



Dr. Rainer Wild
STIFTUNG

Stiftung für gesunde Ernährung

**22. Heidelberger Ernährungsforum
für Ärzte und Ernährungsfachkräfte**

Lipide im interdisziplinären Diskurs

**Bedeutung für Gesundheit und
metabolische Erkrankungen**



16. – 17. November 2018

Lipide im interdisziplinären Diskurs

Bedeutung für Gesundheit und metabolische Erkrankungen

In der Evolution des Menschen waren Fettdepots lange Zeit die Rücklagen für schlechte Zeiten. In den letzten Jahren haben industrialisierte Gesellschaften allerdings eher ein Problem mit übermäßigen Fettpolstern, der Zivilisationskrankheit Adipositas und dem damit verbundenen Anstieg kardiovaskulärer Erkrankungen. Unter den Makronährstoffen ist Fett die Kalorienbombe und wird daher als Hauptschuldiger für Übergewicht angeprangert.

Die heterogene Stoffklasse der Lipide bietet jedoch viel mehr als Kalorien. Essentielle Fettsäuren verantworten eine Vielzahl an Funktionen im menschlichen Körper. Speziell im Bereich der mehrfach ungesättigten Fettsäuren werden spezifische Wirkungsweisen und weitere Wirkungsfelder erst noch erforscht.

Seit einigen Jahren werden weithin bekannte Leitsätze einer ausgewogenen Ernährung mit einem hohen Kohlenhydrat- und niedrigem Fettanteil international in Frage gestellt und überdacht. Der Einfluss der Lipide auf Gesundheit und metabolische Erkrankungen scheint unklarer denn je. Das 22. Heidelberger Ernährungsforum widmet sich daher der interdisziplinären Betrachtung der Stoffklasse der Lipide. Namhafte Experten aus unterschiedlichen Fachgebieten der Medizin, der



Grundlagenwissenschaften und der Wirtschaft konnten als Referenten gewonnen werden. So wird eine wissenschaftliche Betrachtung aktueller Erkenntnisse aus der Forschung aus einem interdisziplinären Blickwinkel ermöglicht, was ein Alleinstellungsmerkmal der Dr. Rainer Wild-Stiftung darstellt.

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung ist eine der führenden Wissensplattformen für den interdisziplinären, wissenschaftlichen Austausch zum Thema gesunde Ernährung. Als gemeinnützige, unabhängige Stiftung zur Förderung von Forschung und Entwicklung gesunder menschlicher Ernährung richtet sie sich an alle, die beruflich mit dem Thema Ernährung befasst sind. Die Stiftung arbeitet mit einem interdisziplinären Ansatz und auf wissenschaftlicher Basis in enger Zusammenarbeit mit Partnern aus Wissenschaft und Forschung, Lehre und Beratung, Wirtschaft, Medien und Politik. Sie entwickelt Plattformen für den Wissensaustausch und -transfer im Bereich Ernährung, initiiert Modellprojekte, publiziert Fachbeiträge und bietet fachbezogene Fort- und Weiterbildungen. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung wurde 1991 in Heidelberg von Prof. Dr. Rainer Wild gegründet. 2016 feierte sie ihr 25-jähriges Jubiläum.

22. Heidelberger Ernährungsforum

Freitag, 16.11.2018

10:00 Uhr *Check-in mit kleinem Imbiss*

10:15 Uhr **Begrüßung und Einführung**

Dr. Rainer Wild, Vorstandsvorsitzender der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

Fettkonsum und Fettfunktion

Vorsitz und Moderation: Prof. Dr. Johann Christoph Klotter, Hochschule Fulda

10:30 Uhr **Zur Kulturgeschichte der Nahrungsfette**

Prof. Dr. Gunther Hirschfelder, Universität Regensburg

11:00 Uhr **Fettzufuhr in Deutschland**

Dr. Thorsten Heuer, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

11:30 Uhr **Ernährungsphysiologische Bedeutung von Nahrungsfettsäuren**

PD Dr. Sarah Egert, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn

12:00 Uhr **Funktion und Bedeutung von Fettzusätzen, Fettersatzstoffen und Transfettsäuren in Lebensmitteln**

Prof. Dr. Dr. h.c. Reinhold Carle, Universität Hohenheim

12:30 Uhr *Mittagspause (60 Minuten)*

Ernährungsempfehlungen

Vorsitz und Moderation: PD Dr. Sarah Egert, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn

13:30 Uhr **Zu viel Fett – zu wenig Fett: zum optimalen Fettanteil in der Ernährung**

