Fähigkeiten und eine stete Rückmeldung zu meinen Schritten. Meine Mentorin gab mir weiterhin die Gelegenheit, ein kleines Projekt zu bearbeiten, um so meine fachlichen Kompetenzen weiter auszubauen. Auch mit wertvollen Hinweisen auf Informationsquellen und bestehende Möglichkeiten stand sie mir zur Seite.

Nun, nach knapp sechs Monaten, stellen sich neue, spannende Fragen zur Entwicklung und den zukünftigen Perspektiven, und ich freue mich auf jedes neue, fruchtbare Treffen.“

Andrea Thiele (Mentee):

„Das Leben besteht aus Zufällen. Einen schönen Zufall erlebte ich, als wir Mentees unseren Mentoren zugeweiht wurden. Ich kannte meine Mentorin Dr. Iris Hugendieck bereits und war ganz begeistert.

„Begeistern durch Begeisterung“ – so lautete der Titel eines Vortrages auf meiner Diplomfeier. Ich war damals begeistert von dem Vortrag, aber auch begeistert von der Referentin. Zu diesem Zeitpunkt wusste ich noch nicht, dass sich unsere Wege erneut kreuzen werden. Damals war ich hoch motiviert, denn meine berufliche Laufbahn stand vor der Tür. Ich hatte als Diplom-Oecotrophologin meinen ersten Job in der Tasche. Schnell zeigten sich die ersten kleinen Probleme im Job. Doch für einen klaren Lösungsansatz fehlte

mir ein Ansprechpartner im Unternehmen. Die Motivation ließ ein wenig nach und ich war frustriert.

Dann hörte ich von dem Projekt Mentoring im VDO_E und mir wurde schnell klar, dass das der richtige Ansatz für mich ist. Umso größer war meine Freude, als ich die Referentin von damals als Mentorin bekam. Seit September treffen wir uns einmal im Monat und bearbeiten Themen, die mich bewegen. Einige Projekte konnte ich schon im Unternehmen erfolgreich umsetzen und ich bin optimistisch, dass noch weitere folgen werden. Der reiche Erfahrungsschatz meiner Mentorin vermittelt mir auf den verschiedensten Ebenen neue Einblicke und Erkenntnisse.“

Aktiv sein für die Mitglieder und mit den Mitgliedern

Susanne Sandner über ihre Aufgaben als Vorstandsmitglied



Susanne Sandner fordert die Mitglieder zum aktiven Mitwirken in Netzwerken und Örtlichen Gruppen auf.

Der VDO_E hat bereits viel für uns alle erreicht. Aber Verbandsarbeit ist eine „never ending story“ und steht genauso für das Arbeiten an kleineren Zielen sowie großen Visionen.

„Warum möchte ich Vorstandsmitglied im VDO_E werden?“ – klar habe ich mir diese Frage vor meiner Kandidatur gestellt! Die Antwort ist mir nicht schwer gefallen: „Gerne engagiere ich mich für unsere gemeinsame Sache und möchte diese Schritt für Schritt mit dem Vorstandsteam und der Geschäftsstelle angehen!“ Meinen Beitrag sehe ich darin, viele Türen für uns Oecotrophologen in der Berufswelt zu öffnen und den Weg im Arbeitsleben zu erleichtern. Vernetzung, Kooperationen, PR- und Lobbyarbeit sind wichtige Handwerkszeuge, die uns dabei voranbringen!

Den Berufseinstieg erleichtern

Seit dem Jahr 2005 zeichnet sich eine sehr erfreuliche Entwicklung auf dem Stellenmarkt ab. Immer mehr Arbeitgeber suchen explizit nach Oecotrophologen! Eine Starthilfe bietet der VDO_E durch die verbandseigene Stellen-Infothek mit wöchent-

lich meist über 60 Stellenanzeigen. Ebenso machen wir den Verband an Hochschulen bekannt, zum Beispiel in Form von Informationsveranstaltungen rund um das Thema „Oecotrophologen im Beruf“. Praktisch heißt das für mich, den Stellenmarkt ständig im Blick zu haben und diesen gemeinsam mit engagierten Mitgliedern auszuwerten sowie an den Hochschulstandorten präsent zu sein.

Auch mit dem Mentoring-Projekt FUNDAMENT bieten wir insbesondere jungen Mitgliedern die Möglichkeit, mit berufserfahrenen Oecotrophologen in Kontakt zu treten. Berufliche Fragen können geklärt und Ziele konkretisiert werden. Das Projekt wird geleitet von Sigrid Schauten, die selbst einige Jahre im Vorstand des VDO_E war. Sie wird unterstützt durch die Arbeitsgruppe Mentoring und die Geschäftsstelle. Ich bin ihre Ansprechpartnerin im Vorstand.

Den Netzwerkgedanken in die Breite tragen

Die Förderung der Vernetzung von Oecotrophologen untereinander ist ein wichtiges Anliegen unserer Verbandsarbeit. Hierzu bieten die Örtlichen Gruppen (ÖGs) eine gute Plattform. Mit zahlreichen Aktivitäten unterstützen ÖGs die Arbeit des Verbandes. Derzeit sind bundesweit mehr als 50 ÖGs aktiv – im Nachbarland Schweiz wurde im letzten Jahr unsere erste ÖG gegründet! Den Leitern der ÖGs stehe ich als Ansprechpartnerin zur Verfügung. In dieser Funktion gilt es, Anregungen bei ÖG-Neugründungen oder der Übergabe der Leitung zu geben, über Aktivitäten des Verbandes zu informieren sowie den ÖG-Leitern die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch zu bieten. Im Alltagsgeschäft erfolgt dies größtenteils durch E-Mails

und Telefonate. Besonders am Herzen liegen mir die persönlichen Besuche der ÖGs – eine gute Gelegenheit, mehr über Wünsche und Anregungen unserer Mitglieder zu erfahren. Im letzten Jahr konnten einige Örtliche Gruppen von mir und meinen Vorstandskollegen besucht werden.

Um einen regelmäßigen Austausch zu fördern, ermöglichen wir für die Leiter der Örtlichen Gruppen einmal jährlich ein Treffen – ein organisatorisches Highlight für mich! (siehe Bericht auf Seite 11) Tatkräftige Unterstützung erhalte ich dabei wie auch bei anderen administrativen Aufgaben (beispielsweise Einstellen von Terminen und Treffpunkten ins Internet, Versenden von Mitgliederadressen, Aktualisierung von Unterlagen) durch die Mitarbeiterinnen der Geschäftsstelle.

Darüber hinaus nutzen wir unsere Kontakte im Rahmen von wissenschaftlichen Kongressen und Ausstellungen dazu, neue Interessenten für die ÖGs und weitere VDO_E-Netzwerke zu gewinnen. Schließlich möchten wir, dass der Netzwerkgedanke bei allen Kollegen und in vielen Bereichen ankommt und umgesetzt wird.

Mit neuen Mitgliedern wachsen

Der Erfolg des VDO_E hängt nicht zuletzt von der Anzahl der Mitglieder sowie deren aktiver Unterstützung ab. Eine wirksame Interessenvertretung ist nur möglich durch das Mitwirken der Mitglieder zum Beispiel in Netzwerken, Örtlichen Gruppen oder in Arbeitskreisen.

Deshalb mein Appell: Mit uns aktiv sein bzw. werden! Natürlich sind wir offen für Fragen, Anregungen und Kritik.

Susanne Sandner, Vorstand

Ausstellung mit Würze

Das Spicy's Gewürzmuseum in Hamburg

Das SPICY's Gewürzmuseum liegt direkt in der Hamburger Speicherstadt, dem Umschlag- und Speicherplatz für Gewürze aus aller Welt. Riechen, Anfassen, Schmecken und Staunen ist das Motto. Neben der Anwendung, Vorrathaltung und Qualität der vielen Gewürze werden weit über 900 Exponate aus den letzten fünf Jahrhunderten gezeigt und viele kleine Anekdoten zu den Gewürzen erzählt.

Museumsbesitzerin Viola Vierk war 14 Jahre im Gewürzhandel tätig und hat immer wieder antike Gewürzbehälter oder Maschinen von ihren Reisen mitgebracht, nachdem sich abzeichnete, dass die Gewürzproduktion immer industrieller wird. Mit einem Kollegen entstand 1991 dann die Idee, ein Museum aufzumachen. Angefangen hat es eigentlich zunächst mit einem Promotion-Newsletter für Firmen, in dem wöchentlich über Preis- und Erntetendenzen, Qualität und Anbaubedingungen berichtet wird. Der Verlag gehört heute nicht mehr dazu. 1993 zog das Museum in einen alten Gewürzspeicher in die Speicherstadt um. Mehr als 130.000 Besucher schnupperten sich inzwischen durch die Ausstellung.

Museumschefin klärt auf

Besonders erstaunt sind die meisten Besucher, wenn Vierk erzählt, dass die Gewürze im Supermarkt meist frischer sind als auf den oft unhygienischen Gewürzbazaren. „Mangels Wissen und natürlich weil es so schön aussieht, kaufen die Leute zum Beispiel Pfeffer auf türkischen Märkten, obwohl er dort gar nicht wächst, also auch nicht frischer ist als anderswo.“ Im Supermarkt gekaufte Gewürze werden regelmäßig durch einen Frischdienst kontrolliert, daher meist auch der höhere Preis, so Vierk.

Am meisten gepfuscht wird mit Safran, der mit einem höheren Grammpreis als Gold das teuerste Gewürz ist. Er wird aus den Blüten einer Krokusart gewonnen, aber die billigen Schnäppchen vom Markt bestehen

Aal bis Zander geht – natürlich mit dem Fokus auf den dazu passenden Gewürzen. Vorträge, Kochabende oder Lesungen verbunden mit einer Barkassenfahrt durch die abendliche Speicherstadt, sind immer besonders



Der Currytisch im Museum:
So viele Bestandteile hat Curry.

Foto: Gewürzmuseum Hamburg

meist aus Färberdistelblättern oder auch mal aus gemahlene Ziegelsteinen.

Tipps für Ernährungsberater

Besonders für Oecotrophologen in der Ernährungsberatung interessant: Viele Gewürze dienen nicht nur zur Geschmacksverbesserung. Die Speisen werden gleichzeitig bekömmlicher, zum Beispiel durch Rosmarin, Thymian, Kümmel, Koriander, Dill oder Beifuß. Sei es, dass die Bereitstellung von Speichel, Magen-, Darm- oder Gallensaft gefördert wird, dass ein gehemmter Gallefluss wieder in Gang kommt, der Appetit gesteigert wird oder Blähungen im Magen- und Darmbereich gelöst werden.

Neben der ständigen Ausstellung finden regelmäßig Sonderausstellungen statt, wo zum Beispiel die gesundheitlichen Wirkungen von Gewürzen vertieft dargestellt werden. Schwerpunktthemen wie Pasta oder Fisch & mehr, wo es um Wissenswertes von

schnell ausgebucht. Momentan kann sich der Besucher speziell zum Thema aphrodisierende Gewürze informieren. Seit ein Pastor einmal von dem sinnlichen Gefühl geschwärmt hat, wenn Gelbsenfsaat durch die Finger rieselt, gibt es das „Feld der Sinne“, was besonders alte Leute und Kinder begeistert – sie wollen am liebsten darin baden, so Vierk. Reinfassen, riechen, probieren ist bei allen ausgestellten Gewürzen erlaubt – baden allerdings nicht.

Janina Klein, Hamburg

WWW

Das Gewürzmuseum im Internet:
www.spicys.de/

Qualität über die Grenzen hinweg

Die Initiative GIQS unterstützt Unternehmen im Qualitätsmanagement

Verbraucherschützer fordern seit langem mehr Transparenz und Qualitätskontrollen bei der Lebensmittelproduktion. Die im Jahr 2001 in Kleve gegründete gemeinnützige deutsch-niederländische Initiative Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung (GIQS) e.V. bietet dahingehend auf grenzüberschreitender Ebene praktische Lösungen an. Auf Basis der Public Private Partnership (PPP) entstanden Projekte der Universitäten Bonn und Wageningen. Diese sollen Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft unterstützen, Qualitäts- und Hygienemanagement-Systeme aufzubauen.

