

einblicke

Zeitschrift des Verbandes der
Ernährungswissenschaftler Österreichs

Oktober 2011 | 20. Jahrgang
ISSN 1029-9823

02/03/11

20 Jahre VEÖ – Geburt des VEÖ

Bericht ab Seite 3

20 Jahre VEÖ – ein Rückblick

Bericht ab Seite 4

Intolerant oder doch allergisch?

Tagungsbericht

Bericht ab Seite 7

Festliches Come-together anlässlich des 20-jährigen VEÖ-Jubiläums

Bericht ab Seite 10

VEÖ-Medienpreis 2010: "And the Winner is ..."

Bericht ab Seite 11

VIP-Mitglieder.	Seite 12
Neue Mitglieder.	Seite 14
Berichte aus den Arbeitskreisen.	Seite 15
Jahresbericht 2010	Seite 17
Praxisdialog	Seite 20
Buchtipps	Seite 22
Webtipps	Seite 25

► Veröffentlichung gem. § 25 (1) Mediengesetz

Medieninhaber, Herausgeber

Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs

VEÖ Geschäftsstelle

Erdbergstraße 10/40, 1030 Wien

Tel.: +43 1 333 39 81

Fax: +43 1 333 39 81-9

E-Mail: veoe@veoe.org

ZVR-Zahl: 614746509

Geschäftsführerin: Mag. Katharina Phillipp

VEÖ-Vorstand 2009 – 2012

Vorsitzende: Mag. Helga Cvitkovich-Steiner, Priv.-Doz. Dr. Karin Schindler

Schriftführerinnen: Dr. Petra Burger, Mag. Ursula Umfahrer-Pirker

KassierInnen: Univ.-Ass. Dr. Petra Rust, Mag. Andreas Schmölzer

Kooperiertes Mitglied: Mag. Dr. Alexandra Wolf

Grundlegende Richtung

Informationsweitergabe über Ernährung. Die Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Sie transportieren ausschließlich die Meinung der VerfasserInnen.

In dieser Publikation wurde für die wesentlichsten Personenbezeichnungen die geläufige Form der geschlechtergerechten Schreibung (mit „Binnen-I“) angewendet. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wurde jedoch in einigen Fällen nur die männliche Form verwendet, die selbstverständlich gleichwertig für Frauen und Männer gilt.

LeserInnenbriefe an: veoe@veoe.org

► Impressum

Redaktionsleitung und Anzeigenannahme: Mag. Katharina Phillipp

Layout/Grafik: Mag. Alexandra Wolfschütz

Korrektur: Conny Vrbicky

Grafik/Design: Susan Tadayyon-Gilani

Mitarbeiterinnen dieser Ausgabe:

Mag. Helga Cvitkovich-Steiner

Mag. Dorothea Gmeiner-Jahn

Mag. Ingeborg Hanreich, IBCLC

Mag. Karin Lobner

Eva Luger

Maria Luger

Dipl. oec. troph. Dipl.-Päd Britta Macho

Mag. Angela Mörixbauer

MMag. Doris Passler

Mag. Katharina Phillipp

Mag. Sonja Reiselhuber-Schmölzer



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

„Es sind ganz schön viele Ernährungswissenschaftler im Fernsehen“, findet mein Mittlerer. Ich überlege kurz: Fällt ihm das nur auf, weil seine Mutter dieser Spezies angehört? Ist das wie mit den Karohemden? (Ich sehe sie neuerdings überall – allerdings erst, seit mir mein Jüngster beim Shoppen erklärt hat, wie cool sie derzeit sind.) Egal. Selbst wenn Thomas nicht ganz unbeeinflusst ist – es stimmt schon: Wir haben uns etabliert.

Wir werden gesehen. Gibt es ein schöneres Geschenk zum 20-jährigen Verbandsjubiläum?

Dabei ist es noch gar nicht lange her – und klingt uns noch im Ohr: Was tun die? Wer braucht die? Inzwischen müssen sich Ernährungswissenschaftler nicht mehr lange erklären. Unser Berufsbild ist bekannt. Wir besetzen Schlüsselstellen in unterschiedlichsten Branchen und können etwas bewirken. Wobei der Erfolg viele Mütter hat (Unsere Kollegen mögen mir die „Mütter“ verzeihen, doch wir sind halt immer noch weit mehr Frauen als Männer): Engagierte Vorkämpferinnen haben uns das Feld bereitet, haben uns gezeigt, wo und wie Ernährungswissenschaftler tätig sein können. Denn Planstellen gab es nie. Und heute sehen wir junge Kolleginnen und Kollegen, die neue Gebiete erobern. Dass wir als Berufsgruppe interdisziplinär agieren, macht uns eben aus – und vieles möglich. Selbst etwas, das jahrelang unmöglich schien: Mit dem Start des Lehrgangs „Angewandte Ernährungstherapie“ an der FH St. Pölten kündigt sich eine neue Ära an: die der Durchlässigkeit und des Miteinander. Wir vom VEÖ sind jedenfalls gespannt, wie sie sich entwickelt!

Wie es möglich war, dass sich vor 20 Jahren – kaum gab es eine Handvoll Ernährungswissenschaftlerinnen – ein Berufsverband formierte, der der Ernährungswissenschaft Stimme und Gesicht(er) gab? Lesen Sie nach bei Inge Hanreich auf Seite 3. Und glauben Sie mir: Dass unsere Gründungspräsidentin in ihrem Rückblick von „Verbundenheit“ schreibt, ist kein Zufall: Bei unserem Jubiläums-Come Together waren fünf der sechs Gründungsvorstände mit dabei: Inge Hanreich, Brigitte Pleyer, Claudia Horacek, Sabine Bisovsky und Monika Koch. Und wäre Hanni Rützler nicht krank gewesen, hätte auch sie mit uns angestoßen. Danke für dieses schöne Zeichen der Verbundenheit, lieber Gründungsvorstand!

Und danke an Sie alle – denn ohne Mitglieder gäbe es kein Jubiläum!

Mit herzlichen Grüßen,

Mag. Helga Cvitkovich-Steiner

1. Vorsitzende des VEÖ

hcs@veoe.org

Geburt des VEÖ Stimmungsbild der Gründungspräsidentin

*Da ist noch ein blasser Schimmer
und ich weiß noch ganz genau:
Der Verbundenheit galt immer
meine ganze Zukunftsschau.*

1991, als ich mein Studium irregulare abgeschlossen hatte, entließ uns die Uni in eine ahnungslose Gesellschaft. Weder glaubte man, uns zu brauchen, noch war man überzeugt, dass wir viel bewegen würden.

Wie Sterne triffeten wir auseinander und versuchten in dieser Umgebung Fuß zu fassen. Oft blieb für den Anfang (bei manchen auch sehr viel länger) nur der Sprung in die Selbstständigkeit. Und so manches Angestelltenverhältnis musste erst hart durch viel Überzeugungskraft geschaffen werden.

In einem Gespräch mit Hanni Rützler gab ich meiner Traurigkeit Worte, dass all die lieb gewonnenen Freundinnen aus der Nähe wegstürzten in ihre eigene Arbeitsbereiche und der Kontakt immer seltener wurde. Sie regte an, doch einen Verband zu gründen, als ich an Vernetzung dachte, und sicherte mir ihre Unterstützung zu, auch wenn sie nicht die Zeit aufbringen konnte, es selbst in die Hand zu nehmen (Hanni, Du hast sicherlich niemals geahnt, WIE VIEL Zeit Du letztendlich aufwenden würdest).

So trommelte ich Freundinnen aus dem Studium im Cafe Schottentor zu einer ersten Diskussion zusammen. Wollen wir? Wer will mitmachen? Auf wen kann ich zählen? Was wollen wir schaffen? Einen Verein? Einen Verband?

*Plattform, runder Tisch und Spielbrett
für uns alle sollt´ er sein,
machen mit dem Zwecke wett,
was uns machte Seelenpein.*

*Denn ganz ohne ein Berufsbild
war das Leben oftmals hart
und wir diskutierten ganz wild,
was wir sind denn „in der Tat“.*

Heiß wurde Input geliefert und aus der persönlichen Betroffenheit und dem „gewohnten“ Engagement (irregulare ist schon auch eine spezielle Herausforderung an uns alle gewesen) entstand die Idee des VEÖ. Erste Grundzüge der Statuten wurden festgelegt, die später in kleineren Gruppierungen feingeschliffen wurden.

*Er, der VEÖ, war bald
voller Inbrunst, voller Beben
und mit Beiträgen bezahlt
eingetreten in sein Leben.*

*In dem Raum des Münzwardein
Dank des Onkels – ganz ohn´ Preis –
kam ein Grüppchen überein,
Statuten, Vorstand und so mancher „Arbeitskreis“.*

Mein Onkel stellte uns die Räumlichkeiten in der Münzwardeingasse zur Gründung des VEÖ zur Verfügung. Und von den Ahnen wohlwollend, aber mit verkniffenen Mienen beäugt, gründeten wir einen Verband, von dem wir nicht ahnen konnten, welche Ausmaße er annehmen würde. Ein historischer Rahmen und ein historischer Augenblick für den VEÖ.

Über Hannis Kontakt fand am 11.3.1992 der erste Vortrag im VEÖ statt: Dr. Alfred Pritz, damaliger Präsident des Berufsverbandes der Psychotherapeuten hielt eine spannende Rede über den Werdegang ebendieser Berufsvereinigung und führte mit drei Fragen zu grundlegenden Überlegungen:

Was wollt Ihr?

Wer seid Ihr?

Was bietet Ihr?

Berufsbild erarbeiten, Abgrenzung zu anderen Berufsgruppen (DiätologInnen, LebensmitteltechnologInnen, ErnährungsberaterInnen...), Interdisziplinäre Wissenschaft verdeutlichen und unsere Kompetenz klarstellen, eine Plattform sein.

In Kleingruppen wurde eifrig daran gearbeitet – Arbeitskreise gebildet – und auch wenn wir manche Schlaufe gingen, wie jeder Verein, in dem immer neue Aktivisten arbeiten, so haben wir doch viel erreicht.

Nicht unwesentlich beigetragen dazu, unseren Beruf in der Öffentlichkeit bekannt zu machen, haben die Presseaussendungen, für die wir die Adressdatei meines damaligen Arbeitgebers nutzen durften.

Im März 1992 haben wir dann Prof. Ibrahim Elmadfa gebeten, einen Vortrag zum Thema „Die Rolle der Ernährungswissenschaftler innerhalb der ÖGE und DGE“ zu halten. Damals waren auch in der DGE fast ausschließlich Ärzte im Vorstand, obwohl die Diplom Oecotrophologen mehr als 1.500 Mitglieder stellten. Wir entschieden, vorerst nicht als Einzelpersonen der ÖGE beizutreten, solange der Stand der ErnährungswissenschaftlerInnen und des VEÖ im Speziellen nicht geklärt war.

Heute sind wir in der ÖGE präsent, haben ein Berufsbild, Honorarrichtlinien, einen Bekanntheitsgrad, viele vermittelte Jobs, eine Plattform, den VEÖ-success ...

So weit sind wir heute gekommen – Gott und so mancher eifrigen Mitstreiterin sei Dank!

