



Jahresbericht

der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.

2019





**Liebe Mitglieder und
Förderer der DGE,**

liebe Leserinnen und Leser,

eine gesundheitsbewusste und gesundheitsfördernde Ernährung ist in allen Lebenssituationen wichtig. Dafür setzen wir uns in der täglichen Arbeit der DGE ein. Dass bis zu 30 % der Patient*innen in deutschen Kliniken und bis zu 25 % der Bewohner*innen in Pflegeheimen mangelernährt sind, verdeutlicht, wie wichtig auch eine optimale ernährungsmedizinische Versorgung ist. Einer unserer Themenschwerpunkte 2019 war daher die Ernährung in Kliniken und Pflegeeinrichtungen. Unser Beitrag „Mangelernährung in deutschen Kliniken und Pflegeeinrichtungen“ mit der Auswertung der nutritionDay-Daten zeigte, dass Mangelernährung ein unterschätztes Gesundheitsproblem ist. Er erschien als erste Vorveröffentlichung zum 14. DGE-Ernährungsbericht.

Auch freuen wir uns über die Herausgabe des „Leitfadens Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP)“ Ende des Jahres, den die DGE und die Deutsche Akademie für Ernährungsmedizin e. V. (DAEM) in enger Zusammenarbeit mit verschiedenen Fachverbänden grundlegend überarbeitet hat. Er löst das frühere Rationalisierungsschema ab. Der aktuelle Leitfaden für die praktische Ernährungstherapie und -versorgung bietet eine sehr gute Orientierungshilfe für eine optimale und moderne ernährungsmedizinische Versorgung in Kliniken, Krankenhäusern und Pflegeheimen.

Ein weiteres Themenhighlight in der Arbeit der DGE war die Sporternährung. Die gleichnamige Arbeitsgruppe veröffentlichte fünf Positionspapiere in der Fachzeitschrift Ernährungs Umschau zu Flüssigkeitsmanagement, Energiebedarf, Fetten, Kohlenhydraten sowie Mineralstoffen und Vitaminen in der Sporternährung. Damit liegen erst-

mals gesicherte Empfehlungen und Standards zu den besonderen Ernährungsbedürfnissen von Leistungssportlern und ambitionierten Freizeitsportlern im deutschsprachigen Raum vor.

2019 feierten wir außerdem den 50. Geburtstag des DGE-Ernährungsberichts. Im Juli 1969 wurde die erste Ausgabe dieses Werks veröffentlicht. Die 13 bislang erschienenen Berichte sind eine fundierte und objektive Informationsquelle zu aktuellen relevanten Themen aus den Bereichen Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft für Politik, Wissenschaft, Wirtschaft und Medien sowie Fachkräfte. Mit Spannung erwarten wir den 14. DGE-Ernährungsbericht Ende dieses Jahres.

Der Jahresbericht bietet immer eine wunderbare Gelegenheit, unsere vielfältigen Aktivitäten des Vorjahres Revue passieren zu lassen und belegt unsere kontinuierliche und erfolgreiche Arbeit. Durch Ihre Unterstützung, konstruktive Zusammenarbeit sowie haupt- und ehrenamtliche Mitarbeit tragen Sie entscheidend dazu bei. Dafür ein herzliches Dankeschön!

Wir wünschen Ihnen eine kurzweilige Lektüre durch unsere Themenvielfalt.

Ihr*e

Dr. Kiran Virmani
Geschäftsführerin der DGE

Prof. Dr. Jakob Linseisen
Präsident der DGE

Inhalt

| | | |
|----------|---|----|
| | Vorwort | 3 |
| | Fakten und Zahlen 2019 | 6 |
| 1 | Die DGE stellt sich vor | |
| | Aufgaben und Ziele | 8 |
| | Wir über uns | 10 |
| 2 | Themenschwerpunkte im Jahr 2019 | |
| | Ernährung in Kliniken und Pflegeeinrichtungen | 18 |
| | Sporternährung | 22 |
| | Internationale Aktivitäten | 24 |
| | Kompetenzcluster der Ernährungsforschung | 26 |
| 3 | Wissenschaftliche Aktivitäten und Veröffentlichungen | 30 |
| 4 | Publikationen | |
| | Fachmedien | 32 |
| | ... für unsere Mitglieder | 37 |
| 5 | Presse- und Öffentlichkeitsarbeit | |
| | Zielgruppenspezifische Kommunikation | 38 |
| | Aktivitäten der IN FORM-Projekte | 48 |
| | Wissenschaftspreise | 49 |
| | 30 Jahre Journalisten-Preis | 50 |
| | Messen und Veranstaltungen | 52 |
| 6 | Veranstaltungen/Seminare/Tagungen | |
| | 56. Wissenschaftlicher Kongress der DGE | 54 |
| | DGE-Arbeitstagung | 58 |
| | Journalistenseminar | 59 |
| | Fortbildungsveranstaltungen | 60 |
| | Verbundprojekt Nordländer | 69 |
| 7 | Qualitätssicherung | |
| | Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung | 70 |
| | Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsverpflegung | 73 |
| | Impressum | 78 |

3

Seminare

des DGE-Referats
Fortbildung erstmals
in München

30

Jahre

Journalisten-Preis



7



Nationalitäten

beim DGE/FENS-Workshop
in Bonn

676

Audits

in Einrichtungen der
Gemeinschaftsverpflegung
durchgeführt



620

Kongressteilnehmer*innen



4130

Mitglieder

Alle reden über Ernährung,
wir sowieso!

DGE-Mitglied werden
www.dge.de/service/mitgliedschaft/



50

Jahre

DGE-Ernährungsbericht



1745

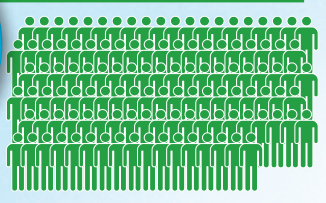
Einrichtungen

DGE-zertifiziert



117

Mitarbeiter*innen



1000

EB/DGE und VM/DGE

nutzen Online-Tool zur Zertifikatsverlängerung

1430

Follower*innen



10

Jahre

Vernetzungsstellen
Schulverpflegung



55

55. Ehrenmitglied

ernannt





Die DGE stellt sich vor

Aufgaben und Ziele

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) ist seit ihrer Gründung 1953 die für Deutschland zuständige unabhängige wissenschaftliche Fachgesellschaft für alle ernährungsrelevanten Fragen. Sie stellt Forschungsbedarf fest und informiert Verbraucher*innen, Multiplikator*innen und Interessierte aus Politik, Wissenschaft, Wirtschaft sowie Medien über neue Erkenntnisse und Entwicklungen aus der ernährungswissenschaftlichen Forschung. Mit der Erarbeitung ihrer Empfehlungen und Aussagen schafft die DGE eine wissenschaftliche Basis im Bereich Ernährung, die sie durch Publikationen und Veranstaltungen bekannt macht. Indem die DGE die Ernährungsaufklärung, -beratung und -bildung zur vollwertigen Ernährung voranbringt, sichert sie deren Qualität und fördert dadurch die Gesundheit der Bevölkerung.

Ihre Ziele verwirklicht die DGE bundesweit, insbesondere durch die

- Publikation des DGE-Ernährungsberichts,
- Herausgabe der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr,
- Herausgabe von DGE-Beratungs-Standards, der sieben DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung, Leitlinien, Stellungnahmen und Positionen,
- Veröffentlichung weiterer Informationsmedien und wissenschaftlicher Publikationen, Erarbeitung von Curricula,
- Durchführung von wissenschaftlichen Tagungen, Seminaren und Lehrgängen.

Die Aktivitäten und Maßnahmen der DGE zielen auf Verhaltens- und Verhältnisprävention zur Gesundheitsförderung und -erhaltung ab und richten sich an alle Bevölkerungsgruppen. Die DGE konzentriert sich dabei auf die Vermittlung von Kompetenzen bei und durch Multiplikator*innen, ihre Empfehlungen erreichen darüber auch die Endverbraucher*innen.

Als eingetragener, gemeinnütziger Verein verfolgt die DGE ihre Ziele frei von wirtschaftlichen Interessen und politischen Einflüssen. Ihr oberstes Organ ist die Mitgliederversammlung.

Organigramm der DGE





Wir über uns

Die DGE hat ein wissenschaftlich unabhängiges Präsidium mit Persönlichkeiten, die die Ernährungswissenschaft der Bundesrepublik Deutschland repräsentieren. Neben den elf gewählten Mitgliedern besteht es aus 27 kooptierten Mitgliedern, zwei Gästen sowie zwei Sektionsvertreter*innen.

Wissenschaftliches Präsidium

Auf ihrer Jahresversammlung im September 2019 wählten die DGE-Mitglieder für die nächsten drei Jahre ein neues Präsidium. Prof. Dr. Jakob Linseisen von der Ludwig-Maximilians-Universität München (LMU) löste damit die Präsidentin Prof. Ulrike Arens-Azevêdo ab. Prof. Dr. Britta Renner von der Universität Konstanz und Prof. Dr. Bernhard Watzl vom Max Rubner-Institut (MRI) in Karlsruhe übernahmen gemeinsam das Amt des/der Vizepräsidenten*in.

- Präsident

Prof. Dr. Jakob Linseisen

Lehrstuhl für Epidemiologie der LMU München am UNIKA-T Augsburg; Selbstständige Forschungsgruppe Klinische Epidemiologie, Helmholtz Zentrum München

- Vizepräsident*in

Prof. Dr. Britta Renner

Fachbereich Psychologie, Universität Konstanz

Prof. Dr. Bernhard Watzl

Institut für Physiologie und Biochemie der Ernährung, Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe

Verwaltungsrat

Der Verwaltungsrat überwacht die Geschäftsführung in fachlicher und administrativer Hinsicht, prüft den Jahresabschluss, bestellt die Geschäftsführung und genehmigt den Arbeitsplan der DGE.

- Vorsitzender des Verwaltungsrats

Prof. Dr. Helmut Heseker

Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit, Universität Paderborn



Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani dankt dem bisherigen Präsidium für die vertrauensvolle Zusammenarbeit und begrüßt den neuen Präsidenten und die/den Vizepräsident*in in ihrem Amt, v.l.n.r. Prof. Dr. Jakob Linseisen, Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Dr. Kiran Virmani, Prof. Dr. Britta Renner, Prof. Dr. Stefan Lorkowski, Prof. Dr. Bernhard Watzl



Hauptgeschäftsstelle

Für die DGE sind 117 Mitarbeiter*innen in Voll- oder Teilzeit tätig: 64 in der Hauptgeschäftsstelle in Bonn, davon dreizehn Mitarbeiter*innen im Projekt „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“, zehn Mitarbeiter*innen in den Projekten Diet-Body-Brain (DietBB), „Geprüfte IN FORM-Rezepte“, Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS) und Nachhaltig (B)und Gesund. Hinzu kommen 15 Mitarbeiter*innen in den rechtlich unselbstständigen Sektionen der DGE sowie deren Projekten und fünfzehn in den rechtlich unselbstständigen Vernetzungsstellen (inkl. Verbundprojekte). Die Hauptgeschäftsstelle gliedert sich in fünf Fachreferate mit den Aufgabenfeldern Wissenschaft, Fachmedien/Sektionskoordination, Fortbildung, Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung sowie Öffentlichkeitsarbeit und das vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderte Projekt „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“. Seit 2015 zählen auch das Projekt DietBB sowie das Projekt „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ zur DGE. Die Inneren Dienste stellen die Abwicklung der administrativen und finanziellen Belange der DGE sicher. Geschäftsführerin ist Dr. Kiran Virmani.

Projekte

DGE-Projekte

Die DGE beteiligt sich aktiv an vom BMEL bzw. dem Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) geförderten Projekten im Bereich Ernährung. Die Laufzeiten der Projekte variieren.

IN FORM Projekte der DGE

Der Nationale Aktionsplan „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ hat das Ziel, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten in Deutschland bis zum Jahr 2020 nachhaltig zu verbessern. Seit der Initiierung 2008 vom BMEL und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) ist IN FORM bundesweit mit Projektpartner*innen in allen Lebensbereichen aktiv. Die DGE setzt sich mit den drei bei ihr angesiedelten Projekten aktiv für die Ziele von IN FORM ein. → www.in-form.de.

IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

Das Projekt „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ hat nachhaltige, praxisnahe Qualitätsstandards entwickelt, die die Umsetzung einer vollwertigen Verpflegung in den verschiedenen Lebenswelten ermöglichen. Sie richten sich vor allem an Verantwortliche für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen, Schulen, Betrieben, Krankenhäusern sowie Reha- und Senioreneinrichtungen.

Geprüfte IN FORM-Rezepte

Mit dem Projekt „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ gibt die DGE Verbraucher*innen eine Orientierungshilfe, um auf einen Blick ein ausgewogenes Rezept bzw. Gericht zu erkennen. Dafür haben IN FORM und die DGE einen Kriterienkatalog und das Logo „Empfohlen von IN FORM“ in Kooperation mit der DGE entwickelt. Zusätzlich zeigen begleitende Ernährungstipps, warum die Rezepte und Gerichte empfehlenswert sind. Die Begleittexte beinhalten Hinweise, wie durch Veränderungen der Zutaten oder der Zubereitung Gerichte ernährungsphysiologisch günstiger werden.



Lesen Sie mehr
über die DGE, ihre
Fachreferate und
die Projekte unter
→ www.dge.de.

Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS-Studie)

Die „Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS-Studie)“ verbessert die Datenlage für eine Diskussion um Kosten und Preise des Schulessens.

Die KuPS-Studie wurde 2017 vom BMEL als Teil von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ beauftragt. Im November 2019 veröffentlichte die DGE den Abschlussbericht (siehe Kapitel 3 „Wissenschaftliche Aktivitäten und Veröffentlichungen“).

Nachhaltig (B)und Gesund

Das Projekt „Nachhaltig (B)und Gesund“ setzt sich für mehr Nachhaltigkeit in der Betriebsgastronomie ein. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung werden bei der Zubereitung gesundheitsfördernder Mahlzeiten, die einen hohen Anteil an Bioprodukten enthalten, unterstützt. Ziel des Projektes ist die Entwicklung eines Handlungsleitfadens, um ökologische und gesundheitsfördernde Aspekte der Nachhaltigkeit umzusetzen.

**NACHHALTIG
B|UND GESUND**

Kompetenzcluster der Ernährungsforschung

2018 hat die zweite Förderphase begonnen, in der die DGE die Öffentlichkeitsarbeit für alle clusterübergreifenden Aktivitäten der vier Kompetenzcluster der Ernährungsforschung, das sind DietBB, enable, nutriCARD und NutriAct, übernommen hat.



Diet-Body-Brain (DietBB)

Seit 2015 forscht die DGE mit einem eigenen Projekt bei „Diet-Body-Brain (DietBB) – Von der Epidemiologie zu evidenzbasierter Kommunikation“. Sie ist damit eine/r von 17 Akteur*innen eines vom BMBF initiierten Kompetenzclusters der Ernährungsforschung. In der ersten Förderphase hat die DGE die Bekanntheit der lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen in der Bevölkerung in Deutschland evaluiert. Basierend auf den gewonnenen Erkenntnissen untersucht sie in der zweiten Förderphase Kommunikationsstrategien, die dazu dienen, die lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen an spezifische Zielgruppen verhaltenswirksam zu vermitteln. Die Effektivität der Kommunikation von Empfehlungen soll erforscht und verbessert werden, um den Gesundheitsstatus der Bevölkerung und die Prävention zu fördern.

Sektionen

DGE-Sektionen

In den Bundesländern Baden-Württemberg (BW), Hessen (HE), Mecklenburg-Vorpommern (MV), Niedersachsen (NI), Schleswig-Holstein (SH) und Thüringen (TH) ist die DGE durch Sektionen vertreten. Zwei Sektionen, Hessen und Baden-Württemberg, agieren rechtlich selbstständig.

Die Sektionen nehmen landesspezifische Interessen wahr und verbreiten die Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft und die Empfehlungen der DGE in regionalen Netzwerken. Sie fördern die Ernährungsaufklärung und leisten Beratung sowie Informations- und Öffentlichkeitsarbeit.

Dazu führen die Sektionen Fortbildungsveranstaltungen wie Fachtagungen und Seminare für Multiplikator*innen und Fachkräfte aus den Bereichen Ernährung, Bildung, Gesundheit, Prävention und Politik durch. Sie präsentieren sich regelmäßig auf regionalen Veranstaltungen und veröffentlichen in lokalen Medien Beiträge zu ernährungsrelevanten Themen sowie zu ihren Aktivitäten. Die Sektionen initiieren regionale Projekte und koordinieren die Aktivitäten von im Ernährungsbereich tätigen Institutionen und Organisationen.

Die DGE-Sektionen in sechs Bundesländern





DGE-Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung

Als eine Initialmaßnahme des Nationalen Aktionsplans „IN FORM“ hat das BMEL gemeinsam mit den Bundesländern Vernetzungsstellen Schulverpflegung eingerichtet. Sie unterstützen bundesweit Schulen – in einigen Ländern auch Kitas – bei der Entwicklung und Qualitätsverbesserung eines ausgewogenen Verpflegungsangebotes. Die Basis dafür bildet der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ bzw. der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, die die DGE im Auftrag des BMEL erarbeitet hat.

In den Bundesländern Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Thüringen sind die Vernetzungsstellen bei der entsprechenden DGE-Sektion räumlich angesiedelt. Sie stellen Informationen zur Verfügung, organisieren Veranstaltungen und sorgen dafür, dass Akteur*innen in Schulen und Kitas bei der Planung, dem Aufbau und der Optimierung einer adäquaten Gemeinschaftsverpflegung unterstützt und zusammengeführt werden.

Fachgruppen/Mitglieder

DGE-Fachgruppen

Wissenschaftler*innen, wissenschaftlicher Nachwuchs, Expert*innen und erfahrene Praktiker*innen erhalten mit den Fachgruppen eine Plattform zum gegenseitigen Austausch. Hierdurch möchte die DGE einen stärkeren Wissenstransfer in die Arbeit der Fachgesellschaft ermöglichen, die intensivere Anbindung der Mitglieder fördern und den inhaltlichen Austausch mit Wissenschaftler*innen verbessern sowie die fachbezogene Arbeit vertiefen. Die Fachgruppen haben unterschiedliche Themenschwerpunkte im Bereich „Wissenschaft“ und „Ernährung in der Praxis“:

- Early Career Scientists
- Epidemiologie
- Ernährungsberatung
- Ernährungsbildung
- Ernährungsmedizin
- Ernährungsverhaltensforschung
- Gemeinschaftsverpflegung
- Lebensmittelwissenschaft
- Physiologie und Biochemie der Ernährung
- Public Health Nutrition

DGE-Mitglieder

Im Dezember 2019 waren insgesamt 4 130 Mitglieder registriert. Jede am Thema Ernährung interessierte Person kann Mitglied werden. Auch Verbände, Firmen und Wirtschaftsverbände haben eine Mitgliedschaft bei der DGE. Mitglieder können sich z. B. in einer der zehn DGE-Fachgruppen engagieren und sich inhaltlich sowie fachlich austauschen, zu vergünstigten Preisen an Veranstaltungen teilnehmen und den Dialog mit anderen Interessierten, Kolleg*innen und Fachexpert*innen nutzen.