Der Verein setzt sich aus deutschen und niederländischen Wissenschaftlern sowie Experten aus Unternehmen, Verbänden und Behörden zusammen. Auch Privatpersonen, die beruflich in den Bereichen Verbraucherschutz und Qualitätsmanagement arbeiten, unterstützen den Verein. Kofinanziert werden die Projekte durch das EU Programm INTERREG II-IA der Euregio Rhein Waal, das niederländische Landwirtschaftsministerium, die Provinz Gelderland sowie durch die Wirtschaftsministerien von Niedersachsen und Nordrhein Westfalen.

Internationaler Expertenpool

Oft sind Qualitätsmanagement-Systeme nur einzelbetrieblich ausgerichtet. Durch die GIQS soll eine Kooperation über Unternehmensgrenzen hinweg stattfinden. Außerdem werden Akteure der Wertschöpfungskette bei Planung, Vorbereitung, Durchführung und Ergebnisaufbereitung von Projekten unterstützt. Der Verein vermittelt bei Problemen hinsichtlich Sprache, Produktionsbedingungen sowie Qualitäts- und Informationsstandards, die durch die Landesgrenzen entstehen. Es findet ein Wissens-



Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung e.V.

und Informationsaustausch zwischen Wissenschaft, Wirtschaft und Verwaltung statt. Nach Testung der Projekte stehen auch weiteren Interessenten die erarbeiteten Werkzeuge zur Verfügung, die die Qualität von Produkten und Prozessen gezielter planen und kontrollieren sollen.

Zwei Projekte bereits beendet

Ende 2005 wurde das Forschungsprojekt der Fleischwirtschaft in den Euregios Rhein Waal und Gronau nach vier Jahren abgeschlossen. Integriert waren sowohl landwirtschaftliche Betriebe und Schlachthöfe als auch verarbeitende Unternehmen und der Handel. Hoch geschätzte EDV-Werkzeuge wie zum Beispiel überbetriebliches Dokumentenmanagement, Auditmanagement, Risikomanagement und Melde- und Beratungsmodul im Salmonellenmonitoring unterstützten die Arbeit.

Durch das Projekt sind dauerhafte Partnerschaften und neue Netzwerke entstanden, die eine schnelle und effiziente Kommunikation möglich machen. Neben „GIQS in der Fleischwirtschaft“ ist im letzten Jahr auch das Projekt „GIQS in der Lebensmittelwirtschaft“ zu Ende gegangen. Derzeit wird an folgenden Schwerpunkten gearbeitet: „Qualitätssicherung in der Obst- und Gemüsewirtschaft – Schwerpunkt Tomaten- und Apfelproduktion“ sowie „Risiken beherrschen – Prävention und Bekämpfung von Tierseuchen“.

Für die Arbeit im Wissenstransfer zwischen Wissenschaft und Wirtschaft wurde GIQS 2002 mit dem „Kooperationspreis Food Processing des Landes Nordrhein-Westfalen“ ausgezeichnet.

Die Website der GIQS bietet eine interessante Informationsplattform. Allein die Einsicht in die Projektdokumentation steht nur den Projektteilnehmern zur Verfügung. Interessierte Oecotrophologen finden unter www.giqs.org/wissen eine praxisnahe Wissensplattform auf deutsch und niederländisch. Neben Hintergrundwissen zu Themen wie Qualitätsmanagementsysteme, Zertifikate und Projektmanagement können alle Publikationen und veröffentlichten Vorträge eingesehen werden. Auch einige Veranstaltungen sind frei für die Öffentlichkeit zugänglich. So finden beispielsweise Seminare, Fachgespräche oder Ergebnisvorstellungen zu einzelnen Projekten statt. Je nach Bedarf sind Oecotrophologen sowohl bei den Projektpartnern als auch bei der Geschäftsstelle der GIQS gern gesehen, ihr Wissen mit einzubringen.

Nadine von Döllen, Mainz

Weitere Informationen:

Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung (GIQS)
Vorstandsbüro & Postanschrift
Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Landwirtschaftliche Fakultät
Institut für Tierwissenschaften (ITW)
Abt. Präventives Gesundheitsmanagement
Katzenburgweg 7-9
D 53115 Bonn
Tel. 0228 734805 oder 736514
www.giqs.org

Eine Nische in der Biobranche

Heike Renner arbeitet als Biokontrolleurin bei einer Öko-Kontrollstelle

PORTRÄT



Heike Renner (32) sieht für sich gute Chancen in der Biobranche.

Heike Renner
Dipl. oec. troph. (FH)
E-Mail: Heike.Renner@pruefverein.de

Position: stellvertretende Kontrollstellenleiterin
Prüfverein Verarbeitung ökologische Landbauprodukte e.V.
Vorholzstr. 36
76137 Karlsruhe
www.pruefverein.de

Ausbildung
1989-1991: Ausbildung zur Chemisch technischen Assistentin

1995-2000: Studium der Oecotrophologie an der FH Fulda

Derzeit nebenberuflich Aufbaustudiengang: M. Sc. Organic Food Chain Management an der Universität Stuttgart-Hohenheim

■ **Sie arbeiten als Biokontrolleurin und stellvertretende Kontrollstellenleiterin bei einer Öko-Kontrollstelle. Wie kamen Sie zu dieser Tätigkeit?**

Nach Abschluss meines Studiums und einem anschließenden fünfmonatigen Stipendiaufenthalt in Peru habe ich mich im Jahr 2001 auf dem Arbeitsmarkt umgesehen. Auf die offene Stelle als stellvertretende Kontrollstellenleiterin bei der Öko-Kontrollstelle bin ich nach kurzen Recherchen aufmerksam geworden. Die Stelle war beim Arbeitsamt für Absolventen der Lebensmitteltechnologie und -chemie ausgeschrieben. Ich sah in der Stellenbeschreibung meine Studienschwerpunkte im Bereich Gesundheits- und Verbraucherschutz sowie Öko-Landbau wieder. Das hatte mich damals bestärkt, mich als Diplom-Oecotrophologin auf die Stelle zu bewerben.

■ **Was genau macht eine Biokontrolleurin?**

In Deutschland kontrollieren staatlich zugelassene Öko-Kontrollstellen die Unternehmen, die Erzeugnisse mit einem Hinweis auf den ökologischen Landbau vermarkten. Dazu beauftragen sie Biokontrolleure, die als Angestellte oder freiberuflich die Kontrollen durchführen. Kontrolliert werden alle Stufen von ökologischen Erzeugnissen entlang der Lebensmittelkette, von der Erzeugung, Verarbeitung bis zur Vermarktung. Je nach Qualifizierung können Diplom-Oecotrophologen neben dem Kontrollbereich „Lebensmittelverarbeitung und Handel“ auch für den Kontrollbereich „Import von Bio-Erzeugnissen aus Drittländern“ zugelassen werden. Die Kontrollen werden nach einem standardisierten Kontrollprogramm durchgeführt. Dabei wird der gesamte Produktionsprozess vom Wareneingang über die Produktion bis zur Kennzeichnung und dem Warenausgang unter die Lupe genommen. Einen Einblick in die Tätigkeit als Biokontrolleur erhalten Sie über unsere

Homepage unter www.pruefverein.de.

■ **Was darüber hinaus sind Ihre Aufgaben?**

Als stellvertretende Kontrollstellenleiterin führe ich jährlich selbst einen gewissen Umfang an Betriebsinspektionen durch. Neben der Kontrolltätigkeit gehören alle anfallenden Arbeiten in der Geschäftsstelle zu meinen Tätigkeiten. Das sind die Vorbereitung und Planung des Kontrolljahres, die Beauftragung der Kontrolleure, die Beurteilung und Zertifizierung der kontrollierten Betriebe, die Ausarbeitung von Fachrecherchen und der Kontakt zu den Behörden.

■ **Welche Zusatzqualifikationen mussten Sie erwerben?**

Für die Zulassung als Kontrolleurin habe ich neben der Einarbeitungszeit in der Geschäftsstelle und einigen begleiteten Kontrollen keine weiteren Zusatzqualifikationen nachweisen müssen. Für den Bereich „Import aus Drittländern“ hingegen waren Auslandserfahrungen notwendig. Meine Berufsausbildung und Berufserfahrung als CTA waren sicherlich hilfreich für meine Einstellung.

■ **Ist Ihr Arbeitsfeld für Oecotrophologen geeignet?**

Ich finde, ja. Vor allem, wenn eine Qualifizierung im Bereich Lebensmittelqualität und Verarbeitung sowie Qualitätssicherung vorliegt. Der Umgang mit Managementsystemen und Warenwirtschafts-EDV gehört heute zum Kontrollalltag. Aber auch Schwerpunkte in der Beratung sind für die Durchführung der Kontrolle von Vorteil.

■ **Sehen Sie Entwicklungsmöglichkeiten im Bereich Bio?**

Ja, der Markt für ökologische Erzeugnisse erfährt seit vielen Jahren einen kontinuierlichen Aufschwung. Ich sehe hier weiterhin auch für Oecotrophologen große Chancen.

Büro und Praxis gut im Griff

Tipps für ein qualifiziertes Büro- und Praxismanagement

Büro- und Praxismanagement ist ein Thema, mit dem sich auch freiberuflich tätige und niedergelassene Oecotrophologen immer häufiger auseinandersetzen müssen. Im Hinblick auf Qualitätssicherung, Zeitmanagement und Professionalität ist es sinnvoll, alle Arbeitsabläufe zu überprüfen, strukturieren und optimieren.

Eines vorweg: Ein gutes Büro- und Praxismanagement kann nur dann optimal funktionieren, wenn die räumlichen Voraussetzungen gegeben sind. Die Einrichtung sollte den Anforderungen des Büros entsprechen. Empfehlenswert sind:

- ein Beratungs- bzw. Besprechungsraum für Kunden und Klienten mit ungestörter, aufgeräumter, professioneller Atmosphäre
- ein separates Büro mit entsprechender bürotechnischer Ausstattung, in dem auch an einen Arbeitsplatz für einen Mitarbeiter gedacht werden sollte
- bei Bedarf ein Seminarraum mit Bestuhlung für circa 15 Personen, eventuell mit Tischen und einer modernen Tagungstechnik (Overhead, Leinwand, Weißwandtafel, Flipchart mit Papier und Stiften)
- bei Bedarf eine Lehrküche oder Küchenzeile mit entsprechender Einrichtung und Ausstattung

Schaut man sich das gesamte zu erledigende Tagespensum an, so gehört zu den organisatorischen Aufgaben zunächst einmal die Erstellung eines Arbeitsablaufplans. Routineanforderungen wie Telefonate, Korrespondenz, Bestellungen, Verwaltungsarbeiten, Aktenpflege und EDV müssen in Einklang gebracht werden mit den großen, zeitaufwändigen Aufgaben wie Beratungen/Besprechungen, Vorbereitung von Arbeits-



Der Aktenordner hat noch lange nicht ausgedient. Er ist nach wie vor ein wichtiges Utensil, um Ordnung im Büro zu schaffen.

Foto: PhotoCase.com

unterlagen, Statistiken, Veröffentlichungen, Projektplanungen und vielem mehr. Durch die tägliche Listung der anfallenden Aufgaben behält man den Überblick, Erledigtes wird gestrichen, Korrekturen und Gewich-tungen sind flexibel zu handhaben. Die Optimierung der Arbeitsabläufe ist oberstes Ziel im Praxis-/Büro-management.

Terminmanagement

Termine sollten für die einzelnen Anforderungen unter Ausnutzung von individuellem Terminbedarf koordiniert werden. Dazu muss beispielsweise die Art des Gesprächs oder der Arbeit und der kalkulierte Zeitbedarf berücksichtigt werden, ebenso wie Vorbereitungs- oder Fahrzeiten. Neben elektronischen Terminplanern werden Termine in der Praxis direkt in ein übersichtliches Terminbuch eingetragen, das seinen Platz an der Patienten-anmeldung und dem Telefon hat. Bewährt haben sich Termin-planner mit kleinen Zeiteinteilungen (15 bis 30 Minuten) in Wochenüber-sicht. Dies verschafft eine Planung auf einen Blick. Mit Bleistift eingetra-gen, lassen sich Termine unkompliziert abändern.