*Mögen immer fleiß´ge Hände
tragen uns´re Ziele weiter
und der VEÖ am Ende
dienen manch´ Karriereleiter!*

Mag. Ingeborg Hanreich, IBCLC

office@hanreich-verlag.at



Mag. Katharina Phillipp
veoe@veoe.org

20 Jahre VEÖ – ein Rückblick

VEÖ-Vorstand:

Gründungsvorstand :

- 1. Vorsitzende: Mag. Inge Hanreich
 - 2. Vorsitzende: Mag. Hanni Rützler
 - 1. Schriftführerin: Dr. Brigitte Pleyer
 - 2. Schriftführerin: Mag. Monika Koch
 - 1. Kassierin: Mag. Claudia Horacek
 - 2. Kassierin: Mag. Sabine Bisovsky
 - 1. Rechnungsprüferin: Mag. Sabine Flöcklmüller
 - 2. Rechnungsprüferin: Dr. Brigitte Zarfl
- Weitere Gründungsmitglieder:
Mag. Karin Anninger, Dr. Siegrid Reinisch

Vorstand 2009 - 2012:

- 1. Vorsitzende: Mag. Helga Cvitkovich-Steiner
- 2. Vorsitzende: Priv.Doz. Dr. Karin Schindler
- 1. Schriftführerin: Dr. Petra Burger
- 2. Schriftführerin: Mag. Ursula Umfahrer-Pirker
- 1. Kassierin: Dipl.-HTL-Ing. Mag. Andreas Schmölzer
- 2. Kassierin: Univ.Ass. Dr. Petra Rust
- Kooptiertes Mitglied: Dr. Alexandra Wolf
- 1. Rechnungsprüferin: Univ.-Prof. Dr. Karl-Heinz Wagner
- 2. Rechnungsprüferin: Mag. Tamara Haider



Ehrung von Mitgliedern des VEÖ-Gründungsteams (v.l.n.r.):

Prof. Ibrahim Elmadfa, Dr. Brigitte Zarfl, Dr. Brigitte Pleyer,
Mag. Monika Koch, Mag. Hanni Rützler und
Mag. Inge Hanreich

VEÖ-Geschäftsstelle:

- | | |
|--------------------|---|
| 1991 – 2003: | Mag. Ingeborg Hanreich
Mag. Karin Lobner |
| 03/1998 – 04/2003: | Mag. Eva Unterberger |
| 04/2003 – 06/2008: | Mag. Sonja Reiselhuber-Schmölzer |
| 05/2008 – 08/2009: | Dr. Theres Rathmanner |
| Seit 08/2009: | Mag. Katharina Phillipp |
| Seit 09/2011: | Mag. Stefanie Pichler (administrative
Unterstützung der Geschäftsstelle) |



Unser Neuzugang in der Geschäftsstelle:

Mag. Stefanie Pichler

VEÖ-Tagungen:

1997	Essen im Trend – Außer-Haus-Konsum im Wandel
1999	Gesundheitsförderung durch Ernährungswissenschaft
2001	Von Zauberbrei bis Hamburger – Essen der 3- bis 13-Jährigen im Fokus der Ernährungswissenschaft
2003	Ernährung bewegt – Essen und Trinken im Sport
2005	Was den Bauch bewegt: Prävention – Ernährung – Darmgesundheit
2007	Maßgeschneidert Essen - Functional Food als Hoffnungsträger oder Nischenprodukt
2009	Wenn der Bauch beim Essen denkt ... Ernährung aus psychologischer Perspektive
2011	Intolerant oder doch allergisch? Lebensmittel und Immunsystem

VEÖ-Fortbildungsveranstaltungen:

1999

- Workshop Adipositas

2000

- EWP – Computerunterstützte Nährwertberechnung

2001

- Sport und Ernährung (MultiplikatorInnenveranstaltung)
- Präsentationstechnik I +II

2002

- Übergewicht: dem Diätwahn Paroli bieten (MultiplikatorInnenveranstaltung)
- Alles was Recht ist – Berufsrecht für EWIS
- Dichtung oder Wahrheit: Populäre Ernährungsbotschaften und gängige Ernährungsformen werden auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse bewertet
- Steuerrecht für EWIS
- Mein Top-Job: Bewerbungstraining für EWIS
- Fettempfehlungen zwischen Theorie und Praxis (MultiplikatorInnenveranstaltung)

2003

- Kreative Ernährungsberatung
- Biologische Lebensmittel – nüchtern betrachtet (MultiplikatorInnenveranstaltung)
- Nahrungsmittelunverträglichkeiten und deren Auslöser: vorbeugen – diagnostizieren – (ver)meiden (MultiplikatorInnenveranstaltung)
- Unternehmen ErnährungswissenschaftlerIn: Ihr Start in die Selbständigkeit

2004

- Einführung in die systemische Gesprächsführung
- Self Marketing & Eigen-PR: So verkaufe ich mich richtig
- Better Aging: Aus dem Kochtopf und der Apotheke (MultiplikatorInnenveranstaltung)
- Bewertung von wissenschaftlichen Studien & Literatursuche nach EBM-Kriterien
- Methoden zur Bestimmung der Körperzusammensetzung

2005

- Bewertung von wissenschaftlichen Studien & Literatursuche nach EBM-Kriterien
- Der Reiz der Veränderung: wie Ernährungstrends das Kauf- und Essverhalten beeinflussen (MultiplikatorInnenveranstaltung)
- Specific English für Ernährungsfachkräfte (6 Abende)
- Kreative Ernährungsberatung

2006

- Ernährungskommunikation, die greift – aber wie?
- Wiederholung/Fortführung Specific English (ev. ab März 2006)
- Qualitätssicherung und HACCP (Mai 2006)
- Essen mit allen Sinnen – Sensorik in aller Munde (Juni 2006)
- Wiederholung EBM (Herbst 2006)
- EBM Teil 2 (Herbst 2006)
- Schreibworkshop

2007

- Literatursuche nach EBM-Kriterien – ein Praxisschwerpunkt
- Die sichere Welt des Essens – im Visier der Ernährungswissenschaft (Oktober 2007)
- 2x Specific English (jeweils Frühjahr und Herbst)
- TCM-Workshop

2008

- Work-Life-Balance für ErnährungswissenschaftlerInnen
- TCM-Workshop Wiederholung
- ErnährungswissenschaftlerInnen in der Selbständigkeit
- Genuss ohne Klimaverdruss – Ernährungsökologie in der Praxis (MultiplikatorInnenveranstaltung)
- Beratungskompetenz für ErnährungswissenschaftlerInnen
- Die Moral von dem Gericht... Ethik, Essen und Ernährungswissenschaft
- Eine Reise zu asiatischen Esskulturen und Kostformen
- HACCP, Qualitätssicherung, IFS und Produktentwicklung

2009

- Ernährung & Kommunikation
- Eine Reise durch asiatische Esskulturen und Kostformen
- Ernährung und Public Health in Europa

- Sport und Ernährung – wie mache ich es richtig in der Praxis?
- Traditionelle Europäische Heilkunde und alpine Esskultur Ernährungswissenschaft up-to-date
- Neues aus Wissenschaft und Forschung (MultiplikatorInnenveranstaltung)

2010

- Theorie und Praxis der Lebensmittelsensorik
- Statistik praxisbezogen – Update für den Berufsalltag
- Spiele in der Ernährungsberatung
- Pros(!)t (lat.: es möge zuträglich sein)
- Alkohol im ernährungswissenschaftlichen Kontext (MultiplikatorInnenveranstaltung)
- Das große 1x1 der Nährwertberechnung
- Von China bis Indien – Wozu „alternativ“ ernähren?
- Literatursuche nach EBM Kriterien & Bewertung von wissenschaftlichen Studien
- Prinzessinnen- oder Prinzenrolle? Gender Aspekte der Ernährung (MultiplikatorInnenveranstaltung)

2011 (bis 09/2011)

- Interview- und Medientraining für ErnährungswissenschaftlerInnen
- Exkursion: Wildkräuter und -pflanzen
- Spiele in der Ernährungsberatung



VEÖ-Team bei der 3.Tagung 2001



der VEÖ-Stand bei der 1.Tagung 1997



schon die erste VEÖ-Tagung 1997 hatte viele interessierte TeilnehmerInnen



das VEÖ-Team der 2.Tagung 1999



es wurde angestoßen auf eine erfolgreiche 3. Tagung



VEÖ-AktivistInnen bei der 5.Tagung 2005

Mag. Katharina Philipp
veoe@veoe.org

Intolerant oder doch allergisch? Tagungsbericht

Unruhe im Bauch, die Haut juckt, der Kopf brummt. Immer mehr Menschen leiden unter den Symptomen von Allergien und Intoleranzen. Macht Essen heute krank? Klarheit ins Dickicht neuer Erkenntnisse brachte die achte wissenschaftliche Tagung „Intolerant oder allergisch? Lebensmittel und Immunsystem“ des Verbandes der Ernährungswissenschaftler Österreichs (VEÖ) am 5. und 6. Mai 2011 im Festsaal des Bundesministeriums für Gesundheit in Wien.

Allergien, Intoleranzen und Unverträglichkeiten scheinen immer häufiger in unserer Bevölkerung aufzutreten. Nach den einleitenden Worten der ersten Vorsitzenden des VEÖ, **Mag. Helga Cvitkovic-Steiner**, und der Grußbotschaft des Gesundheitsministers, Alois Stöger dipl. o. e., diskutierten rund 300 ErnährungswissenschaftlerInnen, MedizinerInnen und DiätologInnen zwei Tage lang über Lebensmittel und deren Einfluss auf das Immunsystem.

Durchblick im Begriffsdschungel

Die Begriffe Allergie, Überempfindlichkeit, Unverträglichkeit, Intoleranz und Sensibilisierung werden oft widersprüchlich und missverständlich verwendet. Dabei könnte es laut **Univ.-Prof. Dr. Zsolt Szezfalusi** (Universitätsklinik für Kinder- und Jugendheilkunde, Medizinische Universität Wien) denkbar einfach sein: Der Patient verträgt ein bestimmtes Nahrungsmittel nicht, also leidet er subjektiv gesehen an einer UNVERTRÄGLICHKEIT. Der Arzt will diesen Verdacht validieren und macht verschiedene Tests. Er stellt z.B. eine IgE-SENSIBILISIERUNG fest (Nachweis von Immunglobulin-E-Antikörpern), validiert die klinische Relevanz der IgE-Antikörper mittels überzeugender Anamnese und/oder einer Nahrungsmittel-Provokation. In diesem Fall sprechen wir

von ALLERGIE. Wird ein positiver H2-Atemtest auf Milch- bzw. Fructose bei entsprechenden klinischen Beschwerden ermittelt, so handelt es sich um Laktose-INTOLERANZ bzw. Fruktose-MALABSORPTION). Bleibt der Befund unauffällig, wobei der Patient auf pseudoallergenarme Diät und pseudoallergene Provokation anspricht, so ist von PSEUDO-ALLERGIE die Rede.

Allergieneigungen und -häufigkeiten

Zu den allgemein anerkannten Fakten zählt, dass Inhalationsallergien in den letzten Jahren vermehrt beobachtet wurden. Laut **Univ.-Doz. Dr. Karin Hoffmann-Sommergruber** (Institut für Pathophysiologie und Allergieforschung, Medizinische Universität Wien) ist die Datenlage zur Häufigkeit von Nahrungsmittelallergien jedoch sehr heterogen. Sie berichtete von einem kürzlich beendeten EU-Projekt (EuroPrevall), das u.a. sehr stark variierende Sensibilisierungsraten gegenüber den verschiedenen Nahrungsmittelallergenen bei Erwachsenen zeigt. Auch geografische Unterschiede konnten dabei beobachtet werden.