Prof. Dr. med. Hans Hauner, Else Kröner-Fresenius-Zentrum für Ernährungsmedizin, Technische Universität München

14:00 Uhr **Low Carb High Fat-diets: eine Bewertung im Licht der WHO-Ernährungsempfehlungen**

Emer. Univ.-Prof. Dr. Ibrahim Elmadfa, Universität Wien

14:30 Uhr **Bedeutung von Omega-3-Fettsäuren in der Schwangerschaft**

Prof. Dr. med. Clemens von Schacky, Ludwig-Maximilians-Universität München

15:00 Uhr **Bedeutung einer optimierten Omega-3-Versorgung bei Kindern und Jugendlichen**

Dr. med. Volker Schmiedel, Ambulatorium Paramed, Baar (CH)

15:30 Uhr *Pause (30 Minuten)*

16:00 Uhr **Omega-3-Fettsäuren und deren Einfluss auf das alternde Gehirn**

Prof. Dr. Gunter P. Eckert, Universität Gießen

16:30 Uhr **Bedeutung gesunder Fette in der Sporternährung und Rehabilitation**

Dipl. oec.-troph. Uwe Schröder, Deutsches Institut für Sporternährung e.V., Bad Nauheim

17:00 Uhr **Fettstoffwechselstörungen erkennen und behandeln**

Prof. Dr. med. Hans-Ulrich Klör, Medikum Kassel, Baunatal

17:30 Uhr *Pause mit Appetizer und Aperitif (30 Minuten)*

Podiumsdiskussion

Von der Fett-Herz-Hypothese zur Low Carb High Fat-Ernährung. Ist ein Paradigmenwechsel in der Ernährungsberatung überfällig?

Vorsitz und Moderation: Professor Dr. Hannelore Daniel, Wissenschaftszentrum Weihenstephan der Technische Universität München

18:00 Uhr *Impulsvortrag*

Mehr Fett, weniger Kohlenhydrate? Ein kritischer Blick auf PREDIMED und PURE

Prof. Dr. Stefan Lorkowski, Universität Jena und Kompetenzcluster für Ernährung und kardiovaskuläre Gesundheit (nutriCARD)

18:30 Uhr **Podiumsdiskussion**

Prof. Dr. med. Stephan C. Bischoff, Universität Hohenheim

Prof. Dr. Stefan Lorkowski, Universität Jena und Kompetenzcluster für Ernährung und kardiovaskuläre Gesundheit (nutriCARD)

Prof. Dr. Nicolai Worm, Deutsche Hochschule für Prävention und Gesundheitsmanagement, Saarbrücken

Dr. Birgit-Christiane Zyriax, Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf

Ab 19:15 Uhr

Get-together und gemeinsames Abendessen

Samstag, 17.11.2018

8:45 Uhr *Begrüßungskaffee*

■ Psychologie und Sensorik

Vorsitz und Moderation: Prof. Dr. Gunther Hirschfelder, Universität Regensburg

9:00 Uhr **Individuelle und kulturelle Geschmacksvorlieben für „fett“ – Implikationen aus psychologischer Sicht**

Prof. Dr. Johann Christoph Klotter, Hochschule Fulda

9:20 Uhr **Geschmackssinn „Fett“?**

Prof. Dr. Helge Fritsch, Duale Hochschule Baden-Württemberg, Heilbronn

9:40 Uhr **Wandel der Wahrnehmung von Fetten und Ölen – aktuelle Trends und deren Hintergründe**

Magister Hanni Rützler, futurefoodstudio, Wien (Österreich)

10:10 Uhr *Pause (20 Minuten)*

■ Fett und Nachhaltigkeit

Vorsitz und Moderation: Prof. Dr. Stefan Lorkowski, Universität Jena und Kompetenzcluster für Ernährung und kardiovaskuläre Gesundheit (nutriCARD)

10:30 Uhr **Nachhaltigkeit im Anbau und im industriellen Einsatz von pflanzlichen Fetten – Fokus Palmfett**

Oliver Ramme, FORUM Nachhaltiges Palmöl, Bonn

11:00 Uhr **Fisch oder Algen? Zur Problematik der Bedarfsdeckung mit Omega-3-Fettsäuren**

Dr. Christine Dawczynski, Universität Jena und Kompetenzcluster für Ernährung und kardiovaskuläre Gesundheit (nutriCARD)