Materialmanagement

Organisation und fachgerechte Erle-digung von Praxis- und Büroaufga-ben bedürfen neben der Terminpla-nung einer Fülle von Informations-unterlagen. Ist zum Beispiel eine Be-dienungsanleitung zur Telefonanlage nicht sofort greifbar, verursacht ein Suchen einen erheblichen Zeitauf-wand und Kosten. Dies betrifft so-wohl die bürotechnische Organisa-tion als auch administrative Abläufe wie die Patientenverwaltung und kommunikative Prozesse wie die Be-ratungstätigkeit (siehe Kasten Seite 19 linker Kasten).

Dokumentationsmanagement

Ohne geeignete Ordnungssysteme versinkt jedes Büro früher oder später im Chaos – Ordner quellen über und wichtige Dokumente verschwinden unauffindbar in Papierstapeln oder im Computer. Zur Büroorganisation und/oder Patientenverwaltung in ei-ner Praxis werden solide Büro- und Organisationsmittel benötigt. Soweit

die Kartei nicht rein elektronisch geführt wird, muss sichergestellt sein, dass Ordner, Karteikarten und Akten korrekt beschriftet, aktualisiert, von Zeit zu Zeit „ausgedünnt“, markiert und richtig eingeordnet werden. Nur so ist ein schnelles Auffinden möglich. Es gibt eine Vielzahl von Ablage- und Karteisystemen, die im Büro- oder Praxisfachhandel auf die individuellen Bedürfnisse zugeschnitten werden können. Hierzu gehören beispielsweise Aktenordner, Pultordner, Unterschriftsmappen, Stehsammler, Ablagekörbe, oder Hängeregistraturen, Karteisysteme in Form von Taschen oder Mappen zur Aufbewahrung und Dokumentation von Formularen, Berichten, Laboraten und Gutachten. Sie ergänzen die moderne EDV, da alle Materialien bei Bedarf sofort greifbar sind und in Beratungen und Besprechungen unkompliziert zur Verfügung stehen.

Ein weiteres wichtiges Ordnungs- und Dokumentationssystem ist die EDV. Papier- und elektronische Ablage sollten aufeinander abgestimmt

Diese Unterlagen sollten immer griffbereit sein:

- Telefon- und Faxbuch, PLZ-Buch, Gelbe Seiten
- Adressbuch,-kartei, Institutionsverzeichnis
- Nachschlagewerke (z. B. Wörterbuch, Fachbücher, Rote Liste, Grüne Liste, Lexika)
- Terminplaner Jahresübersicht
- Formularverzeichnisse, Bestelllisten, Anleitungen
- Leistungs-, Gebührenliste
- Abrechnungsformalien
- Vertragsbedingungen
- Programmbeschreibungen (PC/Software)
- Bedienungsanleitungen (Telefonanlage, Anrufbeantworter, PC, Geräte)
- Garantiezeiten
- Einkaufs- und Adressbedingungen (z.B. Kataloge)
- Bestellkonditionen
- Lieferbedingungen
- Fahrpläne

Quelle: QUETHEB-Handbuch zur Prozessqualität in der Ernährungstherapie, Becke, Becke, MED+ORG Verlag, 1999

sein. Es sollte immer sofort entschieden werden, ob das Aufbewahren sinnvoll ist. Wichtig ist, die EDV-Ablage so zu organisieren und strukturieren, dass alle Daten schnell auffindbar sind und ein Teil der Papierablage wegfallen kann.

Finanzmanagement

Zum Büromanagement gehört auch die Abwicklung der Geldgeschäfte, wie beispielsweise die Begleichung offener Rechnungen und die Abrechnung erbrachter Leistungen. Die Leistungsdokumentation spielt für die Abrechnung eine wichtige Rolle. In einer Ernährungsberatungspraxis wird sie in der Auftragsmappe oder Akte des Klienten abgelegt. In der Praxis wird ggf. ein Anwesenheitsnachweisformular vom Klienten abgezeichnet. Dies ist auch ein wichtiger Nachweis bei Bezuschussungsregelungen der Krankenkassen in der Ernährungsberatung.

Die Eingangskontrolle erfolgt über EDV oder durch Wiedervorlage. Zu letzterem haben sich Pultordner von 1-31 (Monatstage) bewährt. Zu beachten ist auch hier der täglich disziplinierte Umgang bei Arbeitsbeginn. Nach Eingangskontrolle werden die beglichenen Beträge im Einnahmenbuch oder entsprechender EDV erfasst, unbezahlte Rechnungen termingerecht angemahnt.

Beratungsmanagement

Der Vollständigkeit halber sollte an dieser Stelle noch das gesamte Beratungsmanagement einer Praxis erwähnt werden. Es umfasst die Aufnahme der Patienten, die Beratungs-, Therapieplanung, den Beratungsverlauf sowie die Vor- und Nachbereitungen. Hierzu gehört auch die Datenerfassung und Dokumentation.

Fazit: Professionelle Arbeitsweise stützt sich also nicht nur auf fachliche und methodische Kompetenz, sondern auch auf ein gutes Qualitätsmanagementkonzept, das das gesamte Leistungsspektrum, die Rahmenbedingungen und organisatorischen Abläufe beinhaltet. Gutes Bü-

So legen Sie effektiv ab:

- Arbeiten Sie mit Wegwerffristen. Keine Unterlagen sammeln, um sie irgendwann zu lesen.
- Trennen Sie sich regelmäßig von veralteten Prospektmaterialien.
- Formulieren Sie kurz und prägnant, das spart Papier und Zeit.
- Vermeiden Sie Doppel- oder Mehrfachablagen.
- Vermeiden Sie unnötige Kopien oder E-Mail-Ausdrucke.
- Machen Sie zweimal jährlich einen Ablage-Check-Up.

auch in der EDV:

- Regelmäßiger Check-Up aller Dateien und Dateibenennungen.
- Alle Dateien, die nicht mehr gebraucht werden, sofort löschen.
- Legen Sie Ordner für die Dateien an.
- Achten Sie auf aussagekräftige Namen der Ordner und Dateien.
- Keine Doppel- und Dreifachablagen.
- Reduzieren sie Ihre Schriftgutmengen. Schreiben sie nur E-Mails, wenn es unbedingt nötig ist. Fassen Sie sich kurz.
- E-Mails nur bei Bedarf ausdrucken und nach Bearbeitung sofort wegwerfen.
- Papier- und elektronische Ablage aufeinander abstimmen.

In Anlehnung an „Die 250 besten Checklisten für das Büromanagement“ (siehe Buchtipps)

ro- und Praxismanagement führt letztlich zu Zeit- und Geldersparnis, erhöht die persönliche Zufriedenheit und Motivation und wirkt sich positiv auf die Qualität der Arbeit aus.

Birgit Becke, Ettenheim

Buchtipps

Behrens-Schneider, C; May, S.: Die 250 besten Checklisten für das Büromanagement. Tipps rund um die Themen: Arbeitsorganisation und Veranstaltungsmanagement, Kommunikation und Etikette sowie Konflikt- und Stressmanagement. Redline-Wirtschaft GmbH, Frankfurt a. M. 2005, 235 Seiten, ISBN 3-636-03022-1 EUR 88,00

Qualifiziert für den Pharmamarkt

Der Aufbaustudiengang „Master of Drug Regulatory Affairs“

Weiterbildende Studiengänge gewinnen für ein erfolgreiches Vorankommen auf dem Arbeitsmarkt mehr und mehr an Bedeutung. Im Pharmabereich hat sich in letzter Zeit ein Aufbaustudiengang etabliert, der auch für Oecotrophologen empfehlenswert ist: der Studiengang „Master of Drug Regulatory Affairs“.

Seit 1999 gibt es den Studiengang „Master of Drug Regulatory Affairs“ (DRA) an der mathematisch-naturwissenschaftlichen Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn als ein weiterbildendes Studium. Er ist interdisziplinär zwischen den pharmazeutischen Wissenschaften, den Rechtswissenschaften und medizinischen Wissenschaften angelegt. Durch eine gezielte, praxisnahe Postgraduierten-Ausbildung sollen Kenntnisse über chemische, pharmazeutische, pharmakologische, toxikologische und klinische Inhalte einer Zulassungsdokumentation und deren Bewertung vermittelt werden.

Interdisziplinär und praxisnah

Lerninhalte sind beispielsweise: europäisches Pharmarecht, Arzneimittelentwicklung, Qualitätssicherung und -management, Zulassungsstrategien sowie Gesundheitspolitik. Diese werden modular angeboten und von führenden Fachspezialisten und kompetenten Persönlichkeiten aus Hochschulen, Behörden und Industrie präsentiert. Von besonderem Wert ist die praxisorientierte Ausrichtung von Lehre und Forschung dieses Studiengangs, aber auch die vielfältigen Möglichkeiten der Spezialisierung.

Das große Ziel, mit dem akademischen Titel des „Master of Drug Regulatory Affairs“ die Voraussetzung für einen erfolgreichen Berufsein- bzw. -umstieg zu erreichen, steht für jeden Absolventen eines Studiums der Pharmazie, Biologie, Medizin,

Tiermedizin, Chemie, Lebensmittelchemie oder eines anderen, nahe stehenden naturwissenschaftlichen Studiums offen. Absolventen der Oecotrophologie werden zum Studium auf Antrag zugelassen. Gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch sowie Computer-Kenntnisse sind weitere Eingangsvoraussetzungen. Erfahrungen im pharmazeutischen Bereich sind dabei sinnvoll. Auch eine Promotion wird positiv bewertet!

Auf dem Markt gefragt

Viele Gesundheitsbehörden und öffentliche Einrichtungen, Fachgesellschaften und Verbände, insbesondere die pharmazeutische Industrie und Contract Research Organisationen (CRO), warten auf diese Spezialisten, die eigentlich als Generalisten bezeichnet werden müssten. Wenn heute ein Arzneimittel entwickelt und in den Markt gebracht werden soll, spielen Drug Regulatory Affairs Manager (DRA) eine entscheidende Rolle. Führende Aufgaben im Projektmanagement sichern die zielorientierte Ausrichtung von Forschung und Entwicklung in Richtung Arzneimittelzulassung. Zeit und Kosten lassen sich sparen, wenn die chemisch-pharmazeutischen, präklinischen und klinischen Fachbereiche durch die DRA-Manager unterstützt werden. Dies geschieht durch die Interpretation von Gesetzen, Verordnungen, Richtlinien und mittels Einholung von Ratschlägen der Zulassungsbehörden sowie durch die Diskussion internationaler Assessment Reports.

Know-how und Managementwissen des DRA-Experten geben den Zulassungsbehörden die Chance, besser zu kommunizieren und zusammenzuarbeiten. Damit wird eine erhöhte Effizienz im Rahmen der Arzneimittelzulassung und -überwachung erreicht.

Die Studienzeit beträgt einschließlich des Praktikums zwölf Monate. Diese

kann berufsbegleitend auch über einen längeren Zeitraum verteilt werden. Nach dem Universitätsgesetz des Landes Nordrhein-Westfalen müssen weiterbildende Studiengänge sich selbst finanzieren. Die Studiengebühren betragen insgesamt 5.112 Euro. Studienbeginn ist immer im Wintersemester. Für das diesjährige Wintersemester ist der Anmeldeabschluss der 15. Juni 2006.

Der Lehrstoff wird in zwölf Modulen von jeweils etwa 20 bis 30 Stunden bei einer Gesamtpräsenzzeit von etwa 320 Stunden vermittelt. Die Lehrveranstaltungen werden den Lehrinhalten entsprechend in Deutsch oder Englisch durchgeführt. Während des Studiums ist ein Praktikum mit einer Dauer von insgesamt sechs Monaten im Bereich „Drug Regulatory Affairs“ abzuleisten. Nach bestandener Prüfung (schriftliche und mündliche Prüfung, Anfertigung der Master-Thesis) wird das Zertifikat „Master of Drug Regulatory Affairs“ ausgestellt.