Allergieprävention

Jahrzehntlang galt das Meiden bestimmter Lebensmittel bei Schwangeren und Stillenden bzw. im Säuglings- und Kleinkindalter als Mittel der Wahl, beschrieb **Dr. Imke Reese** (Ernährungsberatung und -therapie, Schwerpunkt Allergologie, München). Dies stellte sich jedoch als wenig sinnvolle Maßnahme der Allergieprävention heraus, denn Lebensmittelkarenz unterbindet die Toleranzentwicklung. Vielmehr scheint die richtige Ernährung im ersten Lebensjahr ein wichtiger Einflussfaktor zu sein. Vor allem das Stillen gehört zu den wichtigsten Empfehlungen



Mag. Helga Cvitkovic-Steiner



Univ.-Prof. Dr. Zsolt Szezfalusi



Univ.-Doz. Dr. Karin Hoffmann-Sommergruber



Dr. Imke Reese

hinsichtlich der Allergieprävention, ebenso wie die richtige Beikostgabe und die Vermeidung von Übergewicht und Adipositas.

Klassisches und Alternatives zur Diagnostik

Univ.-Prof. Dr. Christof Ebner (Facharzt für Immunologie, Leiter des Ambulatoriums für Allergie und klinische Immunologie) berichtete über die klassischen Methoden zur Diagnostik. Nach Identifikation des Auslösers durch eine ausführliche Anamnese bzw. mit Hilfe eines Tagebuchs folgt ein Hauttest (Prick Test) bzw. anschließende Laboruntersuchungen. Eine Provokationstestung gilt zwar als „Goldstandard“, wird aber in der Praxis auf Grund des organisatorischen Aufwands und der hohen Kosten nur in Ausnahmefällen durchgeführt.

Über die alternativen Methoden zur Diagnostik referierte **Dipl. oec. troph. Ute Körner** (Ernährungstherapie und -beratung, Schwerpunkt Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten). Die alternativen Angebote am Markt – von diversen IgG/G4-Bestimmungen bis hin zu Methoden der Kinesiologie und Bioresonanz – beruhen laut Ute Körner zumeist auf unsinnigen Interpretationen, Erfahrungsberichten oder Einzelfallbeobachtungen und können daher nicht als seriöse Diagnostikmethoden betrachtet werden.

Allergene im Portrait

Die bekannten Allergieauslöser tierischer Herkunft wie Milch, Hühnerei und Fisch wurden von **Mag. Karin Buchart** (Ernährungswissenschaftlerin, essimpuls) vorgestellt. Dabei können unterschiedliche Eiweiße eine Rolle spielen und dementsprechend vorsichtig muss der betroffene Konsument bei der Auswahl seiner Lebensmittel sein.

Über pflanzliche Klassiker und Exoten, wie zum Beispiel die Erdnuss, die Sojabohne oder die Kiwi, berichtete **Univ.-Prof. Dr. Rudolf Valenta** (Institut für

Pathophysiologie und Allergieforschung, Medizinische Universität Wien).

Intoleranzen im Portrait

Fruktosemalabsorption, Sorbitunverträglichkeit und Laktoseintoleranz gehören zu den häufigsten Kohlenhydratunverträglichkeiten. Deren Häufigkeiten, Diagnostik und ernährungstherapeutische Maßnahmen waren die Themen des Vortrags von **Maria Anna Benedikt, M. Sc.** (Lfd. Diätologin, Ernährungsmedizinische Beratung, Landeskrankenhaus Salzburg).

Geschätzte drei bis vier Prozent der Bevölkerung sind lt. **Karin Spiesz** (Diätologin, Ernährungsmedizinische Beratung, Landeskrankenhaus Salzburg) von einer Histaminintoleranz betroffen, wobei deren Symptome weitgefächert sind. Auch hier spielt die entsprechende Ernährungstherapie eine entscheidende Rolle, um dem Betroffenen Abhilfe zu schaffen.

OA Dr. Thomas Haas (Spezialambulanz für chronische entzündliche Darmerkrankungen, Universitätsklinik für Innere Medizin 1, Landeskrankenhaus Salzburg) beendete den ersten Tag der Veranstaltung mit seinem Vortrag über Glutenunverträglichkeit. Diese Erkrankung wird durch eine immunologische Reaktion des Dünndarms auf bestimmte Getreide ausgelöst und kann zu diversen Mangelzuständen führen. Nach einer ausführlichen Diagnose steht hier die Elimination glutenhaltiger Lebensmittel (aus und mit Weizen, Roggen, Gerste oder Hafer) im Mittelpunkt der Therapie.

Allergene in der Lebensmittelindustrie

Wie wichtig Kenntnis und Berücksichtigung rechtlicher Aspekte zur Allergenkennzeichnung sind, beschreibt **Mag. Markus Zsivkovits, M. Sc.** (Ernährungswissenschaftler, Lebensmittelgutachter, Institut für Lebensmitteluntersuchung, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) am



Univ.-Prof. Dr. Christof Ebner



Dipl. oec. troph. Ute Körner



Mag. Karin Buchart



Univ.-Prof. Dr. Rudolf Valenta

Maria Anna Benedikt, M. Sc.



Karin Spiesz



OA Dr. Thomas Haas



Mag. Markus Zsivkovits, M. Sc.



zweiten Tag. Anzuwenden ist dabei die Richtlinie 2003/89/EG, die durch die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung in nationales Recht umgesetzt wurde. Sie gilt derzeit nur für verpackte Lebensmittel und ausschließlich für Zutaten, die einem Lebensmittel absichtlich zugesetzt werden. Eine mögliche Kreuzkontamination ist derzeit nicht kennzeichnungspflichtig.

Über das Problem der Kreuzkontamination in der Lebensmittelproduktion referierte **Dipl.-HTL-Ing. Mag. Andreas Schmölzer** (SAICON Consulting, Ingenieurbüro für Ernährungswissenschaften, Brunn am Gebirge). Als Schwierigkeit erweist sich hierbei u.a., dass mangels Schwellenwerten die jeweilige physiologische oder klinische Auswirkung nicht realistisch abgeschätzt werden kann. Auch Testsysteme für die betriebliche Qualitätssicherung sind aktuell nicht in der Breite etabliert.

Unser besonderer Dank gilt an dieser Stelle dem nächsten Referenten, **Dr. Volker Veifl**, der den kurzfristig entfallenen Univ.-Prof. Dr. Heinz Decker souverän vertrat. Inhalt seines Vortrags waren die Methoden zur Reduktion der Allergenität. Dazu zählen etwa Hydrolysierung, verschiedene Hitzbehandlungen, Denaturierung, Hochdruckbehandlung oder „Gene Silencing“.

Allergene in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Dipl. oec. troph. Dipl.-Päd Britta Macho (Ernährungswissenschaftlerin, ernährung e3, Ingenieurbüro für Ernährungswissenschaften, Wien) und **Mag. Claudia Horacek** (Ernährungswissenschaftlerin, Marketingleitung Gourmet Group, Gourmet Menü-Service GmbH & Co KG, St. Pölten) berichteten in ihren Beiträgen über den Umgang mit Allergenen in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Da die Allergenkennzeichnung in den nächsten Jahren voraussichtlich auf unverpackte Lebensmittel ausgedehnt werden wird und auch der Gast immer häufiger allergenfreie Speisen fordert, werden in Zukunft noch viele Aufgaben in diesen Bereichen zu bewältigen sein.

Systemische Therapie von Allergien

Bei der systematischen Therapie von Nahrungsmittelallergien spielt vor allem die Prävention eine wichtige Rolle, berichtete **OA Ass.-Prof. Priv.-Doz. Mag. Dr. Stefan Wöhrl** (Universitätsklinik

für Dermatologie, Abteilung für Immundermatologie und infektiöse Hautkrankheiten, Medizinische Universität Wien). Neben der primären Prävention vor einer Sensibilisierung sowie einer Verhinderung des Voranschreitens der Sensibilisierung (sekundäre Prävention) gibt es noch die tertiäre Prävention zur Verringerung von Folgeschäden (Therapie). Bei schweren anaphylaktischen Reaktionen ist eine Versorgung mit Notfallsets indiziert.

Wirkung von Probiotika & Co

Der Einsatz von Pro- und Präbiotika in der Therapie von Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen rückte innerhalb der letzten Jahre vermehrt ins Interesse wissenschaftlicher Studien. **Univ.-Prof. Dr. Werner Aberer** (Vorstand der Univ.-Hautklinik, Medizinische Universität Graz) fasste im Rahmen seines Vortrags den aktuellen Wissensstand zusammen. Sein Fazit: Die Datenlage zum Thema ist derzeit noch widersprüchlich, sodass keine entsprechenden Empfehlungen ausgesprochen werden können.

Fazit: Allergien und Intoleranzen beschäftigen heute Fachleute aus Ernährungswissenschaft, Diätologie, Medizin, aber auch Lebensmittelwirtschaft, Handel, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und selbstverständlich Betroffene intensiv.

An zwei Tagen gelang es namhaften WissenschaftlerInnen und ExpertInnen, Antworten auf zahlreiche Fragen rund um dieses Thema zu liefern: Können wir das Risiko voraussagen? Ist die Hygienehypothese noch gültig? Sollen wir mit Allergenen provozieren oder sie besser meiden? Was ist von alternativen Diagnostikmethoden zu halten? Wie können wir dem Immunsystem auf die Sprünge helfen? Wie den Bauch beruhigen?

Und dennoch: Allergien, Intoleranzen und Co stellen trotz intensiver Forschungsarbeit der letzten Jahre ein immens weitläufiges Feld dar, dessen Fragen längst nicht alle geklärt sind, sodass es den ExpertInnen noch lange Zeit Fläche zum Bearbeiten und Beackern bieten wird.



Univ.-Prof. Dr. Werner Aberer

Dipl.-HTL-Ing. Mag. Andreas Schmölzer



Dr. Volker Veifl



Dipl. oec. troph. Dipl.-Päd Britta Macho



Mag. Claudia Horacek



OA Ass.-Prof. Priv.-Doz. Mag. Dr. Stefan Wöhrl



Mag. Karin Lobner

info@gefuehlskueche.at

Festliches Come-together anlässlich des 20-jährigen VEÖ-Jubiläums

Nach einem Tag aufmerksamen Zuhörens und Stillsitzens im fensterlosen Festsaal des Gesundheitsministeriums im Rahmen der VEÖ-Tagung „Intolerant oder doch allergisch? Lebensmittel und Immunsystem“, lockte die Strandbar Herrmann mit Sonnenschein und Strandatmosphäre zum Come-together. Die Erleichterung war in vielen Gesichtern deutlich zu sehen.

Rund 100 VEÖ-AktivistInnen und Mitglieder folgten der Einladung, das 20-jährige Bestehen des VEÖ gemeinsam zu feiern. Zu Prosecco und Fingerfood gab es interessante Gespräche, die das Come-together ein bisschen in ein großes Klassentreffen verwandelten. Man freute sich, (Studien-)KollegInnen wieder zu treffen und neben beruflichen auch private Neuigkeiten auszutauschen. In der Begrüßungsrede der Vorsitzenden Mag. Helga Cvitkovich-Steiner wurde ein Blick auf die Entstehungsgeschichte vor 20 Jahren gemacht, aber auch eine Vision für die Zukunft des VEÖ als starke Berufsvertretung für ErnährungswissenschaftlerInnen geworfen. Besonders gefreut haben uns die Glückwünsche und Grüße unseres Schwesternverbands aus Deutschland, die uns persönlich über das VDOE-Vorstandsmitglied Christian Toelner übermittelt wurden.

Zwischen Donaukanal und Gesundheitsministerium wurde der VEÖ bis spät in den Abend bei guter Stimmung und zuvorkommendem Catering auch von einem Zauberer verzaubert. Dieser Zauber möge die nächsten 20 Jahre anhalten. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen beim nächsten Come-together!



Köstliches Fingerfood und interessante Gespräche



Aufmerksam lauschten die Gäste der Rede unserer Vorsitzenden



Ein fröhlicher Abend



Freude über die Glückwünsche des VDOE



Ausgelassene Stimmung

MMag. Doris Passler
presse@veoe.org

VEÖ-Medienpreis 2010: "And the Winner is ..."

