

VDO_E POSITION

ZEITSCHRIFT DER
OECOTROPHOLOGEN



- **Bundeskongress:
Kompetenz in Ernährung**
- **Zehn Jahre Zertifikat
„Ernährungsberater/in VDO_E“**
- **Neue Kunden gewinnen**

PREISE

CIAA

PORTRÄT

BROTMUSEUM

REGIONALES

MEDIEN

ÖRTLICHE GRUPPEN

INHALT

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

FOKUS

► Kompetenz in Ernährung	S. 6
--------------------------------	------

VDO_E-INTERN

VDO _E -Mitgliederversammlung bestätigt Vorstandsarbeit	S. 10
VDO _E verleiht zum zehnten Mal OECOTROPHICA-Wissenschaftspreis ..	S. 11
► Das Zertifikat ist wichtig	S. 12
Wie man aus Ernährungsberatung eine Marke macht	S. 13
Lobbyarbeit für Ernährungsberater	S. 14

BERUFSPRAXIS

Porträt: Für eine Marke kommunizieren	S. 15
► Neue Kunden gewinnen	S. 16
Museum: Unser täglich Brot	S. 17
Titelvielfalt in der Oecotrophologie	S. 18
Den Markt in Europa stärken und vertreten	S. 20

NACHRICHTEN

Leserbrief	S. 21
Hochschulen	S. 22
Branchen-News	S. 23
Medien	S. 25
Regionales	S. 26
Zur Person	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 02/06

Danone GmbH: Aktuell Fach-
informationen „Fruchtzwerge“

Freiraum: Fachseminare für
Ernährungsprofis

Wir bitten um Beachtung.

Titelfoto: Werner Wille

Mein Blick zurück – Bilanz positiv



Dr. Claudia Busch
ehemaliges Vorstandsmitglied

Ein wenig Wehmut war schon dabei, als ich nach fünf Jahren Verbandsarbeit mein Vorstandsamt abgegeben habe. Schließlich war ich fast täglich mit Geschäftsstelle, Vorstand oder Mitgliedern in Kontakt und so intensiv in das Verbandsgeschehen eingebunden. Natürlich brachte das Vorstandsamt auch viel Arbeit mit sich, und es gab Augenblicke, in denen ich mir mehr Zeit für Dinge jenseits des VDO_E gewünscht hätte. Und doch habe ich die vielen spannenden Projekte, die zahlreichen neuen Kontakte, die häufigen Gelegenheiten, mein Wissen und meinen Horizont zu erweitern, sehr genossen, und ich möchte die vergangenen fünf Jahre auf keinen Fall missen.

Über eine Entwicklung der letzten Jahre im VDO_E habe ich mich immer wieder besonders gefreut: Nach Jahren des Konkurrenzdenkens setzt sich der Kooperationsgedanke durch. Dieses Prinzip ist nicht neu – schon in meiner Studienzeit haben wir Lerngruppen gebildet, die Erarbeitung des Stoffes unter uns aufgeteilt und gegenseitig von unseren Arbeitsergebnissen profitiert. Doch ich musste feststellen, dass dieses Vorgehen nicht nur Anhänger findet, denn der Idee der Kooperation steht häufig der Gedanke an unliebsame Konkurrenz im Wege. Manchmal hatte ich den Eindruck, dass gerade Oecotrophologen in ihren Fachkollegen vor allem unliebsame Konkurrenten sehen, die ihnen das Leben bzw. die Arbeit schwer machen. Vielleicht liegt diese Reaktion nahe, wenn ein Studiengang noch relativ jung ist und es zeitweise schwer hatte, auf dem Arbeitsmarkt zu bestehen.

Umso erfreulicher, dass sich das Bild nach meinem Empfinden wandelt. Der Vorstand setzt sich schon länger intensiv für eine Kooperation mit anderen Institutionen und Berufsgruppen ein. Beispielsweise tritt der VDO_E

immer häufiger als Mitveranstalter von Kongressen auf. Dadurch machen wir uns als Berufsgruppe bekannter, gleichzeitig ergeben sich direkte Vorteile in Form ermäßigter Kongressbeiträge für die Verbandsmitglieder. Eine langfristige Kooperation mit verwandten Berufsgruppen ist die Arbeitsgemeinschaft der Bundesverbände der qualifizierten ernährungsberater und ernährungstherapeutisch tätigen Berufe Deutschlands (AQED). In diesem Rahmen war die Vorbereitung und Planung des gemeinsamen Bundeskongresses mit dem Verband der Diätassistenten e.V. (VDD) und dem Berufsverband der Ernährungsmediziner e.V. (BDEM) eine besonders spannende Erfahrung zum Ende meiner Amtszeit. Wer die Reise nach Wolfsburg gewagt hat, weiß, dass das Experiment geglückt ist. Teilnehmer und Aussteller haben uns darin bestärkt, diese Form der Kooperation fortzusetzen.

Aber auch auf Mitgliederebene sehe ich das wachsende Bestreben, andere Oecotrophologen nicht als lästige Konkurrenz zu begreifen, sondern als mögliche Partner und Kollegen. Glücklicherweise haben immer mehr Oecotrophologen verinnerlicht, dass sie nur im Miteinander eine Chance haben, sich am heiß umkämpften Arbeitsmarkt gegen konkurrierende Berufsgruppen durchzusetzen. Die Vielzahl an lokalen Netzwerken und Qualitätszirkeln ist eindrucksvoller Beweis dafür.

Ich wünsche mir, dass der VDO_E und wir alle in diesem Sinne unsere Arbeit weiterführen und ausbauen und, dass vielleicht auch das kollegiale Miteinander noch viele unserer Mitglieder beflügeln wird, sich ehrenamtlich in unserem Berufsverband zu engagieren. Es lohnt sich!

Claudia Busch

KARRIERE

Journalistenpreis „Bio“ ausgeschrieben

Das PresseForum BioBranche schreibt zum zweiten Mal den 2005 erstmals verliehenen Journalistenpreis „Bio“ aus. Ausgezeichnet werden in deutscher Sprache veröffentlichte Berichte, Interviews und Reportagen rund um die Themen Bio-Landwirtschaft, Bio-Lebensmittelwirtschaft, Naturwaren, Naturkost. Für den Preis, der auf der BioFach 2007 verliehen wird, können sich Journalisten mit Beiträgen bewerben, die zur Information in Sachen „Bio“ beitragen. Mit dem Journalistenpreis „Bio“ werden in erster Linie Beiträge gewürdigt, die durch Form und Medium dazu beitragen, das Thema „Bio“ breiten Bevölkerungsschichten zugänglich zu machen.

Einsendeschluss ist der 31. Oktober 2006. Weitere Informationen sind per E-Mail erhältlich über harting@harting-tovar.de.

Adipositas- Forschungspreis 2006

Die Deutsche Adipositas-Gesellschaft schreibt den Adipositas-Forschungspreis 2006 aus. Prämiert werden Forschungsarbeiten und zur Publikation eingereichte Arbeiten zu allen Aspekten der Adipositas. Die von der Firma Sanofi/Aventis, Berlin, gestiftete Auszeichnung ist mit 3.000 Euro dotiert. Bewerber müssen unter 40 Jahre alt sein.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungen in sechsfacher Ausfertigung bis zum 15. August an den Präsidenten der Deutschen Adipositas-Gesellschaft: Prof. Dr. med. A. Wirth, Teutoburger-Wald-Klinik, Teutoburger-Wald-Straße 33, 49214 Bad Rothenfelde.

DIE FRAGE

POSITION: Frau Dr. Straka, Sie haben die Informations- und Kontaktbörse für Absolventen der Ökotrophologie, Agrarwissenschaften und Umweltmanagement an der Universität Gießen im Auftrag des Fachbereichs nun bereits zum zweiten Mal organisiert und durchgeführt. In diesem Jahr stellten sich erstmalig Bachelor- und Master-Absolventen vor. Haben sich die Anforderungen an die Studenten und Absolventen der neuen Studiengänge geändert?



Straka: Ich meine, ja. Die Bachelor-Studierenden absolvieren ein sehr breit gefächertes Studium. Für Masterstudenten fällt dann die Entscheidung für einen speziellen Studiengang. Durch ein sehr differenziertes Modulsystem, haben die Studierenden mehr denn je die Qual der Wahl.

Deshalb ist in meinen Augen eine Informations- und Kontaktbörse, so wie wir sie anbieten, sehr wichtig. Studenten und Hochschulabgänger haben so die Möglichkeit, interessante Arbeitsfelder kennen zu lernen und treffen möglicherweise sogar auf ihren zukünftigen Arbeitgeber. Arbeitgebervertreter der diesjährigen Veranstaltung wünschten sich von den Bewerbern vor allem Soft Skills wie Flexibilität und Kreativität.

Die Infobörse bietet die Möglichkeit für Studierende, sich ein Bild von den derzeitigen Anforderungen an den Arbeitsmarkt zu machen und für Arbeitgeber, etwas über die Kompetenzen der Bachelor- und Masterabsolventen zu erfahren. Dieser Informationsaustausch ist wichtig, aber auch berufspolitisch für den VDO_E von Bedeutung. Arbeitgeberkontakte sollten noch stärker genutzt werden, um Absolventen der neuen Studiengänge bessere Berufseinstiegschancen durch optimale Informationspolitik zu eröffnen.

*Dr. Dorothee Straka
selbstständige Dipl.-Öcotrophologin
Gießen*

Neues Hochschulportal

Mit dem Internetportal „Hochschulkarriere.de“ steht Nachwuchswissenschaftlern erstmals eine offene Informations- und Kommunikationsplattform zur Verfügung. Das Portal bündelt Basisinformationen, Nachrichten, Hintergrundberichte, Tipps und Hinweise zu den Themen Promotion, Habilitation und Juniorprofessur. Hochschulkarriere.de ist eine gemeinsame Initiative des Centrums für Hochschulentwicklung (CHE), des Deutschen Hochschulverbandes und des Vereins zur Förderung der Juniorprofessur und wird gefördert von der Stiftung Mercator. Weitere Informationen: www.hochschulkarriere.de

Jobguide Praktikum

Im „Jobguide Praktikum“, dem ersten Magazin für Praktikanten, finden Studenten Informationen über Praktikantenstellen in mehr als 400 Unternehmen. Das Magazin gibt Auskunft, welche Unternehmen Diplom-Arbeiten betreuen, wie viel sie bezahlen und wer der Ansprechpartner ist. Aber auch Informationen zu gesetzlichen Regelungen und zur Sozialversicherung und BAföG kommen nicht zu kurz. Das 154 seitige Magazin erscheint jährlich und kostet 5,90 Euro. Weitere Informationen: Annette Eicker (Hrsg.) matchboxmedia/Düsseldorf www.jobguide.de

AKTUELL

Vorstand der BAG-HW neu gewählt

Christina Hohmann-Schaub, 1. Vorsitzende des Berufsverbandes Hauswirtschaft, wurde am 19. Mai 2006 von den Delegierten der Mitgliedsverbände der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft (BAG-HW) neu in den Vorstand gewählt. Die bisherigen Vorstandsmitglieder Christiane Schiller, Gemeinschaft Hausfrauen - Berufsorganisation in der Katholischen Frauengemeinschaft Deutschlands und Monika Tiedtke, Deutscher Hausfrauen-Bund e.V. wurden wieder gewählt. Weiteres Vorstandsmitglied ist Dr. Andrea Schulze, Deutscher LandFrauenverband e.V. Der VDO_E ist Mitglied in der BAG-HW.

Neu: DGEM-Newsletter

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V. (DGEM) informiert in ihrem monatlich erscheinenden Newsletter über Ernährungsthemen. Die seit Mai erschienenen Newsletter sind als pdf-Dokumente unter www.dgem.de/newsletter.htm einsehbar. Abo unter: dgem-news@dgem.de (Betreff „Newsletter abonnieren“).

„Food for Life!“ reist quer durch Deutschland



8.500 Besucher stürmten den Truck am 3. Juni in Limburgerhof.

Foto: IVA

Am 21. April fiel der Startschuss für die Deutschland-Tour des „Food for Life“-Trucks. Initiator dieser „Ausstellung auf vier Rädern“ ist der Industrieverband Agrar e.V. (IVA). Der Truck ist Teil der Initiative „Food for Life! Die Früchte der Erde“. Mit dieser Initiative will der IVA die Verbraucher in Deutschland über die Themen Ernährung, Qualitätssicherung und Pflanzenschutz informieren. Bis Ende Oktober wird der Info-Truck mehr als 30 Städte ansteuern.

Die „Food for Life“-Roadshow hat an ihrem letzten Aktionstag der ersten Halbzeit in Rust im Rahmen der

„Science days for Kids“ ihren 50.000. Besucher begrüßt und mit einem Obstkorb geehrt. Nach einer Sommerpause bis 11. August startet die Aktion erneut mit den Ballons der Bielefelder Ballonfiesta in eine hoffentlich ebenso erfolgreiche zweite Halbzeit. Unter anderem warten dann an den Standorten Brodersby, Celle, Frankfurt, Erfurt und Schifferstadt interessierte Besucher auf Truck und Team. Der genaue Tourplan ist online verfügbar unter: www.food-for-life-brd.de.

VDO_E-Gewinnspiel

Getreu dem Motto „science for health“ arbeitet und forscht Yakult seit 70 Jahren im Dienste der Gesundheit. In Japan gehören das kleine Yakultfläschchen und viele andere Yakult-Produkte zum Alltag.

In Deutschland feiert Yakult in diesem Jahr zehnjähriges Jubiläum und möchte Ihnen die japanische Ess- und Trinkkultur etwas näher bringen.

Die Wissenschaftsabteilung verlost zusammen mit der VDO_E-Redaktion zehn Bücher mit dem Titel „Harumis japanische Küche“ und fünf Sortimente mit verschiedenen japanischen Teesorten.

Machen Sie mit und schreiben Sie an die Redaktion VDO_E POSITION
Stichwort „VDO_E-Gewinnspiel“

Maria Hufnagl
Albert-Kleinheinz-Str. 25
71696 Möglingen

Einsendeschluss ist der 15. September 2006.

Die Gewinner werden mittels Verlosung ermittelt.
Es gilt der Postweg!
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen!



10 Jahre
Yakult
in Deutschland

Kompetenz in Ernährung

Erster gemeinsamer Bundeskongress der Verbände BDEM, VDD und VDO_E

Modern, praktisch und komfortabel – so bezeichneten Dr. Andrea Lambeck, Doris Steinkamp und Prof. Dr. Udo Rabast als Vorsitzende des Verbandes der Oecotrophologen (VDO_E), des Verbandes der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband (VDD) und des Bundesverbandes der Ernährungsmediziner (BDEM) den ersten gemeinsamen Kongress „Kompetenz in Ernährung“ bei seiner Eröffnung am 28. April 2006 im CongressPark Wolfsburg. Mehr als 1.300 Teilnehmer nutzten während des insgesamt zweitägigen Kongresses die Gelegenheit, bei gemeinsamer Fortbildung sowie im interdisziplinären Austausch miteinander zu diskutieren und mit- und voneinander zu lernen.

Die Vernetzung der Berufsgruppen und das „interdisziplinäre Tun“ zog sich wie ein roter Faden durch den gesamten Kongress. Mit der gemeinsamen wissenschaftlichen Veranstaltung dokumentierten die drei Verbände erneut ihre Vernetzung und das gemeinsame Vorantreiben berufspolitischer Ziele. Ernährungsmediziner, Diätassistenten und Oecotrophologen zeigten einmal mehr „Kompetenz in Ernährung“ und ihren Einsatz für qualifizierte Ernährungsberatung und Bearbeitung von Ernährungsthemen.

44 Fachvorträge

Anders als auf den bisher stattgefundenen VDO_E-Jahrestagungen, konnten Oecotrophologen auf dem diesjährigen Bundeskongress ein Vielfaches an Kongressangeboten nutzen. 44 Vorträge in vier parallelen Sitzungen informierten über ernährungspsychologische Aspekte, über die Steigerung der Lebensqualität wie auch über die Ernährungsberatung und -therapie bei ernährungsbedingten Krankheiten. Auf einzelne Aspekte aus einigen Referaten soll hier nochmals eingegangen werden.



Die drei Verbandsvorsitzenden eröffnen den gemeinsamen Bundeskongress 2006 (v.l.n.r.) Doris Steinkamp (VDD), Prof. Dr. Udo Rabast (BDEM) und Dr. Andrea Lambeck (VDO_E).