Diejenigen, die das vielseitige Aufgabengebiet des DRA-Managers anspricht, sollten den Master-Studiengang der DGRA für eine berufliche Weiterentwicklung unbedingt in Betracht ziehen.

Thurid Faßbender, Bonn



Weitere Informationen zu dem Aufbaustudiengang stehen abrufbereit auf der Website der Deutschen Gesellschaft für Regulatory Affairs e.V.: www.dgra.de.

HOCHSCHULEN

FH Fulda: Neue Masterstudiengänge

Im Wintersemester 2006/07 werden an der Fachhochschule Fulda zwei neue Master-Studiengänge angeboten: Neu startet der in Deutschland bisher erste Master-Studiengang „Public Health Nutrition“. Das viersemestrige Studium wird in Kooperation zwischen den Fachbereichen „Oecotrophologie“ und „Pflege und Gesundheit“ durchgeführt. Voraussetzung für die Zulassung zum Studium ist ein abgeschlossenes Hochschulstudium im Bereich der Oecotrophologie oder verwandter Studiengänge mit einem Notendurchschnitt von mindestens 2,5. Als konsekutiver Studiengang ist das Master-Studium gebührenfrei. Ein Teilzeitstudium ist möglich.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.fh-fulda.de/fb/oe und bei Annika Wessendorf, Studiengangskoordinatorin, E-Mail: annika.wessendorf@he.fh-fulda.de, Tel. 0661 9640-378.

Ebenfalls neu ist der Masterstudiengang „International Food Business and Consumer Studies“. Dieser neue Studiengang ist viersemestrig und englischsprachig. Qualifizierte Absolventen aus der Oecotrophologie, Agrarwissenschaft, Lebensmitteltechnologie und verwandten Disziplinen erhalten die Möglichkeit, die Kompetenzen zu erwerben, die für eine verbraucherorientierte, verantwortungsvolle und erfolgreiche Tätigkeit in der nationalen und internationalen Ernährungswirtschaft notwendig sind. Gute Voraussetzungen hierfür haben die beteiligten Fachbereiche geschaffen, indem sie ihre Kompetenzen und Ressourcen kombiniert und ausländische Partnerhochschulen eingebunden haben.

Weitere Informationen unter www.fh-fulda.de/ifbc und bei Helga Keil, Studiengangskoordinatorin in Fulda, E-Mail: ifbc@fh-fulda.de, Tel. 0661 9640-356

FH Fulda: Tagung

„Älter – bunter – weniger“: Die demographische Herausforderung an die Berufsfelder der Oecotrophologie. Zu diesem Thema wird am 19. Mai 2006 der Fachbereich Oecotrophologie der Fachhochschule Fulda eine Tagung veranstalten. Prof. Dr. Rolf Kreibich wird einführend zukünftige gesellschaftliche Entwicklungen aufzeigen. Kreibich ist wissenschaftlicher Direktor und Geschäftsführer des Instituts für Zukunftsstudien und Technologiebewertung (www.izt.de) sowie Sachverständiger in der Kommission der Bundesregierung für den 5. Altenbericht „Potenziale des Alters in Wirtschaft und Gesellschaft“.

Uni Gießen: Auszeichnung

Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe, Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Privathaushalts und Familienwissenschaft, wurde am 27. Januar zur neuen ersten Vizepräsidentin des Vorstandes der Liga für das Kind in Familie und Gesellschaft gewählt. Darüber hinaus hat Meier-Gräwe in Vorbereitung des KiTa-Preises 2006 der Bertelsmann-Stiftung „Jedes Kind mitnehmen – Bildungschancen für Kinder aus sozial benachteiligten Familien“ eine Expertise zur Armutsprävention in Kindertagesstätten verfasst und wurde in die Jury berufen. Am 22. Februar beriet sie die Leitung der Evangelischen Kirche im Rheinland bei der Erarbeitung eines Positionspapieres zur Zukunft der Familie.

HAW Hamburg: Masterstudiengang Food Science

Die Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW) Hamburg bietet an der Fakultät Life Science den Masterstudiengang Food Science an. Er vermittelt fachübergreifendes Wissen zum Verständnis von Abläufen in der Verarbeitung und Produktion von Lebensmitteln und betrachtet die gesamte Lebensmittelkette von der Feldfrucht bis zum abgepackten Lebensmittel unter technischen, ökonomischen, ökologischen und physiologischen Gesichtspunkten. Dieser forschungs- und methodenorientierte

Masterstudiengang verbindet technologische, biologische, physiologische, physikalische, sensorische und marktorientierte Wissenschaften. Die interdisziplinäre Ausbildung versetzt Absolventen in die Lage, die Arbeitsabläufe zu koordinieren und zwischen den Abteilungen zu vermitteln. Das Lehrangebot ist modularisiert nach European Credit Transfer System (ECTS). Die Lehrveranstaltungen werden in deutscher oder englischer Sprache angeboten.

Weitere Informationen: www.haw-hamburg.de/Life_Sciences.ls.0.html

Uni Jena: Zukunftsgremium

Prof. Dr. Michael Ristow, Lehrstuhlinhaber für Humanernährung, berät die Bundesregierung beim Gesundheitsforschungsprogramm. Hierbei soll untersucht werden, welche Herausforderungen in Zukunft auf die Gesundheitsforschung zukommen. Ristow ist damit Mitglied in einem Zukunftsgremium, das erstmals am 23. und 24. Februar in Berlin getagt hat. Der Arbeitsgruppe gehören insgesamt 20 Wissenschaftler aus ganz Deutschland an.

Die Bundesregierung will mit Unterstützung der Wissenschaft eine „Roadmap Gesundheitsforschung“ erstellen. Auf der Grundlage dieses Zukunftskonzepts soll das kommende Gesundheitsforschungsprogramm der Bundesregierung gestaltet werden.

TU München: Geburtstag



Am 22. März 2006 feierte Prof. Dr. Georg Karg, Ph.D., seinen 65. Geburtstag. Als Beiratsmitglied ist Karg dem Verband der Oecotrophologen seit vielen Jahren eng verbunden. Auf-

grund seiner langjährigen Erfahrungen als Hochschullehrer und Ausbilder zahlreicher Diplom-Oecotrophologen konnte er den Verband in berufspolitischen Fragestellungen unterstützen und hat sich auf diese Weise um das Wohl des Verbandes verdient gemacht.

Seit 1984 hatte Karg den Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Haushalts an der Technischen Universität München inne, bis er zum 31. März 2006 emeritiert wurde. Voraussichtlich wird er noch ein weiteres Jahr den neuen TU-Lehrstuhl für Betriebswirtschaftslehre – Marketing und Konsumforschung kommissarisch leiten. Als Haushaltsökonom betrachtete er die ökonomische Seite privater Haushalte und setzte seine Forschungsschwerpunkte in den Themenfeldern Ernährung, Finanzierung und Mobilität. Neben seinen Lehr- und Forschungsaufgaben engagierte sich Herr Karg in letzter Zeit unter anderem als Studien- und Prodekan der TU München, als Vorsitzender der Ernährungsverhalten e.V. und als Mitglied im wissenschaftlichen Beirat des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). Ferner konzipierte er einen neuen Masterstudiengang „Consumer Science“, der im Wintersemester 2004/05 an der TU München Weihenstephan eingerichtet wurde.

Zu Ehren von Prof. Karg findet am 27. Oktober 2006 an der TU München Weihenstephan ein wissenschaftliches Symposium zum Thema „Konsumenten im Fokus der Wissenschaft“ statt.

Abschlussarbeiten

Planung und Organisation einer Aktionswoche mit Aloe vera in der Gastronomie (Diplomarbeit)

Aloe vera verfügt über ein großes Potenzial an Inhaltsstoffen, die in zahlreichen Produkten Verwendung finden. Insbesondere angesprochen werden die Allergiker, da die in der

Aloe vera nachgewiesenen Wirkstoffe Beschwerden lindern können. Hier bietet sich die Durchführung einer Aktionswoche als probates Mittel für den gesundheitsbezogenen Wissenstransfer an, wobei intensive und weit reichende Planungen sowie Vorbereitungen, verbunden mit einer gut strukturierten Organisation, eine unverzichtbare Bedingung darstellen. Es kann festgestellt werden, dass Unternehmen und Betriebe der Hotellerie und Gastronomie künftig im Wettbewerb nur erfolgreich sein werden und können, wenn sie sich durch eine abwechslungsreiche, innovative und interessante stetig verbesserte gesunde Speiseauswahl einen guten Namen machen. Ebenfalls wichtig sind entsprechende Events und Catering- sowie Party-Aktionen bei ihren Kunden und Gästen.

*Frank Roland, Küchenmeister (AEVO)
I.K.S.V. Konstanz, Diätkoch IHK/DGE
E-Mail: info@food-artist.de
Fachhochschule Fulda
Referent: Prof. Dr. Friedhelm Diel
Abgabe: Juli/August 2005*

Absolventenbefragung von Kieler Diplom-Ökotrophologen (Masterarbeit)

Mittels einer schriftlichen Befragung von elf Absolventenjahrgängen ist die berufliche Situation von Kieler Ökotrophologen untersucht worden. Die Ziele der 2004/05 durchgeführten Studie waren unter anderem die Aktualisierung des Informationsstandes zur beruflichen Entwicklung und der rückblickenden Beurteilung des Studiums. Die Ergebnisse zeigen eine große Breite der beruflichen Tätigkeiten für Diplom-Ökotrophologen. Drei Viertel der befragten Kieler Ökotrophologie-Absolventen sind mit ihrem gegenwärtig bzw. zuletzt ausgeübten Beruf zufrieden oder sehr zufrieden. Dennoch zeigen sich Diskrepanzen in den praktischen Fähigkeiten und im Bereich der Schlüsselqualifikationen, die bei über der Hälfte der Absolventen zu einer als schwierig empfundenen beruflichen Einstiegsphase führt. Aufgedeckte Defizite im Praxisbezug zeigen, dass die Einführung von Praktika und die Integration von Schlüsselqualifikationen in die Lernziele

durch die Modularisierung des Studiengangs den Anforderungen des Arbeitsmarkts entsprechen. Weitere Informationen zu dieser Studie finden sich unter: www.food-econ.uni-kiel.de/go/index.html.

*Carsten Haarhaus
E-Mail: hd45@gmx.de
Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
Prüferin: Prof. Dr. Jutta Roosen
Abgabe: Dezember 2005*

Influence of dietary fat on the oral bioavailability of the flavonol quercetin (Dissertation)

Der Einfluss von Nahrungsfett auf die systemische Verfügbarkeit (BV) des potenziell gesundheitsfördernden Flavonols Quercetin wurde nach oraler Gabe am Modelltier Schwein untersucht. Ein Nahrungsfettgehalt von 34 Energieprozent, verglichen mit einer fettarmen Ration, steigert die BV von Quercetin (appliziert als Aglykon bzw. Glukosid). Zusätzlich wird die BV von Quercetin durch die Fettsäurenkettenlänge (LCT- bzw. MCT-Fett) des Nahrungsfettes beeinflusst.

*Stephanie Lesser
E-Mail: s.lessner@uni-bonn.de
Christian-Albrechts-Universität Kiel,
Betreuer: Prof. Dr. Siegfried Wolffram
Abgabe: Februar 2006*

Abschlussarbeiten

Wenn Sie an einer Kurzvorstellung Ihrer Arbeit (max. 400 Zeichen) Interesse haben, dann leiten Sie bitte folgende Daten an die Redaktion:

- **Thema der Arbeit**
- **Name, Vorname, E-Mail-Adresse**
- **Hochschule, Referent**
- **Abgabedatum**
- **kurze Beschreibung der behandelten Thematik**

Die Arbeiten sollten nicht älter als ein Jahr sein und aus dem oecotrophologischen Umfeld kommen. Die Redaktion behält sich abhängig vom Platzangebot eine Auswahl vor.