Der Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs (VEÖ) hat bei der Tagung „Intolerant oder doch allergisch? Lebensmittel und Immunsystem“ am 5. Mai 2011 erstmals einen JournalistInnenpreis in den Kategorien Print-/Onlinejournalismus und TV/Hörfunk, mit jeweils 2.000 Euro dotiert, vergeben.

Medien nehmen in der Ernährungsaufklärung einen hohen Stellenwert ein. Sie bieten Orientierungshilfe, können neue Zugänge vermitteln, Aha-Effekte auslösen und durch Handlungsanreize zum Probieren verleiten. Damit fördern sie die Gesundheitskompetenz ihrer LeserInnen, HörerInnen und SeherInnen. Mit dem VEÖ-Medienpreis möchten wir dieses Engagement auszeichnen und unterstützen.

„Mit 92 Einreichungen ist der VEÖ-Medienpreis ‚Ernährungsinformation, die schmeckt‘ in der Medienwelt auf sehr positive Resonanz gestoßen. Die hohe Qualität der Beiträge steht für das große Engagement von JournalistInnen. Wir bedanken uns bei allen EinreicherInnen und freuen uns, zwei herausragende Beiträge honorieren zu dürfen“, so Helga Cvitkovich-Steiner, 1. Vorsitzende des VEÖ. Der VEÖ gratuliert Mag. Karin Kirschbichler als Siegerin in der Kategorie Print/Online für ihren Beitrag „Gesund essen muss nicht teuer sein“ im Magazin MEDIZIN populär 5/2010. Mag. Karin Kirschbichler bringt das komplexe Thema gesunde Ernährung und deren Leistbarkeit im Kontext der Wirtschaftskrise mit Fingerspitzengefühl und Kreativität, in journalistisch ausgezeichnete, zielgruppenorientierter Sprache auf den Punkt. Aus verschiedenen Blickwinkeln betrachtet bietet sie den LeserInnen reichhaltige Informationen, schafft Anreize, gängige Ernährungsmuster zu überdenken und findet Lösungen – um jeden Tag mit gutem Blick aufs Geldbörserl gesund zu essen.

In der Kategorie TV/Hörfunk wurde Mag. Mario Böck für seinen Beitrag „Das Ende der Wurstsemmel?“ auf W24 (gesendet am 14. April 2010) ausgezeichnet. Mag. Mario Böck rückt das aktuelle Public-Health-Thema „Gesundes Schulbuffet“ mit seiner Reportage über ein Best-Practice-Beispiel an einer berufsbildenden Schule in Wien in journalistisch klarer Sprache ins Zentrum. Auch er betrachtet das Thema aus verschiedenen Blickwinkeln, bietet den ZuseherInnen reichhaltige Informationen, zeigt Lösungen auf, wie ohne großen Aufwand gesündere Snacks in der Schule angeboten werden können und macht klugen Köpfen Lust auf echte Fitmacher.



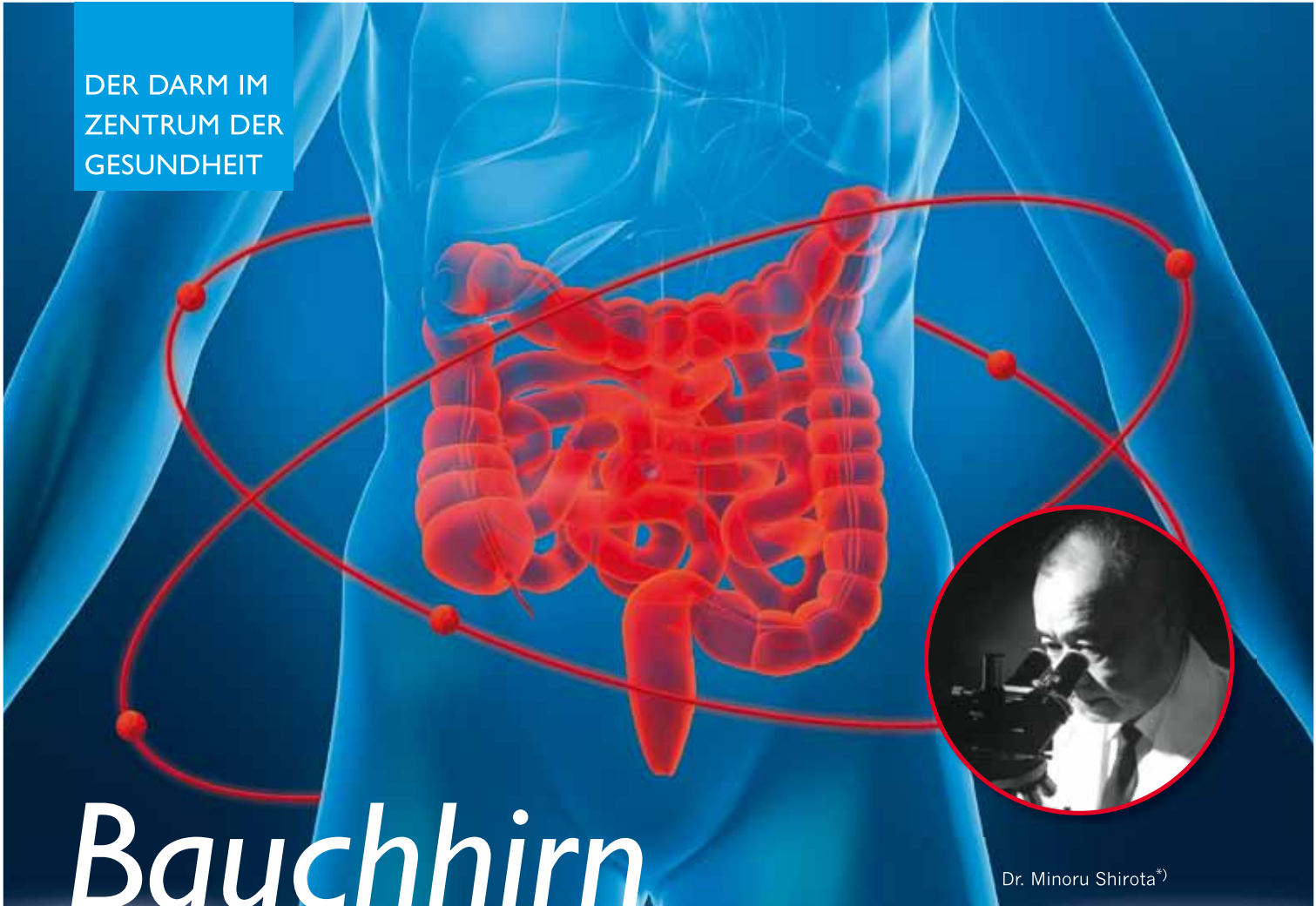
Mag. Karin Kirschbichler mit MMag. Doris Passler und Mag. Helga Cvitkovich-Steiner



Mag. Mario Böck mit MMag. Doris Passler und Mag. Helga Cvitkovich-Steiner

DER DARM IM
ZENTRUM DER
GESUNDHEIT



Dr. Minoru Shirota^{*)}

Bauchhirn an Kopfhirn:

Der Darm kann mehr als nur verdauen!

- Der Darm ist das größte Immunorgan des Körpers.
- Er erfüllt eine wichtige Barrierefunktion gegen Erreger und schädliche Substanzen.
- Die bakterielle Darmflora hat einen wesentlichen Einfluss auf die Funktion des Darms.

L. casei Shirota - das probiotische Milchsäurebakterium in Yakult

- Gelangt in ausreichender Zahl lebend in den Darm
- Reduziert potentiell schädliche Substanzen im Darm
- Fördert günstige Bakterien und hemmt potentiell schädliche Bakterien
- L. casei Shirota fördert somit das Gleichgewicht in der Darmflora.
Dies trägt dazu bei, die Darmgesundheit zu erhalten.



*) Vor über 70 Jahren entdeckte der japanische Wissenschaftler Dr. Minoru Shirota das probiotische Milchsäurebakterium L. casei Shirota und entwickelte daraus das Gesundheitsgetränk Yakult. Denn Dr. Shirota war schon damals überzeugt: Ein gesunder Darm steht im Zentrum der Gesundheit.

science for health[®] 

Wir begrüßen die folgenden neuen VEÖ-Mitglieder:

Rebecca Albrecht
Nadja Antl
Marina Aschbacher
Evelyn Bacher
Barbara Berger
Petra Berger
Christine Binder-Mendl
Simone Blassnigg
Caroline Brettfeld
Siobhan Bödecker
Harald Capka
Katharina Cellnigg
Mag. Ursula Dallamassl
Verena Maria Dietmaier, BA MBA

Hanna Dörner
Sabine Esterbauer
Jasmine Fiolka
Katrin Fischer
Katrin Freudenthaler
Nadine Fröschl
Michaela Gall
Danilo Grieco
Gertrud Hartl
Yvonne Hollendonner
Claudia Hummelbrunner
Julia Imböck
Stephanie Kirchmayr
Julia Klughofer

Andrea Kroich
Julia Möstl
Mag. Maria Theresia Gräfin zu
Pappenheim
Karina Prinz
Sarah Proprentner
Mag. Andrea Schreiber
Manuel Schindler
Christina Sinkwitz
Karin Stornig
Mag. Verena Sgarabottolo
Elisabeth Tomek
Claudia Veigl

Kornspitz®

die Kultmarke von backaldrin®

Geschmack der bezaubert
mit 7% Ballaststoffen und hochwertigen Zutaten aus
regionaler Landwirtschaft.

Entdecken Sie zauberhafte Snack-Kompositionen auf
www.kornspitz.com



Arbeitskreis VEÖ-success

Leitung: Mag. Katharina Phillipp

MitarbeiterInnen: Mag. Renate Brüser, Mag. Mare Heiling, Mag. Dr. Erika Lasser-Ginstl, Karin Kvarda, Mag. Karin Lobner, Dipl. oec. troph. Dipl.-Päd Britta Macho, Mag. Sonja Reiselhuber-Schmölzer, Mag. Martin Schiller, Mag. Berta Zacharias

Spannend, aktuell und vielfältig

So lautet das Motto, unter dem das Team des Arbeitskreises VEÖ-success – seit Sommer erweitert um unser neues Mitglied Karin Kvarda – ein buntes Veranstaltungspaket geschnürt hat. Wir hoffen, dass die angebotenen Fortbildungsmöglichkeiten Ihren persönlichen Erwartungen und Ihrem Bedarf entsprechen werden.

Vier Workshops und eine MultiplikatorInnenveranstaltung umfasst das Fortbildungsprogramm im Wintersemester 2011/12.

Am 14. November veranstalten wir in Kooperation mit der Wirtschaftskammer Wien und dem Verband der Sportwissenschaftler Österreichs einen Workshop mit dem Titel „**Selbständig als Ernährungswissenschaftlerin und Sportwissenschaftlerin**“ für all diejenigen, die sich selbständig machen möchten oder es schon sind. Wir freuen uns auf viele wertvolle Tipps und Informationen zu Marketing, Kundenakquise und Steuerrecht. Im Anschluss an unser Programm gibt es bei Fingerfood und Getränken ausreichend Zeit zum Erfahrungsaustausch und Netzwerken.