Foto: Werner Wille

„Wer seine innere Einstellung ändert, verändert damit die Welt“, so das Rezept der mentalen Einstellung für mehr Lebensqualität von Günther Gerbitz vom Heidelberger Zentrum für Mentales Management in seinem Plenarvortrag. Wer Veränderung suche, dürfe nicht bei anderen, sondern müsste vielmehr bei sich selbst beginnen. Einstellungen seien im Unterbewusstsein verwurzelte Bewertungen von Menschen, Objekten oder Ideen und dienten der schnellen Orientierung im „Chaos“ des alltäglichen Lebens. Nicht angeboren, sondern durch Prägung und Konditionierung, vor allem von Eltern, Schule und Medien antrainiert, prägen sie unser Denken. Positive Auswirkungen auf die inneren Einstellungen hätten laut Gerbitz so genannte Mentaltechniken. Mit einem mentalen Training bestehend aus Entspannungs- und Visualisierungsübungen erreiche man ein Aufgehen im Leben. Durch Eigenmotivation, Freude am Tun zu erlangen, stehe dabei im Vordergrund. Die Wirksamkeit dieses „Flow“-Zustands, ein Begriff des amerikanischen Psychologen Mihaly Csikszentmihaly, sei inzwischen in Sport, Gesundheitswesen sowie im Berufs- und Privatleben nachgewiesen worden. Regelmäßiges Entspannungstraining und Visualisierungsübungen

führten so auf mentalem Wege zu neuen Einstellungen und mehr Lebensqualität.

Essen in der Familie

„Die Deutschen nehmen sich zu Beginn des neuen Jahrtausends täglich durchschnittlich 21 Minuten mehr Zeit für das Essen als noch vor zehn Jahren.“ Diesen überraschenden Befund einer vergleichenden Analyse von Zeitbudgetdaten aus den Jahren 1991/92 und 2001/02 stellte Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe von der Justus-Liebig-Universität in Gießen in ihrem Vortrag „Zeit fürs Essen – ein Faktor für Lebensqualität“ dar. Gängige kulturkritische Thesen zu Entwicklungen moderner Gesellschaften nennen dagegen Zeitmangel als Ursache für den Verlust von Lebensqualität. Die hohe Zahl von Übergewichtigen ist nach Meinung der Referentin aber viel weniger eine Folge von Zeitmangel als ein deutlicher Hinweis auf ungesunde Lebensstile, ausgelöst durch fehlende Kompetenzen in Sachen Ernährung, Gesundheit und Bewegung. Ein weiteres Ergebnis der Analyse ist: Frauen übernehmen nach wie vor die Ernährungsversorgung

der Familie und haben damit einen persönlichen Verlust an Lebensqualität. Darüber hinaus seien Kinder und Jugendliche heute deutlich seltener als zehn Jahre zuvor in die Mahlzeiten- und -zubereitung eingebunden. Meier-Gräwe plädierte deshalb dafür, Kindergärten und Schulen als Lebens- und Lernorte auszugestalten. Damit würde eine gute Grundversorgung der Kinder sichergestellt, ihre Lern- und Leistungsfähigkeit gesteigert und Alltagskompetenzen vermittelt. Des Weiteren müsse es niedrigschwellige Bildungsangebote für Eltern geben, um Kompetenzen aufzubauen. Dazu bräuchte es intelligente Bündnisse zwischen Schule, Elternhaus, Kommune, Wirtschaft und Politik, so Meier-Gräwe. Weitere Informationen dazu unter: www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de.

Adipositas-Prävention: so früh wie möglich

„Bei Adipositas ist eine langfristige Veränderung des Ernährungs- und Bewegungsverhaltens ganz entscheidend für den Erfolg“, so Jocelyne Reich-Soufflet, Diätassistentin in der Praxis für Ernährungsberatung in Frankfurt/Main, im Rahmen ihres Vor-

sichtig, konstatierte Reich-Soufflet. Das Problem des Kindes müsse behandelt werden, keinesfalls dagegen darf das Kind als Problem der Familie gesehen werden. Langfristig könnten daher nur ein angemessenes Problembewusstsein, das Erlernen von Verhaltenstechniken und Selbstvertrauen zum Erfolg führen. Im Vordergrund der Problematik stünde, vor allem bei Kindern und Eltern, die enge Verbindung von Ernährung und Emotionen. Aus der Sorge um das Gedeihen der Kinder entstehe beispielsweise eine kindliche Nahrungsverweigerung bzw. Fütterinteraktionen, die meist in einen dysfunktionalen Teufelskreis münde. Basis für die Tätigkeit der Ernährungsfachkraft müssten deshalb „Verstehen und Spüren“ sein, denn die Einflussfaktoren auf die Nahrungsaufnahme seien vielschichtig. Notwendig sei eine sorgfältige Anamnese des Ernährungs- und Essverhaltens, um langfristige Therapie-Erfolge der Adipositas von Kindern und Jugendlichen zu erreichen.

„Primärprävention von Adipositas soll bereits im Vorschulalter beginnen“, forderte Prof. Dr. med. Erik Harms, Direktor der Universitäts-Kinderklinik Münster, Vizepräsident der Deutschen Gesellschaft für Kinder- und Jugend-

wirtschaft und Nahrungsmittelproduzenten sowie Sportverbänden, Gewerkschaften, gesetzlichen Krankenkassen, Bundeselternrat und Wissenschaft. Diese verfolge einen ausschließlich primär-präventiven Ansatz und möchte möglichst viele Akteure der gesamten Gesellschaft unter dem Motto „Im Gleichgewicht – für ein gesundes Leben“ vernetzen, so Harms. Schwerpunkt der gegenwärtigen Arbeit sei die Entwicklung von Präventionsansätzen in Kindertagesstätten, die Vermittlung eines gesunden Lebensstils über ein neu entwickeltes TV-Format für Vorschulkinder und die Entwicklung von Aktionen zur besseren Erreichbarkeit sozialer Randgruppen.

Primärprävention bei Osteoporose

Diätassistentin Helga Strube, unter anderem ernährungsmedizinische Beraterin der DGE in Hannover, sprach in ihrem Vortrag über die Möglichkeiten von Ernährung bei Osteoporose. So hätten Patienten grundsätzlich eine bessere Lebensqualität durch Ernährung und körperliche Aktivität. Darüber müssten sie intensiver aufgeklärt werden. Strube wies auch auf den zunehmenden Anteil von Männern mit Osteoporose hin, ausgelöst durch falsche Ernährung und zu wenig Bewegung. Auch erbliche Veranlagung und eine unzureichende Versorgung mit Calcium und Vitamin D seien Risikofaktoren für Osteoporose sowohl bei Männern wie bei Frauen. Da bislang eine Möglichkeit zur Regeneration von Knochenmasse fehle, hätte die Primärprävention eine besonders hohe Bedeutung. Die Knochenmasse baue sich vor allem bis zum 30. Lebensjahr auf, eine ausreichende Versorgung mit Calcium und Vitamin D, entsprechend der DGE-Empfehlungen insbesondere in dieser Zeit sei somit elementar. Personen mit einem erhöhten Risiko oder bereits Erkrankte sollten sogar 1.200-1.500 Milligramm Calcium pro Tag aufnehmen. Bei Älteren sowie Heimbewohnern sei die Eigenbildung von Vitamin D durch mangelnde UV-Einwirkung oft nicht gegeben. Es müssten Vitamin-

zender der „Plattform Ernährung und Bewegung e. V.“, in seinem Vortrag. Damit könne man verhindern, dass sich falsche Regelkreise bilden, die später therapeutisch kaum mehr zu durchbrechen

sind. Daran müssten sich alle beteiligen, die das Umfeld von Familien mit Kindern im Vorschulalter bestimmen. In diesen Zusammenhang stellte er die „Plattform Ernährung und Bewegung“ vor, gegründet im September 2004 von Bundesregierung, Lebensmittel-



Volle Veranstaltungsräume. Hier im Bild: Jocelyne Reich-Soufflet bei ihrem Vortrag.

Foto: Werner Wille

trages. Bei bisherigen Strategien zur Prävention werde das Lebensumfeld von Kindern, Jugendlichen und ihren Familien oftmals zu wenig berück-

D- und calciumreiche Lebensmittel sowie Lebensmittel mit Phytoöstrogenen aufgenommen werden. Eine starke Muskulatur, welche die Knochen zusätzlich stabilisiert, könne mit re-



Helga Strube sprach sich für eine qualifizierte Primärprävention bei Osteoporose aus.

Foto: Werner Wille

gelmäßiger täglicher Bewegung, am besten im Freien, aufgebaut werden. Auch die Möglichkeiten interdisziplinärer Zusammenarbeit sollten genutzt werden, so Strube. Ernährungsfachkräfte sollten die Kompetenz von Sport- und Physiotherapeuten in Praxisnähe nutzen, um präventiv und therapeutisch erfolgreich aktiv zu werden!

Ernährung ist Lebensqualität

Wie positiv Ernährung die Lebensqualität, gerade bei Schwerkranken und onkologischen Patienten beeinflussen kann, stellte Dr. Gisela Krause-Fabrizius aus Mülheim eindrucksvoll dar. Bei vielen Erkrankungen sei Malnutrition ein häufig beobachteter Risikofaktor, der sowohl die Morbidität als auch die Mortalität, zum Beispiel bei HIV-Infektionen, Mucoviscidose oder Tumoren signifikant beeinflusst. Oft ist bereits vor Diagnosestellung jeder zweite Tumorpatient mangelernährt. Bei zehn bis 20 Prozent der onkologischen Patienten sei Kachexie oft die einzige Todesursache. Eine Zunahme der Extrazellulärflüssigkeit (Ödeme) könne dabei den Gewichtsverlust verschleiern. Kennzeichen einer Protein-Energie-Malnutrition sei eine ungewollte Gewichts-

abnahme von mehr als zehn Prozent. Trotz der starken Bekanntheit des Problems „Mangelernährung“ würden wirksame Therapien nicht oder nicht früh genug eingesetzt, so Krause-Fabrizius. Um Malnutrition zu verhindern oder hinauszuzögern, plädierte Krause-Fabrizius dafür, bereits mit Diagnosestellung eine Ernährungstherapie zu beginnen.

Des Weiteren wies sie das Publikum darauf hin, dass Boulevardpresse und „Erfahrungsberichte“ anderer Patienten sowie unseriöse Empfehlungen von Supplementen große Verunsicherung und Angst gegenüber bestimmten Lebensmitteln oder Inhaltsstoffen auslösten. Ernährungsempfehlungen sollten sich vielmehr allein nach dem individuellen Bedarf des Patienten richten. Dabei sei alles erlaubt, was schmeckt, so die Referentin. Persönliche Faktoren wie das Krankheitsbild, der körperliche Zustand, persönliche Lebensumstände, Vorlieben und Abneigungen, die Lebensqualität und vieles mehr müssten in die Ernährungsempfehlungen einbezogen werden. Weiterhin sollte die Ernährungstherapie in einem interdisziplinären Team bestehend aus Ärzten, Ernährungsfachkraft, weiteren Spezialisten sowie dem Patienten selbst durchgeführt werden. Diese Voraussetzungen seien ideal, um eine Kachexie zu vermeiden und dem Patienten mehr Lebensqualität zu verschaffen.

Außer-Haus-Verpflegung

Den Wettbewerb „Essen pro Gesundheit in der GV“ stellte Oecotrophologin Hildegund Weiß, Regierungsdirektorin im Bayerischen Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz, Referat Ernährung in München den Zuhörern vor. Der Wettbewerb ist Teil der bayerischen Gesundheitsinitiative Gesund.Leben.Bayern. Neben anderen Handlungsfeldern ist der Bereich „Gesunde Ernährung und Bewegung“ ein wichtiger Schwerpunkt, der mit zahlreichen Aktionen wie Übergewichtsprävention im Kindesalter und Ernährungserziehung in der Grundschule gefördert wird. Der Wettbewerb wurde interdisziplinär

unter anderem vom Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband (BHG), der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), der Gewerkschaft Nahrung, Genuss und Gaststätten (NGG) und vom Bundesverband Deutscher Ernährungsmediziner (BDEM) entwickelt. 144 der rund 3.000 angeschriebenen Betriebe von Gaststätten, Kantinen, Kindertagesstätten, Vollverpflegungsheimen, Krankenhäusern und Reha-Einrichtungen haben teilgenommen. Beurteilt wurden die Betriebe anhand verschiedener Kriterien wie dem ernährungswissenschaftlichen Konzept, Personaleinsatz in der Küche, Personalschulung, Speiseplangestaltung und der Verwendung von Convenience-Produkten. Die besten Betriebe kamen aus Gastronomie bzw. Hotellerie, gefolgt von Reha-Einrichtungen, Krankenhäusern, Betriebsgastronomien und Heimen. Für die Zukunft



Hildegund Weiß stellte den Wettbewerb „Essen pro Gesundheit in der GV“ vor.

Foto: Werner Wille

sei eine Weiterentwicklung des Wettbewerbs zur Zertifizierung geplant. Für die Praxis der Gemeinschaftsverpflegung stellte Weiß abschließend fest, dass die Speisepläne der engagierten Küchenprofis dieses Wettbewerbs zeigen: Durch die Arbeit der Ernährungsfachkräfte ist in den letzten 30 Jahren sehr viel erreicht worden.

Dietmar Hagen von der Agentur für gesundes Leben, „EssensZeit“ in Hannover, stellte am Beispiel einer Firmenkantine vor, wie Gesundheit mit Genuss in der Gemeinschaftsverpflegung gestaltet werden kann. Fester Bestandteil des wöchentlichen Speiseplans sei hier seit mehreren



Für Dietmar Hagen muss eine Kantine mehr leisten als pure Essensverpflegung.

Foto: Werner Wille

Jahren das „Lieblingsessen“ eines Mitarbeiters. Betriebsverpflegung sollte das Ziel haben, genussreiche, qualitativ hochwertige und gesunde Ernährung anzubieten. Dies würde mit einer „Mehr-Wert-Ernährung“, die mit saisonaler Vielfalt von frischen und ökologischen Produkten, liebevoller Zubereitung sowie Nährstoff schonenden Lager- und Gartechneiken, einer Einbeziehung von Wünschen und Bedürfnissen der Gäste sowie einer angenehmen Atmosphäre beim Essen gelingen. Nicht eine breite Speisenauswahl innerhalb eines Tages sollte im Vordergrund stehen, sondern die Ausgewogenheit von Frischkost, Fleischgerichten und vegetarischen Speisen. Um die Qualität des Angebots zu gewährleisten, sei die Einbeziehung, Motivation und Schulung der Mitarbeiter notwendig. Täglich stattfindende Informationstreffen und Feedback-Runden ermöglichten dem Team, intensiv und gemeinsam das Tagesgeschehen weiter zu entwickeln. Auch die Gäste erhalten regelmäßig Informationen über das Konzept und die Hintergründe der Arbeitsphilosophie. Hagens Fazit ist, dass langfristig ein Konzept aus Ökologie, Esskultur, Genuss und Gesundheit das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Leistungsfähigkeit der Menschen und damit auch die „gute Stimmung im Unternehmen“ fördert.

„Wer von seinen Mitarbeitern viel erwartet, muss Ihnen auch etwas bieten – nämlich mehr Gesundheit.“

So beschrieb Birgit Leuchtmann-Wagner, Diätassistentin und Ernährungsberaterin DGE in Wolfsburg zu Beginn ihres Vortrages die Anforderungen an die betriebliche Gesundheitsförderung. Zum einen müssten die verschiedenen Maßnahmen zusammenwirken, zum anderen müsste es ein auf Mitarbeiter und Betrieb abgestimmtes Angebot geben. Gesundheitsmessen, Vortragsveranstaltungen und Gruppenangebote für Bewegung, Entspannung und Ernährung sowie Schulungen des Küchenteams könnten in diesem Rahmen verwirklicht werden. Der Erfolg läge dabei in der Kunst, Professionalität, Kreativität, Praktikabilität und Service zu vereinen, so Leuchtmann-Wagner. Mögliche Finanzierungen gäbe es über gesetzliche Krankenkassen, die qualitätsgesicherte Angebote bezuschussen. Das Ziel der betrieblichen Gesundheitsförderung sei dann erreicht, wenn Mitarbeiter die Verantwortung für ihre Gesundheit in ihren eigenen Alltag selbstverständlich integrieren.

70 Aussteller informieren

In den Pausen und auch während der Vorträge konnten sich die Kongressteilnehmer in der begleitenden Ausstellung über Produkte und Dienstleistungen aus der Ernährungsbranche informieren. Rund 70 Aussteller präsentierten sich in den Räumen des CongressParks in Wolfsburg. Hier zeigte sich, dass der gemeinsame Auftritt auch für die Industrie interessant ist.