Die Redaktion

BRANCHEN-NEWS

Alle korporativen Mitglieder des VDO_E haben regelmäßig Gelegenheit, Pressemeldungen aus ihrem Hause zu präsentieren.

Der VDO_E freut sich, folgende neuen korporativen Mitglieder im Verband begrüßen zu dürfen:

Dr. Schär GmbH, Burgstall, Italien;
Richtig Essen Institut, Berlin;
Staatliche Molkerei Weihenstephan GmbH & Co., Freising.

Schär produziert ab 2006 auch in Deutschland

Durch den Zukauf des ehemaligen Pauly Biskuit Werkes im hessischen Dreihausen bei Marburg vergrößert Schär seine Produktionskapazität und ergänzt auf perfekte Weise den bestehenden Produktionsstandort in Südtirol. In Hessen werden zukünftig schwerpunktmäßig natürlich glutenfreie Kekse hergestellt – die Produktpalette von Schär wird dadurch noch umfangreicher und vielseitiger. „Mit Dreihausen werden wir dem steigenden Wunsch von Konsumentennähe gerecht und können unsere Produkte Betroffenen in Deutschland noch schneller und frischer liefern“, so Ulrich Ladurner, Geschäftsführer der Dr. Schär GmbH, Europas größtem Hersteller natürlich glutenfreier Produkte.

Das Nestlé Ernährungsstudio im Internet

Das Nestlé Ernährungsstudio bietet unter www.nestle.de eine von Nestlé Ernährungsexperten entwickelte Plattform für Ernährung und Wohlbefinden. Vielseitige Informationen und kompetente Beratung zu den Themen Kind & Familie, Wohlfühlgewicht, Fitness & Vitalität, Ernährung & Wissen sowie Rezepte & Kochtipps sind die Schwerpunkte der Website. Der interaktive Ernährungs-Coach bietet kostenlos eine maßgeschneiderte Ernährungsplanung mit persönlicher Begleitung auf dem Weg zu einer ausgewogenen Ernährung. Weitere interessante Tools sind der Kalorienverbrauchsrechner, der BMI-Rech-

ner (auch für Kinder) oder der Sportartenfinder. Im beliebten Forum tauschen Konsumenten ihre Meinungen aus. Natürlich beantwortet das Nestlé Ernährungsstudio Verbraucherfragen auch gerne telefonisch.

Nestlé Ernährungsstudio
Tel.: 069 6671-8888
E-Mail: ernaehrungsstudio@de.nestle.com
www.nestle.de

CMA-Vortragskonzept auch auf CD-ROM

Mit dem modularen Vortragskonzept „sinnvoll essen – gesund ernähren“ bietet die CMA Fachkräften in der Ernährungsberatung ein Hilfsmittel an, die Grundlagen der gesunden Ernährung und die Empfehlungen für eine ausgewogene Kost für Laien anschaulich und interessant darzustellen. Das Vortragskonzept besteht zurzeit aus dem Basismodul zu den Grundlagen einer gesunden Ernährung und dem Spezialmodul 1 mit fünf Kapiteln, zum Beispiel Ernährung älterer Menschen oder Ernährung bei Übergewicht bzw. Osteoporose. Bisher lag das Vortragskonzept in Form von Ordnern mit farbigen Overhead-Folien und Begleittext in loser Blattform vor, jetzt ist es auch als CD-ROM mit Folien- und Begleittext-PDFs erhältlich.

Nähere Informationen unter www.cma.de/wissen_ernaehrungsberater.php

Laktosefreie Alpenmilch von Weihenstephan

Mit der neuen laktosefreien Alpenmilch der Molkerei Weihenstephan bietet das Unternehmen Laktoseintoleranten eine Alternative zum Milchverzicht. Durch die Zugabe von Laktase wird die Laktose in der Milch bereits vorab in ihre Bausteine Glukose und Galaktose aufgepalten, sodass lediglich ein Restlaktosegehalt von 0,1 Gramm je 100 Milliliter Milch zurückbleibt. Die wertvollen Inhaltsstoffe der Milch, wie Kalzium oder Vitamin B12, bleiben dabei erhalten. Die laktosefreie Alpenmilch ist auch

für Nicht-Laktoseintolerante interessant: Aufgrund der höheren Süßkraft der Laktose-Bausteine bei gleicher Kalorienzahl kann bei Milchkaffee, Müsli & Co zusätzlicher Zucker gespart werden. Erhältlich ist die haltbare laktosefreie Alpenmilch von Weihenstephan im 1 Liter-Karton mit 3,5 Prozent oder 1,5 Prozent Fett. Für weitere Informationen: www.molkerei-weihenstephan.de.

Süßstoff – mit Sicherheit von Nutzen

Unter diesem Titel erscheint in Kürze die aktualisierte Informationsbroschüre des Deutschen Süßstoffverbandes. Von Abnehmen bis Zahngesundheit werden Themen rund um die Einsatzmöglichkeiten von Süßstoffen erläutert. Aktuelle Informationen zu Süßstoffen, Lebensmittelsicherheit sowie Ergebnisse wissenschaftlicher Untersuchungen können ebenso nachgelesen werden, wie Praxistipps zum Umgang mit den kalorienfreien Süßungsmitteln. Besonders häufig gestellte Fragen zu Süßstoffen werden durch Wissenschaftler beantwortet. Die Genießer können sich auf pfeifige neue Rezepte freuen.

Die Broschüre ist kostenfrei zu bestellen bei: Pressestelle des Süßstoffverbandes, c/o Kohl PR & Partner, Adenauerallee 18-22, 53113 Bonn, bonn@kohl-pr.de, www.suessstoffverband.de

Broschüre „Atopic Disease, Gut Microflora & Probiotics“

Eine umfassende Übersicht zur Rolle der Darmflora in der Prävention und Therapie von Allergien gibt diese englischsprachige Broschüre. Die Autoren Dr. Samuli Rautava und Prof. Colette Short erläutern unter anderem die Hygiene-Hypothese und den Effekt verschiedener Probiotika im Zusammenhang mit atopischen Erkrankungen.

Die Broschüre kann gebührenfrei angefordert werden unter 0800 1122103 oder per E-Mail unter wissenschaft@yakult.de.

REGIONALES

www.ernaehrung-chiemgau.de: ein Entwicklungsprozess



Das Netzwerk Ernährung-Chiemgau blickt zuversichtlich in die Zukunft (v.l.n.r.): Mechthild Mühlbacher, Maria Maiwälder, Eva-Marie Krammer, Hannelore Schütz, Miriam Hermann, Ingrid Thaler. Auf dem Foto fehlen Iris Dangschat und Sabine Fischer.

Foto: Netzwerk Ernährung-Chiemgau

Die Geschichte des Netzwerks Ernährung-Chiemgau begann so: Renate Rosner, zuerst am Amt für Landwirtschaft Traunstein und dann Landratsamt Traunstein, initiierte Mitte der 1990er Jahre einen „Koordinierungskreis Ernährungsberatung“. Der Koordinierungskreis bestand ursprünglich aus Apothekern, Ärzten und Ernährungsberatern. Bald waren es nur noch eine Handvoll Diplom-Oecotro-

phologinnen aus der Region. Es entstand ein Netzwerk gleichgesinnter und Anschluss suchender Frauen. Man sah die Notwendigkeit, sich fortzubilden und auszutauschen. Ingrid Thaler war die treibende Kraft zur Gründung einer örtlichen Gruppe.

Mit großer Hartnäckigkeit wurde das Ziel „Fortbildung in Traunstein“ weiterverfolgt: Inzwischen gibt es jedes Jahr mindestens ein VDO_E-Seminar in Traunstein am jetzigen Amt für Landwirtschaft und Forsten. Es entwickelte sich eine lockere Vernetzung in der Art, dass man sich gegenseitig Aufträge vermittelte, sodass diejenige, die am besten Zeit bzw. die passende Qualifikation hatte, zum Zuge kam. Aufgrund von Anfragen verschiedener Institutionen, die sich nach qualifizierten Ernährungsberatern erkundigten, wurde die Idee eines Faltblatts geboren. Dann folgte der Internetauftritt unter dem Namen www.ernaehrung-chiemgau.de. Wichtig war der Gruppe, Gemeinsamkeiten und Unterschiede der einzelnen Mitglieder deutlich herauszustellen, damit keine interne Konkurrenzsituation entsteht. Inzwischen hat sich jede mit ihren persönlichen Stärken in ihrem Spezialgebiet etabliert und jeder Nachfrager kann die passende Beraterin finden.

Sabine Fischer, Traunstein

ÖG Bonn diskutiert über Fleischskandal

Das erste Treffen im Februar 2006 der ÖG Bonn war einem aktuellen Thema gewidmet: dem Fleischskandal. Zwei Referentinnen des Amtes für Umwelt, Verbraucherschutz und lokale Agenda der Stadt Bonn informierten über die Arbeit der Lebensmittelchemiker und Veterinäre in der Lebensmitteluntersuchung und -überwachung in Nordrhein-Westfalen und speziell in Bonn. Die verschiedenen Behörden der Städte Bonn, Köln und Leverkusen bilden eine Kooperation und teilen sich die Arbeit untereinander auf. Beispielsweise werden Pestizide in pflanzlichen Lebensmitteln für die Region der drei Städte nur in Bonn untersucht.

Schnell entwickelte sich eine rege Diskussion über die Rolle der Medien, der Politik und die Auswirkungen auf die Arbeit der Behörde bei Beanstandungen bzw. Funden nicht mehr verkehrsfähiger Lebensmittel. Dabei wurde deutlich, dass der Verbraucherschutz, wie auch im aktuellen Skandal, teilweise im ersten Schritt eine andere Zielsetzung hat als die Strafverfolgungsbehörden. Den Mitarbeitern des Amtes für Umwelt, Verbraucherschutz und lokale Agenda geht es primär darum, zu verhindern, dass verdorbene Lebensmittel weiter im Handel verbleiben und zum Verbraucher gelangen. Sie wünschen sich aber wie die Zuhörer alle schneller greifende Sanktionsmaßnahmen. Leider ist die alltägliche Arbeit nicht sensationell genug, als dass Medien darüber berichten würden. So

wünschten sich die Referentinnen eine Oecotrophologin für die verstärkte Öffentlichkeitsarbeit, wenn das Geld zur Verfügung stünde.

Dieses Treffen hat gezeigt, wie wichtig der Austausch für uns Oecotrophologen mit anderen Berufsgruppen ist – gerade bei aktuellen Themen. Die Aktion der ÖG Bonn soll daher alle Mitstreiter ermuntern, ebenfalls aktuelle Themen aufzugreifen und in ihre ÖGs zu bringen. Es sind nur ein paar Anrufe und Mails nötig. Hier in Bonn ließ sich die zuständige Amtsleiterin schnell begeistern, als Referentin zur Verfügung zu stehen.

Sigrid Binnenbruck, Bonn

Der Schokolade auf der Spur

Zum Abschluss der jährlichen Aktivitäten besichtigte die ÖG Halle/Leipzig am 18. November 2005 die Delitzscher Schokoladen GmbH. Zehn Teilnehmer besuchten den traditionsreichen Schokoladenhersteller. Aus einem Privatbetrieb hervorgegangen und zu DDR-Zeiten als Staatsbetrieb ist die Delitzscher Schokoladen GmbH heute eine Tochter von Van Netten, die unter anderem Kuvertüre, Geleefrüchte mit Schokoladenüberzug, Pfefferminztäfelchen, Weihnachtsmänner und Osterhasen herstellt.

Der Produktionsleiter, Sebastian Schliebe, stellte das Unternehmen vor und führte die Gruppe von den Lagertanks für Flüssigschokolade über die Herstellung bis zum Verpacken der unterschiedlichen Produkte. Jahreszeitlich passend und daher besonders

interessant war die Produktion von Weihnachtsmännern.