Die DGE-Fachgruppe „Early Career Scientists“ (ECS) wurde 2019 gegründet. Diese vertritt unabhängig von den verschiedenen Disziplinen der anderen neun DGE-Fachgruppen die Interessen und Belange junger Wissenschaftler*innen, wie Studierende, wissenschaftliche Mitarbeiter*innen und PostDocs. Die Fachgruppe fördert den Austausch und die Vernetzung von ECS im In- und Ausland und bietet eine Plattform für die Karriereentwicklung.

Mitglieder 2019

| | |
|---------------------|-------|
| Einzelpersonen | 3 997 |
| Firmen | 48 |
| Verbände | 64 |
| Wirtschaftsverbände | 21 |
| Gesamt | 4 130 |

(Stand: Dezember 2019)

DGE-Finanzhaushalt

Die DGE hatte 2019 Gesamtausgaben von 9,53 Mio. Euro.

Die Finanzierung erfolgt mit rund einem Viertel durch Einnahmen aus Gebühren für Schriften und Medien, Honoraren für Beratungen, Teilnehmerbeiträgen zu Veranstaltungen und Mitgliedsbeiträgen. Zu etwa drei Vierteln wird die DGE mit öffentlichen Mitteln von Bund und Ländern gefördert.

In 2019 erhielt die Hauptgeschäftsstelle eine Bundesförderung in Höhe von 4,29 Mio. Euro (Quote 67 %). Das IN FORM-Projekt wurde zu 97 % mit 0,91 Mio. Euro vom Bund gefördert. Zudem gab es weitere fünf Bundesprojekte, die insgesamt mit 0,73 Mio. Euro gefördert wurden.

- Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS)
- Geprüfte IN FORM-Rezepte: Gesund genießen
- Nachhaltig (B)und Gesund
- Kompetenzcluster der Ernährungsforschung: Diet-Body-Brain (DietBB)
- Verbundprojekte (Schleswig-Holstein, Niedersachsen und Mecklenburg-Vorpommern)

Die Sektionen erhielten, abhängig vom jeweiligen Bundesland, Förderungen von über insgesamt 1,15 Mio. Euro.

Die Vernetzungsstellen wurden zu 99 % mit 0,53 Mio. Euro von den Ländern gemeinsam gefördert.

Alle reden über Ernährung, wir sowieso!

DGE-Mitglied werden
www.dge.de/service/mitgliedschaft/

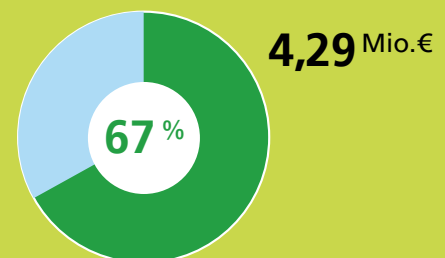
DGE-Mitglieder profitieren von ...
vergünstigter/kostenfreier Teilnahme zu den DGE-Veranstaltungen

DGE-Mitglieder bleiben auf dem Laufenden ...
mit der Ernährungs Umschau, DGEinfo und Annals of Nutrition and Metabolism

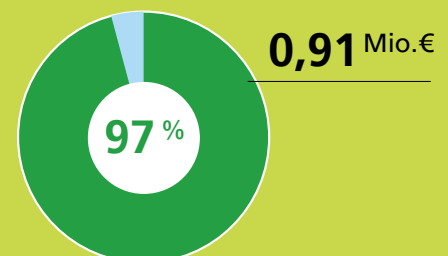
DGE-Mitglieder reden mit ...
Experten auf wissenschaftlichen Veranstaltungen und engagieren sich in einer der neuen DGE-Fachgruppen

DGE-Mitglieder bestimmen mit ...
in der Mitgliederversammlung wählen sie das Wissenschaftliche Präsidium, die Gremien der DGE und verabschieden die Satzung

Hauptgeschäftsstelle Bundesförderung*



Projekt IN FORM in der GV Bundesförderung*



Basis für eine moderne ernährungsmedizinische Versorgung – der neue Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP)

Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP)

Angesichts der Zunahme ernährungsmitbedingter Krankheiten kommt der ernährungsmedizinischen Versorgung eine immer größere Bedeutung bei der Behandlung von Krankheiten zu. Daher erfolgte die grundlegende und umfangreiche Neufassung des bisher in der Ernährungstherapie angewandten Rationalisierungsschema von 2004 durch die DGE und die Deutsche Akademie für Ernährungsmedizin e. V. (DAEM), in enger Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin e. V. (DGEM), dem Bundesverband Deutscher Ernährungsmediziner e. V. (BDEM), der Deutschen Adipositas-Gesellschaft e. V. (DAG), dem Verband der Diätassistenten-Deutscher Bundesverband e. V. (VDD) und dem Berufsverband Oecotrophologie e. V. (VDOE). Das gemeinsame Ziel war es, auf Grundlage evidenzbasierter Leitlinien einen aktuellen Leitfaden für die praktische Ernährungstherapie und -versorgung zu verfassen.

Im Dezember 2019 erschien der „Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP)“ in der Fachzeitschrift „Aktuelle Ernährungsmedizin“. Die wissenschaftlich gesicherten Ernährungsempfehlungen im LEKuP richten sich an alle Verantwortlichen für die Ernährungstherapie und die Patient*innenversorgung, bspw. Ernährungsfachkräfte, Mediziner*innen, Träger von und Führungskräfte in Krankenhäusern und Pflegeheimen, Verantwortliche in den Küchen, im Service, in der Therapie und Pflege sowie Kostenträger im Gesundheitswesen.

Als Basis einer ausgewogenen Ernährung definiert der Leitfaden die vollwertige Ernährung nach den Empfehlungen der DGE sowie – alternativ – die mediterrane oder ovo-lacto-vegetarische Kost als Grundkostformen. Abweichungen von diesen Ernährungsempfehlungen werden in den spezifischen Handlungsempfehlungen bei der „Ernährungstherapie nach Indikation“ für einzelne Krankheiten, z. B. bei Nieren-, Stoffwechsel- und Herz-Kreislauf-Erkrankungen sowie bei orthopädischen, neurologischen oder onkologischen Erkrankungen aufgezeigt. Einen besonderen Stellenwert im LEKuP hat die ernährungstherapeutische Behandlung einer Mangelernährung, die bei verschiedenen Erkrankungen ein häufig auftretendes Problem darstellt.

Insgesamt ist der neue Leitfaden umfangreicher und detaillierter als das ursprüngliche Rationalisierungsschema. Er bietet den verschiedenen Akteur*innen eine sehr gute Orientierungshilfe für eine moderne und valide ernährungsmedizinische Versorgung.

Grundkostformen im LEKuP

- vollwertige Ernährung nach DGE
- mediterrane Kost
- ovo-lacto-vegetarische Kost





nutritionDay-Daten zeigen Handlungsbedarf für die Ernährungssituation in deutschen Krankenhäusern und Pflegeheimen

Vorveröffentlichung für den 14. DGE-Ernährungsbericht

Im Oktober 2019 veröffentlichte die DGE einen Beitrag zum Thema „Mangelernährung in deutschen Kliniken und Pflegeeinrichtungen“ – ein unterschätztes Gesundheitsproblem mit enormer wirtschaftlicher Bedeutung. Die Auswertung der nutritionDay-Daten ergab, dass in den teilnehmenden Kliniken ca. 20 % der Patient*innen schwer und ca. 15 % mäßig mangelernährt waren. In den Pflegeheimen wurden knapp 11 % der Bewohner*innen vom Pflegepersonal als mangelernährt eingeschätzt. Hinsichtlich der standardmäßig vorhandenen Ernährungsstrukturen besteht für deutsche Einrichtungen im europäischen Vergleich noch Aufholbedarf: 2018 verfügten nur 10 % der Kliniken und 30 % der Pflegeheime über eine Diätassistenz, in den anderen teilnehmenden Ländern Europas waren es 63 % und 86 %. Ein Ernährungsteam bzw. eine Ansprechperson für Ernährung gab es in 58 % der Kliniken und 45 % der Pflegeheime in Deutschland, in Europa waren es 82 % bzw. 71 %.

Folgende Handlungsempfehlungen leitete der Bericht zur Verbesserung der ernährungsmedizinischen Versorgung und Prävention von Mangelernährung in Krankenhäusern und Pflegeheimen ab:

- Umsetzung einer routinemäßigen und flächendeckenden Erfassung der Ernährungssituation bei Aufnahme.
- Verfügbarkeit von entsprechend qualifizierten und geschulten Fachkräften.
- Flächendeckende Implementierung ernährungsmedizinischer Leitlinien und Standards.

- Gewährleistung einer bedarfsdeckenden und an den individuellen Bedürfnissen ausgerichteten Ernährung durch ein hochwertiges und attraktives Essensangebot.
- Implementierung einer kontinuierlichen Berichterstattung zum Aufbau einer umfassenden Datenbasis.

Das von der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg durchgeführte und für den 14. DGE-Ernährungsbericht vom BMEL geförderte Forschungsvorhaben hatte zum Ziel, die Ernährungssituation in deutschen Kliniken und Pflegeheimen zu bewerten und international zu vergleichen. Dafür wurden die von 2006 bis 2018 erhobenen nutritionDay-Daten zur Häufigkeit von Mangelernährung sowie zu bestehenden Versorgungsstrukturen in Kliniken und Pflegeheimen in Deutschland erstmals systematisch ausgewertet. 2018 nahmen am nutritionDay 767 Patient*innen in 25 Krankenhäusern und 1 551 Bewohner*innen in 31 Pflegeheimen teil – eine Steigerung der Teilnahmequote um das Fünffache gegenüber den Vorjahren.



Der ausführliche Ergebnisbericht ist als erste Vorveröffentlichung des 14. DGE-Ernährungsberichts auf der DGE-Webseite abrufbar:

→ www.dge.de/wissenschaft/ernaehrungsberichte/

Modellprojekt „Gutes Essen in der Reha“



DGE-Präsidentin Prof. Ulrike Arens-Azevêdo (links) überreicht Station Ernährung-Logos an fünf Rehabilitationskliniken in Baden-Württemberg.

Modellprojekt „Gutes Essen in der Reha“ zur DGE-Zertifizierung in Baden-Württemberg

Die steigende Tendenz ernährungsmitbedingter Krankheiten macht Veränderungen des Ernährungsverhaltens immer notwendiger. Die Verpflegung in der Reha kann als Teil der Versorgung und Therapie einen positiven Einfluss auf die Gesundheit, die Genesung und das Wohlbefinden der Patient*innen nehmen. Um die Verpflegung in den verschiedenen Lebenswelten zu verbessern, hat das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR) 2015 erstmals ein Pilotprojekt initiiert. 2019 lag der Schwerpunkt u. a. auf Rehabilitationskliniken mit dem Projekt „Gutes Essen in der Reha“. Fünf Rehabilitationskliniken erfüllten nach einem individuellen Coaching zur Optimierung der Verpflegung die Kriterien für die DGE-Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“. Am 24. Mai 2019 zeichnete DGE-Präsidentin Prof. Ulrike Arens-Azevêdo die Kliniken mit dem „Station Ernährung-Logo“ aus.

Neben der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards zielt das Projekt auf die Erhöhung des Anteils an ökologisch erzeugten Lebensmitteln und die Durchführung der Bio- und DGE-Zertifizierung ab. Um ihre Verpflegungsangebote nachhaltiger zu gestalten, vermieden die Kliniken Lebensmittelverluste und erhöhten den Einsatz von regionalen und fair gehandelten Lebensmitteln. Die Verbesserung der internen und externen Kommunikation waren weitere Ziele des Modellprojekts.



In der Arbeitsgruppe (AG) Sporternährung der DGE sind 10 Expert*innen aktiv, die sich z. B. mit Fragestellungen zum Bedarf von Makronährstoffen im Sport, zum Trinken im Sport, zur Energiebilanz oder zu Einsatz und Risiken von Nahrungsergänzungsmitteln beschäftigen.

DGE-Arbeitsgruppe Sporternährung

Sprecher und Sprecherin der AG sind Prof. Dr. Helmut Heseke, Universität Paderborn, und Prof. Dr. Anja Carlsohn, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg. Als weitere Mitglieder bringen Sport- und Ernährungsmediziner*innen, Sportlehrer*innen, Ernährungswissenschaftler*innen und Ernährungsberater*innen ihre Expertise auf dem Gebiet der Sporternährung ein.

Ziel der AG Sporternährung ist es, Empfehlungen bzw. Standards zu besonderen Ernährungsbedürfnissen von Leistungssportlern und ambitionierten Freizeitsportlern zu erarbeiten und fundierte Empfehlungen in sportartspezifischen Situationen abzugeben. Während für Spitzensportler verschiedener Sportarten evidenzbasierte, internationale Expertenstandards zur Sporternährung verfügbar sind, gibt es für die sehr große Gruppe der leistungsorientierten Freizeit- oder Gesundheitssportler kaum gesicherte Ernährungsempfehlungen.

Die AG will einen Beitrag dazu leisten

- die Beratung zu optimieren,
- das bis dato fragmentierte Wissen zusammenzuführen,
- widersprüchliche Botschaften und Darstellungen einzuordnen,
- offene Forschungsfragen festzustellen,
- Betreuer*innen, Trainer*innen und Sportler*innen fundierte Informationen an die Hand zu geben.

2019 veröffentlichte die AG dazu fünf Positionspapiere in der Fachzeitschrift *Ernährungs Umschau*:

Flüssigkeitsmanagement im Sport: Das Positionspapier stellt die aus Stellungnahmen internationaler Fachgesellschaften abgeleiteten aktuellen wissenschaftlichen Empfehlungen zum Flüssigkeitsmanagement im Sport dar. Die Position beantwortet Fragen zum Flüssigkeitsverlust vor, während und nach der Belastung, zu den Auswirkungen eines Flüssigkeitsmangels, gibt Empfehlungen zur Flüssigkeitszufuhr und informiert auch zum Thema Hyponatriämie oder absichtliche Dehydratation in Gewichtsklassensportarten.

Energiebedarf im Sport: Um ihre körperliche und mentale Leistungsfähigkeit zu maximieren, sollen Athlet*innen vor, während sowie nach dem Training und Wettkampf angepasste Ernährungsstrategien anwenden. Dabei ist zu berücksichtigen, dass Sportler*innen keine homogene Gruppe darstellen, sondern sich in zahlreichen Faktoren, die Einfluss auf den Energie- und Nährstoffbedarf haben, unterscheiden (z. B. Körpergewicht, Körpergröße, Körperzusammensetzung, Trainingsinhalte, -dauer, -intensität). Ebenso ist zu berücksichtigen, dass Sportler*innen je nach Trainings- und Wettkampfphase innerhalb des Jahreszyklus, aber auch innerhalb einer Woche die Intensität und Dauer einer Trainingsbelastung sehr unterschiedlich gestalten.

Fette in der Sporternährung: Im Vergleich zur Bedeutung von Kohlenhydraten im Ausdauersport und Proteinen im Kraftsport spielt die Menge der verzehrten Fette und deren Qualität für die Leistungsfähigkeit von ambitionierten Breiten- und Leistungssportler*innen eine eher untergeordnete

Rolle. Daher gelten im Wesentlichen dieselben Empfehlungen wie für die gesunde (Allgemein-) Bevölkerung. Die Ernährung von ambitionierten Breiten- und Leistungssportler*innen sollte höchstens 30 und mindestens 20 Energieprozent (En%) Fett liefern, wobei ein gesundheitsförderndes Fettsäuremuster zu berücksichtigen ist. Die Beschränkung der Fettzufuhr auf 30 En%, trägt der Tatsache Rechnung, dass die Energielieferung durch Kohlenhydrate v. a. in Bezug auf den Ausdauersport vorrangig ist.

Kohlenhydrate in der Sporternährung: Kohlenhydrate haben eine wichtige Rolle bei der Energieversorgung von Sportler*innen. Durch den Abbau von Kohlenhydraten sind sowohl die pro Liter Sauerstoff erzielte Energieausbeute als auch die energetische Flussrate höher als bei der Oxidation von Fettsäuren. Die Speicherkapazität für Kohlenhydrate in Leber und Muskulatur ist jedoch begrenzt. Ausdauersportler*innen wird daher empfohlen, dass die tägliche Ernährung einen hohen Anteil an Kohlenhydraten aufweist. Die genaue Menge richtet sich nach dem Körper-

gewicht und dem Umfang der körperlichen Aktivität.

Mineralstoffe und Vitamine im Sport: Für Sportler*innen ist von Interesse, ob sie aufgrund eines erhöhten Energieverbrauchs oder sportassoziiierter Verluste erhöhte Mikronährstoffbedarfe aufweisen und ob eine erhöhte Zufuhr die Leistungsfähigkeit beeinflusst. Da anthropometrische, physiologische, trainings- und geschlechterspezifische Parameter inter- und intraindividuell variieren, lassen sich mögliche Mehrbedarfe an Mikronährstoffen bei Sportler*innen kaum quantifizieren. Um dennoch spezielle Sportarten, Trainingsphasen oder Situationen identifizieren zu können, in denen Sportler*innen ein Risiko für eine defizitäre Mikronährstoffzufuhr aufweisen, betrachtet das Positionspapier sportassoziierte Mikronährstoffverluste (z. B. über den Schweiß), sportbedingte Mehrbedarfe (z. B. im Rahmen der Trainingsadaptation) sowie kritische Versorgungsphasen (z. B. aufgrund eingeschränkter Ernährung während Gewichtsreduktionsphasen).





DGE auf der 13. Europäischen Ernährungskonferenz – FENS-Kongress 2019

Die Vereinigung europäischer Ernährungsgesellschaften (Federation of European Societies (FENS)) fördert sowohl die Forschung und Ausbildung in den Ernährungswissenschaften als auch die Aufklärung über die Bedeutung der Ernährung für die Bürger*innen Europas.

Alle vier Jahre führt die FENS ihre wichtigste Veranstaltung, die Europäische Ernährungskonferenz, durch. Der 13. FENS-Kongress stand unter dem Thema „Malnutrition in an Obese World: European Perspectives“ und fand vom 15.-18. Oktober 2019 in Dublin/Irland statt. Die DGE präsentierte sich sowohl inhaltlich als auch organisatorisch: In einem gemeinsamen

Symposium verschiedener Ernährungsfachgesellschaften stellten die DGE-Präsidiumsmitglieder Prof. Dr. Anja Bosity-Westphal und Prof. Dr. Dorothee Volkert die wissenschaftlichen Erkenntnisse zum Thema „Obesity in the elderly: a new scientific and clinical challenge“ vor. Eine Session der Kompetenzcluster der Ernährungsforschung (DietBB, *enable*, NutriAct, nutriCARD) stand unter dem Titel „From new products to interventions. Strategy of the German Competence Clusters in Nutrition Research“.