Die Abschlussdiskussion zeigte die gemeinsamen Ziele und die positive Resonanz aller Mitglieder. So soll die Arbeitsgemeinschaft der Berufsverbände der qualifizierten ernährungsberatend und ernährungstherapeu-

tisch tätigen Berufe Deutschlands (AQED), bereits 2002 von BDEM, VDD und VDO_E gegründet, der Öffentlichkeit bekannter gemacht werden. Auch in Zukunft wollen sich die drei Verbände gemeinsam für die Verbesserung von Ernährungsberatung und -therapie stark machen. 2007 richtet der VDO_E die Jahrestagung wie gewohnt allein aus. Der nächste gemeinsame Bundeskongress wird dann im Jahr 2008 stattfinden. Darüber hinaus sollen zukünftig regionale Netzwerke regelmäßig in den Verbandszeitschriften vorgestellt werden. Zudem sollte es sich jeder Ein-



Reges Treiben in der begleitenden Ausstellung im CongressPark Wolfsburg.

Foto: Werner Wille

zelne zur Aufgabe machen, sich durch eine kompetente Darstellung in seinem Berufsbild zu profilieren.

Katja Herz, Hamburg

WWW

Die Kurzfassungen aller Referate des gemeinsamen Bundeskongresses 2006 finden Sie unter www.vdoe.de.

Schon vormerken!

Die VDO_E-Jahrestagung 2007 findet vom **22. bis 23. Juni 2007** im Wissenschaftszentrum Bonn statt. Der VDD feiert auf seinem Kongress von **19. bis 23. April 2007** in Wolfsburg sein 50-jähriges Jubiläum. Der VDO_E ist Kooperationspartner.

VDO_E-Mitgliederversammlung bestätigt Vorstandsarbeit



Der bisherige VDO_E-Vorstand wird durch ein neues Gesicht ergänzt: Silvia Mühlenbrock (im Bild ganz rechts). Wieder im Amt bestätigt wurden (v.l.n.r.): Susanne Sandner, Almut van Rissenbeck, Dr. Andrea Lambeck, Dr. Gabriele Geurtzen.

Foto: Bianca Schmolke

Im Rahmen des Bundeskongresses „Kompetenz in Ernährung“ fand am 29. April 2006 in Wolfsburg die ordentliche Mitgliederversammlung des VDO_E statt. Wie bereits im Vorjahr konnten Vorstand, Geschäftsstelle, Beirat und Arbeitskreise wieder über ein bewegtes Jahr berichten. Besonders arbeitsintensiv und sehr erfolgreich verliefen die mit anderen Verbänden ausgerichteten Tagungen: Zum einen der gemeinsame Bundeskongress in Wolfsburg mit dem Verband der Diätassistenten e.V. (VDD) und dem Berufsverband der Ernährungsmediziner e.V. (BDEM); zum anderen der Welttag der Hauswirtschaft in Berlin, den der VDO_E in Kooperation mit fünf hauswirtschaftlichen Verbänden ausrichtete.

Weitere Highlights im Berichtsjahr waren die Gründung des Adipositas-Netzwerks, die Überarbeitung und Neugestaltung des VDO_E-Weiterbildungsprogramms sowie die Erarbeitung einer Stellungnahme zur ambulanten Ernährungsberatung für den Gemeinsamen Bundesausschuss – nach § 91 Abs. 5 SGB V ein Gremium der Selbstverwaltung der

Krankenkassen, der Deutschen Krankenhausgesellschaft und der Kassen(zahn)ärztlichen Bundesvereinigungen – und die Erstellung von Honorarempfehlungen für die Ernährungsberatung. Insbesondere die letzten beiden Projekte waren nur durch die Mitarbeit engagierter VDO_E-Mitglieder realisierbar.

Turnusgemäß standen in diesem Jahr Vorstandswahlen an. Mit großer Mehrheit wurden die Vorstandsvorsitzende Dr. Andrea Lambeck sowie Dr. Gabriele Geurtzen, Almut van Rissenbeck und Susanne Sandner in ihren Ämtern bestätigt. Außerdem ergänzt ein neues Gesicht den Vorstand: Silvia Mühlenbrock aus Bonn wurde als Nachfolgerin für Dr. Claudia Busch in das Amt des rechnungsführenden Vorstandsmitgliedes gewählt.

Dr. Claudia Busch, Marburg

Anmerkung: Das Protokoll der Mitgliederversammlung wird mit der VDO_E POSITION 4/06 verschickt. Ein ausführlicher Bericht über die Verbandsaktivitäten in 2005/2006 ist dieser Ausgabe der VDO_E POSITION beigeheftet.

Neu in der Geschäftsstelle



Seit Juli 2006 verstärkt Astrid Donalies als Referentin für Mitgliederservice und Öffentlichkeitsarbeit die VDO_E-Geschäftsstelle. Die 35-Jährige übernimmt bei der neu strukturierten Stelle Aufgaben aus dem Bereich Presse- und Öffentlichkeitsarbeit von Dorothee Maas, die sich nach fast sechs Jahren Tätigkeit für den VDO_E nun vermehrt ihrer Familie widmen möchte. Außerdem wird sich Astrid Donalies gezielt um die Kommunikation mit den Mitgliedern kümmern. Dafür ist die Stelle auf Vollzeit aufgestockt worden. Der VDO_E reagiert mit dieser Umstrukturierung auf veränderte Anforderungen seitens seiner Mitglieder.

Die ausgebildete Diätassistentin hat in Bonn Oecotrophologie mit Schwerpunkt Haushaltswissenschaften studiert und durch Praktika und freie Mitarbeit die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie die Online-Redaktion kennen gelernt. Von 2001 bis Mitte 2006 arbeitete sie bei der CMA, wo sie im Referat Internet eingestiegen ist. Nach dem anschließenden Volontariat in der Abteilung Presse- und Öffentlichkeitsarbeit war sie dort als Redakteurin tätig. Anfang 2004 ging sie nach Berlin und baute als Referentin im CMA-Hauptstadtbüro den Kontakt zu den Berliner Dialoggruppen mit auf. Astrid Donalies ist seit 2001 VDO_E-Mitglied und engagiert sich ehrenamtlich als Mentorin und im PR-Netzwerk.

Sie erreichen Astrid Donalies unter der Telefonnummer: 0228 28922-27 oder per E-Mail unter a.donalies@vdoe.de.

VDO_E verleiht zum zehnten Mal OECOTROPHICA-Wissenschaftspreis



Strahlende Gesichter nach der Preisverleihung (v.l.n.r.): Dr. Elvira Krebs, Prof. Dr. Maria-Elisabeth Herrmann, Christiane Vollhardt, Prof. Dr. Ursel Wahrburg, Karen Hildebrandt und Dr. Yvonne Lamers, Dr. Andrea Lambeck, Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser.

Foto: Bianca Schmolke

Zum zehnten Mal hat der Verband der Oecotrophologen den OECOTROPHICA-Preis verliehen. Die Preisverleihung fand im Rahmen des Bundeskongresses „Kompetenz in Ernährung“ am 28. April 2006 in Wolfsburg statt. Die Laudationes wurden von Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser, Justus-Liebig-Universität Gießen, gehalten.

Der Preis für herausragende wissenschaftliche Arbeiten der Oecotrophologie ging an Karen Hildebrandt, Christiane Vollhardt und Dr. Yvonne Lamers. Mit dem OECOTROPHICA-Preis prämiert der VDO_E und das Margarine-Institut für gesunde Ernährung e.V. jährlich die besten Doktor- und Diplomarbeiten auf den Gebieten Ernährungsverhaltensforschung und Humanernährung. Das Margarine-Institut für gesunde Ernährung e.V. stiftet für die besten Doktorarbeiten 1.750 Euro und für die besten Diplomarbeiten 750 Euro, um den wissenschaftlichen Nachwuchs in der Oecotrophologie zu fördern.



Die Kurzfassungen der prämierten Arbeiten finden Sie unter www.vdoe.de

Ausgezeichnet wurden folgende Arbeiten:
im Bereich Ernährungsverhaltensforschung

■ Karen Hildebrandt

„Auswirkungen ernährungs- und gesundheitsbezogener Angaben auf das Konsumentenverhalten – konkretisiert am Beispiel des Joghurtangebots“ (Diplomarbeit an der Hochschule Anhalt, Betreuer Prof. Dr. Werner Merkle)

im Bereich Humanernährung

■ Christiane Vollhardt

„Vergleichende Untersuchungen zur Fettsäurenverteilung in mütterlichen und kindlichen Blutlipiden sowie in der Muttermilch“ (Diplomarbeit an der Friedrich-Schiller-Universität Jena, Betreuer Prof. Dr. Gerhard Jahreis)

■ Dr. Yvonne Lamers

„(6S)-5-methyltetrahydrofolate compared to folic acid supplementation: Effect on risk markers of neural tube defects“ (Doktorarbeit an der Rhein. Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, Betreuer: Prof. Dr. Klaus Pietrzik)

Erfolgreiche Stellensuche mit der VDO_E-Stellen-Infothek

Einen Arbeitsplatz zu finden, ist nicht immer einfach und nimmt oft viel Zeit in Anspruch. Der VDO_E unterstützt seine Mitglieder bei der Stellensuche. Wöchentlich werden über die Stellen-Infothek bis zu 60 Job-Offerten veröffentlicht.

Immer wieder berichten Mitglieder von ihren Erfahrungen mit der VDO_E-Stelleninfothek.

Hier ein Beispiel:



Britta Stinner (26), Diplom-Oecotrophologin und ausgebildete Hotelfachfrau, hat am 1. Juni ihre erste Stelle angetreten. Die Stellen-Ausschreibung erhielt sie über die Stellen-Infothek des VDO_E.

Britta Stinner:

„Ohne die Stellen-Infothek wäre ich nicht auf meine neue Stelle aufmerksam geworden. Mein Arbeitgeber, ein großer privater weltweiter Multidienstleister, hatte sich schriftlich an den VDO_E gewandt. Ich kann allen Stellen suchenden Kollegen nur raten, die Stellen-Infothek zu nutzen. Ich habe mich vor Nutzung der Stellen-Infothek selbstständig durch verschiedene Zeitungen und das Internet gearbeitet. Dabei musste ich feststellen, dass diese Art von Suche nicht unbedingt kostengünstiger und vor allem sehr zeitintensiv ist, insbesondere wenn die Suche deutschlandweit ist. Außerdem können interessante Angebote übersehen werden. Für mich war die Stellen-Infothek somit ein sehr effektiver und angenehmer Service, den ich während meiner Arbeitssuche sehr zu schätzen wusste.“

Das Zertifikat ist wichtig

Zehn Jahre Zertifikat „Ernährungsberater/in VDO_E“

Vor nunmehr zehn Jahren war Dr. Gerta van Oost das erste VDO_E-Mitglied, das das Zertifikat „Ernährungsberaterin VDO_E“ erlangte. Inzwischen wurde das Zertifikat 274 Mal an VDO_E-Mitglieder vergeben. Seit dem Jahr 2001 wird das „Zertifikat Ernährungsberater/in VDO_E“ neben dem Ernährungsberater/DGE und der QUETHEB-Registrierung als eine anerkannte Zusatzqualifikation für eine mögliche Erstattung der Beratungsleistungen bei Krankenkassen gefordert. Seither ist die Nachfrage nach dem Zertifikat stetig angestiegen. Für die Nachqualifizierung der Zertifikatsinhaber wird eine Harmonisierung mit dem vergleichbaren Zertifikat Ernährungsberater/DGE angestrebt. Gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung wurde ein Bepunktungssystem erarbeitet, das in naher Zukunft auch die Möglichkeit der Online-Fortbildung über die Zeitschrift Ernährungs-Umschau vorsieht.

Dr. Gabriele Geurtzen, Vorstand

■ Frau Dr. van Oost, was hat Sie damals bewogen, sich um das Zertifikat zu bewerben?

Als ich mich 1993 mit meiner Praxis für Ernährungsberatung und -therapie selbstständig gemacht hatte, war

mir klar, dass das keine Eintagsfliege bleiben, sondern meine Zukunft werden sollte. Bereits bei der Diskussion des Projektes „VDO_E-Zertifikat“ erkannte ich – vielleicht intuitiv –, dass ein derartiges Dokument für all jene wichtig werden könnte, die langfristig, seriös und professionell Ernährungsberatung ausüben wollen. Ernährungsberatung betreibt ja nur eine relativ kleine Gruppe unter den Oecotrophologen. Diese sollte entsprechende Kenntnisse und Fähigkeiten nachweisen. Das äußere Zeichen einer erfolgreichen Qualifikation ist ein Zertifikat.

■ Welche Erfahrungen konnten Sie in den vergangenen zehn Jahren mit ihrem Zertifikat machen?

Um mit Krankenkassen kooperieren zu können, war und ist der Nachweis „Ernährungsberater VDO_E“ wichtig. Zu Beginn der §20-Ära war der Bekanntheitsgrad des Zertifikates noch nicht groß. Heute fragen Krankenkassenmitarbeiter in aller Regel vor einer Zusammenarbeit nach einem Qualifizierungsnachweis.

■ Welchen Stellenwert hat das Zertifikat in Ihrem Lebenslauf?

Es ist Bestandteil nahezu jeder dienstlichen Korrespondenz, ob Angebot,



Dr. Gerta van Oost erhielt 1996 das erste Zertifikat „Ernährungsberater/in VDO_E“.

Rechnung, Brief oder Programmentwurf. Keine Vita ohne Hinweis auf „meinen Ernährungsberater VDO_E“.

■ Würden Sie sich heute wieder um das Zertifikat bewerben, wenn Sie es noch nicht hätten?

Auf jeden Fall! Ein Berufsverband hat meines Erachtens die Aufgabe, seinen Mitgliedern bei der beruflichen Situierung zu dienen. Dazu zählt die Unterstützung bei der beruflichen Qualifizierung und Weiterbildung. Natürlich kommen Faktoren wie Persönlichkeit und Lebenserfahrung dazu. Ein Zertifikat alleine reicht sicher nicht, um überzeugend dauerhaft und kompetent als Ernährungsberaterin zu bestehen. Das „Papier“ Zertifikat muss im Alltag mit „Leben“ gefüllt werden.

Vielleicht kann man in Anlehnung an Arthur Schopenhauer sagen: Ein Zertifikat ist nicht alles, aber ohne Zertifikat ist alles nichts!

60 Zertifikate wurden seit Juni 2005 an folgende Kollegen übergeben:

Brenner, Andrea	Jaspert, Karina	Mühlenweg, Susanne	Schmidt, Christel
Daigele-Herbertz, Dorothea	Kaiser, Dr. Christiane	Nauber, Bettina	Schneckner, Petra
Dehn, Julia	Kaiser, Hildegard	Niemann, Monika	Schütz, Hannelore
Fabian-Bach, Dr. Claudia	Kammrofsky, Annegret	Offenberger,	Siemers, Silke
Fitzner, Retina	Kasdepke, Britta	Hanna Elisabeth	Steiner-Sarovic, Monika
Fuchs, Sandra	Köster, Johanne	Otte-Henn, Almut	Stellmacher, Iris
Gesterkamp, Gabriele	Kraft, Christine Elsbeth	Pasch, Stefan	Stevens, Henriette
Glaser, Marie-Theres	Kramuschke-Jüttner, Dr.	Peters, Jutta	Theß, Nicole
Grabmaier-Himmler, Anna-Maria	Jutta	Posny, Nicole	Thurmann, Dana
Häußler, Dr. Andrea	Kubzik, Doris	Renziehausen-Blanke,	Thutewohl, Andrea
Heckmann, Silke	Küllenberg, Bernd	Monika	Ubrich, Frauke
Höhn-Baltsch, Anja	Loddo, Sandra	Reudelsterz, Christine	Völkens, Heidrun
Horner, Elke	Lüskow, Monika	Rudloff, Dr. Claudia	Weber, Brigitte
Huber-Tugend, Heike	Maiwälder, Maria	Schacht, Iris	Wetzel, Stephanie
Hummel-Peters, Gabriele	Mautner, Dr. Annette	Schichler, Sabine	Worreschk, Kathrin
Hund, Eva-Maria Regine	Meindl, Angelika	Schiedek, Anneke	

Wie man aus Ernährungsberatung eine Marke macht

1. Adipositas-Netzwerktreffen in Frankfurt

Am 11. März 2006 trafen sich 38 Oecotrophologinnen aus ganz Deutschland zum ersten Adipositas-Netzwerktreffen in Frankfurt am Main. Gegründet wurde das jüngste Netzwerk des VDO_E am 6. Oktober 2005 in Berlin.

Den Schwerpunkt der Veranstaltung bildete der Fachvortrag und Workshop von Regine Lieb zum Thema „Was macht den Unterschied? Markenbildung in der Ernährungsberatung“. Lieb arbeitet als Kommunikationsdesignerin bei der Klip AG für Unternehmensentwicklung in Schorndorf. Mit ihrem sehr anschaulichen Vortrag machte sie den Teilnehmerinnen klar, wie wichtig ein einheitliches Design bei der Vermarktung der eigenen Geschäftsidee – in diesem Fall der Ernährungsberatung – ist. Der Wiedererkennungswert einer Marke sollte nicht unterschätzt werden. So wies Lieb darauf hin, dass das Design von Geschäftsbriefpapier, Visitenkarte und Flyern einheitlich und nicht zu bunt sein sollte. Auch die Website ist ein wichtiges Aushängeschild und sollte sehr klar strukturiert sein.