Eine übergeordnete Rolle spielt die Qualitätssicherung, wozu die Delitzscher Schokoladen GmbH den International Food Standard (IFS) anwendet. Am Beispiel der Rückstellproben konnten sich die Exkursionsteilnehmer ein Bild von der Umsetzung machen.

Oecotrophologen werden in der Firmenzentrale in Nordrhein-Westfalen beschäftigt und sind dort in der Produktentwicklung, in der Kundenberatung, in der Qualitätssicherung sowie im Labor tätig.

Ein Besuch des Werksverkaufs rundete die aufschlussreiche Betriebsbesichtigung ab.

Roselinde Karalus, Leipzig

Neue Leitung der ÖG Nürnberg

Seit der Neugründung der ÖG Nürnberg/Erlangen im August 2004 wurden eine Vielzahl spannender und informativer Vorträge und Diskussionsrunden angeboten, welche auch mit großem Interesse wahrgenommen wurden. Auch für 2006 hat die Gruppe wieder ein attraktives Programm für die Oecotrophologen in der Region zusammengestellt. Im Januar fand bereits ein Treffen statt, bei dem eine Referentin von der Firma Schär zum Thema „Beratung bei Zöliakie leicht gemacht“ berichtete. Im März wurde ein Kurzseminar zum Thema: „Versagt die Stimme beim Vortrag?! – Wie wichtig ist die richtige Stimmbildung“ angeboten. Weitere Themen, wie: Leitung und Position eines Ökosupermarktes, „Die eigene Ernährungsberatungspraxis – ein Berufskollege berichtet“ sowie eine Exkursion zu einem landwirtschaftlichen Betrieb im Raum Nürnberg/Erlangen/Bamberg sind geplant.

Seit kurzem ist die ÖG Nürnberg/Erlangen mit einem eigenen Auftritt im

Internet vertreten. Dort kann man sich nicht nur über die ÖG-Aktivitäten der Zukunft informieren, sondern auch alle bis dahin verfassten Newsletter der bereits stattgefundenen Treffen und Diskussionsrunden nachlesen. Ebenfalls werden dort Jobangebote sowie aktuelle Informationen aus der Region zu finden sein.

Eine noch etwas schmerzliche Neuigkeit ist, dass Elke Preißler, die die ÖG seit August 2004 geleitet hat, Franken verlässt und somit die Leitung der ÖG aufgeben muss. Um ein Weiterführen der ÖG Nürnberg/Erlangen auch weiterhin zu sichern, wird eine Unterstützung für die Leitung der Gruppe gesucht.

Bei Interesse an einer Mitarbeit oder einer Teilnahme an den Treffen der ÖG Nürnberg melden Sie sich bitte bei Heike Hofmann, Telefon 09131 5335102 oder per E-Mail unter vdoe.nuernberg@vdoe.de.

Heike Hofmann, Erlangen

Unterhaltsames für die schönsten Tage im Jahr

Für viele steht der Urlaub vor der Tür – die Zeit des Müßiggangs, der Entspannung, die Zeit zum Lesen. Wer noch eine unterhaltsame Urlaubslektüre sucht, findet nachfolgend vielleicht sein Lieblingsbuch. Auch Nicht-Oecotrophologen werden fündig!

Lebenslust

Satirische Breitseiten auf das übertriebene Streben nach Hyper-Fitness, ein Alter ohne Falten und die künstliche Selbstkasteiung beim Essen. Der Autor kämpft für mehr Lebenslust – und hat gute Argumente. Apostel des gesunden Lebens werden es schwer haben!

Lütz, M.: Lebenslust.

Knauer Verlag, Hamburg, 2005, 268 Seiten, ISBN: 3-4267-7695-2, EUR 8,90

Die Diät-Queen

Ina König hat Diäten satt. Es wird Zeit, etwas zu ändern und das nicht nur an ihrer Ernährung. Eine Geschichte wie aus dem Leben gegriffen, die das Schicksal vieler diätgeplagter Frauen widerspiegelt. Keine tiefschürfende Lektüre, aber sehr unterhaltsam und einfach zu lesen.

Mettbach, B.: Die Diät-Queen.

Piper Verlag, München, 224 Seiten, ISBN: 3-492-26112-4, EUR 6,95

Schotts Sammelsurium Essen und Trinken

Ben Schott ist Fotograf, Designer und leidenschaftlicher Sammler kurioser Daten, Fakten und sonstiger Kleinigkeiten. In seinem Sammelsurium Essen & Trinken präsentiert er lebenswichtige Nutzlosigkeiten aus der Welt der Esskultur. Das Werk steht in Deutschland – wie zuvor in Großbritannien und in den USA – auf der Bestsellerliste.

Schott, B.: Schotts Sammelsurium Essen und Trinken. Berlin Verlag, Berlin, 2005, EUR 16,00

MEDIEN

www.evb-online.de

Das Portal bietet Informationen und aktuelle Forschungsergebnisse zur Ernährungs- und Verbraucherbildung (EVb) in Schulen, die im Rahmen des Modellprojektes REVIS, Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen, erarbeitet und ständig erweitert werden. REVIS definiert Bildungsziele, Kompetenzen, Kerncurricula und Standards für eine zukunfts-gerechte Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen, die auf der Website nachzulesen sind. Interessant für Oecotrophologen ist unter anderem die „Mobile Esswerkstatt“ (Rubrik Schule), ein Konzept für Sinnes-schulungen oder zum Erforschen von Lebensmitteln. Außerdem können Grundlagenpapiere zu Ernährung oder Didaktik derzeit noch kostenfrei als PDF-Datei heruntergeladen werden. Literaturtipps und weiterführende Links ergänzen das jeweilige Thema.

Sabine Jörg, Köln

www.dzg-online.de

Die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V. (DZG) bietet auf ihrer Website fundierte und umfassende Informationen über die Krankheitsbilder Zöliakie und Sprue sowie die damit häufig in Verbindung stehende Duhring-Hautkrankheit. Die Informationen richten sich sowohl an Betroffene als auch an Fachkräfte, die in diesem Umfeld arbeiten. Aktuelle Themen, wie zum Beispiel Änderungen in der Kennzeichnungspflicht bei Lebensmitteln, werden in kurzen Texten erörtert, häufig gestellte Fragen beantwortet und auch Hersteller- und Bezugsadressen von glutenfreien Lebensmitteln aufgeführt. Eine internationale Linkliste führt zu Zöliakie-Gesellschaften weltweit sowie zu privaten Websites, Selbsthilfegruppen und Verbänden. Literaturtipps ergänzen das Angebot. Die Website ist eine wichtige Plattform für Menschen, die glutenfrei leben müssen und Fachleute, die die Betroffenen dabei unterstützen.

Sabine Jörg, Köln

Handbuch der Nahrungspflanzen



Der südafrikanische Botaniker van Wyk stellt in diesem wissenschaftlichen Leitfaden die weltweit wichtigsten Pflanzen vor, die uns als Nahrung, Getränke oder Gewürze dienen. Insgesamt werden auf knapp 400 Seiten mehr als 350 Pflanzen besprochen. Die Seiten sind lexikonartig gegliedert: Die Einführung bildet jeweils ein kurzer Teil über Herkunft und Geschichte, dann folgen die verwendeten Pflanzenteile, die Kultur und die Verwendung der Pflanze. Den Schluss bilden die – leider oft sehr allgemein gehaltenen – Nährwertangaben der Pflanzen. Neben den wissenschaftlichen Bezeichnungen zu den Pflanzen erwähnt der Autor auch die häufigsten Trivialnamen in verschiedenen Sprachen. Das Buch ist mit mehr als 1.000 Fotos von Pflanzen, Blüten und genutzten Pflanzenteilen sehr ansprechend bebildert.

Fazit: Das Handbuch ist für alle geeignet, die schnelle und übersichtliche fundierte Informationen zu Nahrungspflanzen suchen.

Dr. Gunda Backes, Kleinmachnow

Van Wyk, B.-E.: Handbuch der Nahrungspflanzen – ein illustrierter Leitfaden, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart, 2005 479 Seiten, ISBN: 3-8047-2246-6 EUR 39,00

Abnehmen und genießen

Einen Fahrplan zum Wunschgewicht – das verspricht die AOK in ihrer neuen Broschüre. Christa Thim belastet

den Abnehmwilligen auf über 82 Seiten nicht mit Ernährungs- und Verhaltenstheorie, sondern setzt den Schwerpunkt auf viele, abwechslungsreiche Rezepte. Die ausgewogene Ernährung ist anhand des Ernährungskreises der DGE flott erklärt, und schon soll es mit einem 14 Tage-Plan à la Brigitte-Diät losgehen. Wer sich nicht an die Vorgaben halten möchte, setzt sich aus den Rezepten einfach seinen Fahrplan zum Wunschgewicht zusammen. Bleibt die Frage, ob die Abnehmwilligen es schaffen, neue Ernährungsgewohnheiten beizubehalten, da das Kalorienbeachten der Broschüre einen „Diät-Charakter“ verpasst. Die Broschüre bietet Fachkräften nichts Neues, aber nette Küchentipps und abwechslungsreiche Rezepte, die tatsächlich fast immer den geforderten Kohlenhydrat- Fett- und Eiweißmengen gerecht werden.

Brigitte Dilkrath, Moers

Thim, C.: Abnehmen und genießen Hampp Verlag, Stuttgart, 2005 ISBN 3-936682-43-7, EUR 7,90 Ernährungsfachkräfte erhalten einen Rabatt von 40 Prozent!

Wie Ihr Kind abnehmen kann

Dieser Ratgeber dient Eltern und Jugendlichen, die sich mit dem Thema Übergewicht auseinandersetzen möchten. Aber auch Ernährungsberater finden hier viele Ideen, wie sie wissenschaftliche Erkenntnisse Familien verständlich vermitteln können. Ernährungsempfehlungen für Kinder werden anhand von praktischen Beispielen erläutert. Dabei geht es um Themen wie Zusammensetzung und Häufigkeit von Mahlzeiten sowie um Essen als Ausdruck von Wut, Langeweile oder Einsamkeit. Checklisten und Übungen helfen, Eltern einzuschätzen, was bei ihnen geändert werden sollte und geben Vorschläge für Verbesserungen.

Abschließend werden Rezepte und hilfreiche Adressen aufgeführt.

Nadine von Döllen, Mainz

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen: Wie Ihr Kind abnehmen kann –

pharmexx

*Eine Unterstützung für Eltern und Kinder. Düsseldorf, 2005, 224 Seiten
ISBN 3-933705-92-4, EUR 14,90*

Küche und Technik

„Küche und Technik“ ist der Titel eines Handbuchs für gewerbliche Küchen. Für alle, die in der beruflichen Praxis oder Ausbildung mit der Gerätetechnik gewerblicher Küchen befasst sind, schließt dieses Buch eine Lücke im bestehenden Fachbuchangebot. Ein Autorenteam des Arbeitskreises „Gewerbliche Küchen“ der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft stellt detailliert die einzelnen Gerätegruppen dar, wobei insbesondere die Interessen der Praktiker beachtet werden. Das Buch trägt aktuellen Trends wie dem vermehrten Einsatz von Convenience-Produkten oder Techniken wie Cook & Chill Rechnung. Gemeinsamkeiten und Unterschiede von Gastronomieküchen und Einrichtungen der Gemein-

schaftsverpflegung werden deutlich herausgestellt, ökologische Aspekte berücksichtigt.

Zahlreiche Abbildungen und Grafiken verdeutlichen die Inhalte sehr anschaulich. Ein ausführliches Sachwortregister rundet das Buch ab.