DGE-Präsident Prof. Dr. Jakob Linseisen wurde im Oktober 2019 als Mitglied des Steuerungsgremiums der FENS gewählt.

Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen

Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen bieten praxisorientierte Ratschläge zu einer gesundheitsfördernden Ernährung auf Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse. Die DGE überarbeitet die Ableitung der lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen und entwickelt ein neues wissenschaftliches Gesamtkonzept zur Erstellung mithilfe mathematischer Optimierung. Durch diese Methode können neben wissenschaftlichen Erkenntnissen zu Lebensmittel-Krankheitsbeziehungen unter anderem auch Aspekte der ökologischen Nachhaltigkeit, Ernährungsgewohnheiten der deutschen Bevölkerung, Sicherheitsaspekte bestimmter Lebensmittel sowie das Erreichen der aktuellen Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr einfließen.

Die Möglichkeiten und Gründe für die Ableitung lebensmittelbezogener Ernährungsempfehlungen durch mathematische Methoden waren Gegen-

stand eines gemeinsamen Workshops der DGE und der FENS am 23. und 24. September 2019 in Bonn.

„Mit unserem Workshop haben wir einen Ausgangspunkt für die internationale Zusammenarbeit



Teilnehmer*innen des DGE-/FENS-Workshops am 23. und 24. September 2019 in Bonn

und gemeinsame Weiterentwicklung eines neuen wissenschaftlichen Konzepts zur Ableitung von Ernährungsempfehlungen gelegt“, erklärte Dr. Angela Bechthold. Die Leiterin des Referats

Wissenschaft der DGE hatte gemeinsam mit Prof. Dr. Heiner Boeing, der bis Oktober 2019 FENS-Präsident war, zum Workshop eingeladen.

Flyer „Scientific Publications“ aktualisiert

Die DGE aktualisierte den englischsprachigen Flyer „Scientific Publications“ 2019 anlässlich des FENS-Kongresses in Dublin. Das Faltblatt stellt die aktuellen internationalen Publikationen der DGE vor. QR-Codes ermöglichen den direkten Zugriff auf einige der Publikationen sowie auf www.dge.de/en. Die Seite listet alle international publizierten DGE-Veröffentlichungen auf und stellt sie zum Download zur Verfügung. Zu einigen Themen wie dem DGE-Ernährungsbericht und den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr gibt es zudem weiterführende Informationen.

The Reference Values for Nutrient Intake

Im Jahr 2019 sind die englischen Übersetzungen der Kapitel der Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr für Protein und Vitamin B₁₂ erschienen.

- **Revised Reference Values for the Intake of Protein** Richter M, Baerlocher K, Bauer JM, Elmadfa I, Heseker H, Leschik-Bonnet E, Stangl G, Volkert D, Stehle P on behalf of the German Nutrition Society (DGE). *Ann Nutr Metab* 2019; 74: 242–250.
- **The Revised D-A-CH-Reference Values for the Intake of Vitamin B₁₂: Prevention of Deficiency and Beyond.** Ströhle A, Richter M, González-Gross M, Neuhäuser-Berthold M, Wagner KH, Leschik-Bonnet E, Egert S for the German Nutrition Society (DGE). *Mol Nutr Food Res* 2019; 63.

Alle englischsprachigen
Veröffentlichungen unter
→ www.dge.de/en



Forschungsprojekte brauchen Wissenschaftskommunikation

Cerline Fritzsche von DietBB interviewte DGE-Mitarbeiterin Ariadne Thanos, die für die clusterübergreifenden Kommunikation der Kompetenzcluster der Ernährungsforschung verantwortlich ist.

„Kompetenzcluster der Ernährungsforschung“ – was steckt dahinter?

In vier Regionen Deutschlands forschen Wissenschaftler*innen bei Diet-Body-Brain, *enable*, NutriAct und nutriCARD interdisziplinär und fächerübergreifend an vielfältigen Forschungsschwerpunkten: Die Bandbreite reicht von der Grundlagenforschung über die Entwicklung gesundheitsfördernder Lebensmittel bis hin zu Ernährungskommunikation. Jedes Cluster ist selbst wiederum ein Zusammenschluss aus Hochschulen, Forschungseinrichtungen und Wirtschaftsunternehmen. Das Bundesministerium für Bildung und Forschung fördert die Cluster seit 2015. Damit soll die Exzellenz der deutschen Ernährungsforschung gestärkt und letztendlich der Gesundheitsstatus der Bevölkerung verbessert werden.

Wie ist die DGE involviert?

Die DGE ist als Projektpartnerin von Anfang an mit einem eigenen Forschungsprojekt bei Diet-Body-Brain dabei. Die sogenannte clusterübergreifende Kommunikation ist in der zweiten Förderphase in 2018 dazugekommen. Sie ist nicht in einem der Cluster angesiedelt, sondern bei der DGE, der wissenschaftlichen Fachgesellschaft zur Bündelung ernährungswissenschaftlicher Forschung.

Warum braucht so ein Projekt clusterübergreifende Kommunikation, was heißt das?

Gemeint ist damit professionelle Wissenschaftskommunikation, der eine Strategie zugrunde liegt und mit der bestimmte Kommunikationsziele und ausgewählte Zielgruppen erreicht werden können. Die darauf abgestimmten Maßnahmen vermitteln, meist mit zur Hilfenahme von Medien, aktuelle Ereignisse und Ergebnisse aus der Forschung. Denn letztendlich soll bekannt werden, woran, wie und warum geforscht wird und was dabei herauskommt – zumal öffentliche Gelder dafür eingesetzt werden.

Was sind die konkreten Aufgaben?

Allem voran steht die Kommunikationsstrategie, aus der dann Maßnahmen folgen: Durch Pressemitteilungen oder Social Media-Kanäle berichte ich über clusterübergreifende Aktivitäten oder organisiere beispielsweise das Minisymposium beim DGE-Kongress. Kürzlich habe ich einen Flyer mit Infos zu den vier Kompetenzclustern erstellt, der auch auf der DGE-Webseite als Download zu finden ist.





Cerline Fritzsche von DietBB (links) im Gespräch mit Ariadne Thanos zur clusterübergreifenden Kommunikation der Kompetenzcluster der Ernährungsforschung.

3 Wissenschaftliche Aktivitäten und Veröffentlichungen

28

D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr – 4. Ergänzungslieferung veröffentlicht



Die DGE arbeitet beständig an der Aktualisierung der „D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr“. In 2019 hat sie die überarbeiteten Referenzwerte für die Zink- und Vitamin-B₆-Zufuhr in der 4. Ergänzungslieferung zum Ringordner „D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr“ veröffentlicht.

Für beide Nährstoffe hat die DGE ein FAQ-Papier mit praxisbezogenen Fragen und Antworten zusammengestellt. Diese sind ebenso wie die aktualisierten Referenzwerttabellen kostenfrei im Internet zugänglich.

→ www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte

Das ist neu beim Referenzwert für die Zinkzufuhr:

Eine hohe Phytatzufuhr kann die Bioverfügbarkeit von Zink um bis zu 45 % vermindern. Deshalb wird die empfohlene Zufuhr für Erwachsene abhängig von der Höhe der Phytatzufuhr angegeben.

Bei einer mittleren Phytatzufuhr, z. B. bei einer Ernährung nach den 10 Regeln der DGE, beträgt die empfohlene Zufuhr für Frauen 8 mg und für Männer 14 mg pro Tag.

Das ist neu beim Referenzwert für die Vitamin-B₆-Zufuhr:

Die Referenzwerte für die Vitamin-B₆-Zufuhr werden auf Basis von Bilanzstudien mit dem Biomarker Pyridoxal-5'-Phosphat (PLP) abgeleitet und nicht mehr wie zuvor anhand der Referenzwerte für Protein.

Die aktualisierte empfohlene Vitamin-B₆-Zufuhr liegt bei 1,4 mg pro Tag für Frauen und 1,6 mg pro Tag für Männer.





DGE-Studie „Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS)“

Was kostet das Angebot eines Mittagessens in der Schulverpflegung? Wie viel wird von den Essensteilnehmer*innen gedeckt? Und welche Arbeit fällt für die Organisation der Schulverpflegung beim Träger an? Diesen und weiteren Fragen ging die von Juni 2017 bis Dezember 2019 vom BMEL im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und Bewegung“ geförderte DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung nach.

Die gewonnene Transparenz über die Verteilung und Zusammensetzung der Kosten und Leistungen in der Schulverpflegung hilft, Prozesse zu professionalisieren und Synergien abzuschöpfen.

Dazu wurden aus den Modellrechnungen und Befragungen praktische Empfehlungen für Entscheidungsträger*innen bzw. Schulträger abgeleitet, wie die Organisation der Schulverpflegung weiter verbessert werden kann.

Der wissenschaftliche KuPS-Abschlussbericht und die KuPS-Handreichung für Schul- und Sachaufwandsträger zeigen auf, wie sie die Kosten der Schulverpflegung wirtschaftlich gestalten können. Für die Verbreitung durch Multiplikator*innen und zur Information aller Beteiligten entwickelte die DGE zwei Fact Sheets sowie einen Foliensatz mit wichtigen Ergebnissen.

Abstracts zum 56. Wissenschaftlichen Kongress der DGE

Die zum DGE-Kongress angenommenen Abstracts sind in den „Proceedings of the German Nutrition Society“ veröffentlicht. Der DGE-Kongress fand vom 19.-21. März 2019 zum Thema „Lebensjahre in Gesundheit – was leistet die Ernährung?“ an der Justus-Liebig-Universität Gießen statt.

Nachwuchswissenschaftler*innen präsentierten ihre Arbeiten aus den verschiedensten Forschungsbereichen: Public Health Nutrition, Physiologie und Biochemie der Ernährung, Lebensmittelwissenschaft, Ernährungsmedizin, Epidemiologie, Gemeinschaftsverpflegung, Ernährungsverhaltensforschung, Ernährungsberatung und Ernährungsbildung.

Ergänzt werden die Abstracts durch einen Beitrag des Minisymposiums zur Nationalen Verzehrsstudie III und zum Nationalen Ernährungsmonitoring (NEMONIT).

Abstractband „Proceedings of the German Nutrition Society, Volume 25 (2019)“ unter
 → www.dge.de/wk56 oder im DGE-MedienService.



56. Wissenschaftlicher Kongress
der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.



19.–21. März 2019
Justus-Liebig-Universität Gießen

**Lebensjahre in Gesundheit –
was leistet die Ernährung?**



PLENARVORTRÄGE

Keton and brain energy metabolism during aging implications for Alzheimer's Disease
Prof. Dr. Stephen Cunnane
University of Sherbrooke, Canada

Hormesis: Why it is important to biogerontologists and nutritionists
Prof. Dr. Vittorio Calabrese
University of Catania, Italy

Kritischer Blick auf Ernährungsstrategien zur Prävention kardiovaskulärer Alterserkrankungen
Prof. Dr. Andreas Sirtm
Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg

WISSENSCHAFTLICHE LEITUNG

Prof. Dr. Gunter R. Eckert
Prof. Dr. Uwe Wenzel
Institut für Ernährungswissenschaft



www.dge.de

4 Publikationen

32

Fachmedien

DGE-Infolyer überarbeitet



Flyer „Gemüse und Obst – Genießen Sie bunt“

Der neu aufgelegte Flyer beschreibt kurz und allgemein verständlich, warum Gemüse und Obst wertvoll für die Gesundheit sind. Er gibt Tipps, wie sich der Verzehr von 5 Portionen Gemüse und Obst im Alltag umsetzen lässt. Ein geprüftes IN FORM-Rezept ergänzt die Informationen.



Flyer „Ballaststoffe – wertvoll für Ihre Gesundheit“

Ballaststoffe sind ein wertvoller Bestandteil der Ernährung. Sie erfüllen im Körper wichtige Funktionen. Eine hohe Zufuhr kann helfen, ernährungsmitbedingten Krankheiten vorzubeugen. Der überarbeitete Flyer erläutert Vorkommen und Funktionen von Ballaststoffen im Körper. Er zeigt, wie eine ballaststoffreichere Ernährung im Alltag umgesetzt werden kann und gibt Tipps für die Praxis.



Flyer „Energiedichte – Biss für Biss das Körpergewicht senken“

Auf die Energiedichte von Lebensmitteln zu achten kann helfen, das Körpergewicht zu regulieren. Denn Lebensmittel mit hoher Energiedichte enthalten viel Energie (Kalorien) und können bei häufigem Verzehr zu Übergewicht führen. Umgekehrt kann eine Ernährung mit

niedriger Energiedichte zur Gewichtsabnahme und zum Halten des Gewichts beitragen. Der überarbeitete Flyer erklärt, was unter der Energiedichte zu verstehen ist, welche Vorteile Lebensmittel mit niedriger Energiedichte bringen und wie man sie erkennt. Tipps für die Praxis helfen bei der Umsetzung einer Ernährung mit niedriger Energiedichte.

DGE-Infothek – Essen und Trinken bei Fructosemalabsorption



In diesem Ratgeber finden Betroffene wichtige Hintergrundinformationen zur Fructosemalabsorption und wie mithilfe einer dreiphasigen Ernährungsumstellung die Beschwerden schnell und langfristig reduziert werden können. Tipps für die praktische Umsetzung, Lebensmitteltabellen

sowie Adressen von Ernährungsfachkräften und weiteren Informationsstellen runden die Infothek ab.

Die DGE-Infolyer eignen sich für den Einsatz in Verbraucher*innen- und Ernährungsberatung. Sie sind als 10er-Paket erhältlich und stehen kostenfrei zum Download zur Verfügung.



10 Regeln der DGE

Vollwertig essen hält gesund, fördert Leistung und Wohlbefinden und unterstützt einen nachhaltigen Ernährungsstil. Die 10 Regeln der DGE formulieren verständlich und praxisnah, wie sich das umsetzen lässt.



10 Regeln in Leichter Sprache

Die 10 Regeln zum gesunden Essen und Trinken in Leichter Sprache, erstellt in Zusammenarbeit mit Special Olympics Deutschland, vermitteln verständlich und handlungsorientiert Ernährungswissen. Medien in Leichter Sprache sind hilfreich für Menschen mit Lernschwierigkeiten, aber auch für Menschen, die wenig Deutsch beherrschen.

Das Infoblatt und das dazugehörige Poster eignen sich zum Einsatz in Verbraucher*innen- und Ernährungsberatung sowie für den Unterricht. Neben der Printversion ist das Infoblatt als kostenloser Download verfügbar.



10 Regeln in verschiedenen Sprachen

Die Übersetzungen, die auf der Website der DGE angeboten werden, sind um die Übersetzung in die türkische und russische Sprache ergänzt worden. Weiterhin gibt es die 10 Regeln in Englisch und Französisch. Zusätzlich ist ein bilinguales Infoblatt in Deutsch-Türkisch sowie in Deutsch-Russisch erschienen.

Die Infoblätter eignen sich zum Einsatz in Verbraucher*innen- und Ernährungsberatung und für den Unterricht. Die Beratung von türkischsprachigen bzw. russischsprachigen Mitbürger*innen kann damit erleichtert und die Teilhabe an den Ernährungsempfehlungen der DGE erweitert werden. Sie stehen neben der Printversion auch zum kostenlosen Download zur Verfügung.

→ www.dge.de/10regeln

Neue Rezeptkarten des Projekts „Geprüfte IN FORM-Rezepte“

Ziel des Projekts „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ ist es, Verbraucher*innen zum Kochen von leckeren und gleichzeitig vollwertigen Rezepten zu motivieren. Das Logo „Empfohlen von IN FORM“ kennzeichnet Rezepte, die sich für eine ausgewogene Ernährung eignen. Die DGE bietet Verbraucher*innen in Zusammenarbeit mit IN FORM eine Orientierungshilfe, um auf einen Blick ein ausgewogenes Rezept zu erkennen.

Sechs neue Rezeptkarten mit wissenschaftlich geprüften Rezepten stehen Multiplikator*innen zur Verteilung an ihre Klient*innen zur Verfügung. Das Angebot reicht von Linsensuppe, Lachs-

wich über Shakshuka bis hin zu gebackenen Müslikugeln, grünem Frühstückssmoothie und Pinacolada Porridge. Die Rezeptkarten können im 10er-Pack beim DGE-MedienService bestellt werden:

- Lachssandwich: „Das Leben ist wie ein Sandwich, es kommt immer was dazwischen“
- Linsensuppe: „Wenn Suppen nach Kontakt linsen“
- Gebackene Müslikugeln: „Heute schon Energie getankt?“
- Pinacolada Porridge: „Virgin colada meets oatmeal“
- Shakshuka: „A healthy food for a wealthy mood!“
- Grüner Frühstückssmoothie: „Alles im grünen Bereich?“

→ www.inform-rezepte.de





DGEinfo

Die Fachinformationen der DGE geben einen Überblick zu neuen Erkenntnissen und dem aktuellen Diskussionsstand in Wissenschaft und Praxis in der Ernährung. Sie behandeln Themen aus den Bereichen Ernährungsmedizin und Diätetik. DGEinfo erscheint monatlich in einer Auflage von rund 8 500 Exemplaren.

In der Rubrik „Wissenschaft“ bildete die Darstellung aktueller Studienergebnisse einen Schwerpunkt. Themen waren u. a. die überarbeiteten Referenzwerte zu Vitamin B₁₂, Vitamin B₆ und Zink, das Konsenspapier zur quantitativen Empfehlung der Zuckerzufuhr in Deutschland, die Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS), das Potenzial verschiedener Lebensmittelgruppen und ihrer Verzehrmenen hinsichtlich der Risikosenkung für ernährungsmitbedingte chronische Krankheiten sowie das Risiko für Krebserkrankungen durch den Verzehr von Kuhmilch und Rindfleisch.

Die Rubrik „Praxis“ thematisierte u. a. die Ernährung im Leben mit Behinderung, Ernährung und Diabetes mellitus Typ 2, Ernährungstherapie bei chronisch-entzündlichen Darmerkrankungen sowie Ernährungstherapie bei Mangelernährung



Ernährungs Umschau

Die Zeitschrift für Ernährungsfachkräfte und Wissenschaftler*innen gibt monatlich einen Überblick zu neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen und deren Bedeutung für die berufliche Praxis.

DGE-Mitglieder erhalten die Ernährungs Umschau als Organ der DGE sowie DGEinfo als Beilage. Durchschnittlich erscheinen pro Ausgabe zwei Seiten mit „Mitteilungen der DGE“, die z. B. Berichte aus den DGE-Sektionen, Veranstaltungsankündigungen und -berichte, Personalien und Ausschreibungen beinhalten.