Website: wenig Text und klare Bilder

„Ein Text einer Internetseite sollte nie länger sein als eine Bildschirmseite“ so der nützliche Hinweis von Dorle Grünwald-Funk. Themen der Website gehören beispielsweise in eine Buttonleiste links, es sollte möglichst wenig Text verwendet werden und bei der Schrift sei zu beachten, dass sie sehr charakteristisch für den Auftritt im Netz ist. Zu überdenken sei außerdem, dass ein Foto der Homepage eine ganz persönliche Note verleiht und auf die Besucher meist sehr ansprechend wirkt.

Nach so viel Input bestand im Anschluss die Möglichkeit, sich zunächst in einer Diskussionsrunde und später in Kleingruppenarbeit „mit der eigenen Marke“ auseinander zu setzen.

Einige Ergebnisse der Diskussionsrunde:

- Die Art des verwendeten Papiers ist sehr wichtig: Stellen Sie sich im Vorfeld die Frage, was Sie mit dem Flyer oder dem Briefpapier bezwecken wollen. Welche Zielgruppe haben Sie?
 - Visitenkarten lassen sich gut auf Magnetfolie drucken. Das hat eine besonders nachhaltige Wirkung, weil sie zum Beispiel an den Kühlschrank gehängt werden können.
 - Briefpapier, Flyer, Visitenkarten etc. klar strukturieren und gleiche Schriftart verwenden.
 - Balken wirken immer sehr „statistisch“; besser andere Symbole verwenden, zum Beispiel (Spaghetti-)Nudeln.
 - Flyer eher drucken lassen oder besonderes Papier für Kopien verwenden.
 - Bei der Verwendung von Bildern muss das Copyright beachtet werden, Bilder lassen sich aber zum Teil gut nachstellen; außerdem gibt es Bilddatenbanken, bei denen man für wenig Geld viele gute Fotos zur Gestaltung von Materialien erwerben oder tauschen kann.
- Generell gilt: Immer Kosten und Nutzen abwägen!

Adipositas bei Kindern

Cornelia Goldapp berichtete danach über die Präventionsprogramme der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BzgA). Die BzgA beschäftigt sich nicht nur seit fünf Jahren mit der Qualitätssicherung bei der Prävention von Adipositas bei Kindern. Vielmehr gibt es zurzeit eine Wanderausstellung mit dem Titel

„Unterwegs nach tut-mir-gut“ sowie in Kürze einen Ratgeber „Präventions-Programme“ für Eltern bzw. Endverbraucher.

Im Anschluss stellte Annika Wessel-dorf von der Fachhochschule Fulda den neuen Studiengang „Public Health Nutrition“ vor. Es handelt sich um einen Masterstudiengang, der in vier Semestern als Präsenzstudiengang belegt werden kann. Der Studiengang ist als konsekutiver Studiengang gebührenfrei, wenn er aufbauend nach dem Bachelor-Studiengang Oecotrophologie oder einem verwandten Fachhochschulabschluss studiert wird. Es ist lediglich eine Verwaltungsgebühr von 113,45 Euro pro Semester zu entrichten. Für Oecotrophologen mit Diplomabschluss kann er als Zweitstudiengang belegt werden und kostet dann 500 Euro pro Semester.

Zum Abschluss wurde über die Organisation des nächsten Treffens diskutiert. Folgende Themen wurden vorgeschlagen:

- Welche Möglichkeiten und Grenzen gibt es bei der Arbeit mit adipösen Jugendlichen und Kindern
- Finanzierung interdisziplinärer ambulanter Teams
- Kooperation interdisziplinärer Teams (fachliche Abgrenzung, Rechtliches, Honorare, Kooperation integrierter Versorgung)
- Umgang mit übergewichtigen Verhandlungspartnern

Dagmar Stumpf, Gießen

Schon vormerken!

Das nächste Adipositas-Netzwerktreffen findet am **3. März 2007** in Frankfurt/Main statt.

Lobbyarbeit für Ernährungsberater

Dr. Gabriele Geurtzen über ihre Vorstandsarbeit



Dr. Gabriele Geurtzen plädiert für die Verbandsarbeit vor Ort und begrüßt die Entwicklung neuer regionaler Netzwerke.

Wie „Don Quichote im Kampf gegen Windmühlen“, so fühle ich mich manchmal bei meiner Arbeit als für den Bereich Ernährungsberatung zuständiges Vorstandsmitglied des VDO_E. Kaum ist eine Hürde geschafft, so tut sich die nächste auf. Gerade in der berufspolitischen Arbeit für die Belange der selbstständig in der Ernährungsberatung und -therapie tätigen Kollegen ergeben sich fast täglich neue Herausforderungen für den Berufsverband. Doch so aussichtslos wie der viel zitierte Kampf gegen Windmühlen ist die Vorstandsarbeit glücklicherweise nicht.

Als Oecotrophologin, die seit 15 Jahren selbstständig in der Ernährungstherapie und -beratung tätig ist, sind mir viele der Sorgen und Nöte der Mitglieder aus eigener Erfahrung bekannt. Daraus ergab sich folgerichtig auch mein Zuständigkeitsbereich innerhalb der Vorstandsarbeit. Die Unterstützung der Mitglieder vor Ort, die Klärung offener Fragen und die Beseitigung von Unklarheiten liegen mir am Herzen. Mein Anliegen ist es, die im Qualitätszirkel Ernährungstherapie und -beratung, dem ich seit 1999 angehöre, erzielten Erfolge für die Ernährungstherapie und -beratung sowie die Aufklärungs- und Qualitätssicherungsarbeit in diesem Bereich im größeren Rahmen fortzusetzen – hierzu ist nur eine starke

Gemeinschaft, wie sie der Verband darstellt, in der Lage.

Ein weiterer großer Bereich, für den ich als Vorstandsmitglied verantwortlich zeichne, ist das Weiterbildungsangebot des Verbandes und die Zertifizierung zum „Ernährungsberater/in VDO_E“. In enger Zusammenarbeit mit der Referentin für Weiterbildung, Christine Kalthoff, der Vorstandsvorsitzenden Dr. Andrea Lambeck und einigen aktiven Mitgliedern haben wir als „Arbeitsgruppe Weiterbildung“ das Weiterbildungsangebot überarbeitet; das Ziel war nicht nur ein Relaunch des Programmheftes, sondern auch eine Differenzierung der Seminare in unterschiedliche Kategorien und die Verbesserung der Seminarorganisation.

Unterstützung durch Mitglieder

Zu meinen Aufgaben im Vorstand gehören weiterhin die Betreuung des Selbstständigen-Netzwerks sowie auch des Arbeitskreises Adipositas mit dem im vergangenen Herbst neu gegründeten Adipositas-Netzwerk, außerdem der Arbeitskreis Diabetes und der neu gegründete Arbeitskreis Grundsatzfragen zur Ernährungstherapie und -beratung. Bei der Arbeit mit den Netzwerken und Arbeitskreisen bin ich sehr dankbar, auf die intensive Unterstützung engagierter Verbandsmitglieder zurückgreifen zu können – ohne diese wäre in diesem Bereich vieles sicherlich nicht leistbar.

Als Vorstandsmitglieder haben wir alle zahlreiche Repräsentationsverpflichtungen für den Verband wahrzunehmen: die Präsenz bei Fach- und Branchenveranstaltungen, Vorsitze sowie Referate bei diversen wissenschaftlichen und berufspolitischen Veranstaltungen, wie zum Beispiel bei Tagungen und Kongressen kooperierender Verbände und Institutionen. Neben einer gewissen Präsenzpflicht bei diversen Terminen und Gesprächen besteht die Kür im Knüpfen

und Vernetzen von Kontakten sowie last, not least in der Gewinnung neuer Verbandsmitglieder für den VDO_E.

Spagat zwischen VDO_E und Job

Gespräche mit Krankenkassenvertretern, Sitzungen des Koordinierungskreises zur Weiterentwicklung der Rahmenvereinbarung, Unterstützung und Beratung der Mitglieder, unzählige Telefonate ... Die Vorstandsarbeit ist vielfältig, aber leider oft zeitaufwändig. So zwingt sie uns als ehrenamtlich aktive Vorstandsmitglieder nicht selten in einen Spagat zwischen Ehrenamt, eigene beruflicher Tätigkeit, in meinem Fall die Beratungspraxis, und Privatleben.

Umso mehr erfreut mich die Entwicklung in jüngster Zeit: mehr und mehr regionale Netzwerke und Qualitätszirkel gründen sich im Bereich der Ernährungsberatung und -therapie. Deren Förderung und Ausbau liegen mir sehr am Herzen, weil gerade die regionale Öffentlichkeits- und Lobbyarbeit ein großes Potenzial für die Arbeit unserer Berufsgruppe birgt. Meiner Meinung nach muss zusätzlich zur überregionalen berufspolitischen Arbeit des Verbandes zwingend auch regional und vor Ort an unseren gemeinsamen Zielen gearbeitet werden. Hier gilt es für mich, immer ein offenes Ohr für die Fragen und Belange der Kollegen zu haben und handfeste Unterstützung zu leisten.

So appelliere ich an alle Mitglieder, die im weitesten Sinne im Bereich der Ernährungsberatung tätig sind, sich gemeinsam mit uns für eine bessere Akzeptanz und entsprechende Anerkennung unseres Berufes inklusive einer qualifikationsgerechten Honorierung unserer Leistungen sowie einen adäquaten Stellenwert der Ernährungsberatung und -therapie in der Öffentlichkeit einzusetzen.

Dr. Gabriele Geurtzen, Vorstand

Für eine Marke kommunizieren

Anja Meisel verantwortet die Marken-PR bei Unilever

PORTRÄT



Anja Meisel (37) schätzt das breite Studium der Oecotrophologie als Grundlage für ihre PR-Arbeit.

Anja Meisel
Dipl. oec. troph.
E-Mail: Anja.Meisel@unilever.com

Position: Brand PR-Manager
Unilever Deutschland, Hamburg

Studium:
1989-1995: Studium der Oecotrophologie an der TU München-Weihenstephan

■ **Frau Meisel, Sie sind seit dem Studium in der PR tätig.**

Was führte Sie zur PR?

Die klassische Ernährungsberatung kam für mich eigentlich nie als Berufsfeld in Frage. Ich fand den Bereich Agrarmarketing viel spannender. Dort habe ich dann auch meine Diplomarbeit geschrieben. Ich habe nach dem Studium und einem Auslandsaufenthalt in England in einer Werbeagentur in München zu arbeiten begonnen. Dort war ich „Mädchen für alles“, unter anderem für kleinere PR-Projekte der Kunden. Parallel absolvierte ich an der Bayerischen Akademie für Werbung und Marketing in München den Fachstudiengang „Public Relations Fachwirt“ im Abendstudium. Fasziniert hat mich von Beginn an das Thema Food-PR. Deshalb war der nächste Schritt eine Münchener PR-Agentur, die auf Food spezialisiert ist.

■ **Im Moment sind Sie für die Markenkommunikation bei Unilever tätig. Was sind Ihre Aufgaben?**

Interessant ist das gesamte Spektrum in dem ich im PR-Bereich arbeite: Produkt-PR, Marken-PR, Meinungsbildner-Kommunikation, Wissenschafts-PR, Krisen-PR, Arbeit mit Organisationen und Verbänden, Corporate Social Responsibility, Nachhaltigkeit, Verlagskooperationen. Sobald die einzelnen Aufgabenbereiche inhaltlich den Konzern Unilever betreffen, arbeite ich auch sehr eng mit unserem Konzernsprecher zusammen.

Ich arbeite derzeit für die Marke „Du darfst“ und für „Rama“, wo ich für die Launch-PR für ein neues innovatives Margarineprodukt unter der Marke Rama zuständig bin. Koordinierend bin ich noch für die PR anderer Marken aus dem Hause Unilever zuständig. Ein ganz wesentlicher Aspekt meiner Arbeit als PR-Manager ist, in der Lage zu sein, mit meinen Kollegen aus Marketing, Vertrieb, Controlling und Qualitätssicherung

fachlich und menschlich effizient zu kommunizieren. Denn optimales Hintergrundwissen ist extrem wichtig, da der PR-Manager derjenige ist, der die medialen Konsequenzen für das Unternehmen am ehesten abschätzen kann und dann eventuell schnell darauf reagieren muss.

■ **Was reizt Sie am meisten an der PR-Arbeit?**

Die Arbeit ist extrem abwechslungsreich und wird nie langweilig. Manchmal weiß ich morgens nicht, was ich bis abends alles getan haben werde.

■ **Welche Chancen sehen Sie für Oecotrophologen in der PR?**

Ich denke, dass gerade Oecotrophologen durch ihr breit angelegtes Studium ideale Voraussetzungen für den immer noch klassischen Seiteneinstieg in die PR-Branche mit sich bringen. Durch die breite Ausbildung können sie viele Themenbereiche abdecken und haben keine Mühe, sich schnell in angrenzende Bereiche einzuarbeiten.

■ **Worauf kommt es in der PR an? Was muss man mitbringen?**

Ich denke, es gibt Soft Skills, die unbedingt notwendig sind. Dazu gehören Neugier für Themen und das Gespür für Strömungen in der Öffentlichkeit, Authentizität und Empathie, engagiertes auch proaktives Handeln und Multitasking, Loyalität und Offenheit zugleich, Überzeugungskraft und Teamfähigkeit.

Hard Skills wie Texten und Schreiben oder Grundlagen der Kommunikation lassen sich über Zusatzqualifikationen lernen. Branchenkenntnisse wie etwa über Verlage und kritische Öffentlichkeiten, persönliche Kontakte zu Journalisten und Meinungsbildnern sowie Kommunikationsfähigkeit und strategisches Denken entwickeln sich dann mehr und mehr während der Berufstätigkeit.

Neue Kunden gewinnen

Instrumente und Methoden einer erfolgreichen Kundenakquise

Im heutigen Verdrängungswettbewerb reicht es nicht mehr aus, die beruflichen Strategien nur auf alte Kontakte auszurichten. Um die eigene Marktposition zu sichern und auszubauen, müssen Sie auch regelmäßig neue Kunden werben. Eine gut durchdachte Akquisitionsstrategie kann Ihnen diese Aufgabe deutlich erleichtern.

Die Grundlage einer wirkungsvollen Akquisitionsstrategie bildet zunächst die Definition der Zielgruppe sowie des Angebots. Im ersten Schritt sollten Sie sich daher überlegen, für wen Sie Ihr Produkt oder Ihre Dienstleistung entwickelt haben? Auf welchem Wege werden die Bedürfnisse dieser Gruppe bisher befriedigt? Und wo erreichen Sie sie? Bieten Sie zum Beispiel Ernährungsberatung für Schwangere an, erreichen Sie Ihre Zielgruppe am besten über den Kontakt zu Gynäkologen oder zu Hebammen. Hier bietet sich eventuell eine Kooperation mit Vertretern dieser Berufsgruppe vor Ort an.

Nutzen herausstellen

Wenn Sie eine genaue Vorstellung Ihrer Zielgruppe entwickelt haben, gilt es, die Angebotseigenschaften zu definieren. Was genau wollen Sie verkaufen und welchen Nutzen bieten Sie Ihren Kunden? Wie erklärungsbedürftig ist Ihr Angebot? Insbesondere wenn Ihr Produkt eine Neuentwicklung ist oder Sie mit einem Dienstleistungsangebot gegen alte Gewohnheiten angehen, ist diese Frage wichtig. Hilfreich kann es bei diesen Überlegungen auch sein, zunächst im Freundes- und Bekanntenkreis an der Argumentation zu feilen. Ihr Ziel sollte es sein, in einigen knappen Sätzen überzeugend darstellen können, was Sie für wen anbieten. Darauf bauen Sie dann Ihren Argumentationsleitfaden auf, der die Basis aller Akquisesprache sein wird.

Im nächsten Schritt legen Sie nun fest, welche Akquise-Instrumente Sie einsetzen wollen und welches Budget Ihnen dafür zur Verfügung steht. Je nach Art der Ansprache der Zielgruppe unterscheidet man direkte und indirekte Akquisitionsmethoden. Bei direkten Methoden wird der Adressat auf direktem Weg persönlich angesprochen, sei es schriftlich, per Telefon oder durch persönliche Kontaktaufnahme. Indirekte Methoden sind hingegen all die, bei denen der potenzielle Interessent erreicht wird, ohne dass ihn jemand zunächst direkt anspricht. Diese Methoden werden oft zu Beginn genutzt, um sich bekannt(er) zu machen und Aufmerksamkeit auf sich zu ziehen.

