

# PROGRAMM

24.-26. Februar 2023



## TAG 1

FORTBILDUNGSTAG

## TAG 2

GROSSER FESTIVALTAG

auf 3 Bühnen mit Experten, Koch- & Backshows und Networking

## TAG 3

MASTERCLASS TAG  
MIT WORKSHOPS

*Vorläufiges Programm. Änderungen vorbehalten.*



# TAG 1

## FORTBILDUNGSTAG

### Nur für dich als Ernährungsfachkraft

9 - 17 Uhr

BEGRÜSSUNG

#### **"Zöliakie & Komorbiditäten"**

Woran sollten Sie bei bestehenden Symptomen denken? Von anderen Autoimmunerkrankungen über weitere Unverträglichkeiten bis hin zu Osteoporose, RDS und mehr.

*Dr. Stephanie Baas, Fachmedizinische externe Beratung der DZG*

#### **„Motivational Interviewing als Option für die Beratung bei Zöliakie“**

Einfach. Gut. Mit Motivierender Gesprächsführung können wir zielorientiert und wertschätzend Patienten in der glutenfreien Diät unterstützen. Dazu werden die Grundzüge des Motivational Interviewing an praktischen Beispielen vorgestellt.

*Brigitte Neumann, Diplom-Ökotrophologin, MI-Coach und Supervision (gk-Quest, Heidelberg)*

#### **"Endlich Ruhe im Bauch mit angepassten Essgewohnheiten und nützlichen Bakterien aus Sauermilchprodukten"**

Wer einen unruhigen Bauch hat, lässt häufig instinktiv viele Lebensmittel weg. Das kann kontraproduktiv sein, weil der Speiseplan zu einseitig wird. Meine Aufgabe als Ernährungsberaterin besteht oft darin, bei meinen Patient\*innen auf eine gut verträgliche Mahlzeitengestaltung zu achten und die Lebensmittelauswahl zu erweitern. Dabei spielen Sauermilchprodukte eine wichtige Rolle.

*Dr. oec. troph. Maike Groeneveld, Ernährungsberaterin*

MITTAGSPAUSE



# TAG 1

## FORTBILDUNGSTAG

### **"Wieviel „Freiheit“ erlaubt Glutenfreiheit?"**

Therapieoption der Zöliakiebetreffenden: Gutenfreie Essen und Trinken - bitte bis zum Lebensende. Adhärenz und konsequente Umsetzung werden empfohlen, der Alltag zeigt sich dennoch mit vielerlei Hemmnissen und Barrieren. Wie argumentieren Ernährungsfachkräfte all diese schönen, aber auch schwierigen Situationen im Zusammenhang mit der Glutenfreiheit? Wie viel Freiheit haben die Betroffenen tatsächlich?

*Birgit Blumenschein, Diätassistentin, Dipl. Medizinpädagogin und langjähriges Mitglied im Dr. Schar Expert Pool diskutiert und erarbeitet mit den TN\*innen im Workshop anhand von Fallbeispielen sowohl Konzepte als auch Argumente.*

### **"Woran wird gerade in Zöliakie geforscht."**

Hier gibt es einen Einblick in die aktuellen Forschungsfelder rund um das Thema Zöliakie. Gibt es neue Therapiemöglichkeiten? Welche neuen Erkenntnisse haben wir zu den Entzündungsmechanismen und mehr?

*PD Dr. Michael Schumann, Medizinische Klinik für Gastroenterologie, Infektiologie und Rheumatologie; Oberarzt, Campus Benjamin Franklin der Charité - Universitätsmedizin Berlin*

### **"Quantum satis – so viel wie nötig, so wenig wie möglich. Zusatzstoffe in der glutenfreien Ernährung."**

Überblick über zugelassene Zusatzstoffe und deren Vorteile und Nutzen  
Fokus auf Zusatzstoffe in glutenfreien Produkten  
Wie lässt sich eine ausgewogene Menge schaffen? Mit Tipps für die praktische Umsetzung.

*Martina Moik & Ria Lang, Diätologinnen & Lebensmittelproduktentwicklerinnen, Gründerinnen von Backmari*

### **"Am Ball bleiben - Fokus und Relevanz der Ernährungstherapie bei Zöliakie."**

Von der Empfehlung zur regelmäßigen Ernährungstherapie bei Zöliakie und Relevanz für die Adhärenz der glutenfreie Diät.