Annals of Nutrition and Metabolism

Das monatlich erscheinende Fachmagazin Annals of Nutrition and Metabolism ist das englischsprachige Organ der DGE. Mitglieder können die Online-Ausgabe kostenlos lesen.



5

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

38

Zielgruppenspezifische Kommunikation

Mittels zielgruppenspezifischer Kommunikation über die digitalen und analogen Kanäle kommuniziert die DGE ihre Stellungnahmen, Veröffentlichungen, Medien und Maßnahmen. Die Schwerpunkte liegen in der Beantwortung von Journalistenanfragen, in der Erstellung von Presseinformationen und Nachrichten sowie Öffentlichkeitsarbeit für die DGE und ihre Publikationen und Materialien durch Messe- und Veranstaltungsteilnahmen. Dazu gehört auch die Herausgabe eines Newsletters, die Redaktion der Internetseite sowie die kontinuierliche Pflege und Aktualisierung des Internetauftritts und die Redaktion für die Social-Media-Kanäle.

Eine wesentliche Säule der DGE-Medienarbeit ist die digitale Kommunikation. Über die Internetseite, den Newsletter und die Social-Media-Kanäle steht die DGE im direkten Kontakt und Austausch mit ihren Zielgruppen wie Wissenschaftler*innen, Multiplikator*innen und interessierten Verbraucher*innen und informiert so über ihre Arbeit und fördert den wissenschaftlichen Austausch.

Internetauftritt

Auf der Internetseite der DGE können sich Interessierte über Ernährungsempfehlungen, D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Ernährung verschiedener Bevölkerungsgruppen, Leitlinien und den Einsatz der DGE-Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung informieren. Auch das Angebot von Fortbildungen und Veranstaltungen wie Seminaren, Kongressen und Tagungen können sie einsehen. Der Menüpunkt Service bietet den Leser*innen u. a. eine Übersicht qualifizierter Ernährungsberater*innen/ DGE und Kursleiter*innen für „ICH nehme ab“ sowie Informationen zur Mitgliedschaft, zu DGEExpert und zum Projekt „Geprüfte IN FORM-Rezepte“. → www.dge.de

IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

Mit seinen verschiedenen Lebenswelten präsentiert „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ auf den Internetseiten Fachinformationen und Medien zur Optimierung der Verpflegungsqualität in unterschiedlichen Einrichtungen, vom Kindergarten bis zu Senioreneinrichtungen. Verantwortliche, Praktiker*innen, Multiplikator*innen und Interessierte finden hier beispielsweise Informationen und Materialien zu ausgewogener Ernährung sowie einer gesundheitsfördernden Verpflegung, Ausgabesystemen oder Hygiene. Praktische Unterstützung bieten neben den DGE-Qualitätsstandards Rezeptdatenbanken und Aktionswochen für verschiedene Lebenswelten wie die 2019 entwickelten Aktionswochen „Essen nach Farben“ für Kitas und die „Mediterranen Aktionswoche“ für Kliniken. Darüber hinaus gibt es Hinweise zu Fortbildungen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung.

Online-Speiseplancheck

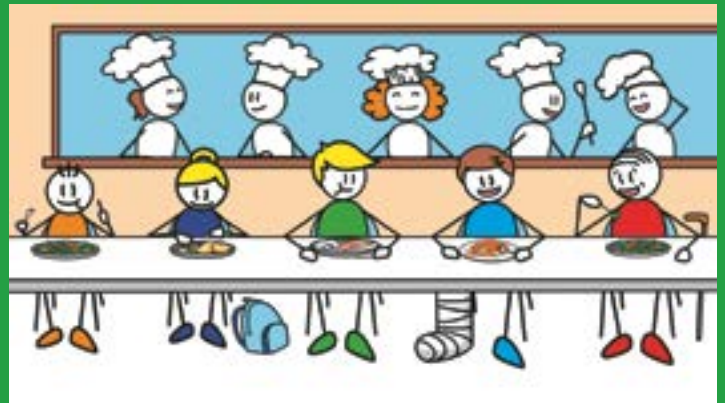
Im Jahr 2019 hat die DGE für alle Lebenswelten des Projekts „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ einen Online-Speiseplancheck als Umsetzungshilfe für Praktiker*innen in der Gemeinschaftsverpflegung entwickelt. Mit dem kostenlosen Tool lässt sich schnell überprüfen, ob Verpflegungsangebote den Kriterien der DGE-Qualitätsstandards entsprechen. Dafür kann der Nutzer auf der Internetseite der jeweiligen Lebenswelt anhand von Lebensmittelicons einen ihm vorliegenden Speiseplan nachstellen. Der Check ist je nach Lebenswelt auf die Mittags- oder Vollverpflegung ausgerichtet und für fünf beziehungsweise sieben Tage ausgelegt.



Erklärfilm zu den DGE-Qualitätsstandards

Hintergründe, Kernbotschaften und Vorteile der DGE-Qualitätsstandards fasst der Erklärfilm in kompakten vier Minuten zusammen. Prägnant und leicht verständlich werden die relevanten Inhalte der DGE-Qualitätsstandards sowohl durch animierte Sequenzen als auch durch reale Szenen aus einer Kindertages- und einer Senioreneinrich-

tung aufbereitet. Der Film steht auf den Internetseiten zur Verfügung und kommt bei Messeauftritten zum Einsatz. Als Ergänzung gibt es kurze Videobotschaften, in denen Fachleute aus den verschiedenen Einrichtungen zu Wort kommen, die den DGE-Qualitätsstandard bereits erfolgreich einsetzen.



www.fitkid-aktion.de
www.schuleplussessen.de
www.jobundfit.de

www.station-ernaehrung.de
www.fitimalter-dge.de



Wissenschaftskommunikation der DGE in den Sozialen Medien – Twitterkanal

Die Beiträge des DGE-Twitterkanals »@dge_wissen« umfassen ein vielfältiges Themenangebot mit nachhaltig aufbereiteten Inhalten. Im Durchschnitt versendet die DGE drei Tweets pro Tag zu aktuellen Themen, Erkenntnissen aus den Ernährungswissenschaften als auch im Bereich der beruflichen Qualitätssicherung, Stellungnahmen, neuen Medien, Veranstaltungen etc.

@dge_wissen ermöglicht unterschiedlichen Zielgruppen mit der DGE in Echtzeit auf Tuchfühlung zu gehen und bietet ein breites Informationsangebot für Medienschaffende, Stakeholder*innen aus Politik, Institutionen und Organisationen sowie interessierte Verbraucher*innen.

Der DGE-Twitterkanal fördert den Dialog mit den Leser*innen und Follower*innen – Kommentare, kritische Anmerkungen und Fragen sind erwünscht. Durch die Interaktion kann der Kanal zielgerichtete Informationen liefern, Fragen beantworten, aktive Diskussionen mit wissenschaftlichen Fakten untermauern und Zielgruppen vernetzen.

Zu den Themen-Highlights 2019 zählten Diskussionen zur nachhaltigen Ernährung, insbesondere zur Höhe des Fleischkonsums sowie zur Verpflegungsqualität.

Anfang September 2018 gestartet, zählte @dge_wissen Ende 2019 über 1 430 Follower*innen.



DGE-Blog

Mit seiner breiten Themenauswahl, der pointierte Informationen verbunden mit direkten Aussagen vermittelt, richtet er sich an eine breite Zielgruppe wie z. B. Medienschaffende, DGE-Mitglieder oder interessierte Verbraucher*innen.

2019 erschienen insgesamt zwölf Beiträge auf DGE-Blog:

- Praxisnah: DGE-Fachberatung in der Gemeinschaftsgastronomie
- Denn das Auge isst mit – Rezepte für Menschen mit Kau- oder Schluckbeschwerden
- „Lebensjahre in Gesundheit – was leistet die Ernährung?“
- Kompetenzcluster Ernährungsforschung: Einblick in die Nachwuchsgruppen
- Bio-Lebensmittel und Krebs
- Immer im Blick: D-A-CH-Referenzwerte
- Gastbeitrag: Mikroplastik in Lebensmitteln
- Workshop: Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen mit mathematischen Methoden ableiten
- Clusterübergreifende Summer School
- Apps & Co: Einfluss mobiler Technologien auf gesundheitsfördernde Ernährung
- Lebenslanges Lernen: Qualitätssicherung und Verbraucher*innenschutz
- DGE-Fortbildung: Erfolgreicher Lehrgang zur Verpflegungsmanager*in/DGE

www.dge.de/blog



DGE-Newsletter

Der DGE-Newsletter dient als Forum für aktuelle und wissenschaftliche Informationen der DGE und bietet Interessierten die Möglichkeit, sich über neue Erkenntnisse aus dem Bereich der Ernährungswissenschaft, Ernährungsberatung und -bildung und Veranstaltungen der DGE auf dem Laufenden zu halten.

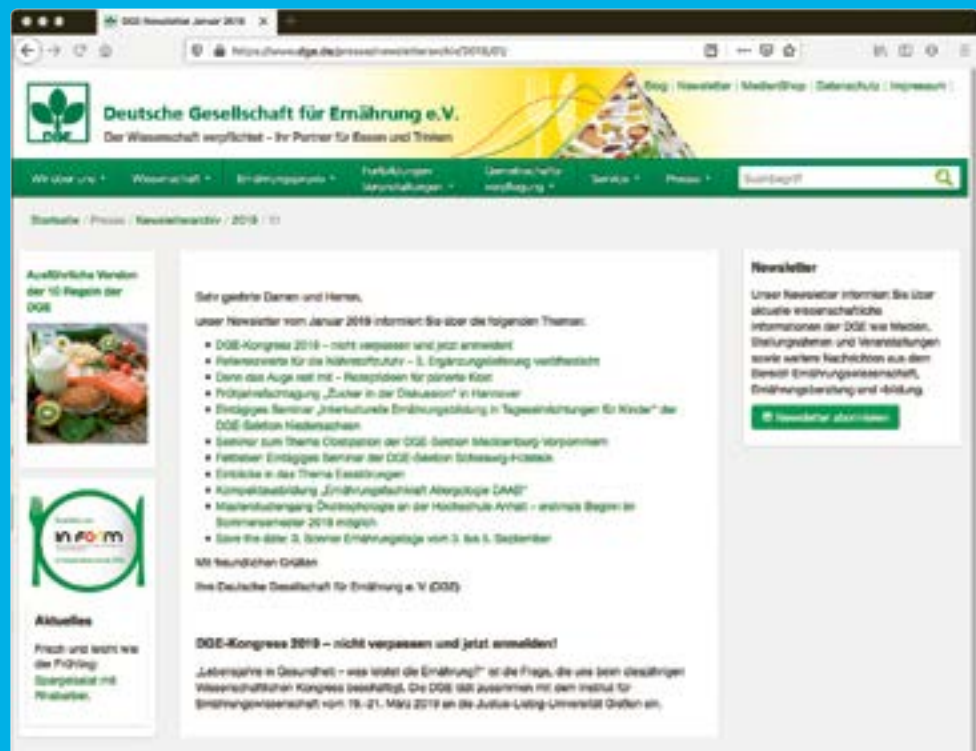
Insgesamt versendete die DGE in 2019 sieben Newsletter. Die Abonnentenzahl lag bei rund 12 000.

Newsletter für die Wissenschaftskommunikation

Die DGE informiert mit diesem Newsletterdienst wissenschaftliche Einrichtungen und Forschungsinstitutionen beispielsweise über aktuelle wissenschaftliche Veröffentlichungen und Bewertungen von Studien. In 2019 wurden zwei Meldungen ausgesendet:

- Referenzwerte für die Zufuhr von Folat aktualisiert
- Erhöhen neuartige Erreger in Kuhmilch und Rindfleisch das Krebsrisiko?

www.dge.de/presse/newsletterarchiv



Presseanfragen und -informationen

Die meist gefragten Themen der Presse

- Diäten/Fasten/Abnehmen/Gewichtskontrolle
- Vegetarische/vegane Ernährung und Fleischersatzprodukte
- Zucker und Süßstoffe
- Trinken/Getränke/Smoothies
- Säuglings- und Kinderernährung
- Fette und Öle, Qualität von Fetten
- Warenkunde und Verzehr: Fleisch, Wurst, Geflügel, Fisch
- Warenkunde und Verzehr: Obst/Gemüse
- D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr
- Vitamine/Mineralstoffe/sekundäre Pflanzenstoffe
- Essgewohnheiten/Trends
- Getreide und Getreideprodukte, Hülsenfrüchte

Beantwortung von Anfragen

Die Mitarbeiter*innen bearbeiteten in 2019

808 Presseanfragen,

davon:

- 352** Anfragen der Fach- und Publikumspresse
- 89** Anfragen von TV-Redaktionen
- 88** Anfragen von Hörfunkredaktionen
- 123** Anfragen von Internetredaktionen und Gesundheitsportalen
- 156** Anfragen sonstiger Fragesteller*innen: Institutionen, Organisationen, Krankenkassen, Verlage, Firmen, Agenturen; Fragen zu Veranstaltungen, Wissenschafts- und Journalistenpreisen

Experteninterviews ...

... im Hörfunk

- Radio Bremen: Zum 90. Geburtstag von POPEYE: Wie gesund ist Spinat?
- Deutschlandfunk Kultur: Ernährung der Zukunft: Fleischlose & vegane Ernährung, Fleischersatzprodukte
- MDR JUMP: Bierdiät
- Deutschlandfunk Nova, Sendung Update: Wie komme ich vom Zucker los?
- WDR 5, Quarks & Co.: Fasten, Entschlacken, Detox-Diäten
- MDR JUMP: Nüsse machen dick? Welche Lebensmittel eignen sich als Snack an heißen Tagen?
- WDR 5, Morgenecho: Fast Food & Co: Psychologie des Essverhaltens
- WDR 2: Frühstück bei Hitze
- Hessischer Rundfunk: 150 Jahre Margarine

... im Fernsehen

- Film-Uni-Absolventen der Film- & Medienschule Dortmund: Milch und Ernährung. Wie gesund ist Milch und welche Risiken gibt es?
- WDR Fernsehen, Landesstudio Bonn: Lebensmittelverschwendung
- WDR Fernsehen: Vegane Ernährung von Kleinkindern
- ZDF Drehscheibe: Haltbarkeit: Wie kann Gekochtes richtig aufbewahrt werden? Zubereitete Speisen/Reste aufbewahren

Die Top Ten der häufigsten Abdrucke im Printbereich 2019:

1. Ernährungsempfehlungen allgemein und gesundheitsfördernde Ernährung
2. DGE-Medien, v. a. 10 Regeln
3. IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung
4. Trinken/Trinkeempfehlungen
5. Ernährungspolitik (u. a. DGE-Qualitätsstandards)
6. Abnehmen, Diäten, Fasten
7. Vegane Ernährung
8. Warenkundethemen
9. DGE-Pressinformationen
10. Säuglings- und Kinderernährung/ Ernährung in der Schwangerschaft

Pressinformationen

57 Meldungen wurden veröffentlicht:

24 DGE-Pressinformationen zu aktuellen wissenschaftlichen, saisonalen und verbraucher-nahen Themen

33 DGE-Nachrichten, die zusätzlich zu Presseinformationen als Internet-Kurzmeldungen zu aktuellen Themen, besonderen Ereignissen, Aktionen, neuen Medien oder Kooperationen der DGE veröffentlicht werden.

Übersicht der veröffentlichten Pressinformationen: → www.dge.de/presse/pressearchiv/

DGE-Medienberichterstattung

Die Auswertung der Pressearbeit basiert 2019 auf den der DGE zugesandten Belegexemplaren (497) sowie auf einem beauftragten Online-Medienreporting (12 133) inkl. Social Media. Insgesamt gab es 12 630 Berichte mit Erwähnung der DGE. Rund 1,4 Mrd. Seitenaufrufe (Visits) wurden bei den Internetpublikationen, 52 Mio. Seitenaufrufe (PageImpressions) und eine Gesamtreichweite von 13,5 Mrd. erzielt. Das Twitter- und Social-Media-Echo lag bei 133 878 Besuchen.

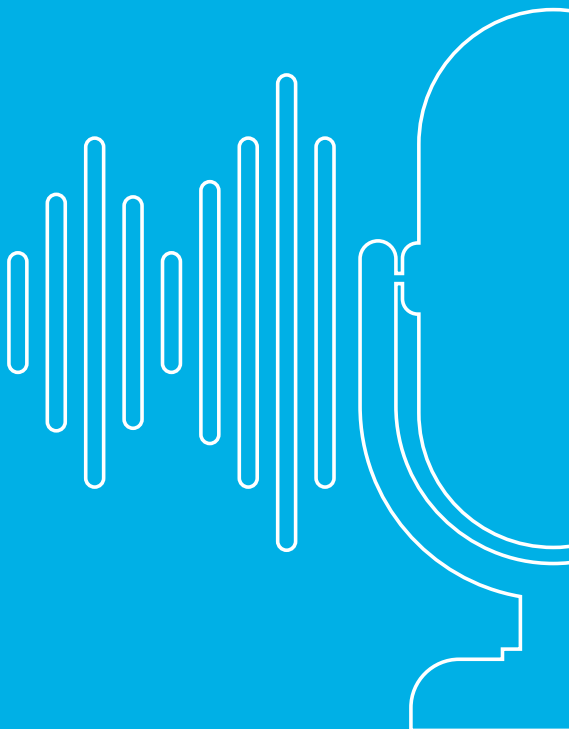


Podcast zum Thema Ernährung und Gesundheit mit der Krankenkassen-Zentrale (KKZ)

Der KKZPodcast „Ist eine gesunde Ernährung auch Grund für ein gesundes Leben?“ ist eine Kooperation zwischen der Krankenkassen-Zentrale – einer digitalen Gesundheitsplattform – und der DGE. Der Podcast mit DGE-Pressesprecherin Antje Gahl ging u. a. folgenden Fragen nach: Was bedeutet es, sich gesundheitsfördernd zu ernähren? Wie

kann eine dauerhafte Ernährungsumstellung gelingen? Besteht ein direkter Zusammenhang zwischen einer ausgewogenen Ernährung und einem gesunden Leben? und ist abrufbar unter:
 → www.krankenkassenzentrale.de/podcast/dge-gesund-leben-durch-ernaehrung#

www.krankenkassenzentrale.de/podcast/dge-gesund-leben-durch-ernaehrung#



The screenshot shows the website interface for the podcast. At the top, there is a navigation bar with 'Gesundheit', 'Versorge', 'Ernährung', and 'Info'. The main heading is 'Gesunde Ernährung = gesundes Leben? Ein Interview mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung'. Below this, there is a play button icon and the title 'Gesunde Ernährung = Gesundes Leben? Ein Interview mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung'. A small profile picture of Antje Gahl is visible on the right. The text below the play button reads: 'Du hast dich auch schon immer gefragt, ob es sich überhaupt lohnt, sich gesund zu ernähren? Ist eine gesunde Ernährung ausschlaggebend für ein gesundes Leben? Ist der all zu den Fingern, Mythen und Empfehlungen hier zu den Überblick verlieren und fragst dich: "Was bedeutet es überhaupt, sich gesund zu ernähren?"'. Below this, there is a section titled 'Das erwartet dich in dieser Folge:' followed by a list of bullet points:

- Wie gesunde Ernährung geht
- Wie eine bewährte Ernährungsumstellung gelingen kann
- Warum es bei chronischen Erkrankungen wichtig ist, seine Ernährung anzupassen
- Welche Schritte man gehen kann, um seine Ernährung gesünder zu gestalten
- Was es bedeutet, dass unsere Gesellschaft bereits mit der Thematik umgeht
- Welche Zusammenhang bestehen zwischen gesunder Ernährung und einem gesunden Leben besteht

 At the bottom, there are logos for Apple Podcasts, Google Podcasts, and Spotify. On the right side, there is a profile card for Antje Gahl, Pressesprecherin der DGE, with a short bio: 'Ernährung gibt uns die Chance, positiv auf unseren Körper einzuwirken.' and 'Antje Gahl ist studierte Ernährungswissenschaftlerin, promoviert mit ihrem Kollegen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. informiert sie über neue Erkenntnisse und Entwicklungen im Bereich der Ernährung.'