Direkt oder indirekt

Direkte Methoden (Push-Methoden)

- Ansprache auf Empfehlung
- Ansprache von Besuchern auf Messen und Veranstaltungen
- Ansprache per Mailing, Einladung, Fax, E-Mail

Indirekte Methoden (Pull-Methoden)

- Werbung
- Veröffentlichungen, Bücher
- Mitgliedschaften in Vereinen und Verbänden
- Einsatz von Unternehmensbroschüren, Prospekten usw.
- Messen, Ausstellungen
- Seminare, Workshops, Tagungen
- Symposien, Vorträge
- Internetpräsentationen, Links auf Seiten von Herstellern und Verbänden
- Eintrag in Suchmaschinen
- Zeitungsannoncen (Fachzeitschriften regionale und überregionale Presse)
- Zusammenarbeit mit Medien
- Kooperationen

Neben diesen Entscheidungen spielt aber auch Ihre Persönlichkeit eine große Rolle. Agieren Sie so, dass Ihre Stärken voll zum Einsatz kommen. Denn insbesondere Selbstständige sind zwar häufig fachlich gut – ver-

säumen es jedoch, ihre Stärken entsprechend zu betonen. Doch stets gilt: Wer überzeugend auftritt, verkauft sich leichter. Bei der Auswahl der Akquise-Instrumente sollten Sie zudem beachten, dass alle Maßnahmen ineinander greifen, um ein einheitliches Unternehmensbild (Corporate Identity) zu transportieren.

Insbesondere bei Dienstleistungen wie der Ernährungsberatung, die in hohem Maße auf Vertrauen basieren, können neue Kunden über Empfehlungsmarketing gewonnen werden. Dabei empfehlen Sie Kunden, die mit Ihrem Angebot zufrieden sind, an andere weiter. Aber auch die Weiterempfehlung durch Kollegen – zum Beispiel bei VDO_E-Veranstaltungen – kann zu neuen Kunden führen.

Claudia Neumann, Hamburg

Literaturtipps:

- Verweyen, A.: *Erfolgreich akquirieren*
Gabler Verlag, Wiesbaden, 2005
ISBN 3-409-29412-0
- Boress A.S.: *Jetzt brauche ich Aufträge!*
Moderne Verlagsges. MVG-Verlag
2005, ISBN 3-6360-11928
- Fink, K.-J.: *Empfehlungsmarketing. Königsweg der Neukundengewinnung*
Gabler Verlag, Wiesbaden, 2005
ISBN 3409215476

Unser täglich Brot

Das Museum der Brotkultur in Ulm

Seit etwa 6.000 Jahren ist Brot Bestandteil der menschlichen Ernährung. Dabei hat Deutschland in Punkto Vielfalt mit 300 Sorten Brot und 1.200 Sorten Kleingebäck weltweit die Nase vorn. Um die Bedeutung und die Geschichte des Brotes für die Menschheit in einer Ausstellung zu dokumentieren, sammelten der Ulmer Fabrikant Dr. h.c. Willy Eiselen (1896-1981), der nach dem 2. Weltkrieg eines der führenden Zulieferbetriebe des Backgewerbes aufbaute, und sein Sohn Dr. Hermann Eiselen seit 1952 alles rund um das Thema Brot.

Das „Museum der Brotkultur“, das ehemals „Deutsches Brotmuseum Ulm“ hieß, wurde 1955 als erstes Brotmuseum der Welt gegründet. Inzwischen umfasst seine Sammlung mehr als 14.000 Objekte und Kunstwerke, von denen 1.300 ständig ausgestellt sind. Sie veranschaulichen sowohl die Geschichte der Brotherstellung als auch die Kultur- und Sozialgeschichte des Brotes. Eine Fachbibliothek mit circa 4.000 Bänden und ein Archiv runden die Sammlung ab. Das Museum der Brotkultur wird von der privaten Vater- und Sohn-Eiselen-Stiftung getragen.

Alte Plastiken neben Multimedia

Das Museum befindet sich seit 1951 im historischen Salzstadel, einem Baudenkmal aus dem Jahre 1592. Es bietet auf drei Etagen eine gelungene Kombination aus Zeugnissen der Vergangenheit und Multimedia-Präsentationen rund um das Thema Brot. Im Erdgeschoss des Museums wartet „BRIS“ auf die Besucher – das interaktive Brot-Informationssystem. Es beantwortet viele Verbraucher-Fragen zum Thema Brot.

Im ersten Stock geht es um die Naturgeschichte des Getreides. Vor 10.000 Jahren wurde im vorderen Orient begonnen aus Wildgräsern Getreide zu kultivieren. Von Kornbrei

und gebackenen Fladen ernährten sich Römer, Griechen und Germanen bis weit in die neue Zeitrechnung hinein. Einem Ägypter, der seinen Teig aus Versehen gären ließ und zufällig das erste Sauerteigbrot backte, verdanken wir das Brot, wie wir es heute kennen.

Eine Galerie mit Plastiken und Gemälden aus der ganzen Welt verbildlicht die Arbeitsgänge der Produktion und der Entwicklung von Brot. Objekte wie der einfache Reibstein oder das Modell einer Wassermühle bis hin zum Fließdiagramm einer modernen Industriemühle demonstrieren die Technikgeschichte des Mahlens.

Brot und Religion

In vielen Kulturkreisen haben Brot und Getreide eine symbolische und kultische Bedeutung. Daher widmet sich das zweite Obergeschoss des Museums der Brotkultur der Bedeutung von Getreide und Brot im Glauben der Völker. Ein weiteres Anliegen des Museums ist es, die Besucher mit dem Thema Hunger in der Welt zu konfrontieren. Informationen zur aktuellen Hungersituation gibt eine Ausstellungseinheit „Brot für die Hungrigen“.

Bis zum 29. Oktober 2006 finden Besucher zusätzlich die Sonderausstellung „Täglich frisch!“ . Sie veranschaulicht, wie sich Brotverkauf, Werbung und Verpackung in den letzten hundert Jahren entwickelt haben. Sie ist eine von vier bis fünf Sonderausstellungen, in deren Rahmen auch

Führungen und Vorträge mit Beiprogramm angeboten werden.

Besonders interessant für Oecotrophologen sind die Vergleiche über den Anteil des Brotes in der täglichen



„Arm und Reich“ (unbekannter flämischer Künstler um 1600) erinnert an die Rolle des Brotes in Hungerzeiten.

Foto: Museum der Brotkultur, Ulm

Ernährung in den unterschiedlichen Epochen.

Am ersten Sonntag im Oktober wird im Museum der Brotkultur eine traditionelle Erntedankveranstaltung gefeiert. Zu Ostern und Weihnachten gibt es Backaktionen für Erwachsene und Kinder. Im angrenzenden Museumsshop gibt es eine Auswahl an Backbüchern und Kinderbüchern zum Thema.

Marion Krevell, Ulm

Weitere Informationen:
Museum der Brotkultur
Salzstadelgasse 10
89073 Ulm
Tel. 0731 69955
www.museum-brotkultur.de

Öffnungszeiten:
täglich 10.00 bis 17.00 Uhr
mittwochs 10.00 bis 20.30 Uhr
19.00 Uhr kostenlose Führung

Titelvielfalt in der Oecotrophologie

Neue Studienabschlüsse setzen sich an den Hochschulen durch

Bis vor einigen Jahren wurden an deutschen Hochschulen im Bereich Oecotrophologie bzw. Haushalts- und Ernährungswissenschaft nur Studiengänge mit dem Abschluss „Diplom“ angeboten. Die Dauer des Studiums umfasste an den Universitäten einschließlich der Diplomarbeit eine Regelstudienzeit von neun Semestern, an den Fachhochschulen je nach Integration eines Praxissemesters sieben bzw. acht Semester. Der erworbene Abschluss einer Fachhochschule war/ist das Diplom (FH) bzw. Dipl.-Ing. (FH). Durch die Vergabe unterschiedlicher Titel zwischen den Hochschulen wird ersichtlich, wer ein mehr praktisch orientiertes Studium und wer ein mehr wissenschaftlich orientiertes Studium absolviert hat.

Im Zuge der Europäisierung der Studiengänge durch den Bologna-Prozess setzte vor einigen Jahren eine tiefgreifende Änderung der Studienstrukturen ein. An Fachhochschulen und Universitäten kann jetzt gleichermaßen ein erster berufsqualifizierender Abschluss bereits nach sechs bzw. sieben Semestern erworben werden.

Das darauf aufbauende Masterstudium umfasst drei bzw. vier Semester. Die meisten Bachelor-Studiengänge umfassen sechs Semester, ausgenommen der Studiengang in Sigmaringen (sieben Semester). Die Master-Programme der Fachhochschulen sind mit vier Semestern geplant, an den Universitäten gibt es sowohl Angebote mit drei Semestern (Uni Kiel und TU München) als auch welche mit vier Semestern (Uni Gießen und Uni Potsdam).

Nachdem im Jahr 2000 die Universität Kiel als erste die Studiengänge vom Diplom-Abschluss auf den Bachelor- und Master-Abschluss umgestellt hat, sind mit Beginn des Wintersemesters 2006/07 an fast allen Fachhochschulen und an der Hälfte der Universitäten die Studiengänge bereits neu strukturiert. Bei den anderen Hochschulen laufen die Vorbereitungen zur Änderung der Studienstruktur. Die bisherigen Diplom-Studiengänge können an den Hochschulen bis zum Auslaufen fortgesetzt werden. Teilweise ist auch ein Überwechseln in die Bachelor- oder Master-Studiengänge möglich. Details können

den jeweiligen Studien- und Prüfungsordnungen entnommen werden.

Auch die Inhalte der Studiengänge werden immer stärker zwischen den Studienstandorten differenziert. Zum Teil sind diese aus den verliehenen Titeln ersichtlich, zum Teil können die Einzelheiten und Schwerpunkte nur den Stundenplänen der Hochschulen entnommen werden. Es ist zu berücksichtigen, ob es sich um einen stärker wissenschaftlich ausgerichteten Abschluss einer Universität oder einen stärker anwendungsbezogenen Abschluss einer „University of Applied Sciences“ handelt.

Insgesamt zeigt sich damit ein sehr diffuses Bild der Studienlandschaft und die Akzeptanz der verschiedenen Abschlüsse bei den Arbeitgebern für Oecotrophologen bleibt noch abzuwarten. Der VDO_E sieht hier ein wichtiges Aufgabenfeld seiner Arbeit, die Komplexität und Vielfalt der Abschlüsse bei den wichtigsten Arbeitgebern bekannt zu machen.

Dr. Elvira Krebs, Geschäftsstelle

Ort	Abschluss
Fachhochschulen / Universities of Applied Sciences	
Hochschule Anhalt (FH) / Bernburg http://www.loel.hs-anhalt.de/fachbereich/studiengaenge/direktstudium/index.html	Bachelor of Science in Ökotrophologie seit WS 2004/05
	Master of Science in Ökotrophologie ab WS 2007/08 in Planung
Hochschule Fulda http://www.fh-fulda.de/index.php?id=824	Bachelor of Science in Oecotrophologie - Ernährung und Gesundheit - Ernährungswirtschaft - Leben, Wohnen und Versorgung seit WS 2005/06
	Master of Science in „Public Health Nutrition“ ab WS 2006/07
Hochschule Fulda in Kooperation mit Universität Kassel / Witzenhausen http://www.fh-fulda.de/index.php?id=ifbc	Master of Science in „International Food Business and Consumer Studies“ ab WS 2006/07
Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg http://www.haw-hamburg.de/Life_Sciences.lifesciences.0.html	Bachelor of Science in Ökotrophologie - Ernährung, Gesundheit, Beratung - Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing ab WS 2006/07
	Master of Food Science ab WS 2006/07
Fachhochschule Münster http://www2.fh-muenster.de/FB8/studium/bachelor_oeco.htm	Bachelor of Science in Oecotrophologie ab WS 2006/07

<p>Hochschule Niederrhein / Mönchengladbach http://atlas.hs-niederrhein.de/cms/569.html</p>	<p>Diplom (FH) in Oecotrophologie - Ernährung, Gesundheit und Verbraucherdienstleistungen - Lebensmittelindustrie und -handel - Technik im Privat- und Großhaushalt</p>
	<p>Bachelor of Science in Oecotrophologie ab WS 2007/08, in Planung</p>
	<p>Bachelor und Master of Science in „Tourismus, Catering und Hospitality Services“ ab WS 2006/07</p>
<p>Fachhochschule Münster in Kooperation mit Fachhochschule Osnabrück http://www2.fh-muenster.de/FB8/studium/Faltblatt_MA.pdf</p>	<p>Master in „Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft“ ab WS 2008/09, in Planung</p>
<p>Fachhochschule Osnabrück http://www.af.fh-osnabrueck.de/?id=12134</p>	<p>Bachelor of Science in Ökotrophologie - Beratung und Bildung - Hauswirtschaftliche Dienstleistungen - Ernährungswirtschaft - Management ab WS 2006/07</p>
<p>Hochschule Albstadt-Sigmaringen http://www.fh-albsig.de/eht/</p>	<p>Bachelor of Science (Bsc LEH) in Lebensmittel, Ernährung und Hygiene - Lebensmittel und Ernährung - Hygiene seit WS 2005/06</p>
<p>Fachhochschule Triesdorf http://www.fh-weihenstephan.de/lw/ev/</p>	<p>Dipl.-Ing. (FH) in Ernährungs- und Versorgungsmanagement</p>
<p>Universitäten</p>	
<p>Rheinische Friedrich-Wilhelm-Universität Bonn http://www.nutrition.uni-bonn.de/pruefamt/index_pa.html</p>	<p>Diplom in Oecotrophologie - Haushaltswissenschaften - Ernährungswissenschaften</p>
<p>Justus-Liebig-Universität Gießen http://www.uni-giessen.de/fbr09/studium/</p>	<p>Bachelor of Science in Ökotrophologie seit WS 2002/03</p>
	<p>Master of Science in - Ernährungswissenschaften - Haushaltswissenschaften - Ernährungsökonomie seit WS 2002/03</p>
<p>Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg http://www.landw.uni-halle.de/lfak/studium/startst.htm</p>	<p>Diplom in Ernährungswissenschaften</p>
<p>Universität Hohenheim http://www.services.uni-hohenheim.de/inh/EW_01.htm</p>	<p>Diplom in Ernährungswissenschaft</p>
<p>Friedrich-Schiller-Universität Jena http://penguin.biologie.uni-jena.de/fakultaet/studorg/</p>	<p>Diplom in Ernährungswissenschaft (Trophologie)</p>
<p>Christian-Albrechts-Universität zu Kiel http://www.agrar.uni-kiel.de/studium/studiengaenge/oeko.shtml</p>	<p>Bachelor of Science in Ökotrophologie - Ernährungswissenschaft - Ernährungs- und Verbraucherökonomik seit WS 2000/01</p>
	<p>Master of Science in Ökotrophologie - Ernährungswissenschaft - Ernährungs- und Verbraucherökonomik seit WS 2001/02</p>
<p>Universität Potsdam http://www.uni-potsdam.de/studienmgk1/e/ba_ernwiss.html</p>	<p>Bachelor of Science in Ernährungswissenschaft seit 2005/06</p>
	<p>Master of Science in Ernährungswissenschaft seit 2005/06</p>
<p>Technische Universität München Wissenschaftszentrum Weihenstephan http://www.wzw.tu-muenchen.de/wzw/studium/fakultaet/ernaehrung/</p>	<p>Bachelor of Science in Ernährungswissenschaft seit WS 2001/02</p>
	<p>Master of Science in Ernährungswissenschaft - Ernährung und Bio-Medizin - Ernährung und Lebensmittelwissenschaft - Ernährung und Public Health Nutrition seit WS 2004/05</p>
	<p>Master Consumer Science seit WS 2004/05</p>
<p>Fakultät Wirtschaftswissenschaften http://www.cs.wi.tum.de/front_content.php</p>	<p>Master Consumer Science seit WS 2004/05</p>

Den Markt in Europa stärken und vertreten

Die CIAA vertritt die Nahrungs- und Getränkeindustrie in Europa

Die CIAA (Confederation of the food and drink industries in the EU) ist das Sprachrohr der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie, die in der Europäischen Union produzieren. Sie definiert politische Orientierungen, die an die europäische und internationale Öffentlichkeit gerichtet sind, und wurde bereits 1982 gegründet, nach dem die UNICE (Vereinigung der Industrie- und Arbeitgeberverbände in Europa) ihre damalige Kommission der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie durch die Neugründung der CIAA ersetzte. Seit November 2000 ist sie unter belgischem Gesetz als internationale Verbindung anerkannt und steht als unabhängige Organisation der europäischen Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie dar.