Claudia Dirschauer, Lübbecke

*Küche und Technik Handbuch für gewerbliche Küchen, 2005, 154 Seiten
Bestell-Nr. 61-3825*

ISBN 3-8308-0474-1,

19,50 EUR zuzüglich einer Versandkostenpauschale von 3,00 EUR gegen Rechnung, aid-Vertrieb DVG

www.aid-medienshop.de

Sicher präsentieren – Wirksamer vortragen

Der Autor Emil Hierhold gründete 1990 ein Spezialtrainingsinstitut für Präsentationen, dessen Konzept bis heute erfolgreich ist. Das Buch basiert auf in den Kursen angewendeten Methoden. Durch viele Abbildun-

gen wird der Inhalt übersichtlich und anschaulich dargestellt. Neben Zielgruppenanalyse, Zielsetzung und Präsentationsaufbau wird auch auf die praktische Umsetzung durch unterschiedliche Medien und persönliches Auftreten eingegangen.

Hilfreich zum Nachschlagen ist das Register. Auf der beiliegenden CD sind Arbeitsblätter sowie Präsentationsstrukturen zu finden.

Das Buch ist für diejenigen gedacht, die viele Vorträge halten und diese perfektionieren wollen. Als Einstieg ist es zu umfangreich und tiefgehend.

Nadine von Döllen, Mainz

*Hierhold, E.: Sicher präsentieren –
Wirksamer vortragen. Redline Wirtschaft, Heidelberg, 2005, 432 Seiten
ISBN 3-636-01244-4, EUR 46,00*

ZUR PERSON



Oecotrophologinnen erhalten Zuschlag für „PUR“

Corinna Dürr (42) (links im Bild) und Dr. Claudia Laupert-Deick (36) (rechts im Bild) haben die Ausschreibung für das Projekt „PUR“ des Deutschen Verkehrssicherheitsrates und der Bahn-BKK gewonnen. Ziel ist eine ausgewogene Ernährung und Bewegung bei Berufskraftfahrern. Dazu werden Gesundheitstage für Verkehrsunternehmen konzipiert und durchgeführt. Das Projektteam wird durch die Marketingexpertin Viktoria Balensiefen (Bildmitte) ergänzt.



Karin Tischer ist Unternehmerin des Jahres

Karin Tischer (39), Diplom-Oecotrophologin und Geschäftsführerin von food & more, Kaarst, wurde als Unternehmerin 2006 in Nordrhein-Westfalen ausgezeichnet. Tischer schafft mit Ihrem Unternehmen die Verbindung von Lebensmittel-Expertise („food“) sowie Marketing und Service von der Entwicklung einer Produktbroschüre mit Fotografie und PR bis hin zu Kochsendungen („more“). Ihr Unternehmen gründete Tischer 1996 im eigenen Wohnzimmer.

LESERBRIEF

Leserbrief zum Beitrag „Oecotrophologen in der Pharmaindustrie“ in VDO_E POSITION 1/06, Seite 6

In FOKUS der VDO_E POSITION 1/06 wurde über Berufsperspektiven als Oecotrophologe in der Pharmabranche berichtet. Es wurden insbesondere die Tätigkeitsfelder Pharma-Aussendienst, Produktmanagement und Öffentlichkeitsarbeit dargestellt.

Ich möchte die Gelegenheit nutzen, um an dieser Stelle über meine Aufgaben als Oecotrophologe in der Pharmabranche zu berichten, denn meine derzeitige Anstellung als Statistischer Programmierer und Datenmanager in einer kleinen Frankfurter CRO (Contract Research Organization) bildet wohl noch eine Nische, was den Arbeitsmarkt für Oecotrophologen betrifft. Dabei sehe ich hier ein weitgehend ungenutztes Potenzial, zumal die Pharmaindustrie händeringend Fachkräfte in diesem Bereich sucht.

Seit nunmehr vier Jahren arbeite ich als Angestellter einer CRO. Meine Hauptaufgaben bestehen darin, für den Kunden SAS-Programme zu entwickeln. Die Programme erstellen wiederum den Output, der für klinische Berichte genutzt wird. Das sind im Wesentlichen Kreuztabellen, Listen und statistische Grafiken. Weiterhin müssen die Patienten-Datenbanken gepflegt, Qualitätschecks durchgeführt und lauffähige SAS Programme validiert werden.

Für dieses Handwerk ist unerlässlich, dass man Datenbankabfragesprachen beherrscht, allem voran SQL. Ein gewisses Know-how in Sachen deskriptiver Statistik sollte man ebenfalls mitbringen. Das Fundament, also die technische Seite, bildet zwar die Grundlage der Aufgaben, aber mein Beruf zeichnet sich vielmehr dadurch aus, dass ich Software entwickle und diese nach außen im Gespräch kommuniziere. Ich muss mir vom Statistiker und vom Projektmanager den Input holen. Später diskutiere ich mit

ihnen den Erfolg und die Schwachstellen des Projektes.

Der SAS-Programmierer bildet eine Schnittstelle zwischen den Planern in der Abteilung Biometrie/Data Management und den Medical Writern, die die erbrachten Statistiken für ihren Bericht nutzen. Hier kommen Disziplinen der Oecotrophologie zum Tragen: die gute Interpretationsfähigkeit von physiologischen Parametern, das Arbeiten mit Daten in Excel und in Datenbanken, wissenschaftliches und analytisches Denken, eine strukturierte Herangehensweise und statistische Kenntnisse.

Ich wünsche allen Interessierten Mut zum Sprung in die Welt der klinischen Daten. Wer spezielle Fragen zum Thema hat, ist herzlich aufgefordert, diese an mich zu richten unter: dirk.engfer@sasprof.de.

Dirk Engfer, Offenbach am Main

TERMINE

Hinweis:

Eine Jahresübersicht finden Sie auf der VDO_E-Homepage mit fortlaufender Aktualisierung!

05.-06. Mai 2006 (Gießen)

UGB-Tagung „Nährstoffe im Fokus“
Info: UGB-Deutschland
Sandusweg 3
35435 Wettenberg/Gießen
Tel. 0641 808960
Fax: 0641 808950
E-Mail: info@ugb.de
www.ugb.de/tagung

09. Mai 2006 (Gießen)

7. Werner-Kollath-Tagung „Komplexität erkennen – Zukunft gestalten. Ernährungsökologie als integrativer Ansatz für Wissenschaft und Praxis“
Info: Werner-und-Elisabeth-Kollath-Stiftung
Königsteiner Straße 107
65812 Bad Soden/Ts.
Tel. 06196 643340
Fax: 06196 642087
E-Mail: info@eden-stiftung.de

10. Mai 2006 (Bonn)

9. aid-Forum „Gut gemeint – genial daneben“ – Ernährungskommunikation in den Lebenswelten junger Menschen
Info: aid-Tagungsbüro c/o pressto
Tel. 0221 28580814
Fax: 0221 28580828
E-Mail: info@pressto.de
www.aid.de

18.-20. Mai 2006 (Heidelberg)

5. Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens „Wasser trinken“
Info: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens
Dr. Rainer Wild-Stiftung
Mittelgewannweg 10
69123 Heidelberg
Tel. 06221 7511200
Fax: 06221 7511240
E-Mail: info@gesunde-ernaehrung.org
www.gesunde-ernaehrung.org

24.-27. Mai 2006 (Leipzig)

41. Tagung der Deutschen Diabetes-Gesellschaft
Info: Congress Center Leipzig
Messe-Allee 1
04356 Leipzig
Tel. 0341 6788448
Fax: 0341 6788442
www.ddg2006.de

25.-27. Mai 2006 (Graz/Österreich)

4th European EISCSA Congress
„Challenges in Exercise: Training and Therapy“
Info: European Interdisciplinary Society for Clinical and Sports Application
E-Mail: eiscsa2006@comed-kongresse.de
www.eiscsa.com

31. Mai - 01. Juni 2006 (Bonn)

BLL/ILWI-Grundlagenseminar Lebensmittelrecht
Info: Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.
Institut für Lebensmittelwissenschaft und -information GmbH
Tel. 0228 26010
www.bll.de/05_veranst/index.htm

01.-03. Juni 2006 (Berlin)

Ernährung 2006: Dreiländertagung der Deutschen, Österreichischen und Schweizerischen Gesellschaften für Klinische Ernährung
Info: Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V.
DGEM-Infostelle
Olivaer Platz 7
10707 Berlin
Tel. 030 88912852
Fax: 030 88912839
E-Mail: infostelle@dgem.de
http://dgem.de/

06.-09. Juni 2006 (Savonlinna/Finnland)

5th International Household & Family Research Conference 2006 „Human Perspectives on Sustainable Future“
http://household.joensuu.fi/

13. Juni 2006 (Leipzig)

25. Ernährungsfachtagung der DGE-Sektion Sachsen „Ernährung im Kindes- und Jugendalter“
Info: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. Sektion Sachsen
Bettina Wegener

Anzeigen

Spezielle Versicherungen für VDO_E-Mitglieder

- **Berufshaftpflicht**
für Schadensersatzansprüche aus Ihrer beruflichen Tätigkeit einschließlich Privat-/Familienhaftpflicht jährlich 112 EUR, je Mitarbeiter 30 EUR zzgl. 16 % Versicherungssteuer.
- **Praxis-Ausfallversicherung**
preisgünstige finanzielle Existenzsicherung bei Krankheit, Unfall, Quarantäne
- **Praxis-Einrichtungsversicherung**
- **Private Kranken-, Unfall-, Rechtsschutzversicherung, Alters- und Berufsunfähigkeitsversorgung (Rürup- und Riesterrete)**

ULLRICH

Versicherungs- und Finanzservice
Marspfortengasse 6
50667 Köln
Tel. 0221 356669-0
Fax 0221 356669-29
E-Mail: info@ullrich-versicherung.de
www.ullrich-versicherung.de

Friedrich-Ebert-Straße 33
04109 Leipzig
Tel. 0341 7111290
E-Mail: b.wegener-dge.sachsen@t-online.de

13. Juni 2006 (Bremen)

1. Bremer WorldCafe Public Health Nutrition „Arme Kinder – kranke Kinder?“
Info: BIPS, Uni Bremen
Heidegret Bosche
Tel. 0421 5959634
E-Mail: Bosche@bips.uni-bremen.de
www.bips.uni-bremen.de

21./22. September 2006 (Bonn)

DGE-Arbeitstagung „Lebensmittel der Zukunft“
Info: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Cornelia Beck
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
Tel. 0228 3776631
E-Mail: beck@dge.de
www.dge.de

Anzeige WGV 4c, angeschnitten

Innovex

TERMINE

05. Oktober 2006 (Stuttgart-Hohenheim)

13. Ernährungsfachtagung der DGE-Sektion Baden-Württemberg
 Info: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
 Sektion Baden-Württemberg
 Dr. Peter Grimm
 Schurwaldstraße 37
 73614 Schorndorf
 Tel. 07181 45862
 Fax: 07181 45202
 E-Mail: dge-bawue@essen-mit-ge-nuss.de

05.-07. Oktober 2006 (Köln)

22. Jahrestagung der Deutschen Adipositas Gesellschaft
 Info: comed GmbH
 Rolandstr. 63
 50677 Köln
 Tel. 0221 801100-0
 Fax: 0221 80110029
 E-Mail: info@comed-kongresse.de
 www.comed-kongresse.de/dag2006

06.-08. Oktober 2006 (Edertal/Bringhausen)

UGB-Symposium „Menschen stark machen“
 Info: UGB-Deutschland
 Sandusweg 3
 35435 Wettenberg/Gießen
 Tel. 0641 808960
 Fax: 0641 808950
 E-Mail: info@ugb.de
 www.ugb.de

11. Oktober 2006 (Kiel)

8. Ernährungsfachtagung der DGE-Sektion Schleswig-Holstein „Zurück in die Zukunft: Ernährung und Kommunikation – 50 Jahre DGE-Sektion Schleswig-Holstein“
 Info: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
 Sektion Schleswig-Holstein
 Renate Nissen
 Hermann-Weigmann-Straße 1-27
 24103 Kiel
 Tel. 0431 62706
 E-Mail: nissen.dge@gmx.de

13.-14. Oktober 2006 (Magdeburg)

Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft „Mitwirken statt nur versorgen – Hauswirtschaft gestaltet Lebensräume“
 Info: Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh)
 Postfach 2151
 49132 Wallenhorst
 Tel. 05407 816476
 Fax: 05407 816477
 E-Mail: dgh@dghev.de
 www.dghev.de

20.-22. Oktober 2006 (Augsburg)

Internationale Gesundheitsmesse Intersana „Von der Schulmedizin bis zu anerkannten Naturheilverfahren“
 Info: Intersana Messegesellschaft mbH
 Tel. 0821 3433066
 Fax: 0821 3433067
 www.intersana.de

ÖRTLICHE GRUPPEN

Die örtlichen Gruppen im VDO_E bieten Informationen und ermöglichen einen aktiven, lebendigen Erfahrungsaustausch. Treffpunkte, Termine und Themen zu Vorträgen oder Hinweise auf Exkursionen finden Sie unter www.vdoe.de, örtliche Gruppen.