Regionale Presse- und Öffentlichkeitsarbeit der DGE-Sektionen und DGE-Vernetzungsstellen

Die Sektionen und Vernetzungsstellen leisteten auch 2019 wieder Presse- und Öffentlichkeitsarbeit zu den von ihnen durchgeführten Maßnahmen und Projekten:

- 259 Pressemeldungen
- 14 Interviews in Radio und Fernsehen

Redaktionskooperationen

Die DGE pflegt mit verschiedenen Redaktionen eine kontinuierliche Zusammenarbeit. Dazu zählen Expert*innenstatements oder die Zusammenstellung ausführlicher Informationen für Sonderberichte zu Ernährungs- und Warenkundethemen sowie die Beantwortung von Leser*innenfragen. Einige Kooperationen bestehen bereits seit mehreren Jahren.

Zeitschrift Fit For Fun: Expert*innenstatements zu verschiedenen Ernährungsthemen

Zeitschrift Vital: Beantwortung von Leser*innenanfragen zu Ernährungsthemen.

Magazin absolut Karriere: Das Karrieremagazin für die Oberstufe „absolut Karriere“ veröffentlichte ein Exklusiv-Interview mit der DGE zum Themenschwerpunkt „Du bist, was du isst – Zum Thema Ernährung gibt es haufenweise Mythen, Trends und Hypes. Doch was ist wirklich gesund? Als Experte bringst du Licht in den Diäten-Dschungel“. In der Heftausgabe Winter/Frühling 2020 erschien das Interview mit der DGE „Persönliche Vorlieben sind wichtig“ und informiert dabei über Trend-Diäten sowie ausgewogene Ernährung und Diäten.

Zeitschrift VerpflegungsManagement: Seit 2004 besteht eine intensive Zusammenarbeit des Referats GV mit der Zeitschrift „VerpflegungsManagement“ (VM). Die Zeitschrift spricht schwerpunktmäßig die Zielgruppen stationäre Senioreneinrichtungen, Essen auf Rädern, Krankenhäuser, Rehabilitationskliniken sowie Betreutes Leben an. In jeder der insgesamt zehn Ausgaben pro Jahr wird ein von der DGE erstellter Fachbeitrag veröffentlicht. Themen in 2019 waren u. a. die aktualisierten Referenzwerte, neue Medien sowie Ergebnisse des nutritionDay-Projekts.

The screenshot shows a page from the DGE website with the following content:

- Ernährungssituation in Krankenhäusern und Pflegeheimen in Deutschland**
- Ergebnisse des Nutrition-Day-Projekts**
- Teilnehmerzahlen**: Seit Einführung des Nutrition Day in Pflegeheimen 2007 haben in Deutschland insgesamt 130 Pflegeheime mit 250 Wohnbereichen und 5.675 Bewohnern teilgenommen. 2018 im Mittel bereits ein Jahr im
- Charakteristika der Bewohner**: 87 Jahre alt, zu rund 75 Prozent weiblich und wohnen im Mittel bereits ein Jahr im
- Ernährungsmedizinisches Personal**: 2018 gab es 30 Prozent der Wohnbereiche in den Pflegeheimen an, dass eine Diätassistentin oder ein Diätassistent zur Verfügung steht, in den Vorjahren waren es mit knapp 23 Prozent noch weniger. In der europäischen Vergleichsgruppe lag der Anteil mit rund 80 Prozent fast dreifach so hoch. Ähnlich verhält es sich mit Personal, das speziell mit Ernährungsaufgaben betraut ist – hier lag das Verhältnis bei knapp 45 Prozent in Deutschland zu 71 Prozent in europäischen Vergleichsgruppen.

Aktivitäten der IN FORM-Projekte

IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

Das DGE-Projekt „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ veröffentlichte 2019 insgesamt 26 Fachbeiträge in einschlägigen Fachzeitschriften wie „Health&Care Management“ sowie „gesund pflegen“ und beantwortete 24 Interview- und Medienanfragen zu Themen rund um eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung. Insgesamt 1 568 Mal fand das Projekt „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ bzw. die DGE-Qualitätsstandards in den Medien Erwähnung, häufig im Zusammenhang mit Kita- oder Schulverpflegung. Die Gesamtreichweite lag bei 3,4 Mrd.

Social-Media-Aktivitäten: Das Projekt „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ nutzte den DGE-Twitterkanal mit 208 Posts und informierte u. a. über Ziele und Aktivitäten in den verschiedenen Lebenswelten.

Geprüfte IN FORM-Rezepte

Neue Internetseite: Das Projekt „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ ist 2019 mit einer eigenen Internetseite online gegangen. Sie verfügt über eine umfangreiche Rezeptdatenbank, die vom Projekt ausgezeichnete Kochrezepte für die Internetnutzer*innen bündelt. Außerdem informiert die Internetseite eingehend über die Kriterien der Rezeptprüfung und Kooperationspartner*innen des Projekts.

Social-Media-Aktivitäten: Über die Social-Media-Plattformen Facebook, Instagram und

Pinterest verbreitet das Projekt seine zertifizierten Kochrezepte und Ernährungsinformationen.

Im Laufe des Jahres konnten die Reichweiten auf allen Kanälen erhöht werden:

- Auf dem Facebook-Kanal verfolgen inzwischen über 9 300 Abonnent*innen die wöchentlich wechselnden Themenwochen zu einzelnen Lebensmitteln und dazu passenden Kochrezepten.
- Die Abonnent*innenzahl des Instagram-Kanals stieg bis zum Jahresende auf rund 2 200 Internetnutzer*innen an.
- Auf Pinterest lassen sich rund 1 900 Betrachter*innen pro Monat von den Rezeptbildern des Projekts inspirieren.



www.inform-rezepte.de

Vizepräsident Prof. Dr. Jakob Linseisen überreichte den Preis auf dem DGE-Kongress in Gießen an die beiden Wissenschaftler*innen Dr. Yongguo Li (l.) und Katharina Schnabl (Mitte) von der TU München.



Max Rubner-Preis

Alle vier Jahre verleiht die DGE den Max Rubner-Preis für hervorragende wissenschaftliche Untersuchungen, die sich mit Fragen der Ernährungstherapie oder der Prävention ernährungsmitbedingter Krankheiten beschäftigen. Den mit 5000 EUR dotierten Wissenschaftspreis für wegweisende Arbeiten im Bereich Prävention und Therapie ernährungsmitbedingter Krankheiten an junge Nachwuchswissenschaftler*innen erhielten Katharina Schnabl und Yongguo Li. In ihrer im Fachjournal Cell (DOI: 10.1016/j.cell.2018.10.016) publizierten Arbeit „Secretin-Acivated Brown Fat Mediates Prandial Thermogenesis to Induce Satiation“ entdeckten sie eine weitere wichtige

Funktion des Darmhormons Sekretin. Es aktiviert das Energie verbrauchende Braune Fettgewebe und löst damit Sättigung aus. In Zusammenarbeit mit einem internationalen Team ist es den beiden Wissenschaftler*innen gelungen, den physiologischen Mechanismus dieser Aktivierung aufzuklären.

Sie wiesen mittels molekularbiologischer Untersuchungen nach, dass der Sekretin-Rezeptor im Braunen Fettgewebe hoch exprimiert ist und die prandiale Steigerung der systemischen Sekretinkonzentration die Thermogenese im Braunen Fettgewebes ankurbelt; diese erfolgt unabhängig vom sympathischen Nervensystem.

Bewerber-Rekord 2019:

Mit insgesamt 27 Wissenschaftler*innen reichten so viele Bewerber*innen wie noch nie ihre Arbeiten für den Wissenschaftspreis ein, der zum 16. Mal vergeben wurde.

30 Jahre Journalisten-Preis

Journalisten-Preise

Mit dem Journalisten-Preis prämierte die DGE 2019 bereits zum 30. Mal die besten journalistischen Arbeiten zu aktuellen Ernährungsthemen.

DGE-Präsidiums-Mitglied Dagmar von Cramm überreichte die Journalisten-Preise auf der DGE-Arbeitstagung „Ernährungsberatung und Ernährungsverhalten im digitalen Zeitalter“ in Bonn.

Ausgezeichnet wurden insbesondere wissenschaftlich fundierte, originelle und zielgruppengerechte Texte. Unter den 84 Bewerbungen waren 13 Arbeiten von Tages- und Wochenzeitungen, 18 Beiträge aus Publikumszeitschriften, 6 Hörfunkbeiträge und 11 Internet-/Social-Media-Beiträge. Am stärksten vertreten war die Kategorie Fernsehen mit 36 Beiträgen.



Dagmar von Cramm (DGE-Präsidium) mit den Preisträger*innen des DGE Journalisten-Preises 2019: (v.l.n.r.) Marc Zimmer, Dagmar von Cramm, Dr. Daniela Remus, Ruth van Doornik, Alina Reichardt und Katrin Focke

Tages- und Wochenzeitungen

Alina Reichardt wurde für ihren Artikel „Wie uns zu viel Salz schadet“ der Funke Mediengruppe, u. a. erschienen im Hamburger Abendblatt und in der Berliner Morgenpost, ausgezeichnet. Sie ging der Frage nach, warum ein höherer Salzkonsum bei einigen Menschen zu Bluthochdruck führt und bei anderen nicht und ob beispielsweise ein probiotischer Joghurt gegen Bluthochdruck wirken könnte. Die Autorin stellte hierzu neue Aspekte wie den Einfluss auf die Darmmikrobiota vor und lieferte eine Erklärung, warum es salzsensitive Menschen gibt. Ein spannender Artikel zu aktuellen Forschungsergebnissen über das Speisesalz, die einen neuen Ansatz zur Prävention von Bluthochdruck bieten könnten.

Publikumszeitschriften

In dieser Kategorie erhielt **Ruth van Doornik** den Preis für ihren Serviceartikel „Essen prägt“ in der Zeitschrift *Leben & erziehen*. Darin schrieb sie, wie wichtig die Ernährung in den ersten 1 000 Tagen ist und vermittelte noch einmal deutlich, dass Übergewicht in der Schwangerschaft ein Risikofaktor ist. Mit dem richtigen Gefühl für ihre Leserschaft – Schwangere und Eltern von Kleinkindern – ist der Autorin ein ansprechender, fundierter Bericht mit vielen praktischen Tipps gelungen, der dem hohen Informationsbedarf dieser Zielgruppe gerecht wird.

Hörfunk

Die Jury zeichnete zwei Beiträge vom Bayerischen Rundfunk aus. **Dr. Daniela Remus** erhielt den Preis für ihr Feature „Nahrungsergänzungsmittel – Sinnvoll oder Geschäftemacherei?“.

Die Redakteurin klärte am Beispiel von Vitamin C, D und E über Fakten und Behauptungen zu Nahrungsergänzungsmitteln auf und informierte zum Risiko hoch dosierter Präparate. Ihr Fazit lautete, dass Gesundheit weder planbar noch über Nahrungsergänzungsmitteln käuflich ist. Das Bayern 2 RadioWissen-Feature setzte sich sachlich, fundiert und kritisch mit Nahrungsergänzungsmitteln auseinander.

Ingeborg Hain wurde für ihren Beitrag „Metabolisches Syndrom – ein gefährliches Quartett bei Kindern und Jugendlichen“ in Bayern 2, Wissenschaft und Forschung ausgezeichnet. Sie stellte darin dar, was Übergewicht, Bluthochdruck, erhöhte Blutzucker- und Blutfettwerte für betroffene Kinder, Jugendliche und deren Eltern bedeuten. Der Autorin ist ein ausgezeichneter Mix aus Verbraucher*innen-, Expert*innen-, Kinder- und Elternstimmen gelungen, die als Betroffene zu Wort kamen. Ihr authentisches Feature stellte Lösungen wie Übergewichtsprogramme, die Ernährung, eine Kombination aus Sport und psychologischen Aspekten oder Online-Plattformen vor. Ihr Fazit fiel positiv, erfolgversprechend und motivierend aus. Ein abwechslungsreicher, informativer Beitrag, der von den O-Tönen lebt.

Fernsehen

Katrin Focke erhielt den Preis für ihre Reportage „Xenius: Superfood Goji, Chia & Co. im Test“ im Bayerischen Fernsehen. Die Redakteurin prüfte die Behauptungen zu gesundheitlichen Wirkungen von Superfoods. Dafür befragte sie nicht nur Expert*innen, sondern ließ auch Messungen zu den beworbenen Inhaltsstoffen und Nährstoffen durchführen und zeigte, wie genau im Labor gearbeitet werden muss. Ein unterhaltsamer

Einstieg mit Besuch eines Wochenmarktes und Befragung von Verbraucher*innen stellte einen guten Alltagsbezug her. Positiv fiel der Jury auf, dass die Redakteurin in ihren Aussagen relativierend und nicht polarisierend war. Damit ist ihr ein verbraucherorientierter Beitrag mit einem prägnanten Fazit gelungen.

Internet/Social Media

Die von **Marc Zimmer** eingereichte Reportage auf www.mdr.de „Das Essen der Zukunft – Trends, Ideen und Herausforderungen“ bekam die Auszeichnung im Bereich Internet/Social Media. In seiner multimedialen Reportage ging es um das Thema Nachhaltigkeit, Esskultur, Klimawandel, Fleischproduktion und -konsum sowie gesundheitliche, ökologische und soziale Folgen. Die verschiedenen Möglichkeiten des Internets nutzte der Redakteur bestens und kombinierte Textelemente mit Video, Foto und Audio. Mit diesem Storytelling-Tool setzte er eine umfangreiche, facettenreiche und aufklärende Reportage mit einem Mix aus Informationen, Bildern und Grafiken um. Seine Informationen waren sensibilisierend, nicht belehrend und animieren speziell das jüngere Publikum dazu, sich mit dem Thema auseinanderzusetzen.

Weitere Informationen zu den Preisträger*innen 2019 und den ausgezeichneten Arbeiten

→ www.dge.de/presse/journalisten-preis/

Messen und Veranstaltungen

In den Dialog gehen, neue und bewährte Medien präsentieren: das sind die Ziele der DGE, ihrer Sektionen und Vernetzungsstellen sowie von „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ im Bereich Öffentlichkeitsarbeit auf Messen, Veranstaltungen, Ausstellungen und Dialogforen. Im Gespräch mit interessierten Besucher*innen stellen sie die Arbeit der DGE und die IN FORM-Maßnahmen vor und beantworten Fragen. Zudem nutzen sie die Veranstaltungen für die Netzwerkarbeit.

Nachfolgend eine Auswahl der besuchten Messen und Veranstaltungen 2019.

- **Internationale Grüne Woche**
18.-27. Januar 2019, Berlin
- **Didacta**
19.-23. Februar 2019, Köln
- **INTERNORGA**
15.-19. März 2019, Hamburg

- **ALTENPFLEGE**
2.-4. April 2019, Nürnberg
- **Deutscher Kitaleiterkongress (DKLK)**
9.-10. April 2019, Leipzig
- **61. Bundeskongress des Verbandes der Diätassistenten (VDD) in Kooperation mit EFAD, DGEM und BDEM „Miteinander arbeiten – voneinander lernen“**
3.-4. Mai 2019, Wolfsburg
- **5. Tag Kita-Verpflegung**
3. Juli 2019, Bonn
- **3. Bonner Ernährungstage: BZfE-Forum „Mehr oder weniger?! Lebensstiländerung als gesellschaftliche Herausforderung“**
5. September 2019, Bad Godesberg
- **27. Aachener Diätetik Fortbildung (VFED-Kongress)**
13.-15. September 2019, Aachen
- **Fachtagung Nachhaltige Schulverpflegung**
23. September 2019, Bonn



Besucher*innen am DGE-Medienstand auf dem VDD-Kongress in Wolfsburg



DGE-Medienstand auf dem 3. BZfE-Forum in Bonn

- **Deutscher Hauswirtschaftskongress**
23.-24. September 2019, Berlin
- **3. Tagung der Ernährungs Umschau**
„Ernährungsfachkraft 4.0 – Erfolgreich
OMline“
25. Oktober 2019, Frankfurt am Main
- **„Iss Gut!“ Fachmesse für Gastgewerbe und
Ernährungshandwerk**
3.-5. November 2019, Leipzig
- **13. Diabetes Herbsttagung „Diabetes –
mitten im Leben“:**
8.-9. November 2019, Leipzig
- **Karrieremesse „Karriere weltweit“ der
Justus-Liebig-Universität Gießen**
4. Dezember 2019, Gießen

DGE-Projekt „IN FORM in der
Gemeinschaftsverpflegung“
präsentiert sich auf der
didacta 2019. Hier die DGE-
Mitarbeiterin Stephanie Klein
(Mitte) im Interview



DGE-Medienstand auf
der Diabetes Herbsttagung
in Leipzig



6 Veranstaltungen/ Seminare/Tagungen

54

56. Wissenschaftlicher Kongress der DGE



„Lebensjahre in Gesundheit – was leistet die Ernährung?“

Unter diesem Leitthema fand der 56. Wissenschaftliche Kongress der DGE mit rund 620 Teilnehmer*innen vom 19. bis 21. März 2019 an der Justus-Liebig-Universität Gießen statt. Gemeinsam mit den Wissenschaftlichen Leitern, Prof. Dr. Gunter Eckert und Prof. Dr. Uwe Wenzel vom Institut für Ernährungswissenschaften, stellte die DGE ein vielfältiges Programm zusammen.