Zentralsitz in Brüssel

Der Hauptsitz der CIAA, von dem Beratungen und verschiedenste Kontakte zu den europäischen und internationalen Institutionen ausgehen, befindet sich in Brüssel. Die Arbeit dort wird von vielen verschiedenen technischen Expertengruppen und politischen Ausschüssen aus allen Ländern der EU und aus den Bewerberländern zu den zentral behandelten Themen wie Ernährungs- und Verbraucherpolitik, Handel, Wettbewerbsfähigkeit und Umwelt koordiniert.

Die Aufgaben der CIAA sind vielseitig. So vertritt und präsentiert sie die allgemeinen Interessen der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie, um auf der europäischen und internationalen Ebene ein günstiges Umfeld für deren Entwicklung zu schaffen. Dies versucht sie vor allem durch die Förderung der Nahrungsmittelsicherheit, in dem sie genügend Informationen über Lebensmittel zur Verfügung stellt und Anregungen zu Diskussionsthemen wie Diät,

Lifestyle und Gesundheit gibt. Weiterhin setzt die CIAA ihre Prioritäten in die Schaffung einer strengeren Wettbewerbsfähigkeit der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie. Damit sollen beste Voraussetzungen auf dem EU- und Weltmarkt geschaffen werden und das Vertrauen der Verbraucher in die Nahrungsmittelindustrie erhöht werden. Weiterhin soll ein fairer Wettkampf zwischen den Mitgliedsstaaten gesichert werden und die Beziehungen zwischen Industrie und Einzelhandel ausgeweitet werden.

Die Organisation der CIAA basiert auf der Mitgliedschaft von zum einen nationalen Verbänden, darunter auch der Spitzenverband der deutschen Lebensmittelwirtschaft, der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL), der in Brüssel mit einem eigenen Büro vor Ort vertreten ist. Ein weiteres deutsches Mitglied ist die Bundesvereinigung der deutschen Ernährungsindustrie (BVE). Zum anderen zählen die einzelnen Sektoren der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie der europäischen Sektorverbände zu den Mitgliedern, die die Produzenten von zum Beispiel diätetischen Produkten, Gewürzen, Bier und Mineralwasser repräsentieren. Schließlich werden europäische Nahrungsmittel- und Getränkebetriebe wie beispielsweise Danone, Unilever und Nestlé vertreten, die direkte Produzenten innerhalb der EU sind.

Führen und vernetzen

Weiterhin koordiniert die CIAA die täglich anfallenden Tätigkeiten mit deren Mitgliedern, den nationalen Vereinigungen, europäischen Sektorverbindungen und der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie. Es wird in enger Zusammenarbeit mit anderen öffentlichen und privaten Organisationen versucht, die Interessen, die



spezifischen und technischen Themen der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie zu vertreten und zu lösen. Nicht nur aus diesem Grund zielt die CIAA darauf hin, eine Führungsrolle zu übernehmen, um die Verbindungen innerhalb der Nahrungsmittelkette zu stärken und ein allgemeines Bewusstsein zu entwickeln.

Jobs für Oecotrophologen

Von Zeit zu Zeit sind auf der Website der CIAA unter dem Stichpunkt Jobs Ausschreibungen zu finden, die aus allen zuständigen Bereichen der CIAA hervorgehen können, sodass mitunter auch Oecotrophologen, die über gute Englischkenntnisse verfügen, eine geeignete Anstellung beim Europäischen Dachverband der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie finden können. Des Weiteren findet man bei einem Besuch auf der Website regelmäßige Veröffentlichungen über Nahrungsmittel- und Getränkestatistiken und Informationen oder Berichte über bereits vergangene Veranstaltungen und Kongresse. Neuerdings bietet die CIAA auch einen Online-Service an, der in Abständen von zwei Wochen neue Informationen über das EU-Nahrungsmittelgesetz gibt.

Ivonne Schilling, Hamburg



Weitere Informationen zur CIAA finden sie unter:
www.ciaa.be

LESERBRIEF

Können wir nur billig?

Offener Brief von Stephanie Wetzel zur Preisgestaltung selbstständiger Oecotrophologen

Oecotrophologen in der BRIGITTE! Erfreut schlage ich Ende Mai die aktuelle Ausgabe der größten deutschen Frauenzeitschrift auf: Von einer Food-Nanny ist die Rede, die in Haushalte geht und Familien dazu anregt, sich ausgewogener zu ernähren. Sogar der VDO_E, QUETHEB und die Krankenkassen werden als Ansprechpartner genannt. Sie sollen die Leser zu ausgebildeten Beratern führen. Gleich darunter werden Preise aufgeführt: Eine qualifizierte Beraterin ist ab 25 Euro pro 60 Minuten (ggf. inklusive Mehrwertsteuer) zu haben. Ich bin enttäuscht: Verscherbeln sich Oecotrophologen immer noch zu Discount-Preisen?

Wir haben für diesen Beruf vier bis sechs Jahre lang studiert und dann werfen wir uns (fast) umsonst auf den Markt. Bereits Handwerksgelesen sind nicht unter 35 bis 40 Euro netto pro Stunde zu haben. Ein Handwerksmeister kommt erst ab 50 bis 70 Euro ins Haus – selbstredend zuzüglich Anfahrt. Berufsgruppen mit akademischem Hintergrund verlangen Honorare von 100 bis 150 Euro netto pro Stunde. Und das aus gutem

Grund: Wie soll man mit einem Stundensatz von 25 Euro brutto (21,55 netto) eine Familie ernähren? Auch wenn eine Oecotrophologin allein lebt und nur an sich selbst denken muss: Wie soll sie mit einem Stundensatz von 25 Euro brutto (21,55 netto) Miete, Kranken- und Krankentagegeldversicherung, eine Berufsunfähigkeits- und Altersvorsorge finanzieren?

Entscheidet sich eine alleinstehende freie Oecotrophologin für ausreichende Vorsorgeaufwendungen, bleibt ihr bei diesem Stundensatz kaum noch Geld zum Leben. Zusammen mit Betriebsausgaben (etwa 800 Euro monatlich), Einkommensteuer (350 Euro), Miete (500 Euro), Kranken- und Pflegeversicherung (350 Euro), Berufsunfähigkeitsvorsorge (70 Euro), Altersvorsorge (500 Euro) und einem kleinen Betrag zum Leben (430 Euro) kommt eine mit verschiedenen freien Lehr- und Beratungsaufträgen beschäftigte Oecotrophologin schnell auf Ausgaben von 3.000 Euro monatlich.

Mit einem Stundensatz von 21,55 Euro muss sie 35 Stunden pro Woche an Kunden berechnen, um einen Netto-Umsatz in dieser Höhe zu erreichen. Realistisch ist aber, dass sie nur ein Drittel bis die Hälfte der gearbeiteten Zeit tatsächlich abrechnen



kann – Vorbereitungszeit wird ja häufig nicht vergütet. Das bedeutet, sie kommt erst mit einem Arbeitseinsatz von rund 70 bis 100 Stunden pro Woche auf einen Betrag zum Leben von gut 400 Euro monatlich!

Selbst wenn die selbstständige Oecotrophologin nicht von ihren Einkünften leben muss, sollte sie mit diesem gedanklichen Hintergrund kalkulieren. Denn nur, weil sie auf das Einkommen nicht angewiesen ist, ist ihr akademischer Beruf nicht weniger wert. Außerdem bestimmt sie das allgemeine Preisniveau mit ihrem Verhalten mit. Für sie wie auch für ihre alleinstehende, Vollzeit-tätige Kollegin gilt: Sich zu Dumping-Preisen zu verkaufen, verdirbt den Markt. „Nein“ zu sagen und zäh zu verhandeln, erleichtert das Leben für alle.

Stephanie Wetzel, Berlin

Honorarempfehlungen nutzen

Kommentar zum offenen Brief von Stephanie Wetzel

Dem VDO_E ist das Problem, welches von Stephanie Wetzel beschrieben wird, bekannt. Es ist ein Ziel des Verbandes, sich für den qualifikationsgerechten Einsatz von Oecotrophologen einzusetzen. Hierzu gehört auch eine qualifikationsgerechte Bezahlung ihrer Dienstleistungen. Der VDO_E hat dazu gemeinsam mit erfahrenen Kollegen auf der Basis betriebswirtschaftlicher Berechnungen Honorarempfehlungen für unterschiedliche Leistungen in der

Ernährungstherapie und -beratung erarbeitet (Bestellung über vdoe@vdoe.de).

Diese unterscheiden sich von einer verbindlichen Honorar- bzw. Gebührenordnung und sollen als Grundlage für Preis- und Honorarberechnungen dienen. Die angegebenen Werte sind als „untere Grenze“ zu verstehen. Sie sollen „Dumping-Preise“ verhindern und unter anderem gegenüber den Krankenkassen ein angemessenes Honorar von mindestens 60 Euro je Beratungsstunde dokumentieren. Nach oben kann selbstverständlich

frei verhandelt werden. Ernährungstherapie und -beratung sowie weitere oecotrophologische Dienstleistungen sind sehr individuelle Leistungen, die unter Berücksichtigung der gestellten Anforderungen immer wieder individuell berechnet werden müssen.

Wir danken Stephanie Wetzel für ihren offenen Brief und appellieren an unsere Mitglieder, die Honorarempfehlungen zu nutzen, selbstbewusst zu verhandeln und ihre Dienstleistung nicht „unter Wert“ zu verkaufen.

VDO_E-Vorstand

HOCHSCHULEN

FH Fulda: Forschungsprojekt

Im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau läuft am Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Fulda ein vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) gefördertes Forschungsprojekt.

Das Projekt hat zum Ziel, die durch mikrobielle Aktivität begrenzte Haltbarkeit verderblicher pflanzlicher Lebensmittel aus ökologischer und konventioneller Erzeugung besser vorherzusagen. Dies soll zu einer Optimierung der Lagerbedingungen und der Frische der Öko-Erzeugnisse beitragen. Moderne molekularbiologische und mikrobiologische Methoden werden eingesetzt, um die spezifische Verderbs-Mikroflora der Öko-Erzeugnisse im Vergleich zu konventionell erzeugter Ware zu analysieren und die Ursachen für Haltbarkeitsunterschiede zu ermitteln.

Weitere Informationen und Kontakt: Prof. Dr. Friedrich-Karl Lücke, friedrich-karl.luecke@he.fh-fulda.de und Dipl. oec. troph. Diana Steinhauer, wissenschaftliche Mitarbeiterin Diana.Steinhauer@he.fh-fulda.de

FH Fulda: EHRS-Konferenz

Anlässlich der diesjährigen XXXV. EHRS-Konferenz (European Histamine Research Society) in Delphi, Griechenland, ist Prof. Dr. Friedhelm Diel vom Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Fulda auf der Mitgliederversammlung in den Vorstand (EHRS Council) gewählt worden. Ebenfalls wurde beschlossen, die XXXVIII. EHRS-Konferenz 2009 in Fulda auszurichten.

FH Fulda: Neuer Name

Seit dem 1. Juni 2006 heißt die FH „Hochschule Fulda – University of Applied Sciences“. Die Änderung des Namens der Hochschule Fulda hängt

eng mit den Reformen im deutschen Hochschulsystem zusammen. Die Umstellung der Diplomstudiengänge auf international übliche Bachelor- und Masterstudiengänge ist ein wichtiger Schritt hin zu einem harmonisierten europäischen Hochschulraum mit vergleichbaren und anerkannten Studienabschlüssen. Die Grenzen zwischen Fachhochschulen und Universitäten werden allmählich verschwimmen.

Die Hochschule Fulda bleibt dem anwendungsbezogenen Ansatz in der Hochschulausbildung treu. Der Fachbereich Oecotrophologie in Fulda hat im Bachelor-Studiengang Oecotrophologie explizit Wert auf die Integration von Praxis- und Projektphasen gelegt.

Uni Gießen: 70. Geburtstag

Am 21. Mai 2006 feierte Prof. Dr. Jörg Bottler seinen 70. Geburtstag. Bottler wurde 1973 auf den Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Großhaushalts an der Justus-Liebig-Universität Gießen berufen. Da es damals in Deutschland der erste Lehrstuhl mit einer solchen Ausrichtung war, betrat er in Forschung und Lehre Neuland. Bottler prägte das neue Fach als eine Managementlehre von Dienstleistungsbetrieben, die sich bedarfswirtschaftlich der Versorgung von Personen widmen. Er bezog aber auch erwerbswirtschaftliche Unternehmen, die Versorgungsdienstleistungen bereitstellen, als hauswirtschaftliche Betriebe in die Betrachtung ein.

Schon in den 1980er Jahren beschäftigte er sich mit dem Versorgungverbund, ein Thema, das sich angesichts demografischer und anderer gesellschaftlicher Veränderungen immer noch und sicher auch künftig großer Aktualität erfreut. Damit zeigt er aber auch das große Zukunftspotenzial einer Wirtschaftslehre des Großhaushalts auf. Es überrascht deshalb nicht, dass sein Lehrstuhl nach der Emeritierung im Jahre 2001 unter der Bezeichnung „Management personaler Versorgungsbetriebe“ neu besetzt wurde.

Uni Jena: EU-Projekt



PD Dr. Volker Böhm vom Institut für Ernährungswissenschaften der Friedrich-Schiller-Universität Jena koordiniert das EU-Projekt „Lycocard“. Die Tomate ist nach der Kartoffel das am meisten verwendete Gemüse in Europa. Dies ist eine positive Entwicklung, denn die Tomate beugt Herz-Kreislauf-Erkrankungen vor. Dieser Einfluss wird dem Tomateninhaltsstoff und Pflanzenfarbstoff Lycopin zugeschrieben. Wenig bekannt ist bislang über die Wirkungskette von der rohen Tomate hin zu einem guten Gesundheitszustand. Um diese Lücke zu schließen, wurde das Projekt „Lycocard“ („Lyco“ von „Lycopin“ und „card“ von „cardiovascular diseases“, der englischen Bezeichnung für Herz-Kreislauf-Erkrankungen) begonnen. Das von der EU geförderte Projekt, bestehend aus 15 Partnern, soll in den nächsten fünf Jahren multidisziplinär und fächerübergreifend erforschen, wie Lycopin wirkt und Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugt.

Kontakt: PD Dr. Volker Böhm
E-Mail: Volker.Boehm@uni-jena.de

Uni Kiel: Sommerakademie

Am Lehrstuhl für Lebensmitteltechnologie findet wieder ein anmeldepflichtiges Programm zur wissenschaftlichen Weiterbildung statt. In jeweils zweiwöchigen Sommerakademien werden die Teilnehmer für eine Tätigkeit im Bereich Qualitätsmanagement für Lebensmittel bzw. Produktmanagement für Lebensmittel geschult. Daneben besteht die Möglichkeit, sich mittels eines „eLear-

ning-Moduls" in freier Zeiteinteilung Basiswissen der Lebensmittelwissenschaften anzueignen. Vom 28. August bis 9. September 2006 findet die Sommerakademie „Qualitätsmanagement" statt. Vom 11. September bis 22. September 2006 kann an der Sommerakademie „Produktmanagement" teilgenommen werden.

Weiterführende Informationen sind erhältlich beim Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde, Universität Kiel, Claudia Hoffmann, Heinrich-Hecht-Platz 10, 24118 Kiel, Tel. 0431 880-1474, E-Mail: choffmann@foodtech.uni-kiel.de, www.food-facts.uni-kiel.de.

Abschlussarbeiten

■ Interne und externe Bewertung eines temperaturentkoppelten Verpflegungssystems für Ganztagschulen auf der Basis von „Cook and Chill" (Diplomarbeit)

Die Verpflegung an Schulen ist oft durch schlechte bis mangelhafte Betriebs- und Personalhygiene und ernährungsphysiologisch unausgewogene und nicht zielgruppengerechte Speisen- und Getränke-Angebote gekennzeichnet. Ein von der Hochschule Niederrhein auf der Basis von „Cook and Chill" entwickeltes Konzept, das die Übergabe der kompletten Verpflegungsleistung an einen professionell arbeitenden Betrieb vorsieht, soll diese Mängel dauerhaft beseitigen. Um dieses Konzept zu verifizieren, wurde im Rahmen der Diplom-

arbeit eine Checkliste entwickelt, mit der das Angebot eines Unternehmens, das sowohl hochwertige Cook-and-Chill-Speisen herstellt als auch das gesamte Cateringgeschäft in Schulen übernimmt, bewertet.

Dörte Wehmöller

E-Mail: doerte.wehmoeller@netcologne.de

Hochschule Niederrhein

Referent: Prof. Dr. Volker Peinelt

Abgabedatum: September 2005

■ Zellchemische Untersuchungen der Wirkung von Peptiden und Proteinhydrolysaten auf Humanzellen (Doktorarbeit)

In Zytotoxizitäts- und Transportstudien mit Humanzellen wurden in vitro Angiotensin-Converting-Enzym-inhibitorische und chondroprotektive Peptide (Milch, Gelatine) eingesetzt. Diese bioaktiven Peptide wirkten mehrheitlich nicht zytotoxisch und eigneten sich zum Einsatz geplanter Humanstudien. Ala-Trp, Val-Phe, Val-Tyr und Kollagenhydrolysate passierten intakte Caco-2 Monolayer (Modell des intestinalen Epithels).