Haben Sie Interesse, eine örtliche Gruppe in Ihrer Region zu gründen? Der Verband unterstützt Sie gern.

Weitere Informationen erhalten Sie unverbindlich bei Susanne Sandner,
Tel. 02133 539799, E-Mail: s.sandner@vdoe.de oder
bei der VDO_E-Geschäftsstelle, Tel. 0228 28922-0,
E-Mail: vdoe@vdoe.de.
Wir würden uns freuen!

Susanne Sandner, Vorstand

Örtliche Gruppe	E-Mail-Adresse	Ansprechpartner	Telefon
BADEN-WÜRTTEMBERG			
Bodensee	vdoe.bodensee@vdoe.de	Birgitt Ettl	07556 931760
Freiburg	vdoe.freiburg@vdoe.de	Ina Kaib	0761 56887
NEU! Heidelberg	vdoe.heidelberg@vdoe.de	Karolin Lüddecke	06232 8108066
Heilbronn	vdoe.heilbronn@vdoe.de	Sandra Brinkmann	07143 404471
Karlsruhe	vdoe.karlsruhe@vdoe.de	Monica Eisenbraun	0721 5164562
Stuttgart	vdoe.stuttgart@vdoe.de	Evelyn Bosse	0711 4403014
Ulm	vdoe.ulm@vdoe.de	Marion Krevel	07309 426153
BAYERN			
Allgäu	vdoe.allgaeu@vdoe.de	Isabell Eckart	08334 989986
Augsburg	vdoe.augsburg@vdoe.de	Sabine Göppl	0821 995959
Bad Kissingen	vdoe.bad-kissingen@vdoe.de	Dr. Martina Vogt	09721 806450
Freising	vdoe.freising@vdoe.de	Gabi Börries	08161 68684
München	vdoe.muenchen@vdoe.de	Susanne Wendel	089 74948880
Nürnberg	vdoe.nuernberg@vdoe.de	Heike Hofmann	09131 5335102
Regensburg	vdoe.regensburg@vdoe.de	Anita Rager	09421 968133
Rosenheim	vdoe.rosenheim@vdoe.de	Martina Grenz	08034 307636
Traunstein	vdoe.traunstein@vdoe.de	Ingrid Thaler	08666 6738
Würzburg	vdoe.wuerzburg@vdoe.de	Ursula Heydler	09331 804445
BERLIN/BRANDENBURG			
Berlin/Brandenburg	vdoe.berlin-brandenburg@vdoe.de	Änne Fresen	030 46606522
HESSEN			
Frankfurt/Main	vdoe.frankfurt@vdoe.de	Iris Tauber	069 75006767
Fulda	vdoe.fulda@vdoe.de	Andrea Schmitt	0661 6793592
Gießen, Berufstätige	vdoe.giessen@vdoe.de	Dr. Sabine Poschwatta-Rupp	0641 9502812
Gießen, Studenten	vdoe.studenten-giessen@vdoe.de	Dagmar Stumpf	0641 4986719
Südhessen	vdoe.suedhessen@vdoe.de	Doris Süßle	06154 694520

Örtliche Gruppe	E-Mail-Adresse	Ansprechpartner	Telefon
NIEDERSACHSEN/BREMEN			
Braunschweig	vdoe.braunschweig@vdoe.de	Kerstin Gruner-Labitzke	0531 2141624
Bremen	vdoe.bremen@vdoe.de	Christiane Knipper	0421 5796466
Göttingen	vdoe.goettingen@vdoe.de	Heidrun Klaus	0551 75505
Hannover	vdoe.hannover@vdoe.de	Antje Müller	05151 406396
Hildesheim	vdoe.hildesheim@vdoe.de	Anke Schönert-Dommnich	05121 54639
Lüneburg	vdoe.lueneburg@vdoe.de	Silke Hansen-Dau	04131 38701
Osnabrück	vdoe.osnabrueck@vdoe.de	Dr. Urte Schleyerbach	05461 968599
Rotenburg	vdoe.rotenburg@vdoe.de	Andrea Gahler	04263 982188
NORDRHEIN-WESTFALEN			
Aachen	vdoe.aachen@vdoe.de	Dr. Judith Kettler	02407 908846
Bielefeld	vdoe.bielefeld@vdoe.de	Bianca Schwarzwich	0521 1640744
Bonn	vdoe.bonn@vdoe.de	Sigrid Binnenbruck	02203 894604
Dortmund	vdoe.dortmund@vdoe.de	Anke Wollenhaupt	02363 358478
Hagen/Wuppertal	vdoe.hagen@vdoe.de	Ingrid Klatte	02331 15571
Köln/Düsseldorf	vdoe.koeln-duesseldorf@vdoe.de	Dorothee Scriba	0211 9948435
Mönchengladbach	vdoe.moenchengladbach@vdoe.de	Heike Meier	02151 150838
Moers	vdoe.moers@vdoe.de	Brigitte Dilkrath	02841 189418
Münster	vdoe.muenster@vdoe.de	Eva-Maria Spitzmüller	0251 2108589
RHEINLAND-PFALZ			
NEU! Koblenz	vdoe.koblenz@vdoe.de	Dr. Rita Hermann	02630 959953
Mainz/Wiesbaden	vdoe.mainz-wiesbaden@vdoe.de	Dr. Melanie Ferschke	06483 918749
Neustadt/Ludwigshafen	vdoe.neustadt-ludwigshafen@vdoe.de	Karin Maucher	06232 990650
SACHSEN/SACHSEN-ANHALT			
Bernburg	vdoe.bernburg@vdoe.de	Nora Timm	03471 3551155
Dresden	vdoe.dresden@vdoe.de	Dr. Ulrike Schorr-Neufing	0351 8337080
Halle/Leipzig	vdoe.halle-leipzig@vdoe.de	Juliane Schubinski	0341 9261516
SCHLESWIG-HOLSTEIN/HAMBURG			
Hamburg	vdoe.hamburg@vdoe.de	Heike Lemberger	040 69212901
Husum	vdoe.husum@vdoe.de	Inka Baumann	04621 360801
Kiel	vdoe.kiel@vdoe.de	Uta Wagner	0431 698864
Lübeck/Ostholstein	vdoe.luebeck-ostholstein@vdoe.de	Antje Thomsen	04528 715
THÜRINGEN			
Jena	vdoe.jena@vdoe.de	Lena Dornaus	03643 772958
INTERNATIONAL			
Schweiz	vdoe.schweiz@vdoe.de	Wolfgang Schmidberger	+41 44 7899973

- BEITRITT
- ADRESSENÄNDERUNG
- NAMENSÄNDERUNG
- ZAHLUNGSÄNDERUNG

(Zutreffendes bitte ankreuzen)

Möchten Sie Mitglied werden oder gibt es eine Änderung, die die Geschäftsstelle wissen müsste?

Wenn ja, dann benutzen Sie bitte diesen Coupon und senden ihn an:

Jahresbeiträge laut Beschluss der Mitgliederversammlung vom 26. Juni 2004 in Berlin:

Erwerbstätige	105 EUR
Nicht-Erwerbstätige (Doktoranden, Hausfrauen, Arbeitslose, Rentner)	80 EUR
Studierende	45 EUR

Der Mitgliedsbeitrag wird im 1. Quartal des Kalenderjahres fällig und durch Bankeinzug erhoben. Bei Eintritt zum 1.4. bis 31.12. eines Jahres reduziert sich der Mitgliedsbeitrag quartalsweise.

Hiermit erkläre ich den Beitritt zum VDO_E

Datum, Unterschrift

(Neue) Adresse

Name, Vorname

Berufliche Tätigkeit

Dienst- oder Semesteranschrift

Telefon

Privat- oder Heimatanschrift

Telefon

E-Mail

Bisherige Adresse (Nur bei Adressen- bzw. Namensänderungen angeben):

Name, Vorname ggf. Geburtsname

Straße

PLZ, Ort

Einzugsermächtigung / (neue) Bankverbindung

Ich ermächtige den VDO_E, den jährlichen Mitgliedsbeitrag in Höhe von EUR _____ bei Fälligkeit bis auf Widerruf zu Lasten meines Kontos einzuziehen.

Konto BLZ

Institut Kontoinhaber

Datum, Unterschrift

Sie können die Beiträge zu Ihrem Berufsverband als Werbungskosten von der Einkommenssteuer absetzen.

**VDO_E
Verband der Oecotrophologen e.V.
Reuterstr. 161**

53113 Bonn

Fax 0228 28922-77

SUCHLISTE

Hier forschen wir nach Mitgliedern, deren aktuelle Adresse uns derzeit nicht zur Verfügung steht.

Wer sich selbst auf der Liste findet oder die neue Anschrift eines/r Suchlisten-Kandidaten/in kennt, möchte sich bitte mit der Geschäftsstelle in Verbindung setzen.

Vielen Dank!

Fischer Dr., Christa, Mainz
Klempert, Kirsten, Borkum
Kreutle, Gabriele, Offenbach
Krüger, Kerstin, Dortmund
Martin, Ulrike, Viernheim
Mayr Katja, Sulzbach, Taunus
Oetzel, Ricarda, Kassel

IMPRESSUM

Die Artikel geben nicht unbedingt die Meinung des Vorstandes oder der Redaktion wieder. Sie sind ausschließlich die Meinung des Verfassers.

Die Nennung der männlichen Form im redaktionellen Teil impliziert jeweils auch die weibliche Form.

Anzeigen, PR-Beiträge und Fremdleistungen stellen allein die Meinung der dort erkennbaren Auftraggeber dar.

Die Redaktion behält sich vor, Leserbriefe und Beiträge gegebenenfalls redaktionell zu bearbeiten. Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte und Medien wird keine Gewähr übernommen.

Die nächste Ausgabe erscheint am 4. August 2006
Redaktionsschluss:
9. Juni 2006

Das Schwerpunktthema der nächsten Ausgabe lautet:
Kompetenz in Ernährung

An dieser Ausgabe haben mitgearbeitet:

Birgit Becke
Sigrid Binnenbruck
Dr. Claudia Busch
Irmingard Dexheimer
Claudia Dirschauer
Nadine von Döllen
Thurid Faßbender
Sabine Fischer
Carola Grebitus
Heike Hofmann
Sabine Jörg
Roselinde Karalus
Janina Klein
Barbara Kluge
Dr. Elvira Krebs
Susanne Kreiselmayr
Dr. Andrea Lambeck
Dorothee Maas
Andrea Messmann
Heike Renner
Susanne Sandner
Bianca Schmolke
Oliver Schrock
Martina Spaeth
Sandra Strobel
Dr. Eva Wunderer

Redaktion

Maria Hufnagl (Leitung)
Almut van Rissenbeck

Herausgeber

Verband der
Oecotrophologen e.V.
V.i.S.d.P.: Almut van Rissenbeck

VDOE-Geschäftsstelle

Reuterstr. 161
53113 Bonn
Tel. 0228 28922-0
Fax 0228 28922-77
E-Mail: vdoe@vdoe.de
www.vdoe.de

Redaktion und Gestaltung

Redaktionsbüro
Maria Hufnagl
Albert-Kleinheinz-Str. 25
71696 Möglingen
Tel. 07141 240499
Fax 07141 240496
E-Mail: maria.hufnagl@redaktion-hufnagl.de

Anzeige Via Biona
angeschnitten