Drei Plenarvorträge griffen das Kongresssthema unter den Aspekten Alzheimer-Krankheit, Parkinson und Herz-Kreislauf-Erkrankungen auf:

- **Prof. Dr. Stephen Cunnane**, Universität Sherbrooke, Kanada, sprach über den Keton- und Hirnenergiestoffwechsel während des Alterns und Auswirkungen auf die Alzheimer-Krankheit.
- **Prof. Dr. Vittorio Calabrese**, Universität Catania, Italien, beschäftigte sich anhand der Hypothese zur „Hormesis“ mit der Frage, inwieweit geringe Dosen schädlicher oder giftiger Substanzen positive Wirkungen auf Organismen haben können.
- **Prof. Dr. Andreas Simm**, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, warf einen kritischen Blick auf Ernährungsstrategien zur Prävention kardiovaskulärer Alterserkrankungen.

Der Kongress informierte über aktuelle Forschungsergebnisse u. a. zur Analytik und biologischen Wirkung verschiedener Lebensmittelinhaltsstoffe und Lebensmittel, zur Ernährung spezifischer Bevölkerungsgruppen, zur Ernährungsbildung, Gesundheitsförderung und zum Ernährungsverhalten sowie zu Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung.

Insbesondere die Vortragsreihe „Ernährung und chronische Krankheiten“ sowie die Postersession „Chemoprävention“ vertieften das Kongress-thema. 193 Referent*innen präsentierten in 74 Vorträgen und 119 Posterbeiträgen ihre Ergebnisse.

Zehn Minisymposien u. a. zur Vermeidung von Mangelernährung in der Gemeinschaftsverpflegung, zur Chronobiologie der Nahrungsaufnahme und Mahlzeitenmuster mit Bezug zu metabolischen Erkrankungen sowie funktionelle Lebensmittel rundeten das Programm ab. Großen Zuspruch erhielt das Minisymposium der drei DGE-Fachgruppen Ernährungsberatung, Ernährungsbildung und Ernährungsverhaltensforschung zum Thema: „Social Influencer – Einfluss auf unsere Ernährung“. An der parallel stattfindenden Ausstellung nahmen 16 Organisationen und Industrieunternehmen teil.

Aktivitäten der DGE-Fachgruppen

Die Fachgruppensprecher*innen engagierten sich wie in den Vorjahren als Mitglieder des Kongresskomitees und gestalteten das wissenschaftliche Programm zum DGE-Kongress mit.

Folgende Themen boten die neun DGE-Fachgruppen (FG) in ihren Minisymposien an:

- **FG Epidemiologie und FG Ernährungsmedizin:** Chronobiologie der Nahrungsaufnahme und Mahlzeitenmuster mit Bezug zu metabolischen Erkrankungen
- **FG Ernährungsberatung, FG Ernährungsbildung und FG Ernährungsverhaltensforschung:** Social Influencer – Einfluss auf unsere Ernährung



Posterpreise

- **FG Gemeinschaftsverpflegung:** Mangelernährung erfolgreich vermeiden – wissenschaftliche, biografische und praktische Aspekte der GV
- **FG Physiologie und Biochemie der Ernährung:** Young investigators forum
- **FG Lebensmittelwissenschaft:** Functional Food – Totgesagte leben länger – Neues vom Anreichern und Verkapseln
- **FG Public Health Nutrition:** Gesund Essen in Schule und Schulhort – was gelingt und was hemmt?

Verleihung der Posterpreise

In 2019 wurden zum zweiten Mal gemeinsam mit der Ernährungs Umschau fünf Wissenschaftler für ihre Posterbeiträge ausgezeichnet. Drei Preise vergab die DGE, zwei weitere die Ernährungs Umschau. Mit den Posterpreisen prämiiert die DGE herausragende Beiträge beim Wissenschaftlichen Kongress, die sowohl im experimentellen Ansatz der Studie und der Relevanz der Ergebnisse als

auch in der Gestaltung des Posters überzeugen. Die Ernährungs Umschau zeichnet Arbeiten aus, die zum einen in besonderer Weise durch Beschreiten neuer Wege zur Lösung einer ernährungsbezogenen Fragestellung beitragen und sich zum anderen in besonderem Maße mit den Aspekten Mediennutzung und Food Literacy beschäftigen.

Preisträger der DGE:

- **Carina Schübler**, Hochschule Fulda, für das Poster „Bedarf an ernährungsbezogenen, praktischen Hilfen im Alltag für die Betreuung von Erwachsenen mit geistiger Behinderung im Setting betreuter Wohngruppen“
- **Christine Brombach**, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), Wädenswil/Schweiz, für das Poster „Umgang mit Convenience-Produkten im Privathaushalt bei älteren und jüngeren Menschen – ein Ländervergleich Schweiz und Deutschland“
- **András Gregor**, Universität Wien, Österreich, für das Poster „The detection of caprylate produced by gut microbiota“

Referent*innen präsentieren in Postersessions ihre Arbeiten und Forschungsergebnisse



Preisträger der Ernährungs Umschau:

- **Corinna Gréa**, DGE, für das Poster „Untersuchung und Systematisierung von Gelingensfaktoren für die Schulverpflegung“
- **Frank Forner**, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, für das Poster „Proof-of-Concept für die Berechnung der Lebensmittelzusammensetzung aus Nährwertangabe und Zutatenliste – ein erster Schritt um nachhaltige Kaufentscheidungen zu ermöglichen“

Verleihung der Ehrenmitgliedschaft an Dr. Helmut Oberritter

Am 19. März 2019 ernannte die DGE Dr. Helmut Oberritter auf dem Wissenschaftlichen Kongress in Gießen zu ihrem Ehrenmitglied. In ihrer Laudatio würdigte die DGE-Präsidentin Prof. Ulrike Arens-Azevêdo den ehemaligen Geschäftsführer der Fachgesellschaft: „Er hat eine Institution mitgeprägt, die wahrgenommen und geachtet wird, ein guter Teil dieser Achtung und Wertschätzung gebührt auch seinem Einfluss und seiner Arbeit.“

Seine berufliche Laufbahn führte den promovierten Ernährungswissenschaftler 1985 zur DGE, als er die Leitung des damaligen Referats „Ernährungsberatungsdienst Haushalt und Heime“, heute Referat Fachmedien und Sektionskoordination, übernahm. Fünf Jahre später wurde er zum Wissenschaftlichen Leiter ernannt. Ab 1993 lenkte Helmut Oberritter zusammen mit dem Verwaltungsleiter die Geschicke der Fachgesellschaft. Von 2007 bis 2018 stand er als allein verantwortlicher Geschäftsführer an der Spitze der DGE.

In seiner 33-jährigen Tätigkeit, davon 25 Jahre als Geschäftsführer, arbeitete der Wissenschaftler an der Vernetzung der DGE und pflegte eine gute Zusammenarbeit mit Fachgesellschaften im In- und Ausland.

Prof. Arens-Azevêdo sprach Dr. Helmut Oberritter im Namen des Wissenschaftlichen Präsidiums, des Verwaltungsrates und der Mitarbeiter*innen ihren Dank für die vertrauensvolle Zusammenarbeit und den jahrzehntelangen Einsatz für die DGE aus.



DGE-Präsidentin Prof. Ulrike Arens-Azevêdo (links) überreicht die Ehrenmitgliedschaft an Dr. Helmut Oberritter (rechts).

DGE-Arbeitstagung



DGE-Arbeitstagung „Ernährungsberatung und Ernährungsverhalten im digitalen Zeitalter“

Die Arbeitstagung fand am 3. und 4. September 2019 im Rahmen der 3. Bonner Ernährungstage statt, die DGE und das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) gemeinsam veranstalteten. Das BZfE-Forum „Mehr oder weniger? – Lebensstil als gesellschaftliche Herausforderung“ schloss sich am 5. September 2019 an. Mit der gemeinsamen Web-App „BERTA-INTERAKTIV“ konnten sich die rund 500 Teilnehmenden der Bonner Ernährungstage aktiv an Live-Abstimmungen beteiligen und mitdiskutieren.

In Zusammenarbeit mit Mitgliedern ihrer Fachgruppen Ernährungsverhaltensforschung und Ernährungsberatung stellte die DGE ein abwechslungsreiches Programm mit Vorträgen, Expert*innentalk und einer Expert*innendiskussion zusammen. Die Wissenschaftliche Leitung über-

nahmen Prof. Dr. Britta Renner, Sprecherin der Fachgruppe Ernährungsverhaltensforschung, und Prof. Dr. Christine Brombach, Sprecherin der Fachgruppe Ernährungsberatung.

Der Themenschwerpunkt in der Session Ernährungsverhalten hieß „Mobile Technologien und digitale Daten als Chance“ und behandelte neue technologische Entwicklungen und Fallbeispiele. Die Session Ernährungsberatung unter dem Titel „Always on – Individuell, interaktiv, vernetzt“ ging auf die frühere, heutige und zukünftige Ernährungsberatung ein, betrachtete die Chancen der Digitalisierung für die Ernährungsberatung und widmete sich u. a. der Frage: „Wie kann Ernährungsberatung zukunftsfähig agieren und Hilfestellung leisten, die Vielzahl und Qualität der Informationen angemessen einzuordnen?“.



Akteur*innen der 3. Bonner Ernährungstage (v.l.n.r.): Eva Zovko und Margareta Büning-Fesel (BZfE), Hans-Joachim Fuchtel (BMEL), Dr. Kiran Virmani (DGE), Dr. Hanns-Christoph Eiden (BLE)



Die wissenschaftlichen Leiterinnen Prof. Dr. Britta Renner (links) und Prof. Dr. Christine Brombach (rechts) begrüßen gemeinsam mit der Moderatorin Katie Gallus (Mitte) die Teilnehmer*innen

Prof. Dr. Bernhard Watzl
spricht über die ernährungs-
physiologische Notwendigkeit
tierischer Lebensmittel



DGE-Journalistenseminar „Von der Forschung zur Empfehlung – Aktuelle Ernährungsempfehlungen der DGE“

Die Medien stellen häufig Ergebnisse einzelner Studien als „neue Erkenntnisse“ der Ernährungsforschung dar. Das kann dazu führen, dass gültige Ernährungsempfehlungen vom Verbraucher voreilig in Frage gestellt werden. Warum Ernährungsempfehlungen nicht auf einzelnen Publikationen, sondern auf einem systematischen Prozess der Sichtung, Auswahl und Bewertung wissenschaftlicher Studien basieren sollten, thematisierte das DGE-Journalistenseminar am 9. Dezember 2019 im Gästehaus der Universität Hamburg. Insgesamt 24 Medienvertreter*innen folgten der Einladung der DGE. Die Expert*innen erklärten, wie die DGE die

D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr erarbeitet und lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen ableitet. Am Beispiel der 10 Regeln wurde aufgezeigt, was das für die Umsetzung in die Praxis bedeutet. Dazu gehörten u. a. die Fragen danach, ob tierische Lebensmittel in einer vollwertigen Ernährung erforderlich sind und welche Bedeutung Ballaststoffe in der Prävention von ernährungsmitbedingten Krankheiten haben. Anhand aktueller Studienergebnisse zeigten die Referent*innen auf, wie viel Zucker und Salz vertretbar sind. Auch die optimale Höhe der Fettzufuhr wurde thematisiert.

Fortbildungsveranstaltungen



Fortbildungsveranstaltungen

Die DGE, ihre Sektionen und Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung bieten deutschlandweit fundierte berufliche Fort- und Weiterbildungen für Ernährungsfachkräfte an.

Das Referat Fortbildung bildete insgesamt 1 035 Teilnehmer*innen in 56 Veranstaltungen fort.

220 Teilnehmer*innen qualifizierten sich in Zertifikatslehrgängen weiter: Der Lehrgang zur Ernährungsberater*in/DGE (EB/DGE) wurde fünfmal durchgeführt, der Lehrgang zur Verpflegungsmanager*in/DGE (VM/DGE) fand mit sieben Modulen statt.

Neuer Standort München

Hier wurden 2019 folgende Themen angeboten:

- FODMAPs-arme Ernährung – erfolgversprechend bei Reizdarmsyndrom und Nahrungsmittelunverträglichkeiten?
- Lebensmittelallergien und -intoleranzen: Basiswissen und methodisches Vorgehen – in Kooperation mit dem DAAB
- Adipositaschirurgie – prä- und postoperative Ernährungstherapie

Die Fachkräfte haben das Seminarangebot im Süden Deutschlands sehr gut angenommen, so dass weitere Seminare folgen werden.

An den 37 Seminaren zur Erweiterung des Fachwissens nahmen 724 Personen teil, an den vier Seminaren zur Steigerung der Beratungskompetenz 74 Personen. Von diesen 41 Seminaren fanden 19 in Bonn, 13 in Esslingen in Kooperation mit der Sektion Baden-Württemberg, drei in München, zwei in Hamburg und vier als Inhouse-Seminare statt.

Neue Seminarthemen 2019

- Update Referenzwerte für die Proteinzufuhr
- Gastrointestinale Erkrankungen – Basiswissen und Vorgehen im ernährungs-therapeutischen Prozess

- Laborparameter verstehen und interpretieren – Schwerpunkt Mangelernährung
- Essen bei Schichtarbeit – Strategien und Ideen für die Mahlzeitengestaltung

Als neues E-Learning-Format wurden Selbstlernaufgaben angeboten. Mit eigenem Zeitmanagement können sich Teilnehmer*innen mit Hilfe von Quellen und Fragestellungen fortbilden. 17 Teilnehmer*innen nutzten diese Möglichkeit.

Über 60 % der Teilnehmer*innen kamen aus den drei Bundesländern, in denen das Referat Fortbildung einen Seminarstandort hat: Nordrhein-Westfalen (NRW), Baden-Württemberg und Bayern. Aus den drei an NRW angrenzenden Bundesländern Rheinland-Pfalz, Hessen und Niedersachsen stammten rund 20 %. Aus den fünf ostdeutschen Bundesländern (Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen) und Berlin kamen zusammen 6,6 % der gesamten Teilnehmerzahl.

DGE-Programm „ICH nehme ab“

In Kooperation mit der DGE-Sektion Hessen wurden zwei und mit der Diätschule Stuttgart eine Kursleiterschulung zu „ICH nehme ab“ durchgeführt. In Bonn fanden zwei Kursleiterschulungen statt.

DGExpert

2019 fanden im Referat Fortbildung zwei Schulungen zum Nährwertberechnungsprogramm DGExpert Version Ernährungsberatung und eine Schulung zur Version für die Gemeinschaftsverpflegung statt. Außerdem fanden zwei Inhouse-Schulungen statt.

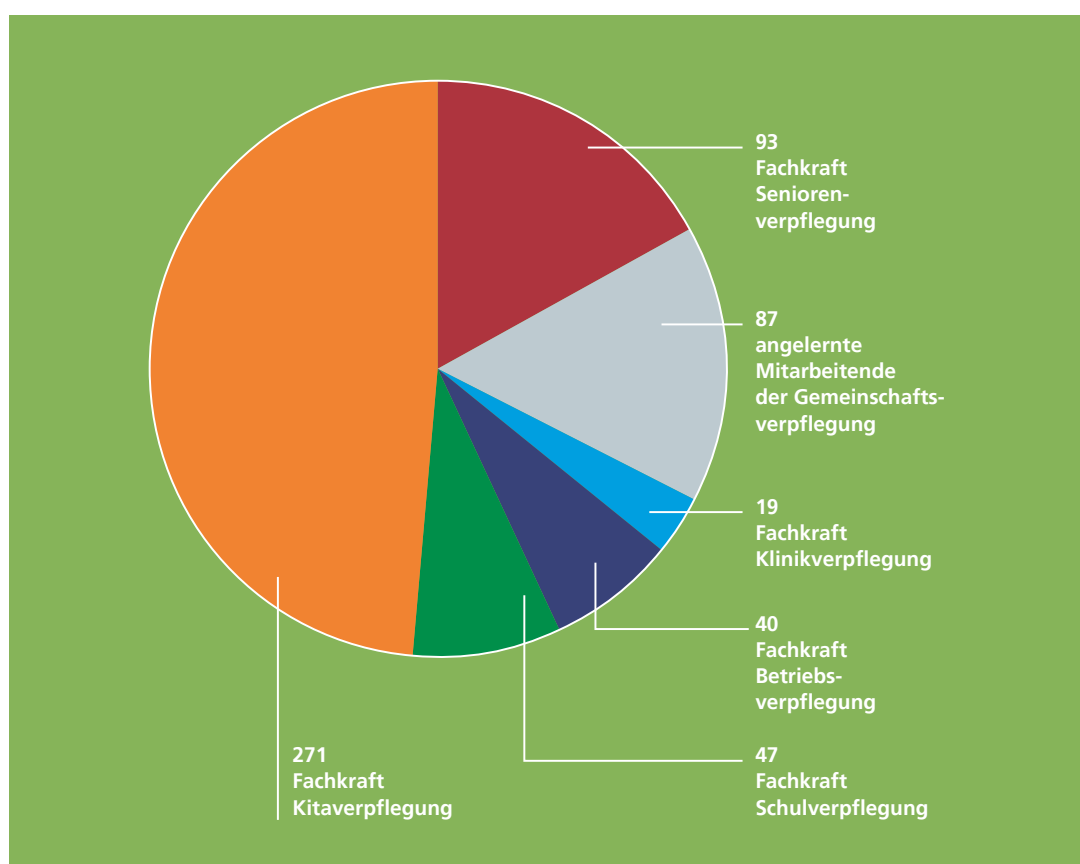
IN FORM-Seminare für die Gemeinschaftsverpflegung

Das Angebot für die Gemeinschaftsverpflegung zur Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards umfasst sechs Seminare, die sich an Küchenfachkräfte in den Lebenswelten Kita, Schule, Betrieb, Klinik und Senioreneinrichtungen sowie an angelernte Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung richten.

In 2019 fanden 45 dieser Seminare statt und schulten auf diesem Wege 557 Personen. Bei den Teilnehmenden handelte es sich zu 78 % um

Küchenfachkräfte und zu 22 % um angelernte Mitarbeitende der Gemeinschaftsverpflegung. Das Seminar zur Kitaverpflegung fand mit 20 Veranstaltungen am häufigsten statt. Dem folgte das Seminar zur Seniorenverpflegung mit acht, das Seminar für angelernte Mitarbeitende mit sieben, das Seminar zur Schulverpflegung mit fünf und das Seminar zur Betriebsverpflegung mit vier Veranstaltungen. Das Seminar zur Klinikverpflegung wurde einmal durchgeführt.