Der zweite Workshop des Herbstprogramms findet gleich an zwei Terminen im November statt und widmet sich dem Thema „**Sport und Ernährung – wie mache ich es richtig in der Praxis?**“. Am 18. November 2011 wird er in der Nähe von Wien am IMSB Austria – Olympiazentrum Südstadt, Maria Enzersdorf, abgehalten, eine Woche später, am 25. November, sind wir an der UMIT in Hall in Tirol. Der Workshop richtet sich an sportinteressierte ErnährungswissenschaftlerInnen und bietet neben theoretischem Wissen auch die Möglichkeit, Gehörtes praktisch anzuwenden. Themen wie Energiestoffwechsel und -bedarf, Sportgetränke, Nahrungsergänzungsmittel, Trainings- und Wettkampfernährung sowie Gewichtsmanagement werden behandelt.

Der letzte Workshop im Wintersemester wird bereits im Jänner 2012 abgehalten und widmet sich dem spannenden Thema „Health Claims“. Unter dem Titel „**Calciumreich ... , knochenstärkend ... ? Wie viel Wahrheit darf man sagen? Praxisworkshop rund um Claims**“ werden uns praxisnah Inhalte über das wichtige Regelwerk – die EU-Claims-Verordnung – nahe gebracht, es wird darauf eingegangen, was man bei der Verwendung der Claims berücksichtigen muss, wie man den passenden Claim findet und wie man bei der Textgestaltung vorgeht.

VEÖ-Veranstaltungsangebot Herbst/Winter 2011/12

Selbständig als Ernährungswissenschaftlerin und Sportwissenschaftlerin

14. November 2011, 14:00 – 20:00 Uhr

Veranstaltungsort: EPU-Forum, Operngasse 17-21, 6. OG, 1040 Wien

Sport und Ernährung – wie mache ich es richtig in der Praxis?

Termin 1: 18. November 2011, 10:00 – 17:00 Uhr

Veranstaltungsort: IMSB Austria – Olympiazentrum Südstadt, Institut für medizinische u. sportwissenschaftliche Beratung, Johann-Steinböck-Str. 5, 2344 Maria Enzersdorf

Termin 2: 25. November 2011, 09:00 – 16:00 Uhr

Veranstaltungsort: UMIT, HS002, Eduard-Wallnöfer-Zentrum 1, 6060 Hall in Tirol

Calciumreich ... , knochenstärkend ... ? Wie viel Wahrheit darf man sagen? Praxisworkshop rund um Claims

25. Jänner 2012, 10:00 – 17:00 Uhr

Veranstaltungsort: Gewerbehau, große Dachterasse, Rudolf-Sallinger-Platz 1, 1030 Wien

Die MultiplikatorInnenveranstaltung am 11. November im Gewerbehau Wien widmet sich dem hochaktuellen Thema „**Update Ernährungsempfehlungen**“.

Ein multidisziplinär zusammengesetztes ExpertInnenteam aus den Ernährungswissenschaften, der medizinischen Forschung und der Lebensmittelindustrie kommt zu diesem topaktuellen Thema zu Wort. Neue Erkenntnisse zu Kohlenhydraten, Fetten und Eiweiß werden präsentiert und diskutiert. Antworten werden gegeben auf die Frage der Umsetzung von Empfehlungen im Praxisalltag und Lösungsansätze angeboten, wie die wissenschaftlichen Erkenntnisse in lebensmittelbasierte Informationen verpackt werden können. Auch über die Praxistauglichkeit der verschiedenen Leitlinien – sowohl in der Ernährungsberatung als auch der Lebensmittelindustrie – werden wir mehr erfahren.

Nutzen Sie die Gelegenheit, um am 11. November 2011 Ihr Wissen über Leitlinien und Empfehlungen zu verschiedenen Ernährungsempfehlungen und Nährstoffen aufzufrischen und die aktuellsten Neuigkeiten aus der Wissenschaft zu erfahren. Diskutieren Sie gemeinsam mit dem VEÖ und unserer ExpertInnenrunde! Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Für weitere Details zu unserem Veranstaltungsangebot besuchen Sie unsere Homepage:
www.veoe.org/weiterbildung.html

Hier finden Sie das VEÖ-success-Herbstprogramm sowie das Programmheft zur MultiplikatorInnenveranstaltung.

Update Ernährungsempfehlungen: Schaffen Sie es, fünf Mal am Tag Obst und Gemüse zu essen?

11. November 2011

▶ **MILLIGRAMM AM TELLER ...**

LEBENSMITTELBASIERTE LEITLINIEN VS. NÄHRSTOFFEMPFEHLUNGEN

Prof. Dr. Heiner Boeing (Deutsches Institut für Ernährungsforschung, Potsdam-Rehbrücke)

▶ **RUND UM DIE WELT ...**

OPTISCHE DARSTELLUNGEN VON EMPFEHLUNGEN

Univ.-Prof. Dr. Jürgen König (Department für Ernährungswissenschaften, Universität Wien)

▶ **UNTER EINEM D-A-CH ...**

EMPFEHLUNGEN IM DEUTSCHEN SPRACHRAUM

Dr. Alexandra Wolf (Zentrum für Ernährung und Prävention, AGES, Wien)

▶ **ZWISCHEN BÖSEWICHT UND ALLESKÖNNER ...**

KOHLLENHYDRATE IN DER ERNÄHRUNG

Univ.-Prof. Dr. Ludwig Kramer (Krankenhaus Hietzing)

▶ **ZWISCHEN QUALITÄT UND QUANTITÄT**

FETTE IN DER ERNÄHRUNG

Prof. Dr. Maria-Elisabeth Hermann (Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur, Hochschule Osnabrück)

▶ **ZWISCHEN ZU VIEL UND ZU WENIG**

EIWEISS IN DER ERNÄHRUNG

ao. Univ.-Prof. Dr. Cem Ekmekcioglu (Medizinische Universität Wien)

▶ **VON FALL ZU FALL ...**

BERICHTE AUS DER (BERATER-)PRAXIS

Mag. Ursula Umfahrer-Pirker (umfahrer ernährungsconsulting)

▶ **ANGEBOT UND NACHFRAGE**

UMSETZUNG IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE

Dr. Michael Blass (Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, Wien)

VEÖ
Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs

Update Ernährungsempfehlungen: Schaffen Sie es, fünf Mal am Tag Obst und Gemüse zu essen?
Freitag, 11. November 2011, Gewerbehau Wien



VEÖ
Programm zur Weiterbildung

Datum:
Freitag, 11. November 2011

Veranstaltungsort:
Gewerbehau Wien
Wilhelm-Neusser-Saal
Rudolf-Sallinger-Platz 1
1030 Wien

Anmeldung und Information:
Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs (VEÖ)
Erdbergstraße 10/40, 1030 Wien
Tel.: 01 333 39 81
Fax: 01 333 39 81-9
E-Mail: veoe@veoe.org
www.veoe.org

Frühbucherbonus bis 14.10.2011

Die VEÖ-Jahresberichte 2010 der Arbeitskreise Fördererservice, Mitgliederservice, Öffentlichkeitsarbeit & Success

Arbeitskreis Fördererservice

Leitung und MitarbeiterInnen:

Mag. Karin Lobner, Dipl. oec. troph. Dipl.-Päd Britta Macho, Mag. Stefanie Pichler, Mag. Martin Schiller (Leitung seit Jänner 2011)

Aktivitäten:

Akquirierung und Betreuung der VIP-Mitglieder (durch Mag. Martin Schiller)

Hierin liegen die großen Schwerpunkte des Arbeitskreises begründet. Im Jahr 2010 gewann der Verband wieder ein neues VIP-Mitglied. Derzeit unterstützen 29 Firmen und Institutionen den Verband, wobei es bereits neue Interessenten für eine VIP-Mitgliedschaft gibt.

Darüber hinaus wird das Sponsoring rund um MultiplikatorInnenveranstaltungen und Tagungen geplant und organisiert, wobei das Augenmerk u.a. wiederum auf der Akquise, Information und Betreuung der Sponsoren vor Ort gerichtet ist.

Come-together (durch Mag. Karin Lobner)

Im Juni 2010 gab es im Rahmen der MultiplikatorInnenveranstaltung „Pros(i)t – es möge zuträglich sein: Alkohol im ernährungswissenschaftlichen Kontext“ ein Come-together. Eingeladen waren diesmal neben den VIPs auch ordentliche Mitglieder, die sich über eine Weinverkostung unter fachkundiger Begleitung von Dr. Eva Derndorfer freuen konnten.

Überarbeitung der Who-is-Who Broschüre (durch Mag. Stefanie Pichler) Im Jahr 2010 nahm der Arbeitskreis Fördererservice eine Überarbeitung der Who-is-Who-Broschüre vor. Die Broschüre wurde nicht nur auf den neuesten Stand gebracht, sondern auch erweitert.

Arbeitskreis Mitgliederservice

Leitung und MitarbeiterInnen:

Parisa Bayaty, Mag. Sonja Brandlhofer, Mag. Tamara Haider, Mag. Jasmina Kavka, Eva Luger (seit Oktober 2010), Maria Luger (seit April 2010), Mag. Katharina Philipp, Mag. Stefanie Pichler, Elisabeth Pilz (seit April 2010), Mag. Sonja Reiselhuber-Schmölzer (bis Mai 2010), Mag. Johanna Sommer

Mitgliederstand Ende 2010: 367 ordentliche sowie 249 StudentInnen-Mitglieder

Aktivitäten:

Fünf Schrittpunkte:

- ▶ ErnährungswissenschaftlerInnen als AutorInnen
- ▶ Sport und Ernährung
- ▶ Produktentwicklung
- ▶ Masterstudium – welches Pflichtmodul passt zu mir?
- ▶ ErnährungswissenschaftlerInnen in der TCM

Die Schrittpunkte wurden auch im Jahr 2010 sowohl von Studierenden als auch AbsolventInnen sehr gut besucht. Wichtige Neuerung: StudentInnen der Ernährungswissenschaften können sich nun die Teilnahme an Schrittpunkt-Veranstaltungen vor Ort bestätigen und als ECTS-Punkte anrechnen lassen!

VEÖ-Jobservice

32 Stellenanzeigen wurden 2010 versandt.

VEÖ goes Facebook (Frühjahr 2011: 44 Mitglieder)

Unter dem Motto „VEÖ goes Facebook“ gibt es nun eine Facebookgruppe, die über Veranstaltungen und News des VEÖ informiert.

Neugestaltung und komplette Überarbeitung der Praktikumsbroschüre (durch Parisa Bayaty)

VEÖ-Präsentation im Rahmen der Semestervorbesprechungen Die Präsentation des VEÖ bei der Semestervorbesprechung ist dem Arbeitskreis ein großes Anliegen, da hier die StudentInnen gut in Verbindung mit ihrem Berufsverband treten und sich über die Aktivitäten und Ziele ihres Berufsverbandes informieren können.

Betreuung des VEÖ-Boards an der Uni

Arbeitskreis Öffentlichkeitsarbeit

Leitung und MitarbeiterInnen:

Mag. Sabine Bisovsky, Mag. Helga Cvitkovic-Steiner, Mag. Marlies Gruber, MMag. Doris Passler (Leitung seit Februar 2010), Mag. Johanna Sommer (Arbeitskreismitglied bis Oktober 2010), Mag. Eva Unterberger (Leitung bis Februar 2010), Mag. Verena Sgarabottolo (Arbeitskreismitglied seit September 2010).

Aktivitäten:

Fünf Presseaussendungen:

- ▶ 16.02.2010: Dauerhaft Abnehmen ohne unerwünschte Nebenwirkungen? Gehen Sie zum Schmied und nicht zum Schmiedl (Thema Berufspolitik)
- ▶ 11.05.2010: Im Sommer haben Salmonellen Hochsaison
- ▶ 15.06.2010: Alkohol – Lust oder Last? (Thema Pros(i)t ...)