Anne-Kathrin Pentzien

E-Mail: annepentzien@tiscali.de

Christian-Albrechts-Universität Kiel

Betreuer: Prof. Dr. Hans Meisel, BfEL

Standort Kiel, Institut für Chemie und Technologie der Milch

Abgabe: September 2005

■ Konsumentenorientierte Neuproduktplanung im Spannungsfeld zwischen Marktforschung und Produktentwicklung – Eine empirische Untersuchung auf

Basis der Discrete-Choice-Analyse (Doktorarbeit)

In der Ernährungswirtschaft kommt es im Verlauf des Innovationsprozesses häufig zu Abstimmungsschwierigkeiten – insbesondere an der Schnittstelle von Marketing und F&E. Eine integrierte Markt- und Sensorikforschung kann dem entgegenwirken. Vor diesem Hintergrund werden zunächst verschiedene Ansätze zur Durchführung von Produkttests erläutert. Im empirischen Teil der Arbeit werden durch Anwendung der Discrete-Choice-Analyse Ansatzpunkte für ein verbessertes Schnittstellenmanagement aufgezeigt.

Claudia Neumann

E-Mail: claudia-neumann@gmx.de

Technische Universität München

Betreuer: Prof. Dr. Ulrich Enneking

Abgabetermin: März 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, die Mineralbrunnen Rhön Sprudel Egon Schmidel GmbH als neues korporatives Mitglied im Verband begrüßen zu dürfen.

Mineralwasser höher besteuert als Kaffee oder Pralinen

Bundesregierung, Ärzte und Gesundheitsexperten empfehlen den Bürgern, zur Gesundheitsvorsorge möglichst viel Mineralwasser zu trinken. Dennoch hält die Bundesregierung bisher daran fest, Mineralwasser wie ein Genussmittel mit 16, in Zukunft sogar 19 Prozent Mehrwertsteuer zu belegen und damit höher als Tee, Kaffee, Milch und andere Lebensmittel. Der Verband Deutscher Mineralbrunnen (VDM) fordert die

Bundesregierung auf, die beschlossene Erhöhung der Mehrwertsteuer auf 19 Prozent zum Anlass zu nehmen, Mineralwasser auch steuerlich als Grundnahrungsmittel einzuordnen und nur noch mit sieben Prozent zu besteuern.

Weitere Informationen unter: www.mineralwasser.com



BRANCHEN-NEWS

Schär baut Vertriebskanal in Deutschland aus

Seit Frühjahr 2006 bieten nun auch über 800 dm-Drogeriemarkt Filialen die glutenfreien Produkte von Schär an. Das Basissortiment umfasst 16 Produkte – von Pasta über Brote bis hin zu Snacks. „Mit der Listung in den deutschen dm-Filialen sind wir unserer Zielsetzung einen großen Schritt näher gekommen, Zöliakie-Betroffenen den Alltag so einfach wie möglich zu machen“, so Ulrich Ladurner, Geschäftsführer der Dr. Schär GmbH, Europas größtem Hersteller natürlich glutenfreier Produkte. Oecotrophologen und Diätassistenten bietet sich dadurch auch eine Erleichterung in der Beratung, denn sie können ihren Patienten nun neben dem Reformhaus die zusätzlichen Einkaufsmöglichkeiten im dm-Drogeriemarkt empfehlen.

Weitere Informationen unter: www.schaer.com

Einfach schön klicken auf: www.reine-buttermilch.de

Ab sofort gibt's Infos rund um Müller Reine Buttermilch auch im Internet. Mit der neuen Website www.reine-buttermilch.de macht die Molkerei Müller ihrem Klassiker zum 35. Geburtstag ein ganz besonderes Geschenk! Der Besucher findet alles rund um Reine Buttermilch: Informationen über die wertvollen Inhaltsstoffe, leckere und gesunde Rezeptideen, Wohlfühltipps und wissenschaftliche Infos. Auch die Buttermilch-Tipps der Online-Besucher sind gefragt und werden mit interessanten Gewinnen belohnt!

Besuchen auch Sie Müller Reine Buttermilch online unter: www.reine-buttermilch.de.

Sicherheit von Aspartam bestätigt

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) überprüfte die Studie des Ramazzini-Instituts in Bo-

logna, Italien, die auf einen angeblichen Zusammenhang zwischen Aspartam und einem erhöhten Leukämie- und Lymphomrisiko bei Ratten hinweist. Zusammenfassend stellt die EFSA fest: Es gibt keinen Grund, die Sicherheit von Aspartam weiter zu untersuchen oder die vor kurzem aufgestellten ADI-Werte für Aspartam zu ändern. Bestätigt wird dies durch die jüngste epidemiologische Studie des Nationalen Krebsinstituts der USA. 500.000 Männer und Frauen im Alter von 50 bis 69 Jahren wurden über einen Zeitraum von fünf Jahren beobachtet. Bei den Aspartam-Verwendern gab es keine Anzeichen für ein erhöhtes Leukämie-, Lymphom- oder Gehirntumorrisiko.

Weitere Informationen:

www.suesstoffverband.de

www.abstractsonline.com/aspartame

Schwerpunkt Ernährung in der „Medizinischen Welt“

Die ärztliche Fachzeitschrift „Die Medizinische Welt“ widmete dem Thema Ernährung kürzlich eine Ausgabe. In sechs Fachartikeln werden neue wissenschaftliche Erkenntnisse praxisnah aufbereitet. So sind bei bestimmten Erkrankungen bzw. nach operativen Eingriffen einige Besonderheiten in der Ernährungstherapie zu beachten.

Dies gilt sowohl für konsumierende Erkrankungen und Immunsuppression als auch nach Darmresektionen. Von ganz anderer Natur sind die Ernährungsprobleme bei Demenz. Gezielte einfache Maßnahmen können hier sehr hilfreich sein. Abgerundet wird das Themenspektrum mit einem Beitrag über den Wandel des Ernährungsverhaltens in Deutschland.

Das Themenheft ist kostenlos erhältlich bei der CMA, Referat Wiss-PR, Koblenzer Straße 148, 53177 Bonn, Fax: 0228-847 202, E-Mail: wiss-pr@cma.de.

Gesund essen und genießen

Eine ausgewogene Ernährung spielt für unsere Gesundheit und Lebensfreude eine entscheidende Rolle. Die Broschüre „Gesund essen und genießen – Süßwaren und Knabberartikel in der Ernährung“ informiert über die

Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung, die Funktion der einzelnen Nährstoffe sowie über den Stellenwert, den Süßwaren und salzige Snacks in einer solchen Ernährung einnehmen. Es werden Antworten gegeben zu den Themenkomplexen „Ernährung und Sport“, „Naschen, knabbern und geistige Fitness“, Ursachen von Karies, Übergewicht, Diabetes mellitus, Lebensmittelunverträglichkeiten, Migräne oder Akne. Der Preis der Broschüre „Gesund essen und genießen – Süßwaren und Knabberartikel in der Ernährung“ beträgt inklusive Versandkostenpauschale und Mehrwertsteuer 3,00 Euro. Mehr Infos unter:

www.suessefacts.de/frs_bestellen.htm

Das RICHTIG ESSEN INSTITUT feiert 15-jähriges Bestehen

Als eines der größten privatwirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen in der Ernährungsberatung kann das RICHTIG ESSEN INSTITUT jetzt auf eine 15-jährige Firmengeschichte zurückblicken. Gefeierte wird das Jubiläum im Oktober mit einer Fortbildungsveranstaltung in der Berliner Zentrale. Der bundesweite Ernährungsservice des Instituts richtet sich nicht nur an den ratsuchenden Verbraucher, sondern auch an Apotheken, Ärzte und Krankenkassen. Das Netzwerk zertifizierter Oecotrophologen und Diätassistenten braucht fortlaufend Unterstützung. Wer an der Position des RICHTIG ESSEN-Beraters interessiert ist, kann mit einer Kurzbewerbung über die Homepage Kontakt zum Institut aufnehmen. Weitere Informationen unter www.richtig-essen-institut.de

Probiotika für die Darmgesundheit

In der Juni-Ausgabe der Zeitschrift „Aktuelle Ernährungsmedizin“ ist eine Sonderpublikation „Probiotika für die Darmgesundheit – Neue Aspekte zur Prävention und Therapie“ in Zusammenarbeit mit der Wissenschafts-Abteilung der Yakult Deutschland

GmbH erschienen. In dieser werden die Anwendungen von Probiotika bei Darmfunktionsstörungen, entzündlichen Darmerkrankungen und Krebs sowie die Bedeutung der Darmflora und des so genannten Bauchhirns erläutert. Bei Interesse schicken Sie eine E-Mail unter Angabe Ihrer vollständigen Adresse und Beruf/Fachrichtung an wissenschaft@yakult.de.

PC-Programm OptiDiet: Neue Aktualisierung erhältlich!

OptiDiet, das PC-Programm für Ernährungsfachkräfte ist Ende Juni aktualisiert worden. Die Programmweiterungen und -verbesserungen beinhalten sowohl neues fundiertes Beratungsmaterial wie auch verbesserte Nährwertberechnungsfunktionen für die individuelle Ernährungs-

beratung und den klinischen Bereich. Das Update liefert acht neue Beratungstexte zu Indikationen wie zum Beispiel Fruktosemalabsorption, Nierenerkrankungen, Essstörungen und Sportlerernährung. Ausführliche Informationen finden Sie auf der Homepage der GOE unter www.optidiet.de oder über die GOE-Hotline: 06403-970401, E-Mail: GOE@a-w.de.

MEDIEN

www.europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/

Dieser Link führt zu den Seiten der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz der Europäischen Kommission mit Sitz in Brüssel. Unter der derzeitigen Leitung von Kommissar Markos Kyprianou ist es die Hauptaufgabe dieser Europabehörde, die Gesundheit und Sicherheit der europäischen Bürger zu verbessern und das Verbrauchervertrauen zu stärken. Drei Bereiche stehen dabei im Fokus: öffentliche Gesundheit, Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz. Ein Organigramm vermittelt den Aufbau der umfangreichen Organisation. Über ein „A-Z“-Verzeichnis erhält der Besucher einen schnellen Zugriff auf die verfügbaren Dokumente zu den drei Themengebieten. „Was gibt's Neues?“ führt zum englischsprachigen „Press Room“ mit aktuellen Meldungen der Behörde. Unter „Finanzierung“ finden sich unter anderem Informationen zu öffentlichen Ausschreibungen. Nicht alle Unterseiten sind in deutscher Sprache verfügbar, die Sprache wechselt dann automatisch zu Englisch. Die Navigation ist etwas kompliziert, aber mit ein wenig Mühe, gibt es viele interessante Informationen zu recherchieren.

Sabine Jörg, Köln

www.inform24.de

Inform 24 ist ein privates Informationsangebot des Ernährungswissenschaftlers Michael Kindt. Die Website

bietet gut aufbereitete, allgemeine Informationen rund um die Themen Ernährungsphysiologie, verschiedene Ernährungsformen, Ernährung und Krankheit, Warenkunde, Lebensmittelrecht und einiges mehr. Allerdings ist die Grenze zwischen Information und Meinung des Autors teilweise fließend. Lohnenswert ist ein Blick in die Rubriken „Gerüchteküche“ und „Interaktives“. Hier hat der Autor amüsante Berechnungsbeispiele, heitere Quize und Animationen gesammelt. In der „Gerüchteküche“ wird kuriosen Fragen, wie „Was bedeutet eigentlich: Den sticht der Hafer?“ oder „Warum essen wir zu Ostern Eier?“ nachgegangen. Zum Recherchieren lädt die umfangreiche und übersichtlich geordnete Sammlung teilweise kommentierter Weblinks ein. Auch wenn das Webangebot derzeit anscheinend nicht aktualisiert wird, lohnt sich ein Besuch zum Stöbern.

Sabine Jörg, Köln

Leitfaden Ernährungsmedizin



Der Leitfaden liefert für alle in der Ernährungstherapie tätigen Berufsgruppen in kompakter, teilweise stichwortartiger, handlicher, strukturierter und

verständlicher Form einen guten Überblick über alle relevanten Bereiche der Ernährungsmedizin. Neben den üblichen ernährungsphysiologischen Grundlagen gibt das umfangreichste Kapitel zu verschiedenen Krankheitsbildern Auskunft über Pathogenese, klinische Symptome, Diagnostik und Therapiemöglichkeiten sowie über ernährungstherapeutische Ziele und Maßnahmen. Besonders zu erwähnen sind die Inhalte zum Thema Ernährung und Medikamente. Das Fachbuch bietet weiterhin Hinweise auf die besonderen Ernährungsanforderungen in speziellen Lebenssituationen, ausführliche Informationen zur klinischen Ernährung und stellt verschiedene Ernährungsformen und Diäten, auch im Rahmen des Rationalisierungsschemas 2004, vor und bewertet sie. Ergänzende Kapitel zur Lebensmittelkunde, Lebensmittelhygiene und -toxikologie machen den Leitfaden Ernährungsmedizin, der sich am Curriculum Ernährungsmedizin der Bundesärztekammer orientiert, insgesamt auch für Oecotrophologen zu einem empfehlenswerten Nachschlagewerk – auch wenn der Bereich der Ernährungsberatung nur kurz behandelt wird.

Brigitte Schulz, Berlin

*Koula-Jenik, H. et al. (Hrsg.):
Leitfaden Ernährungsmedizin
Elsevier GmbH/Urban & Fischer
Verlag, München, 2006, 884 Seiten
ISBN 3-437-56530-3, EUR 49,95*

REGIONALES

ÖG Rosenheim zu Besuch beim Kaffeeröster



Nach der Betriebsbesichtigung der Kaffeerösterei blieb noch Zeit für den Austausch unter Kollegen – bei Kaffee und Kuchen.

Foto: Martina Grenz

20 Kolleginnen der Örtlichen Gruppe Rosenheim besichtigten am 7. April 2006 die Kaffeerösterei Dinzler in Rosenheim. Während der etwa einstündigen Führung erfuhren die Teilnehmer Wissenswertes über Kaffee, dessen Anbau und Verarbeitung. Die Rösterei, die in Rosenheim etwa 200

Tonnen Rohkaffee pro Jahr verarbeitet, ist in der Kaffeebranche ein eher kleiner Betrieb. Allerdings ist der Kaffee bzw. die Rösterei nebst zwei angeschlossenen gastronomischen Be-

trieben aufgrund der hervorragenden Qualität regional sehr bekannt.

Neben den theoretischen Erläuterungen wurde den Exkursionsteilnehmern ein Röstvorgang von der Rohbohne bis zum Endprodukt „Espresso-Kaffee“ vorgeführt und erläutert. Die Kollegen nutzen die Gelegenheit, zahlreiche Fragen an den Produktionsleiter der Firma zu richten, die dieser gerne beantwortete. Anschließend traf sich die Gruppe natürlich noch zu Kaffee, Cappuccino, Espresso und anderen Köstlichkeiten im angeschlossenen Lokal (siehe Foto).

Dieser Betriebsbesuch hat allen viel Spaß gemacht und es sind schon Ideen für weitere Besichtigungen entstanden.

Martina Grenz, ÖG Rosenheim

ÖG Kiel besucht Algenproduzenten

An einem sonnigen Abend im Mai 2006 besuchte die ÖG Kiel die Firma O'Well im Norden Kiels. Zur Begrüßung gab es einen Tee mit getrockneten Algen, der zum Erstaunen aller nicht nach Fisch oder Salz schmeckte. Die Meeresbiologin Dr. Inez Linke berichtet wie aus einem Forschungsprojekt der Kieler Universität über die Kultivierung von Braunalgen in der Ostsee die wachsende Kosmetikfirma entstand. Die 18 Teilnehmerinnen wurden informiert über die gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe der Laminaria Saccharina sowie über die Produktion von der Alge bis zur fertigen Hautcreme.

Der Zuckertang wächst in den Wintermonaten in der Eckernförder Bucht fünf Meter unter dem Meeresspiegel bis auf eine Länge von etwa einem halben Meter heran, dann wird er im Juni von Tauchern geerntet. Nach dem Häckseln im Labor und einem vierwöchigen Gärungs-

prozess entsteht ein Extrakt der Laminaria-Alge, der etwa 14 Prozent Alkohol enthält. Dieser Extrakt wird weiterverarbeitet in Kosmetika und seit Neustem als Algenwein in Flaschen abgefüllt. Eine klinische Studie belegt, dass die Kosmetikprodukte (BALTIC CARE®) als begleitende Pflege bei Neurodermitis gut geeignet sind.