**Anzahl
Seminarteilnehmer*innen
nach Zielgruppen**



Sektionen und Vernetzungsstellen

Veranstaltungen von Sektionen und Vernetzungsstellen

Die Sektionen und Vernetzungsstellen der DGE führten 2019 eine Vielzahl von Veranstaltungen wie Ernährungsfachtagungen, Seminare und Workshops zu unterschiedlichen Themen durch. Nachfolgend eine Auswahl:

Sektion Baden-Württemberg der DGE

- 18. DGE-BW Forum Fleisch, 14. März 2019, Hohenheim
- 26. Ernährungsfachtagung „Influencer, Gene oder Gesellschaft ... wer bestimmt, was wir essen?“, 19. September 2019, Hohenheim

Sektion Hessen der DGE

- Umsetzung des Präventionsgesetzes – Chancen und Grenzen am Beispiel Qualifizierungsmaßnahmen in Senioreneinrichtungen, in Kooperation mit dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, 6. Mai 2019, Wiesbaden
- „Gesund Durchstarten“ – Themenbereich Jungen- und Mädchengesundheit, diverse Veranstaltungen von März bis November 2019, Frankfurt/Oberursel/Wetzlar/Stadtallendorf
- Grundlagenschulungen zu Kinderkochkursen im Rahmen des Integrierten Klimaschutzplans Hessen 2020 zur klimabewussten Ernährungsbildung, in Kooperation mit dem LandFrauen-Verband Hessen e. V., 14. und 27. November 2019, Friedrichsdorf

DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern

- Seminar „Obstipation – das schwere Geschäft“, 22. März 2019, Schwerin
- Seminar „Proteine – Ein Update“, 2. April 2019, Schwerin
- Seminar „Diarrhoe & imperative Stühle“, 25. Oktober 2019, Schwerin
- Ernährungsfachtagung „Schutzfaktor Ernährung – Einfluss des Essens und Trinkens auf entzündliche Prozesse“, in Kooperation mit dem Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt in MV, Gesunde-Städte-Netzwerk, Volkshochschule Rostock, 21. November 2019, Rostock

DGE-Sektion Niedersachsen

- Frühjahrsfachtagung Hannover „Zucker in der Diskussion“, in Kooperation mit dem Institut für Ernährungspsychologie und der Akademie des Sports, 20. Februar 2019, Hannover
- 9. Fachtagung Tischlein deck dich „Kommunikation über Essen und Bewegung“, in Kooperation mit der Landesvereinigung für Gesundheit und Akademie für Sozialmedizin, Landesvereinigung Milchwirtschaft sowie dem LandesSport-Bund Niedersachsen e. V., 25. Juni 2019, Osnabrück
- 23. Niedersächsisches Ernährungsforum „Fit im Alter 4.0 – Ernährung – Bewegung – Immunsystem“, 6. November 2019, Hannover

DGE-Sektion Schleswig-Holstein

- 20. Ernährungsfachtagung „Sweet, sweeter, sweetest... Zucker und Süßungsmittel im Fokus“, 18. September 2019, Kiel
- Ernährung in den ersten 1 000 Tagen, in Kooperation mit dem Ministerium für Soziales, Gesundheit, Jugend, Familie und Senioren und der Stadt Neumünster, 14. November 2019, Neumünster

- Kieler GastroSpecial: Leitlinien und Gastro-Rückblick 2019 – Was gibt es Neues? Was ist anders? Was bleibt?, 28./29. November 2019, Kiel

DGE-Sektion Thüringen

- Projekttreffen – Teilsubventionierungsmodellprojekt „(K)eine Frage des Preises“, in Kooperation mit dem Teilsubventionierungsmodellprojekt (TSMP) der Mittagsmahlzeiten zur Qualitätsverbesserung der Speiserversorgung an Thüringer Schulen, 26. März 2019, Erfurt
- Pressefrühstück zum Projekt „Ernährungsbildung in Thüringer Kindertagesstätten“, in Kooperation mit der Techniker Krankenkasse, 9. September 2019, Erfurt
- 27. Ernährungsfachtagung „Ernährung im Alter – Lust oder Frust?“, 7. November 2019, Jena

10 Jahre Vernetzungsstellen

Als eine Initialmaßnahme des Nationalen Aktionsplans IN FORM hat das BMEL zusammen mit allen Bundesländern die Vernetzungsstellen Schulverpflegung eingerichtet.

Eine zentrale Aufgabe aller Vernetzungsstellen ist es, den „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ bekannt zu machen und seine Anwendung in den Schulen durch Beratungs- und Qualifizierungsmaßnahmen zu unterstützen. Als Ansprechpartner*innen für die Akteur*innen vor Ort helfen die Vernetzungsstellen Schulverpflegung bei Planung, Aufbau und Optimierung einer qualitativ hochwertigen und attraktiven Gemeinschaftsverpflegung. Bereits seit zehn Jahren arbeiten die 16 Vernetzungsstellen erfolgreich an der Umsetzung ihrer Ziele. Auf dem „Tag der

Ehrung der Vernetzungsstellen Schulverpflegung zum 10-jährigen Bestehen und Übergabe der Zuwendungsbescheide für die IN FORM-Projekte



offenen Tür“ der Bundesregierung im August 2019 würdigte Staatssekretär Dr. Hermann Onko Aeikens (BMEL) die Erfolgsgeschichte der Vernetzungsstellen und überreichte die Zuwendungsbescheide für die IN FORM-Projekte.

Die 16 Vernetzungsstellen befinden sich in unterschiedlichen Trägerschaften, viele von ihnen vertreten auch die Belange der Kitaverpflegung. Zu den zahlreichen Aufgaben der Vernetzungsstellen in DGE-Trägerschaft gehören:

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern

Als Service- und Beratungsstellen unterstützen die DGE-Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern Akteur*innen bei der Organisation und Bereitstellung vollwertiger und ausgewogener Speisenangebote auf Grundlage der DGE-Qualitätsstandards. Die Durchführung von Fortbildungsveranstaltungen sowie die Beratung der entsprechenden Zielgruppen standen dabei im Fokus. Hier eine Auswahl der Aktivitäten in 2019:

- 10. Aktionstag zur Kita- und Schulverpflegung, 18. November 2019, Rostock: Vorstellung der Ergebnisse der Schulleiterbefragung aus dem Jahr 2018 sowie Durchführung von Workshops



Teilnehmer*innen des Praxis-Workshops zu vegetarischen Speiseangeboten

zu „Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung“ und „Vegetarische Speisenangebote“

- 10. Aktionstag Kita- und Schulverpflegung auf der Fach- und Erlebnismesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Catering „GastRo“: Praxisbeispiele zeigten auf, wie eine qualitativ hochwertige Verpflegung und Ernährungsbildung in Kita und Schule gelingen kann.
- Kooperation mit dem Projekt „Bio kann jeder – nachhaltig essen in Kita und Schule“ in Trägerschaft des Vereins ländlichfein e. V. sowie Kooperation mit dem Netzwerk Ökologischer Landbau zum Thema „Bio & regional in der Gemeinschaftsverpflegung“: Ziel dieser Kooperationen ist es, den Anteil von regional und/oder ökologisch erzeugten Lebensmitteln in der Kita- und Schulverpflegung zu erhöhen.
- Praxis-Workshop „Snacks in weiterführenden Schulen“
- Gute Ideen für gesundes Frühstück und vollwertige Zwischenverpflegung in der Kita
- Praxis-Workshop für Cafeteria-Betreiber
- 29. Fachausstellung für Landwirtschaft und Ernährung, Fischwirtschaft, Forst, Jagd und Gartenbau (MeLa)

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

Kernaufgaben der Vernetzungsstelle sind die Beratung von Schulen, Schulträgern und anderen Interessierten, die Fort- und Weiterbildung von Lehrkräften, Schulträgern, Verpflegungsanbietern und weiteren Multiplikator*innen, die Vernetzung von Akteur*innen im Bereich der Schulverpflegung sowie die Informationsvermittlung. Der Fokus lag an den drei Standorten Braunschweig, Lüneburg und Osnabrück erneut auf der Beratung von Schulträgern und Kommunen sowie auf Koopera-

tionsprojekten mit der Niedersächsischen Landes-schulbehörde.

10 Jahre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

Auf der Jubiläumsfeier am 2. September 2019 in Hannover erfolgte neben einem kurzen Rückblick auf die erfolgreiche 10-jährige Arbeit ein Ausblick auf die nächsten zehn Jahre Schulverpflegung. Der Niedersächsische Kultusminister Grant Hendrik Tonne und die Ministerin des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Barbara Otte-Kinast diskutierten in einem Zukunftsdialog, welche Rahmenbedingungen eine gelingende und zukunftsfähige Schulverpflegung ermöglichen können.

Die Tage der Schulverpflegung fanden zum neunten Mal statt. Die Vernetzungsstelle lud alle niedersächsischen Schulen ein, an den „Tagen der Schulverpflegung 2019“ unter dem Motto „Prima Klima in der Schulmensa – Wir sind dabei!“ teilzunehmen. Schüler*innen sowie Lehrkräfte konnten innerhalb der Woche durch die Wahl eines vegetarischen Gerichtes anstelle eines Fleischgerichtes einen Beitrag für das Klima leisten und so das Thema „Ernährung und Klima“ in ihren Schulalltag integrieren. Mit 69 teilnehmenden Schulen erzielte die Aktion einen neuen Rekord.



Podiumstark über zehn Jahre Schulverpflegung zum 10-jährigen Bestehen der Veschni



Zukunftsdialog zur Entwicklung der Schulverpflegung zwischen dem Niedersächsischen Kultusminister Grant Hendrik Tonne (rechts) und der Niedersächsischen Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Barbara Otte-Kinast (Mitte)

Regionale und landesweite Veranstaltungen

- Lehrer*innenfortbildungen zum Ernährungsführerschein
- Regionales Treffen „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ als Hilfsinstrument bei der Ausschreibung und Möglichkeiten zur Qualitätskontrolle
- Regionale Tage der Schulverpflegung zum Thema „Frühlingserwachen mit jungem Gemüse“
- Fachtagung Schulverpflegung in Bewegung „Fit-Food-Future“
- Fachtag Ganztage „Lern- und Lebensort Mensa“ in Kooperation mit der niedersächsischen Landesschulbehörde

Seminar- und Vortragstätigkeiten sowie Informationsstände auf externen Veranstaltungen

- Gestaltung eines gesundheitsfördernden Pausen- und Snack-Angebotes – Vortrag bei U.plus Agentur für Umweltkommunikation des Umweltzentrum Hannover e. V.
- Hygiene sowie Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung (für unterschiedliche Zielgruppen)



- Die Marktkiste – Frische Spielideen für Ihren Unterricht
- Schulverpflegung (Qualität, Akzeptanz, Schnittstellenmanagement, Snacks) – Vortrag bei Gesund Leben Lernen (GLL) und AOK Niedersachsen
- Praxisseminar „Fokus Schulverpflegung“
- ZEIT-Forum Gesundheit – Brennpunkt Kinderernährung: „Vom Hochstuhl bis zur Schulkantine“ (Teilnahme an einer Podiumsdiskussion)
- Informationsstand auf dem Landeserntedankfest bei der Konföderation evangelischer Kirchen in Niedersachsen

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein

In Schleswig-Holstein ist die Vernetzungsstelle mittlerweile seit zehn Jahren Anlaufstelle für alle Akteur*innen im Bereich Schulverpflegung. Dies umfasste im Jahr 2019 die Begleitung von Schulen bei der Organisationsentwicklung in der Schulverpflegung und die Unterstützung durch Veranstaltungen und Workshops zum Thema Schulverpflegung. Darüber hinaus erfolgten individuelle Beratungen von Schulen sowie Gespräche und Beratungen von Verantwortlichen aus Politik und Verwaltung.



Podiumsdiskussion auf dem ZEIT-Forum Gesundheit – Brennpunkt Kinderernährung: „Vom Hochstuhl bis zur Schulkantine“ am 24. Oktober 2019 in Berlin



Talkrunde zum Thema „System Schule: Essen und Bewegung – wie gelingt das?“ auf der Fachtagung „Schulverpflegung in Bewegung“

Themen von Veranstaltungen:

- „Plant Based Food“ in der Kita- und Schulküche – eine Alternative?
- „Was ist uns gesunde Schulverpflegung wert?“ – DGE-Studie untersucht Kosten des Schulesens in Deutschland
- Erfolgsfaktoren für die Schulverpflegung: Die fantastischen Vier: Konzept, Kommunikation, Qualität, Akzeptanz



Eindrücke vom Praxis-Workshop
„Plant Based Food“



Die Vernetzungsstelle Kita-
Verpflegung Thüringen als
Aussteller beim Thüringer
Waldgipfel in Hummelshain am
8. September 2019

Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung Thüringen

Die Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung Thüringen ist seit März 2018 bei der DGE angesiedelt. Sie steht als begleitende und beratende Instanz allen Thüringer Kindertageseinrichtungen und Personen der Kindertagespflege zur Verfügung. Indem die Vernetzungsstelle alle Projekte zum Thema Ernährung und Gesundheit zugänglich macht, bietet sie den Akteur*innen eine Plattform. Die wissenschaftliche Basis ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“.

Schwerpunkte der Tätigkeit sind:

- Vernetzung zum Austausch mit verschiedenen Akteur*innen zum Thema Qualitätsverbesserung der Kita-Verpflegung
- Fachliche Ansprechpartnerin in allen Fragen zum Bereich der Kita-Verpflegung
- Schulungen und Workshops für Mitarbeiter*innen von Tageseinrichtungen und Einrichtungen der Kindertagespflege zur Unterstützung bei der Bereitstellung einer vollwertigen und ausgewogenen Verpflegung in den Einrichtungen
- Prüfung der Speisepläne nach den Kriterien des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“
- Angebote für Elternabende zu verschiedenen Themen rund um vollwertige und gesundheitsfördernde Ernährung

Auswahl an Messen und Fachveranstaltungen, die zum Austausch und Vernetzen genutzt wurden

- Kinder-Kult Messe, 12.-15. Januar 2019, Erfurt
- Eröffnung Julchens Kochmobil (Stiftung Kinderplanet)
- Fachtag „Stärkung von Kita-Fachkräften im Umgang mit Kindern und Familien mit Fluchterfahrungen“ (Thüringer Ministerium für Migration, Justiz und Verbraucherschutz – Beauftragte für Integration, Migration und Flüchtlinge)
- Aktionstag Zucker (Friedrich-Schiller-Universität Jena)

- Verleihung der Goldenen Kindergabel (Stiftung Kinderplanet)
- Fachtagung „Tag der Kita-Verpflegung – Vielfalt schmecken und entdecken“, 26. September 2019, Erfurt

Auswahl an Fortbildungen, Schulungen und Workshops zu folgenden Themen

- Verpflegung in der Kita/Umgang mit Zucker
- Gesundes Grillen
- Vollverpflegung
- Qualitätsverbesserung des Vesperangebots
- Ausgewogene Kita-Ernährung (Portionsgrößen und Müllvermeidung)
- Anforderungen an die Kita-Verpflegung auf Basis des „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“

Qualitätssicherungsstelle Kita-Essen Thüringen

Seit dem 1. Dezember 2018 gehört die Qualitätssicherungsstelle (QSS) Kita-Essen Thüringen zur Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung Thüringen.

Zu den Kernaufgaben der QSS gehörte die Auswertung von 175 Speiseplänen aus der Erhebung zur Bestandsaufnahme der Mittagsverpflegung. Darüber hinaus hat die QSS Kita-Essen Thüringen einen Feedbackbogen sowie einen Selbstcheck für Speisepläne über eine und vier Wochen erstellt.

Die Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung Thüringen als Aussteller bei der Kinder-Kult Messe in Erfurt.



Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den Bundesländern Bremen, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein – die sogenannten „Nordländer“ – führten das in 2017 begonnene Forschungsprojekt über Faktoren für eine gelingende Schulverpflegung in 2019 fort.

Unter dem Projekttitel „Gelingen einer gesundheitsförderlichen Schul- und Kitaverpflegung unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten“ verfolgten zwei Teilprojekte unterschiedliche inhaltliche Schwerpunkte.

Mittlerweile gibt es zahlreiche quantitative Untersuchungen, die empirische Daten zur aktuellen Situation der Schulverpflegung liefern. Eines der zentralen Ergebnisse ist, dass mit steigendem Alter weniger Schüler*innen an der Mittagsverpflegung teilnehmen und diese zunehmend schlechter bewerten. Bisher fehlt eine Antwort auf die Frage nach dem Warum. Diese kann mit Methoden der sozialwissenschaftlichen Forschung geklärt werden. Daher wurden leitfaden- und audiodgestützte Fokusgruppendifkussionen mit Schüler*innen an weiterführenden Schulen durchgeführt. Die Transkriptionen der Audiodateien sind in der Abschlussphase, die Auswertungen haben begonnen. Auf Basis der Ergebnisse wird bis Ende 2020 ein Handlungsleitfaden für die Beratungstätigkeit erstellt. Dies ist der Inhalt des Teilprojekts 1 (TP 1), das sich mit der „Entwicklung eines Handlungskatalogs für die Implementierung von Gelingensfaktoren für die Schulverpflegung an Grund- und weiterführenden Schulen“ befasst.

Teilprojekt 2 (TP 2) organisiert den „Wissenstransfer zum Thema Ressourcenmanagement für die Bereiche nachhaltige Verpflegung und Ernährung in Schulen und Kitas“. Seitens der DGE sind die Vernetzungsstellen Schulverpflegung Niedersachsen, Mecklenburg-Vorpommern und Schleswig-Holstein am Verbundprojekt beteiligt. Hier setzen die Vernetzungsstellen länderspezifische Schwerpunkte mit unterschiedlichen Maßnahmenpaketen. So greift Schleswig-Holstein Aspekte von

Nachhaltigkeit rund um das Thema Essen und Trinken im Gefüge der Bildungseinrichtungen Kita und Schule auf, Niedersachsen bearbeitet die Themen Lebensmittelwertschätzung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen und Mecklenburg-Vorpommern organisiert Wissenstransfer und Nachhaltigkeitscoaching in und an Schulen. Als Ergebnis von TP 2 wird ein Handlungsleitfaden entwickelt, der die einzelnen Projektergebnisse zu den verschiedenen Nachhaltigkeitsaspekten in der Schulverpflegung zusammenführt.

Teilprojekt 1:

Entwicklung eines Handlungskatalogs für die Implementierung von Gelingensfaktoren für die Schulverpflegung in Grund- und weiterführenden Schulen.

Teilprojekt 2:

Wissenstransfer zum Thema Ressourcenmanagement für die Bereiche nachhaltige Verpflegung und Ernährung in Schulen und Kitas

Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung

Qualitätssicherung der DGE-Zertifikate

Die Gültigkeit der DGE-Zertifikate – wie Ernährungsberater*in/DGE, Verpflegungsmanager*in/DGE, Diätetisch geschulter Koch/DGE und Köchin/DGE – ist an eine kontinuierliche Fort- und Weiterbildung gebunden. Durch die Teilnahme an Fortbildungsseminaren, Kongressen oder Online-Fortbildungen ist regelmäßig ein bestimmter Umfang an Fortbildungen nachzuweisen.