- 21.06.2010: Ernährungsinformation, die schmeckt (Auszeichnung VEÖ-Medienpreis)
- 15.11.2010: Prinzessinnen- oder Prinzenrolle? Gender-Aspekte der Ernährung (Thema MultiplikatorInnenveranstaltung)

Regelmäßige Beantwortung von JournalistInnenanfragen (Standard.at, Kurier, Presse etc.) und Vermittlung von ExpertInnen; Fokus auf die Platzierung von VEÖ-Statements.

Konzeption und Umsetzung des VEÖ-Medienpreises

- Organisation der Jury
- Texttierung
- erstmalige Aussendung am 21.06.2010 über OTS und VEÖ-JournalistInnenverteller
- Reminder über OTS und VEÖ-JournalistInnenverteller am 28.10.2010 sowie 14.12.2010
- Aviso: Reminder über OTS und VEÖ-JournalistInnenverteller am 10.01.2011 (Einreichfrist endete am 31.01.2011)

Koordination und Konzeption der Medienkooperation mit der Zeitschrift „Woman“

Jeweils fünf Ernährungswissenschaftlerinnen (Ursula Umfahrer-Pirker, Verena Wartmann, Nicole Seiler, Karin Lobner, Doris Passler) und Personaltrainer berieten fünf Redakteurinnen von „Woman“ dabei, ihren Lebensstil nachhaltig zu verbessern und standen damit stellvertretend für die Kompetenzen von ErnährungswissenschaftlerInnen bzw. den VEÖ. Story im Heft vom 29.10.2010.

Stimmungsbild/VEÖ in den Medien

Nicht zuletzt zeigen die regelmäßigen JournalistInnenanfragen, dass der VEÖ in den Redaktionen insbesondere der großen Print-/Onlinemedien wie Kurier, Standard oder Presse für ExpertInnenstatements geschätzt wird. Der VEÖ hat ein gutes Standing, das auch 2011 durch kompetente Kooperation mit JournalistInnen gehalten werden soll.

Die Presseaussendungen zeigen Nachwirkung. So wurde aus der Presseaussendung 2009 zum Thema „Ist gesunde Ernährung leistbar?“ eine ausführliche Coverstory „Gesund essen und Geld sparen“ im Magazin MEDIZIN populär 05/2010.

Sehr positiv wirkt die Präsenz von APA-JournalistInnen bei unseren Tagungen, da diese Meldungen über verschiedenste Medien gebracht werden.

Arbeitskreis Success

Leitung und MitarbeiterInnen:

Mag. Renate Brüser, Mag. Mare Heiling, Dr. Erika Lasser-Ginstl, Mag. Karin Lobner, Dipl. oec. troph. Dipl.-Päd Britta Macho, Mag. Katharina Philipp (Leitung seit August 2010), Mag. Sonja Reiselhuber-Schmölzer (Leitung bis August 2010), Mag. Martin Schiller, Mag. Berta Zacharias



nut.s - Software zur Nährwertberechnung

nut.s nutritional.software ist eine modular aufgebaute Software zur Nährwertberechnung. Kernstück aller Module ist eine umfassende Lebensmitteldatenbank basierend auf dem BLS (Bundeslebensmittelschlüssel), ergänzt um regionale Bezeichnungen und Daten von Firmenprodukten.

Damit werden unter anderem Nährwerte von Produkten und Gerichten berechnet, Ernährungsprotokolle ausgewertet und Rezepte optimiert.

Die Ergebnisse stehen für die Weitergabe als Word- oder XLS-Dokumente oder frei gestaltbare Ausdrücke zur Verfügung. Import- und Exportschnitt-

stellen vermeiden fehlerbehaftete Doppelerfassung von Daten. Individuell kombiniert bietet **nut.s** daher Softwarelösungen für die verschiedensten Branchen:

- Ernährungswissenschaft
- Ernährungsberatung
- Lebensmittel erzeugende Industrie
- Großküchen und Cateringbetriebe

Branchenspezifische Erweiterungen

Für jede Branche finden sich weitere Funktionen, die spezielle Anforderungen abdecken:

- Zutatenlisten und QUIDS
- Einkaufslisten
- Anbindung von Statistikpaketen
- Klientenbriefe und Textbausteine

Die Preismodelle

nut.s ist in unterschiedlichen Preismodellen verfügbar, gestaffelt nach Art und Ausmaß der Nutzung.

- **Personal** für die Nutzung durch eine Person
- **Server** für mehrere gleichzeitige Benutzer
- **All-In-Abo** als Miet-Alternative zu einem Kauf

Attraktiv sind auch **Sammel-Lizenzen**, die bis zu 40% Rabatt bringen.

*Vereinbaren Sie eine Online-Präsentation!
Senden Sie eine Mail an nuts@dato.at mit
Ihrem Terminwunsch!*

www.nutritional-software.at

Aktivitäten:

Folgende Veranstaltungen wurden im Jahr 2010 vom Arbeitskreis Success geplant :

Workshops:

- 09.04.2011 Theorie und Praxis der Lebensmittelsensorik
- 30.04.2011 Statistik praxisbezogen
- 20.05.2011 Lirum. Larum Löffelstiel – Spiele in der Ernährungsberatung
- 12.10.2011 Das große 1x1 der Nährwertberechnung
- 22.10.2011 Von China bis Indien – Wozu „alternativ“ ernähren?
- 23.11.2011 Literatursuche nach EBM-Kriterien & Bewertung von wissenschaftlichen Studien

MultiplikatorInnenveranstaltungen:

- 10.06.2011 Pros(i)t (lat.): Es möge zuträglich sein. Alkohol im ernährungswissenschaftlichen Kontext
- 12.11.2011 Prinzessinnen- oder Prinzenrolle? Gender-Aspekte der Ernährung

Dank der großzügigen Unterstützung und Förderung unserer Veranstaltungen durch VIP-Mitglieder und andere Vertreter der Lebensmittelindustrie wirtschaftete der Arbeitskreis Success im Jahr 2010 äußerst erfolgreich. Zur Organisation der MultiplikatorInnenveranstaltung „Prinzessinnen- oder Prinzenrolle? Gender-Aspekte der Ernährung“ standen zusätzlich Mittel des Fonds Gesundes Österreich zur Verfügung.

Jahrestagung 2011

Auch die Planung und Organisation der VEÖ-Jahrestagung 2011 zum Thema „Intolerant oder doch allergisch? Lebensmittel und Immunsystem“ wurde bereits im Frühjahr 2011 intensiv begonnen.

Arbeitskreis Recht

Leitung: Mag. Helga Cvitkovich-Steiner

MitarbeiterInnen: Mag. Bernadette Arnoldner, Dr. Petra Bareis, Mag. Marlies Gruber, Mag. Verena Rainer, Mag. Sonja Reiselhuber-Schmölzer, Mag. Martin Schiller, Priv. Doz. Dr. Karin Schindler, Mag. Andreas Schmölzer, Dr. Alexandra Wolf

Das Jahr 2010 war in rechtlichen Belangen ein intensives Jahr, denn es gab ein großes Ziel: Die Durchlässigkeit der Ausbildungen abzuschließen. Nach vielen vorbereitenden Gesprächsrunden sollte das Projekt endgültig Realität werden. Obwohl das Vorhaben „Chefsache“ war – und damit im Vorstand angesiedelt – wird es an dieser Stelle im Rückblick skizziert. Immerhin war es DIE rechtliche Intention des VEÖ schlechthin.

Warum hat sich die Umsetzung so schwierig gestaltet? Der Teufel steckt im Detail, sagt eine Redewendung so treffend. Und so war es auch in unserem Fall. Letztendlich war auf beiden

Seiten der sprichwörtliche „lange Atem“ gefragt, um doch noch ein gutes Ende zu ermöglichen.

Hürde Nummer 1:

Die ursprünglich vereinbarte Lösung, für Absolventen des Studienganges Diaetologie einen Lehrgang an der Universität Wien zu implementieren, scheiterte am Veto des Rektorats. Damit war lange Zeit unklar, wie es weitergehen kann. Im Endeffekt gab es nur eine Lösung – die nun auch umgesetzt ist: Diaetologen können in unser Masterprogramm einsteigen, wenn sie die 30 ECTS ohne Lehrgang nachholen, also im Rahmen des laufenden Lehrbetriebes sammeln.

Hürde Nummer 2:

Der ursprüngliche Plan, für Ernährungswissenschaftler einen berufsbegleitenden Lehrgang einzuführen, scheiterte am Veto des Fachhochschulrates. Auch hier waren die Studiengangsleiterinnen der Fachhochschulen gezwungen, eine Lösung zu finden, die sich einfacher mit dem laufenden Betrieb vereinbaren lässt. Somit war die berufsbegleitende Variante vom Tisch. Und auch wenn er nun nicht der Wunschlösung entspricht: Wir sind glücklich, dass der Lehrgang steht! Zwar gab es für Innsbruck zu wenige Anmeldungen, doch in St. Pölten findet der Lehrgang bereits statt – mit insgesamt 17 KollegInnen, die in knapp einem Jahr die ersten AbsolventInnen sein werden.

Nach Abschluss des Lehrganges können die AbsolventInnen um Aufnahme in den FH-Bachelor-Studiengang Diaetologie an der Fachhochschule St. Pölten GmbH ansuchen und mit Anerkennung nachgewiesener Kenntnisse im Sinne der Lehrveranstaltungsbezogenen Anrechnung und unter Berücksichtigung der Abdeckung der in FH-MTD-AV BGBl. II Nr. 2/2006 vorgegebenen Kompetenzen sowie unter der Voraussetzung, dass sämtliche, im Curriculum des bewilligten FH-Bachelor-Studienganges Diaetologie vorgeschriebenen Kompetenzen abgedeckt werden, ins 6. Semester aufgenommen werden. Zur Erlangung der Berufsberechtigung als DiaetologIn haben die Studierenden nach Aufnahme in den FH-Bachelor-Studiengang eine praktische Bachelorprüfung zu absolvieren. Dadurch wird der Erwerb des Titels Bachelor of Science in Health Studies und dementsprechend die Erlangung der Berufsberechtigung im Bereich der Diaetologie gemäß MTD-Gesetz § 3 Abs. 4 ermöglicht.

Alle Details zum Lehrgang „Angewandte Ernährungstherapie“ finden Sie auf www.fhstp.ac.at/weiterbildung/angewandte-ernaehrungstherapie

Dass wir uns nun nach jahrelangen Vorbereitungen über einen positiven Abschluss freuen dürfen, verdanken wir dem großen Engagement aller Beteiligten. Mein besonderer Dank gilt FH-Prof. Gabriele Karner, MBA; Mag. Anna-Elisabeth Purtscher und Ass.-Prof. Dr. Petra Rust!

Mag. Helga Cvitkovich-Steiner, Mag. Jasmina Kavka, MMag. Doris Passler, Mag. Katharina Philipp und Mag. Martin Schiller

Dr. Karin Buchart



STECKBRIEF

Dr. Karin Buchart

Ausbildung:

1989 Studium Ernährungswissenschaften,
Universität Wien
2004 Lehrgang Qualitätsmanagement in der
Gesundheitsförderung, Universität Graz
2011 Dissertation über Traditionelle biogene
Arzneimittel im Pinzgau, Paris-Lodron-Universität
Salzburg

Berufsweg:

1989 – 1994 Werkverträge mit den Firmen
Milupa und Rauch
1994 – 2004 Diät- und Lehrküche der Sanitas
Alpenklinik Inzell, Leitung, Schwerpunkt
Nahrungsmittelallergien
Seit 2005 Regionalentwicklungsprojekt TEH im
Salzburger Saalachtal
Seit 2009 Lehrauftrag im Universitätslehrgang
Gastrosophische Wissenschaften

Tätigkeitsschwerpunkte:

Nahrungsmittelallergien
Regionale Lebensmittel
Biogene Arzneimittel

Sonstige Tätigkeiten:

Gründungsmitglied des Slow Food Conviviums
Pinzgau
Mitglied des UNESCO-Arbeitskreises
Traditionelle Heilmittel
Autorin von Fachbüchern

Info zum Studium der Gastrosophischen
Wissenschaften: www.smc-info.at
Info zum Verein TEH: www.teh.at

Kontakt: karin@buchart.at

Frau Dr. Buchart, Sie sind Lehrbeauftragte im Uni-Lehrgang Gastrosophische Wissenschaften und betreuen die Masterthesis von Frau Benedikt. Was sagen Sie dazu, dass Ihre neuesten Forschungsergebnisse bereits in Richtung klinischer Anwendung untersucht werden?