Dr. Inez Linke (links im Bild), Ocean Wellness, erklärt Dr. Ingrid Rewerts (rechts) und Ina Sieverding, ÖG Kiel, den Aufbau der Alge Laminaria Saccharina.

Foto: Uta Wagner

Zum Abschluss ergaben sich bei Algenwein und Cremeproben Ideen für zukünftige Kooperationen.

Uta Wagner, ÖG Kiel

Haferkleie – Die gesunde Art, sich cholesterinbewusst zu ernähren.

MEDIEN

Adipositas – Eine Herausforderung für's Leben?

Kein Lehrbuch, sondern eine Zusammenstellung von 24 Manuskripten der XI. Drei-Länder-Tagung der DGE, der Österreichischen und Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung 2004 in Dresden ist das sehr lesenswerte und mit aktuellen Übersichtsbeiträgen gespickte Buch. Namhafte Experten verschiedener Disziplinen aus dem deutschsprachigen Raum behandeln in sechs Kapiteln die Aspekte Epidemiologie, Ursachen und Folgen der Adipositas, neueste Ergebnisse aus der Adipositasforschung und Prävention sowie die Therapie der Adipositas bei Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen. Ein Manko sind fehlende Literaturangaben in neun Beiträgen; die angefügte Anschriftenliste der Verfasser enthält leider keine E-Mail-Adressen für schnelle Nachfragen. Etwas mit der heißen Nadel gestrickt erscheint das uneinheitliche Layout der zum Teil schwer lesbaren Abbildungen.

Stefanie Gerlach, Hagen

Erbersdobler, H.; Heseke, H.; Wolfram, G. (Hrsg.): *Adipositas – Eine Herausforderung für's Leben?* Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart, 2005, 202 Seiten ISBN 3-8047-2240-7, EUR 44,00

Prävention

Der knappe Titel bringt den Inhalt dieses handlichen, aber inhaltsschweren Bandes auf den Punkt: Das Thema Prävention wird aus den unterschiedlichsten Blickwinkeln beleuchtet. Hervorgegangen aus dem Nationalen Präventionskongress vom 1. und 2. Dezember 2005 in Dresden kommen auf rund 620 Seiten namhafte Präventions-Experten zu Wort: Bernhard Badura und Rolf Rosenbrock eröffnen den Band mit Überlegungen zu einer zeitgemäßen Sichtweise von gesundheitsfördernden Maßnahmen. Die Krankenkassen präsentieren das Thema aus ihrer Sicht



Ernährungswissenschaftlich ist anerkannt: Haferkleie ist ein eigenständiger, positiver Faktor in einer cholesterinbewussten Ernährung. Schlüsselsubstanz ist der lösliche Ballaststoff β -Glukan. Als hafertypischer, hochwirksamer Ballaststoff regt er die Bildung von Gallensäuren aus Cholesterin an. Dadurch gelangt weniger Cholesterin ins Blut – hierdurch kann der Cholesterinspiegel positiv beeinflusst werden. Parallel kommt es zu einer besseren Zusammensetzung der Blutfette. Mit bereits 50 g Haferkleie am Tag können die Cholesterinwerte positiv beeinflusst werden – im allmorgendlichen Müsli, in Drinks, Gebäck oder warmen Gerichten. Besuchen Sie uns im Internet: www.koelln.de



Bestes aus Hafer.

Jetzt kostenlos anfordern!

Ich interessiere mich für das Thema cholesterinbewusste Ernährung und bestelle kostenlos:
..... Patientenbroschüren mit Informationen zum Thema Cholesterin und vielen Rezepten.
..... Broschüren „Das 7-Tage-Haferkleie-Programm“.

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Firma/Institution _____

Abteilung/Titel _____

Vorname/Name _____

Straße/Haus Nr. _____

PLZ/Ort _____

Senden Sie Ihre Bestellung an: **Köln** Peter Kölln AG&A, Kernwort Haferkleie, Postfach 609, 25306 Elmshorn.
Oder faxen Sie sie an: +49 (0) 41 21-66 39

und stellen konzeptionelle Überlegungen an. Professor Dr. Heinz-Harald Abholz, Direktor der Abteilung Allgemeinmedizin an der Universität Düsseldorf, bricht eine Lanze für die Prävention in der hausärztlichen Praxis. Für einen frühzeitigen Zugang zu Rehabilitationsmaßnahmen wird geworben. Darüber hinaus werden Präventionsprogramme der Europäischen Union vorgestellt; sie sind alle auch ernährungsbezogen.

Wer als Oecotrophologe in diesem Feld tätig ist, findet eine Fülle von Arbeits- und Verkaufsstrategien.

Stephanie Wetzel, Berlin

Kirch, W., Badura, B. (Hrsg.): Prävention. Springer Medizin Verlag Heidelberg, 2006, 621 Seiten ISBN 3-540-28953-4, EUR 69,95

Ernährungsverhalten und Ernährungsberatung

Was zeichnet einen erfolgreichen Ernährungsberater aus? Keine Frage, hohe Fach- und Methodenkompetenz sind wichtige Voraussetzungen. Das Tüpfelchen auf dem „i“ aber ist eine ausgeprägte Selbst- und Sozialkompetenz. Und genau darum geht es in diesem Buch: Die beiden Autoren betonen den Stellenwert von Persönlichkeitsmerkmalen wie Sensitivität, Privatheit, Offenheit für Veränderung, Besorgtheit oder auch emotionaler Stabilität für den Beratungsprozess. Anschließend zeigen sie Wege auf, wie diese Schlüsselkompetenzen erworben werden können.

Im Rahmen einer kleinen empirischen Studie, basierend auf Interviews mit

Studenten, wird die Auswirkung von Studienpraktika auf diese und andere Merkmale der Selbst- und Sozialkompetenz genauer untersucht. Eine sehr lesenswertere Fachbuch für alle, denen der Erfolg der Klienten in der Ernährungsberatung am Herzen liegt; sei es als Berater in der Praxis, als Lehrender oder Lernender!

Stefanie Braun, Mainburg

Merkle, W.; Knopf, H.: Ernährungsverhalten und Ernährungsberatung Schriftenreihe zur Entwicklung sozialer Kompetenz, Rhombos-Verlag Berlin, 2005, 162 Seiten, ISBN 3-937231-96-X, EUR 21, 90

ZUR PERSON

Preis für Ulrike Knust

Auf der diesjährigen Werner-Kollath-Tagung am 9. Mai in Gießen erhielt Ulrike Knust (31) den 5. Werner-Kollath-Preis. Der Preis unterstützt die Diplom-Oecotrophologin für ein Jahr mit monatlich 500 Euro. Knust hatte im Rahmen ihrer Promotionsarbeit den Einfluss von Leinsamen bzw. von Gemüse und Obst auf Marker für Brustkrebs bei Frauen mit erhöhtem Brustkrebsrisiko untersucht. Dazu war es erforderlich, eine geeignete Analyseverfahren für Enterolignanmuster in humanem Probenmaterial zu etablieren bzw. eine bestehende gaschromatographische Analyseverfahren für Östrogen zu optimieren.

Markus Ebel-Waldmann ist VDL-Bundesvorsitzender

Der VDL-Bundesverband e.V. – Berufsverband Agrar, Ernährung, Umwelt – hat auf der Mitgliederversammlung am 20. Mai Markus Ebel-Waldmann (39), den Vorsitzenden des Landesverbandes Hessen, zum VDL-Bundesvorsitzenden gewählt. Neuer Geschäftsstellenstandort ist mit Wirkung vom Juli 2006 Berlin.

Karl Uwe Finkentey ausgezeichnet

Karl Uwe Finkentey (33) erhielt am 2. Mai den Via Biona Wissenschaftspreis 2006. Damit ging die Via Biona-Auszeichnung zum dritten Mal an einen Oecotrophologen. Dem Diplom-Oecotrophologen und angehenden Mediziner ist es gelungen, erstmals direkte Auswirkungen von Vitaminmangel auf den diabetischen Stoffwechsel nachzuweisen. Der Via Biona-Wissenschaftspreis wird jährlich vergeben und ist mit 5.000 Euro dotiert.

Berthold Koletzko prämiert

Prof. Dr. Berthold Koletzko, Leiter der Abteilung Stoffwechselstörungen und Ernährungsmedizin am Dr. von Haunerschen Kinderspital der Universität München, erhielt den mit 500.00 US-Dollar dotierten Forschungspreis der Bristol-Squibb Foundation in New York. Koletzko und seine Mitarbeiter erforschen unter anderem, wie sich die Ernährung in Schwangerschaft und Säuglingszeit auf Übergewicht, Diabetes, Allergien und geistige Leistungsfähigkeit im Erwachsenenalter auswirkt. Koletzko ist der einzige Deutsche, der in diesem Jahr im Rahmen dieses Programms ausgezeichnet wurde.

Florian Schweigert ist Präsident der GVF

Prof. Dr. Florian J. Schweigert, Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Potsdam, übernahm für zunächst drei Jahre das Amt des Präsidenten der Gesellschaft für angewandte Vitaminforschung e.V. (GVF). Die Gesellschaft fungiert als fachübergreifender Zusammenschluss von Wissenschaftlern, Ärzten und Vertretern der Industrie und unterstützt Forschungsprojekte auf dem Gebiet der Vitaminanwendung. Mit der Übernahme der Präsidentschaft ist ein Umzug der Geschäftsstelle von Bonn nach Potsdam verbunden.

Barbara Seel feiert Geburtstag

Prof. Dr. Barbara Seel ist im Mai 65 Jahre alt geworden. Die Wissenschaftlerin war Inhaberin der Lehrstühle „Wirtschaftslehre des Haushalts“ an der Universität Bonn sowie „Haushalts- und Konsumökonomik“ und „Genderökonomik“ an der Universität Hohenheim. Sie begleitete zahlreiche Oecotrophologen – in erster Linie Haushaltswissenschaftler – durch ihr Studium.

Anzeigen

Via Biona Forschungsförderung 2006

Der führende Anbieter von Mikronährstoff-Präparaten der Marke Via Biona fördert mit fünf Mal 2.000 Euro Forschungsvorhaben aus den Bereichen Ernährungsmedizin und Ernährungswissenschaft.

Antragsformulare stehen unter www.vitaminshopdirect.com/foerderung zum Download bereit.

VitaminShop Direct Inc.
Via Biona - Forschungsförderung
Postbus 320
NL - 6460 AH Kerkrade

Spezielle Versicherungen für VDO_E-Mitglieder

- **Berufshaftpflicht**
1 Inhaber/in, jährlich 72,- EUR, angest. Mitarbeiter 30,- EUR, Privathaftpflicht für Inhaber/in jährlich 40,- EUR, jeweils zzgl. gültiger Versicherungssteuer
- **Praxis-Ausfallversicherung**
preisgünstige finanzielle Existenzsicherung bei Krankheit, Unfall, Quarantäne
- **Praxis-Einrichtungsversicherung**
- **Private Kranken-, Unfall-, Rechtsschutzversicherung, Alters- und Berufsunfähigkeitsversorgung (Rürup- und Riesterrente)**

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

TERMINE

Hinweis:

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

08.-09. September 2006 (Überlingen am Bodensee)

Drei-Länder-Tagung „Ernährung individuell – für jeden das Richtige“
Info: Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e.V. (UGB)
Wiebke Franz, Elisabeth Klumpp
Sandusweg 3
35435 Wettenberg/Gießen
Tel. 0641 80896-0
Fax: 0641 80896-50
www.ugb.de

21.-22. September 2006 (Bonn)

Wissenschaftliches Symposium der DGE – Fette in der Bewertung der DGE
Info: DGE e.V.
Referat Öffentlichkeitsarbeit
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
Tel. 0228 3776-631
Fax: 0228 3776-800
www.dge.de

23. September 2006 (Frankfurt)

8. Nationales Kommunikations-Meeting zum Berufsalltag in der Ernährungstherapie und Ernährungsberatung
Thema: Leitlinien in der Diskussion für die Ernährungstherapie
Info: Institut für Qualitätssicherung in der Ernährungstherapie und -beratung (QUETHEB e.V.)
Tel. 08682 954498
E-Mail: info@quetheb.de
www.quetheb.de

27./28. September 2006 (Heidelberg)

10. Heidelberger Ernährungsforum
Info: Dr. Rainer Wild-Stiftung
Heidelberg
www.gesunde-ernaehrung.org

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, Schurwaldstr. 37
73614 Schorndorf
Tel. 07181 45862
E-Mail: dge-bawue@essen-mit-geuss.de

05.-07. Oktober 2006 (Köln)

22. Jahrestagung der Deutschen Adipositas-Gesellschaft: „Adipositas-Therapie: Hilfe oder Beginn neuer Probleme?“
Info: comed GmbH, Rolandstr. 63
50677 Köln
Tel. 0221 801100-0
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
E-Mail: info@ugb.de
www.ugb.de

Fortsetzung auf Seite 31

ARZTINFORMATION

Ernährungsberatung –
perfekt dokumentiert.

Kompetenz – auch im Spezialgebiet Ernährung:
Mit dem anwenderfreundlichen **Formular-Set für den Beratungs- und Therapieprozess** gibt Ihnen MED+ORG ein durchdachtes Organisationsmittel an die Hand. Die gemeinsam mit QUETHEB aus der Praxis heraus entwickelten Formulare machen die Vorbereitung, Ausführung und Evaluation qualitätsgerichteter Arbeit einfacher und effektiver. Profitieren Sie von unserem Know-how: Fordern Sie gleich Ihr kostenloses Muster-Set an!



QUETHEB

Wir beraten Sie gerne:
MED+ORG - Alexander Reichert GmbH
Postfach 10 81 - 78074 Neudersbach
Tel. 07728 - 54 55 0 Fax 54 55 29
www.medundorg.de - info@medundorg.de



PRAXISORGANISATION

Anzeige WGV 4c, angeschnitten

Innovex

TERMINE

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), Wallenhorst

Tel. 05407 816476

E-Mail: dgh@dghev.de

www.dghev.de

04. November 2006 (Frankfurt)

VDO_E-S-Netzwerktreffen 2006

Termin: 04. November, 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Thema wird noch festgelegt

11. November 2006 (Berlin)

VDO_E-PR-Netzwerktreffen 2006

Termin: 10. November, 18.30 Uhr

Führung durch den Reichstag mit anschließendem Kuppelbesuch und gemütlichem Beisammensein

Termin: 11. November, 9.00 Uhr bis 18.15 Uhr

Thema: Oecotrophologische Themen in der Politik – Gesundheit, Ernährung, Haushalt

Ort: Dietrich-Bonhoeffer-Haus (nahe S-Bahnhof Friedrichstraße)
Ziegelstraße 30, 10117 Berlin-Mitte
Tel. 030 284670, www.hotel-dbh.de

Information und Anmeldung für beide Treffen:

VDO_E-Geschäftsstelle

Reuterstr. 161

53113 Bonn

Tel. 0228 28922-0

E-Mail: vdoe@vdoe.de

www.vdoe.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
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
NEU! Niederbayern	vdoe.niederbayern@vdoe.de	Susanne Miesera	08543 918051
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, Berufstätige	vdoe.fulda@vdoe.de	Andrea Schmitt	0661 6793592
NEU! Fulda, Studenten	vdoe.studenten-fulda@vdoe.de	Nadine Lamparter	0661 8334828
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	Gabriele Stolte	05121 131843
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			
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

VDO_E-Mitgliedschaft bringt immer mehr Vorteile:

AdipositasSpektrum – Sonderkonditionen für Mitglieder

VDO_E-Mitglieder erhalten ab sofort Sonderkonditionen für das Abonnement der Zeitschrift „AdipositasSpektrum Nachrichten der Deutschen Adipositas-Gesellschaft & Ernährungskonsil“.

VDO_E-Mitglieder zahlen für das Jahresabo (sechs Ausgaben) inkl. Zustellung 22,- Euro statt regulär 30,- Euro.

Um ein Abo zum vergünstigten Preis zu bestellen, fordern Sie bitte ein entsprechendes Formular an bei:

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

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 3. November 2006
Redaktionsschluss:
8. September 2006

Das Schwerpunktthema der nächsten Ausgabe lautet:
Coaching, Mentoring & Co.

An dieser Ausgabe haben mitgearbeitet:

Dr. Claudia Busch
Astrid Donalies
Dr. Gabriele Geurtzen
Carola Grebitus
Martina Grenz
Katja Herold
Katja Herz
Sabine Jörg
Barbara Kluge
Dr. Elvira Krebs
Marion Kregel
Dr. Andrea Lambeck
Anja Meisel
Claudia Neumann
Dr. Gerta van Oost
Susanne Sandner
Ivonne Schilling
Dagmar Stumpf
Uta Wagner
Stephanie Wetzel

Redaktion

Maria Hufnagl (Leitung)
Almut van Rissenbeck

Herausgeber

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

VDO_E-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