Das DGE-Zertifikatslogo, für das ein Nutzungsrecht über jeweils drei Jahre erworben werden kann, verwendeten 250 Personen. Dabei handelte es sich überwiegend um Absolvent*innen des Lehrgangs Ernährungsberater*in/DGE.

Online-Fortbildungen Ernährungs Umschau

Das Punktesystem von DGE, VDD und VDOE erkennt die Fortbildungsartikel in der Ernährungs Umschau für die Qualitätssicherung der Zertifikate für die primärpräventive Ernährungsberatung an. Die Themen 2019 waren:

- Reizdarmsyndrom (RDS) in der Ernährungstherapie, Teil 2: Therapie, RDS bei Kindern und Ausblick
- Die Ernährungsberatung im Gesundheitssystem in Deutschland
- Laktoseintoleranz: Ein Update zu Entstehung und Therapie
- Bioelektrische Impedanzanalyse (BIA): Grundlagen und Anwendung
- Adipositaschirurgische und metabolische Operationen
- Ernährungsberatung von onkologischen Patienten – praktische Empfehlungen

Ernährungsberater*in/DGE und Kursleiter*in für „ICH nehme ab“ im Internet

Zum 31. Dezember 2019 präsentierten sich 686 (Vorjahr: 663) Ernährungsberater*innen/DGE sowie 781 (Vorjahr: 728) Kursleiter*innen für das DGE-Programm „ICH nehme ab“ auf der DGE-Internetseite.

Interessierte Verbraucher*innen können so Anbieter*innen einer qualifizierten Ernährungsberatung und von Gruppenberatungen zu „ICH nehme ab“ in ihrer Nähe recherchieren.

→ www.dge.de > Service



LLL-Datenbank für lebenslanges Lernen

Die DGE bietet seit 2018 ein Online-Tool für die Qualitätssicherung ihrer Zertifikate an, die „LLL-Datenbank zum lebenslangen Lernen“. Vorher erfolgte das Einsenden von Fortbildungsbescheinigungen per Post. Mit diesem Tool können die Ernährungsberater*innen/DGE und Verpflegungsmanager*innen/DGE dies digital einreichen, ganz im Sinne der Nachhaltigkeit.

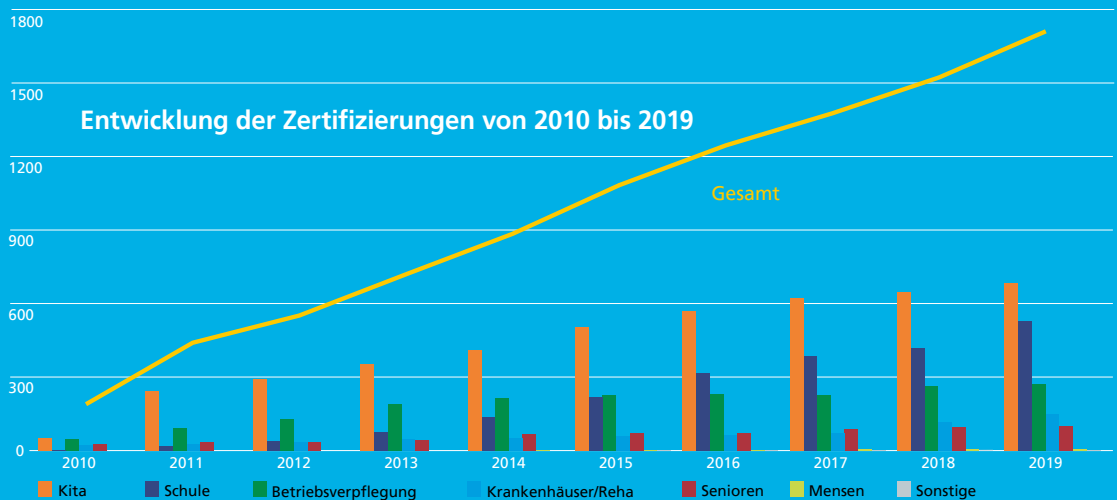
Zahlreiche Tagungen und Kongresse, die DGE-Seminare und Online-Fortbildungen der Ernährungs Umschau können aus einer Auswahlliste übernommen und die Teilnahmebescheinigung als PDF-Dokument hochgeladen werden. Auch die Bescheinigung zur Gültigkeit des Zertifikats wird in der LLL-Datenbank zur Verfügung gestellt. Zudem eignet sich die Datenbank für die Fortbildungsplanung.

Mehr als 1 000 DGE-Zertifikatsinhaber*innen haben sich für das Online-Tool bisher registriert, rund 600 Zertifikatsverlängerungen führte die DGE darüber durch.

Koordinierungskreis „Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung“

Der Koordinierungskreis veröffentlichte im April 2019 eine aktualisierte Fassung seiner „Rahmenvereinbarung zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung“, die für mehr Transparenz und Schutz der Verbraucher*innen sorgt. DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani ist die neue Sprecherin des Koordinierungskreises.

Mit dem Verband für Ernährung und Diätetik (VFED) und der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM) haben sich dem Koordinierungskreis zwei neue Mitglieder angeschlossen. Das Gremium setzt sich nun aus zwölf Institutionen verschiedener Fachgebiete – Berufsverbände, Fachgesellschaften, Fortbildungsträger und Verbraucherschutzorganisationen – zusammen.



Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsverpflegung

Vollwertig essen und trinken hält gesund, fördert Leistung und Wohlbefinden. Mit einem ausgewogenen Verpflegungsangebot kann die Gemeinschaftsverpflegung einen wichtigen Beitrag zur Gesundheitsförderung der Bevölkerung leisten.

Wissenschaftliche Grundlage für die Gestaltung einer vollwertigen Verpflegung sind die sieben DGE-Qualitätsstandards, die für die Lebenswelten Kitas, Schulen, Betriebe, Krankenhäuser, Rehabilitationskliniken, stationäre Senioreneinrichtungen und das Angebot von „Essen auf Rädern“ entwickelt worden sind. Gleichzeitig bilden die DGE-Qualitätsstandards die Basis für die Zertifizierungen der DGE im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung. Bereits seit 1996 bietet sie GV-Betrieben die Zertifizierung an.

Kernstück ist ein Audit vor Ort, das die Überprüfung der Qualitätsbereiche Lebensmittelqualität und -häufigkeit, Speisenplanung und -herstellung und spezifische Anforderungen aus der jeweiligen Lebenswelt umfasst. Die Einhaltung rechtlicher Rahmenbedingungen ist ebenfalls unerlässlich. Eine erfolgreiche Zertifizierung ermöglicht den Betrieben, das gesundheitsfördernde Angebot auszuüben und ihr Engagement für Gesundheit und Wohlbefinden der Tischgäste zu dokumentieren.

Zertifizierungen in der GV

Mit 192 neu zertifizierten Einrichtungen gab es gegenüber 2018 eine Steigerung um +12 %. Mittlerweile sind 1 745 Einrichtungen zertifiziert. 283 Betriebe befanden sich zum 31. Dezember 2019 im Zertifizierungsprozess.

Die Gesamtanzahl von 1 745 Zertifizierungen spiegelt nur bedingt die tatsächliche Verbreitung der zertifizierten Verpflegung wider. Denn zahlreiche Caterer beliefern beispielsweise Kitas und Schulen, die selbst nicht zertifiziert sind, aber aus dem zertifizierten Angebot wählen können. Derzeit ist nicht feststellbar, in welchem Umfang die Einrichtungen vor Ort auf dieses Angebot zurückgreifen – allerdings besteht die Möglichkeit, eine vollwertige Verpflegung zu wählen.

Für den Kita-Bereich sind dies 4 272 Einrichtungen und 2 750 Schulen. Nicht erfasst sind ferner die Kunden von Logopartnern, die tiefgekühlte oder gekühlte zertifizierte Menükomponenten beziehen, da auch hier keine sicheren Zahlen vorliegen.

Entwicklung der Zertifizierungen von 2010 bis 2019

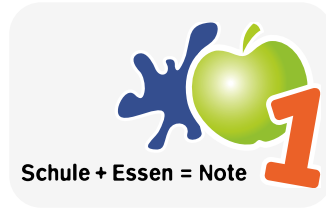
Zertifizierungen FIT KID



2019 ließen sich **37** Kitas bzw. Caterer erstmals von der DGE zertifizieren, so dass es insgesamt **685** Zertifizierungen in dieser Lebenswelt gab. Damit

entfallen mehr als 40 % der Zertifizierungen auf den Kitabereich.

Zertifizierungen Schule + Essen = Note 1



Im Bereich Schule lag der Anstieg der Zertifizierungen bei 21 %. Damit sind Ende 2019 insgesamt

528 Caterer bzw. Schulen zertifiziert. Bemerkenswert ist, dass davon lediglich **72** Zertifikate die Schulen selbst innehaben und der weitaus größte Teil der Zertifizierungen auf die Caterer entfällt. Den Schulen bzw. Schulträgern ist es offenbar wichtig, von einem zertifizierten Caterer beliefert zu werden. Dass Schulen selbst auch einen Beitrag zu einer gesundheitsfördernden Verpflegung leisten können, wird bislang augenscheinlich unzureichend wahrgenommen.

Zertifizierungen STUDY&FIT



7 Mensen verfügen über eine STUDY&FIT-Zertifizierung.

Zertifizierungen JOB&FIT



Die Anzahl der zertifizierten Betriebe stieg im Jahr 2019 um **32** Einrichtungen und liegt jetzt bei insgesamt **271**.

Zertifizierungen Station Ernährung



Besonders erfreulich ist die Entwicklung im Bereich der Krankenhäuser und Rehabilitationskliniken.

Es sind insgesamt **32** Kliniken neu hinzugekommen, so dass Patient*innen in **150** Kliniken die Möglichkeit haben, ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot zu wählen.

Zertifizierungen Fit im Alter



Die Anzahl der Zertifizierungen in der Lebenswelt Senioren (stationäre Senioreneinrichtungen und Essen auf Rädern) stieg um **4** auf insgesamt **98** Betriebe bzw. Einrichtungen.

Modellprojekte zur Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung

Zwei Modellprojekte des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg zur Verbesserung der Verpflegung im Bereich der GV wurden erfolgreich abgeschlossen: das Projekt „Gutes Essen in der Reha“ (s. auch Kapitel 2 „Themenschwerpunkte“) und das Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“. Insgesamt nahmen elf Landeskantinen teil. Die wissenschaftlich anerkannten DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung sind die Basis für die Umsetzung einer gesundheitsfördernden und genussvollen Verpflegung im Rahmen der Modellprojekte.

Leiter der Sektion Baden-Württemberg der DGE, Prof. Dr. Peter Grimm, übergab die DGE-Zertifikate zusammen mit dem Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk, an die erfolgreichen Betriebe. „Mit der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards ermöglichen die Betriebsrestaurants ihren Gästen, jeden Tag vollwertig zu genießen. Sie leisten damit einen wesentlichen Beitrag zur Prävention und zur Lebensqualität“, betonte Grimm.



Die Vertreter*innen der Modellkantinen u. a. mit Minister Peter Hauk MdL und Prof. Dr. Peter Grimm von der Sektion Baden-Württemberg der DGE

DGE-Fachberatungen und Gutachten für den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung

Die Nachfrage nach Beratungsleistungen für den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung ist weiterhin groß. Schwerpunkte im Jahr 2019 waren wie in den letzten Jahren die Justizvollzugsanstalten (JVA) sowie die Qualifikation von Fachkräften in der GV, Struktur- und Prozessanalysen und Vergabeverfahren; neu hinzugekommen ist die Beratung von stationären Senioreneinrichtungen.

Seniorenverpflegung

Für einen regionalen Träger führte die DGE eine Struktur- und Prozessanalyse von zwölf Senioreneinrichtungen mit unterschiedlichen Verpflegungssystemen durch. Ein Großteil der Einrichtungen wird aus einer Cook & Chill-Zentralküche beliefert, deren Analyse ebenfalls Bestandteil der Beratungen war. Den Auftakt bildete ein Arbeitstreffen mit der Geschäftsführung, den Heimleitungen und den hauswirtschaftlichen Leitungen mit dem Ziel,

ein gemeinsames Verständnis vom Vorhaben und einen Meilensteinplan zu entwickeln. Die Ergebnisse des Gutachtens wurden in einer Abschlusspräsentation allen Verantwortlichen vorgestellt. Zum Jahresende wurden die Handlungsempfehlungen eingeleitet.

Außerdem erfolgte eine Analyse in einem Präventionsprojekt, das alle Einrichtungen vom Wareneinkauf bis zur Entsorgung der Lebensmittelreste prüfte und beriet. Auf Grundlage der erstellten Gutachten fand ein Abschlussworkshop mit den Heimleitungen und den hauswirtschaftlichen Leitungen zur Vertiefung der Handlungsempfehlungen statt.

Justizvollzugsanstalten – Weiterbildung und Qualifikation

Konzipierung und Durchführung von Fortbildungen und Seminaren für JVA-Bedienstete in drei Bundesländern mit folgenden Themen:

- Grundlagen zur Hygiene (z. B. Schulung zum Infektionsschutzgesetz, Lebensmittelmikrobiologie, Arbeitsplatzhygiene, physikalische, chemische und biologische Gefahren)
- Spezielle Ernährungslehre und Diätetik (z. B. Diätkostformen und ihre Bedeutung, ernährungsmitbedingte Krankheiten, Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten)
- Strategien und praktische Ansätze für den moderaten Einsatz von Fetten und Ölen sowie Teigen und Massen in JVA-Großküchen (z. B. Bedeutung von Fetten und Ölen für eine vollwertige Ernährung, theoretische Grundlagen „Getreide und Mehle“, rechtliche Grundlagen mit dem Schwerpunkt Acrylamid, Küchenpraxis mit den Schwerpunkten „Reduzierung des Fettverbrauches bei unterschiedlichen Garmethoden“)

Holger Pfefferle ist bei der DGE Ansprechpartner für die Fachberatung in der Gemeinschaftsgastronomie. In einem Interview vom Oktober 2019 zeigte er auf, worauf es bei der Beratung ankommt.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Die Wissenschaft macht fit – in Partner, Tag, Sport und Freizeit

Praxisnah: DGE-Fachberatung in der Gemeinschaftsgastronomie

Holger Pfefferle ist bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. Ansprechpartner für die Fachberatung von Anbieter*innen der Gemeinschaftsgastronomie. Im folgenden Interview zeigt er auf, worauf es bei der Beratung ankommt – vom Einkauf über die Menüplanung bis hin zur Abfallentsorgung.

Qualität lässt sich messen, wie beispielsweise nach dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE). Tag für Tag essen mindestens 10 Millionen Menschen jeden Alters in einer Einrichtung der Gemeinschaftsgastronomie wie in Kindertagesstätten, Schulen, Firmen und Betrieben als auch in Institutionen und öffentlichen Einrichtungen, Krankenhäusern, Rehabilitations- oder auch stationären Senioreneinrichtungen.

Kindertagesstätten, Schulen oder Kliniken beauftragen oft Verbände oder Unternehmen mit der Organisation des Essensangebots. Diese nehmen dafür entweder ein externes Dienstleistungsunternehmen in Anspruch, welche das Mittagessen liefert oder organisieren das Kochen vor Ort – sofern eine Küche vorhanden ist.

THEMEN

- Wissenschaft
- Ernährung
- Nachrichten

MEISTGELESEN

Wichtige Grundlagen und Ernährung

Projekt Nachhaltig (B)und gesund

Das Projekt unterstützt Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung bei einer nachhaltigeren Zubereitung gesundheitsfördernder Mahlzeiten mit einem hohen Anteil an Bioprodukten.

Zwei Betriebsrestaurants in Bundesministerien in Bonn dienen als Modellkantinen. Ziel des Projektes ist es, aus den gewonnenen Ergebnissen einen Leitfaden zu erstellen, der Einrichtungen der Betriebsverpflegung konkrete Wege aufzeigt, um bestimmte Aspekte der Nachhaltigkeit zu realisieren.

2018 wurden dazu Maßnahmen entwickelt und umgesetzt. Nach einer erneuten Bestandsaufnah-

me im Frühjahr 2019 erfolgte eine Erfolgskontrolle. Auf Basis der vorhandenen Zahlen und der Erfahrungswerte wurden mit dem Fachgremium Handlungsempfehlungen abgeleitet und in einer Fokusgruppendifkussion mit Essensanbietern aus öffentlichen Einrichtungen erörtert. Bei der Entwicklung des Handlungsleitfadens, der voraussichtlich im Februar 2020 veröffentlicht wird, berücksichtigt die DGE die Ergebnisse.

**NACHHALTIG
BIUND GESUND**



Impressum

Jahresbericht 2019 der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.

Herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE),
Godesberger Allee 18, 53175 Bonn

Download des Jahresberichts unter
→ www.dge.de → Wir über uns → Die DGE

Redaktion:

Referat Öffentlichkeitsarbeit, DGE
Silke Restemeyer, Constanze Schoch

Gestaltung und Produktion:

typo+, Wolfgang Siewert, Niederkassel
www.typo.plus

Bildnachweis:

©135pixels (Adobe-Stock) S. U1 | ©BLE S. 63 |
©BLE (R. Schubert) S. 58 | ©bnenin (Adobe-
Stock) S. 39 | ©CandyBox Images (Adobe-Stock)
S. 77 | ©chokniti (Adobe-Stock) S. 71 | ©Phil
Dera für DIE ZEIT S. 66 | ©DGE S. 24, 53 |
©DGE (Bastian Géza Aschoff) S. 3, 6, 10, 50, 58 |
©DGE Bonn (Thomas Hauss) S. 6, 31, 49, 55, 56,
57 | ©DGE (Lisa Wolters) S. 27 | ©Federation of
European Nutrition Societies S. 24 | ©Tamara
Heinzelmann S. 68 | ©Krakenimages.com
(Adobe-Stock) S. 45 | ©Landeszentrum für
Ernährung Baden-Württemberg S. 21 | ©Melica
(Adobe-Stock) S. 36 | ©New Africa (Adobe-Stock)
S. 19 | ©Oksana Kuzmina (Adobe-Stock) S. 15 |
©Beatrice Schletzke S. 67 | ©Maja Schültingkämper
S. 65, 66 | ©ratmaner (Adobe-Stock) S. 29 |
©udra11 (Adobe-Stock) S. 23 | ©Vernetzungs-
stelle Schul- und Kita-Verpflegung Mecklenburg-
Vorpommern S. 64 | ©Vernetzungsstelle Schul-
verpflegung Schleswig-Holstein S. 67

Art.-Nr.: 992031

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie jede Form
der Vervielfältigung oder die Weitergabe mit
Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit
ausdrücklicher Genehmigung durch den Heraus-
geber gestattet.

© DGE Bonn, 2020

www.dge.de



gedruckt auf Multioffset
Elementarchlorfrei gebleicht
(ECF)
Europäisches Umweltzeichen
(EU Ecolabel)

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

www.dge.de