Das Beste, was einer wissenschaftlichen Arbeit passieren kann, ist, dass sie aus der Schublade geholt wird. Ich freue mich besonders, dass die leitende Diätologin der Landeskrankenanstalten Salzburg dieses Thema aufgegriffen hat und es pionierhaft bearbeitet.

Können Sie uns ein Detail aus Ihrer TEH-Forschung verraten, das Sie verblüfft hat?

Mich haben besonders die kleinen Details in den Erzählungen der alten Menschen begeistert. Zum Beispiel haben sie ganz genau angegeben, welches Wasser man zur Herstellung verwenden soll (Quellwasser, Brunnenwasser, Regenwasser, Wasser von sonnenbeschienenen März-Eiszapfen) und dadurch einen Hinweis gegeben, dass es verschiedene Qualitäten des Wassers gibt. Alle Angaben basieren nicht auf Messungen, sondern auf Beobachtung. Ich wurde angehalten, beim Arbeiten mit Heilpflanzen immer ganz genau hinzuschauen und zuzuschauen, wie sich die Kräuteransätze verändern und entwickeln.

Sie sind auch leitend im Verein TEH tätig. Wohin möchten Sie und Ihr Team die Traditionelle Europäische Heilkunde in den nächsten Jahren weiterentwickeln?

Wir möchten das regionale Heilwissen wieder vermehrt in den Alltag der Menschen einbauen, es auf die Teller der Familien bringen und es im Sinne der UNESCO „lebbar“ in der heutigen Zeit machen.

Mit dem WIFI haben Sie eine Ausbildung zum TEH-Praktiker entwickelt. Was lernt man dort? Wie setzen die AbsolventInnen das um?

Beim „TEH-Praktiker“ lernt man zuerst Grundlagen wie Pflanzenwirkstoffe und Pflanzenbestimmung und anschließend die traditionellen einheimische Praktiken, um verschiedene Heilmittel herzustellen. Es unterrichten 18 TrainerInnen, um das breite Feld der Themen abzudecken. Die AbsolventInnen wenden dieses Wissen in erster Linie in der eigenen Familie an. Einzelne starten auch Schaugärten oder geben in Seminaren Inhalte wie etwa Salbenkochen oder Tinkturenherstellung weiter. Wieder andere stellen verschiedene Produkte her und verkaufen diese über den Verein TEH (Säfte, Sirupe, Kräutersalze, alkoholische Auszüge, Tee u.v.a.). Langsam erobert die einheimische Heilkunde auch den touristischen Bereich.

Ist Ihre TEH-Initiative in Europa mit ähnlichen Initiativen vergleichbar? Wenn ja, wo?

Unsere TEH-Philosophie basiert auf den Erhebungen des regionalen Heilwissens. Mit dem Wissen der alten erfahrenen Menschen unternehmen wir den Versuch, zeitgemäße Produkte zu entwickeln. Wir gehen methodisch einen neuen Weg. Es gibt woanders eine ganze Reihe von Projekten mit Kräutern und Heilpflanzen, die sich in letzter Konsequenz doch immer deutlich von unserer Initiative unterscheiden.

Maria Anna Benedikt, M. Sc.



STECKBRIEF

Maria Anna Benedikt, M. Sc.

Ausbildung:

1976 – 1978 Medizinische Technische Schule für den Diätendienst, St. Pölten

Berufsweg:

1978 – 1979 Diätologin, Hotel Esplanade in Baden bei Wien

1979 – 1981 Diätologin, Salzburger Landeskliniken – Christian-Doppler-Klinik
Ab September 1981 Diätologin, Salzburger Landeskliniken – Landeskrankenhaus
Leitung seit 1986

Tätigkeitsschwerpunkte:

Klinische Ernährung (Gründungsmitglied des ersten Ernährungsteams in Österreich)

Vorsitzende der Ernährungskommission der Landeskliniken Salzburg

Qualitätsmanagement Ernährungsberatung – Ernährungstherapie (Gründungsmitglied der österreichischen Bundesprojektgruppe der Leitenden DiätologInnen)

Gründungsmitglied des Interdisziplinären Zentrums für Chronisch Entzündliche Darm-erkrankungen – Landeskrankenhaus Salzburg

Sonstige Tätigkeiten:

2002 Eröffnung der eigenen Praxis beneVita – Medizinische Ernährungsberatung & Therapie: www.benevita.at

Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats SPAR Konzern
Produktlinie SparVital (Unterschriftssiegel)

Kontakt: office@benevita.at
M.Benedikt@salk.at

Die Interviews führte

Mag. Dorothea Gmeiner-Jahn

E-mail: office@gastrosophie.at

Frau Benedikt, Sie sind Studierende im 5. Semester des Universitätslehrgangs Gastrosophische Wissenschaften in Salzburg und arbeiten bereits an Ihrer Masterthesis. Welches Thema haben Sie sich ausgesucht? Der Arbeitstitel lautet vorläufig: Kräuter in der onkologischen Komplementärmedizin. Dabei beschränke ich mich auf ein in der Medizintradition der letzten 150 Jahre vernachlässigtes Thema, nämlich die Traditionelle Europäische Heilkunde (TEH). Ich möchte den präventiven und therapeutischen Einsatz von Kräutern herausarbeiten: Welche Kräuter kann man kulinarisch, diätetisch im Menüangebot verwenden? Es geht ja nicht nur um wirksame Therapie im engeren Sinne, sondern auch um die Steigerung der Lebensqualität von KrebspatientInnen durch gutes Essen.

Was hat Sie motiviert, dieses Thema zu wählen?

Zwei Gründe fallen mir da ein. Erstens komme ich aus dem medizinischen Bereich und möchte für mein Haus, das LKH Salzburg, eine Arbeit schreiben, die auch praktische Anwendung finden kann. Zweitens wird heute sehr gerne von der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) und von Ayurveda gesprochen. Ich finde, es wird Zeit, dass wir mit unserer reichen europäischen Tradition selbstbewusster auftreten und die Erkenntnisse der TEH prüfen, weiterverfolgen und in die Medizin einfließen lassen.

Wo findet derzeit die Forschung zu diesem Thema eher statt – Europa, Amerika, Asien, ...?

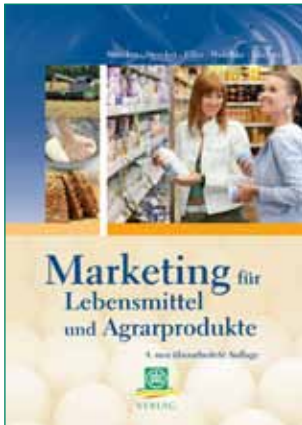
Natürlich gibt es in Europa schon sehr gute Ansätze in der Forschung und gerade die aktuelle naturwissenschaftliche Dissertation von Karin Buchart zum Thema „Traditionelle biogene Arzneimittel im Pinzgau“ hat mir gezeigt, dass es hier viel Spannendes zu entdecken gibt. Die Pioniere der wissenschaftlichen pflanzenbasierten onkologischen Komplementärmedizin sind bisher eher in Nordamerika zu finden. Allerdings geht es dort eher um die Wirkung sekundärer Pflanzeninhaltsstoffe und weniger um Kräuter.

Sie arbeiten seit vielen Jahren als leitende Diätologin eines großen Krankenhauses. Wie reagieren PatientInnen, ÄrztInnen auf das Thema „Kräuter in der onkologischen Komplementärmedizin“?

Diejenigen, mit denen ich gesprochen habe, reagieren sehr, sehr positiv. Natürlich gibt es auch kritische Stimmen, und das ist auch gut. Mir ist bewusst, dass wir Kräuter nur dann einsetzen können, wenn sie pharmakologisch gut überprüft sind. Beispielsweise weiß man vom Johanniskraut – es wird mitunter als natürliches Beruhigungsmittel eingesetzt –, dass es die Wirkung von Chemotherapie vermindern kann. Oder die Frage von kalten Kräuterzubereitungen: Hier ist besondere Sorgfalt bei der Reinheit des Materials erforderlich. Aus all diesen Gründen möchte ich mein Thema nur in Obhut medizinischer Wissenschaft aufarbeiten.

Wie sehen Sie die Einbettung Ihres Forschungsthemas in den Uni-Lehrgang Gastrosophische Wissenschaften?

Gastrosophische Fragestellungen gehen so vielfältig an das Thema Ernährung heran – geschichtlich, medizinisch, soziologisch, aus Sicht der Warenkunde, Ethik u.v.a.m. Da ist auch mein Thema eine Bereicherung, zumal ich in meiner Lehrganggruppe die Einzige aus dem ernährungsmedizinischen Bereich bin.



Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte

Strecker O., Strecker O. A., Elles A., Weschke H.-D., Kliebisch C.

720 Seiten, zahlreiche Abbildungen und Tabellen, 4. neu überarbeitete Auflage, ISBN 978-3-7690-0755-8, DLG Verlag, 2010, EUR 82,30.

Neben den allgemeinen Grundlagen bietet das Werk einen fundierten Einblick in Planung, Aktionsbereiche und Strategien des Lebensmittelmarketings.

Der Fokus richtet sich auf den Endverbraucher – er ist es, auf den die Wertschöpfungskette abzielt. Daher sind Marketing und Marketingforschung inhaltlich schwerpunktmäßig auf den Konsumenten ausgerichtet.

Eine methodische Neuerung des Buches ist die Einführung der sogenannten „Toolboxes“. Praxisrelevante Instrumente, Methoden oder auch Trendthemen werden von ExpertInnen aus der Praxis in separaten Kästen vorgestellt.

Die Rolle des Staates und sein Eingriff in die Märkte werden in dem Werk ebenso thematisiert wie die Bedeutung von digitalen Medien in den Aktionsbereichen des Marketings. Auch das Thema Lebensmittelsicherheit wird behandelt, da es in den letzten Jahrzehnten für das Marketing an Relevanz gewonnen hat.

Fazit: von Saatgut bis Fastfood – ein sehr umfassendes Werk für all jene die sich mit dem Thema Marketing für Lebensmittel detailliert und wissenschaftlich fundiert auseinandersetzen möchten.



Das aktuelle Lebensmittelrecht

Foisner J., Gombos J., Greimel A., Müller L., Nepf R., Rossmann B., Sabadello A., Voltmer E., Woidich A.

A5-Ordner, Loseblattsammlung ca. 600 Seiten, ISBN 978-3-902617-13-2, FVH Forum Verlag Herkert GmbH, 2011, EUR 148,00 zuzügl. MWSf.