■ Fazit für die Praxis

Vorsitz und Moderation: Prof. Dr. Dr. h.c. Reinhold Carle, Universität Hohenheim und Prof. Dr. med. Hans-Ulrich Klör, Medikum Kassel, Baunatal

11:30 Uhr **Fett gleich Fett? Merkmale, Spezifikationen und die richtige Verwendung von Ölen und Fetten**

Prof. Dr. Gertrud Morlock, Universität Gießen

12:00 Uhr **Rolle der Nahrungsfette in der Prävention und Therapie von Adipositas und metabolischen Erkrankungen**

Prof. Dr. med. Stephan C. Bischoff, Universität Hohenheim

12:30 Uhr **Fettmodifizierte Ernährung – Fallbeispiele und Behandlungsergebnisse**

Dr. Birgit-Christiane Zyriax, Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf

■ 13:00 Uhr Schlusswort

Prof. Dr. med. Stephan C. Bischoff, Universität Hohenheim

■ Ab ca. **Get-together mit Imbiss**

13:30 Uhr *sowie*

Möglichkeit zum Besuch der Produktverkostung

14:00 Uhr **Ende der Veranstaltung**

Begleitende Produktverkostung:

In einer begleitenden Produktverkostung werden verschiedene Öle und Fette für den sensorischen Test (Aussehen, Geruch, Geschmack) angeboten.

Veranstaltungshinweise

<https://www.gesunde-ernaehrung.org/Heidelberger-ernaehrungsforum.html>

■ **Tagungsort:** Conference Center Dr. Rainer Wild Holding
Mittelgewannweg 10, 69123 Heidelberg

■ **Abendveranstaltung:** Abendessen auf Einladung der Dr. Rainer Wild-Stiftung im Conference Center

■ **Veranstaltungstage:** 16. – 17. November 2018

■ **Teilnahmebeitrag:** Die Preise gelten für die gesamte Tagungsdauer, inkl. Pausenverpflegung. Eine Anmeldung für einzelne Tage ist nicht möglich. Regulär: 95,- Euro, Studenten: 30,- Euro

■ **Bankverbindung:** Dr. Rainer Wild-Stiftung

IBAN: DE 32 67 2901 0000 655 01341, BIC: GENODE61HD3

Stichwort: „HEF 2018“ und Ihr Vor- und Zuname

■ **Anmeldung:** *Online unter:* www.gesunde-ernaehrung.org *oder per E-Mail:* veranstaltungen@gesunde-ernaehrung.org

■ **Anmeldeschluss:** 9. November 2018

■ **Teilnahmebedingungen:** Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung per E-Mail. Die Rechnung wird separat an Ihre Postadresse versandt. Die Stornierung (nur schriftlich) ist bis 12. November 2018 kostenfrei, danach bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers ist der gesamte Beitrag zu entrichten. Eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers ist nach Absprache möglich. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung behält sich unvermeidliche Programmänderungen vor.

Wir weisen alle Teilnehmer freundlich darauf hin, dass während der Veranstaltung Foto- und Filmaufnahmen angefertigt werden können. Diese Aufnahmen dienen der Darstellung der Veranstaltung in den Medien. Honoraransprüche oder Ansprüche auf Namensnennung können nicht erhoben werden. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung behält sich vor, angefertigte Bilder und Filmaufnahmen für Stiftungszwecke weiter zu verwenden. Mit der Teilnahme an der Veranstaltung erklären Sie sich hiermit einverstanden.

■ **Anfahrt:** www.gesunde-ernaehrung.org/kontakt.html

■ **Wissenschaftliche Leitung:**

Prof. Dr. med. Stephan C. Bischoff, Institut für Ernährungsmedizin, Universität Hohenheim, Stuttgart

Lisa Christofzik, Wissenschaftliche Referentin, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

■ **Kontakt:** veranstaltungen@gesunde-ernaehrung.org
www.gesunde-ernaehrung.org

■ **Fort- und Weiterbildung:** Diese Veranstaltung wird für die kontinuierliche Fortbildung von Zertifikatsinhabern der DGE, des VDD, des VFED und des VDOE mit 10 Punkten berücksichtigt. Ernährungsberatern UGB wird das Heidelberger Ernährungsforum mit 9 Zeitstunden (12 UE) als Fortbildung anerkannt. Außerdem wird die Veranstaltung mit 3 Punkten im Modul F für die QUETHEB-Registrierung anerkannt.

Die Fortbildung wird von der Landesärztekammer Baden-Württemberg mit 14 Fortbildungspunkten in der Kategorie A für das Fortbildungszertifikat anerkannt.