*Katharina Knoblich, cand. Ernährungstherapeutin und VDOE Basisqualifikation, Kontaktperson und Leiterin der regionalen Selbsthilfegruppe der DZG in Mittelfranken*

ABSCHLUSS



# TAG 2

## GROSSER FESTIVALTAG

### Das Programm auf der Expert Stage

9.30 - 17 Uhr

BEGRÜSSUNG

#### **"Zöliakie ist kein One Size Modell"**

Jeder hat das Recht auf eine eigene Zöliakie. Dabei steht die Betrachtung der individuellen Eigenheiten und Ausprägungen im Mittelpunkt. Die Transition bei Jugendlichen spielt dabei eine wichtige Rolle.

*Ute Hamacher-Reichenberger, Zöliakie-Expertin bei FRIA*

#### **"Zöliakie bei Kindern und Jugendlichen"**

Gerade bei Kindern ist die Kombination aus Diabetes Typ 1 und Zöliakie nicht selten. Worauf gilt es zu achten? Welche zusätzlichen Laborparameter sind empfohlen? Der Stellenwert des Familienscreenings kann in diesem Kontext nicht oft genug betont werden. Welche weiteren Kontrolluntersuchungen sind zu empfehlen?

*Stefan Arens, Oberarzt, Kindergastroenterologe An der Bult*

#### **"Zöliakie & Hashimoto"**

Worauf ist zu achten, wenn sich zu einer Autoimmunerkrankung eine weitere gesellt? Ist die glutenfreie Ernährung bei Hashimoto immer nötig? Wie kriegen wir die Hormone in den Griff?

*Dr. Stephanie Baas, Fachmedizinische externe Beratung der DZG*

#### **"Zutaten Lesen leicht gemacht"**

Glutenfreie Produkte gibt es viele. Wie die Lebensmittel- und Allergenkennzeichnung hilft diese Vielfalt zu entdecken? Was hat die Spurenkennzeichnung bei Zöliakie zu sagen? Und worauf gilt es noch zu achten?

*Tamara Wittenburg, Oecotrophologin & Kleinkindmama*

MITTAGSPAUSE



# TAG 2

## GROSSER FESTIVALTAG

### **"Essen für ein gutes Bauchgefühl" – hilfreiche Tipps & Impulse für eine genussvolle Ernährung bei empfindlichem Bauch**

Alle Vorgänge in unserem Verdauungssystem werden durch Hormone gesteuert. Wer Stress und Hektik beim Essen vermeidet, unterstützt einen reibungslosen Ablauf der Verdauungsprozesse.

*Dr. oec. troph. Maike Groeneveld, Ernährungsberaterin*

### **"Glutenfrei & plantbased: Die kritischen Nährstoffe für deine Knochen."**

Die Knochenmasse kann bei Menschen mit Zöliakie drastisch abnehmen und das bereits in jungen Jahren. Dann entwickelt sich die Knochenschwundkrankheit Osteoporose, die Schmerzen verursacht und bei der die Knochen schneller brechen können. Die richtige Ernährung kann hier helfen.

*Dr. Ann-Kristin Dorn, Diplom-Trophologin & Ernährungsberaterin/DGE; Ernährung und Knochengesundheit; Podcasterin The Food Talks & Spitz die Löffel!*

### **"Mit Zöliakie ein sinnvolles und erfülltes Leben haben - Psychologische Aspekte zum Umgang mit der Erkrankung."**

Eine Zöliakie-Diagnose erfordert eine Anpassung der Lebensweise in vielen Bereichen des Alltags. Dieser Vortrag gibt eine Übersicht über die eigene Haltung, persönliche Kompetenzen, soziale Aspekte sowie die Schritte, die diese Veränderung erleichtern.

*Linda Tetzlaff, Diplom-Psychologin, Trainerin & Coach, Psychologische Beraterin der Deutschen Zöliakie Gesellschaft*

### **"Allergieprävention- was sagen die aktuellen Leitlinien?"**

Allergien nehmen zu. Daher ist die Allergieprävention in Schwangerschaft, Stillzeit und bei der Einführung der Beikost bei vielen werdenden Eltern im Fokus. In diesem Vortrag werden die aktuellen Leitlinien Allergieprävention und deren praktische Umsetzung im Alltag vorgestellt.

*Dr. Yvonne Braun, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin/DGE, Ernährungsfachkraft Allergologie (DAAB)*

### **"Glutenfreie Weizenstärke - ist das etwas für mich?"**

Hier werden spannende Fakten zu glutenfreier Weizenstärke im Zusammenhang mit Herstellung, Verarbeitung und Verträglichkeit besprochen.

*Andrea Huber, Diätassistentin bei Resch & Frisch*