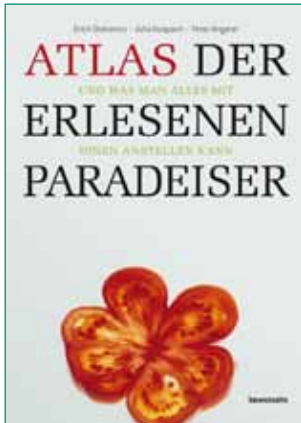
Eine aktuelle Novelle des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMS-VG) bringt Neuregelungen für Lebensmittelhersteller, -händler und die Gastronomie. Grund dafür sind konkrete Anlassfälle (Skandale, Krisen), wodurch ein unverzügliches Handeln und Sofortmaßnahmen unter anderem durch das Gesundheitsministerium wünschenswert sind. In diesem Zusammenhang wird die Auseinandersetzung mit den Themen Lebensmittelrecht und -sicherheit für Lebensmittelunternehmer neuerlich ins Zentrum gerückt.

Das Werk liefert einen aktuellen Überblick zu den nationalen und europäischen Rechtsgrundlagen. Die Pflichten des Lebensmittelunternehmens werden ebenso erläutert wie die amtliche Lebensmittelkontrolle und die Strafverfahren im Lebensmittelbereich.

Praxisrelevante Themen zur Lebensmittelproduktion, Hygiene, Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln werden ausführlich behandelt.

Fazit: eine Zusammenfassung von Rechtsgrundlagen kombiniert mit praktischen Handlungsanleitungen für die Lebensmittelbranche – kompakt und übersichtlich aufbereitet.

seitenweise aufgeblättert



Atlas der erlesenen Paradeiser und was man alles mit ihnen anstellen kann

Stekovics E., Kospach J., Angerer P.

264 Seiten, Loewenzahn, 2011, mit prächtigen Farbfotos, fest gebunden mit Schutzumschlag, ISBN 978-3-7066-2480-0, EUR 59,90.

Wer sagt „Paradeiser mag ich nicht“ sollte einmal weißen Pfirsich, striped German oder Tigerella verkosten – nur einige der vorgestellten Paradeiser. 3.200 Sorten baut Erich Stekovics im burgenländischen Frauenkirchen an. In diesem Atlas, das Wort Buch ist einfach zu trivial für dieses Werk, gibt er sein Wissen um Geschichte, Geschmack und Anbau weiter, ergänzt um Rezepte von österreichischen Spitzengastronomen. Wunderschöne, nicht immer perfekt abgelichtete Paradeiser runden das Werk ab.

Fazit: ein Standardwerk für alle, die sich für alte und neue Paradeisersorten interessieren, inklusive nachkochbaren Rezepten von österreichischen KöchInnen.



Die Nebenbei-Diät Schlank werden für Zwischendurch

208 Seiten, Stiftung Warentest 2011, ISBN 978-3-86851-024-9, zahlreiche Bilder, EUR 16,90 (D).

Diät-Bücher gibt es viele, doch die wenigsten werden wirklich gelesen. Das Gefühl des erhobenen Zeigefingers ist meist allgegenwärtig. Hier einmal ein anderer Ansatz. Der erste Teil beschäftigt sich natürlich mit den Do`s and Dont`s des Abnehmens, in kurzer knapper Form. Dann geht es ans Bildliche. Frühstück, Mittag, Abendessen, Unterwegs, Getränke sind die folgenden Kapitel, mit einigen Tipps und vielen Bildern und bunten Buttons. Der Genuss steht im Vordergrund, es werden immer Alternativen zu „dicken“ Lebensmitteln angeführt. So kann jeder schnell und einfach entscheiden: will ich oder will ich nicht?

Fazit: praxisorientiert und auch zum zwischendurch-Blättern gut geeignet.



Gärtnern im Quadrat Reiche Ernte auf kleinstem Raum

Nageleisen A-M.

168 Seiten, Verlag Eugen Ulmer 2011, ISBN 978-3-8001-6937-5, Abbildungen und Tabellen, EUR 25,60.

Wer hätte nicht immer gerne frisches Gemüse und Kräuter aus dem eigenen Garten? Das ist oft nicht möglich, da die Terrasse oder Loggia einfach zu klein ist. In diesem Buch wird anschaulich beschrieben, wie Gärtnern in Hochbeeten auch auf kleinstem Raum möglich sein kann. Der Trick dabei ist, optimale Bedingungen für das Gemüse zu schaffen und ständig nachzupflanzen. Die quadratische Unterteilung der Beete erleichtert die effiziente Nutzung der Fläche und ist auch optisch sehr ansprechend.

Fazit: ein interessantes Gartenbuch mit vielen Tipps und Tricks rund ums Anpflanzen.



Mahlzeiten

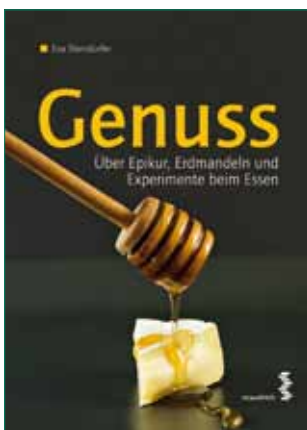
Alte Last oder neue Lust?

Schönberger G., Methfessel B. (Hrsg)

160 Seiten, VS Verlag für Sozialwissenschaften 2011, ISBN: 978-3-531-17959-9, 11 Abbildungen und 2 Tabellen, Broschüre, EUR 29,95 (D).

Der vorliegende Band greift die Fachdiskussion rund um das Thema Mahlzeiten aus den verschiedensten Blickwinkeln auf. Die AutorInnen sind Fachleute auf ihrem Gebiet und definieren, analysieren und diskutieren Mahlzeiten mit Blick auf die sich wandelnde Alltagspraxis, veränderte Strukturen und sich ändernde Rahmenbedingungen. Ist die Mahlzeit eine alte Last, in der Form heute nicht mehr umsetzbar oder kann Mahlzeit auch zu einer neuen Lust führen? Ein besonderer Fokus liegt hier auf den Familien- und Schulmahlzeiten.

Fazit: ein fachlich kompetentes Buch zum Thema Mahlzeiten.



Genuss

Über Epikur, Erdmandeln und Experimente beim Essen

Eva Derndorfer

250 Seiten, zahlreiche Farbabbildungen, Wilhelm Maudrich Verlag, 2011, ISBN 978-3-85175-939-6, EUR 24,00.

Wussten Sie, dass ein und derselbe Aromastoff sowohl für billigere Robustakaffees wie auch für den Korkfehler in Wein typisch ist? Oder dass das Anbaugebiet nicht nur Wein, sondern auch Kaffee, Tee und Kakao geschmacklich beeinflusst? Dieser bislang unübliche Vergleich der Genussmittel Kaffee, Tee, Kakao (Schokolade) und Wein ist übrigens eine der Besonderheiten dieses Buches. Eine andere sind die Ansichten von Genussmenschen. Sieben Fragen an sieben InterviewpartnerInnen – darunter Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann – fördern spannende Einsichten zutage. Und schließlich erfährt man auch, wo die in Österreich so beliebte Panier ihren Ursprung hat.



Cooler Rezepte für zwischendurch

Hanreich I., Macho B.

176 Seiten, zahlreiche Abbildungen und Tabellen, 2. überarbeitete Auflage, ISBN 978-3-901518-14-0, Verlag Ingeborg Hanreich, 2011, EUR 19,90.

In diesem neu überarbeiteten Rezeptbuch werden leckere und nahrhafte Zwischenmahlzeiten für Kinder und Jugendliche vorgestellt, die aber natürlich auch bei den Erwachsenen Anklang finden. Am Anfang findet man tolle und praxisnahe Tipps zur Küchenpraxis und wertvolle Informationen zur Ernährung von Schulkindern. Auch das Thema Brainfood wird auf spannende Weise aufgegriffen und erklärt. Die Rezepte sind unkompliziert, erprobt und getestet, und es findet sich für jeden Gaumen und Anlass – ob süß oder pikant, kalorienarm oder -reich, einfach oder aufwendig – das passende Rezept.

Fazit: vom belegten Brot bis hin zum Schokopudding – ein sehr umfassendes Werk für all jene, die mehr über ausgewogene Zwischenmahlzeiten für Kids und Familie wissen möchten!

Eva Luger
Maria Luger

neues von links

screenshots & urls



<http://foodday.org>

FoodDay wurde vom CSPI (Center for Science in the Public Interest) gegründet. An einem Tag im Jahr wird in Schulen, Universitäten, Landeshauptstädten etc. über die Ernährung in Amerika gesprochen. Es wird diskutiert was richtig und falsch ist und wie man es beheben kann. Das Ziel des FoodDay ist es, die Ernährung der Amerikaner zu verändern.

www.cspinet.org

Das CSPI (Center for Science in the Public Interest) ist eine unabhängige, wissenschaftlich-basierte Organisation. Seit 1971 setzt sich die CSPI stark für Ernährung und Gesundheit sowie Lebensmittelsicherheit und Alkoholpolitik ein. Der Newsletter „Nutrition Action Healthletter“ ist der aufgabenstärkste zum Thema Ernährung und Gesundheit in Nordamerika.

www.genanet.de

Genanet ist ein Projekt des Vereins LIFE – Bildung, Umwelt, Chancengleichheit. Der in Berlin angesiedelte Bildungsträger setzt sich ein für mehr Umweltschutz und für Chancengleichheit der Geschlechter in Handwerk, Naturwissenschaft und Technik, entwickelt neue Bildungskonzepte und integriert Umweltschutz in alle Bildungsbereiche, verbindet Umweltpolitik mit Frauenpolitik und organisiert Frauen-Netzwerke, die sich für mehr Chancengleichheit im Umweltbereich und auf dem Arbeitsmarkt einsetzen.

www.arche-noah.at

Arche Noah ist eine Gesellschaft für die Erhaltung und Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt. Gefährdete Kulturpflanzen werden gesichert und verfügbar gemacht. Wissen über Anbau, Nutzung und Vermehrung gefährdeter Kulturpflanzen wird gesammelt. Weiters wird durch eine gezielte Öffentlichkeitsarbeit Bewusstseinsbildung in der Bevölkerung betrieben.

www.nugo.org

NuGO (Nutrigenomics Organisation) ist eine europäische Organisation für Nutrigenomik, deren Aufgabe es ist, die Verbindung zwischen Genom-, Ernährungs- und Gesundheitsforschung in Europa herzustellen. Es entwickelte sich aus einem EU-finanziertem „Network of Excellence“.

www.foodallergens.info

Foodallergens.info ist Teil des EuroPrevall-Projektes, welches die Prävalenz, Kosten und Ursachen von Lebensmittelallergien in Europa erforscht. Die Website ist aufgeteilt in Hintergrundwissen, allergieauslösende Lebensmittel, gesetzliche Anforderungen in der EU, Catering und umfasst weiters ein Portal über Lebensmittelallergien.

www.ifr.ac.uk

Das Institute of Food Research (IFR) betreibt Forschung in den Bereichen Ernährung für Gesundheit und Prävention von ernährungsbedingten Erkrankungen. Es ist das einzige Institut in Großbritannien, das sich mit Lebensmittelwissenschaft, Ernährung und Gesundheit beschäftigt. Auf der Homepage sind aktuelle Forschungsthemen aufgelistet.

www.gender-mainstreaming.net

Diese Website wird vom Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ) Deutschland herausgegeben. Es wird auf das Thema Gender Mainstreaming eingegangen. Zu finden ist außerdem ein Wissensnetz, das als ein praxisnaher und anwendungsorientierter Wissenspool konzipiert ist und einen Überblick über zentrale Aspekte der Umsetzung der Strategie enthält.

<http://foodallergens.ifr.ac.uk>

Die Europäische Union hat das „InformAll Projekt“ in Auftrag gegeben, um eine öffentliche Datenbank mit Informationen über allergene Lebensmittel zu erstellen. Die InformAll-Datenbank beinhaltet allgemeine, klinische und biochemische Informationen über allergene Lebensmittel.