

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



PROGRAMM

Pflanzenbasierte Ernährung im Fokus

Vielseitig und zukunftsfähig

15. – 17. März 2023






#DGE23
www.dge.de





Allgemeine Hinweise

Veranstaltungsort	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn Hörsaalzentrum am Campus Poppelsdorf Friedrich-Hirzebruch-Allee 5 53115 Bonn
Wissenschaftliche Leitung	Prof. Dr. Ute Nöthlings Prof. Dr. Ute Weisz Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (IEL)
Auskunft zur Veranstaltung	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. Referat Öffentlichkeitsarbeit Godesberger Allee 136, 53175 Bonn Telefon 0228 3776-631 kongress@dge.de www.dge-kongress.de
Plenarvorträge	Hörsaal 2
Vorträge, Posterpräsentationen, Minisymposien und Workshop	Hörsäle 1, 2, 3/4, 5/6 und 7
Medienstation	Seminarraum 1
Ausstellung und Kaffeepausen	Saal im Erdgeschoss der CAMPO Mensa, Poppelsdorf
Treffen der DGE-Fachgruppen	Mittwoch, 15. März 2023 und Donnerstag, 16. März 2023 (Interessierte sind herzlich willkommen)
Fortbildungspunkte	Die Veranstaltung wird für die kontinuierliche Fortbildung von Inhaber*innen der Zertifikate von DGE, VDD und VDOE sowie des VFED mit 16 Punkten (Mittwoch 6 Punkte, Donnerstag 6 Punkte, Freitag 4 Punkte) berücksichtigt.

Mittwoch, 15. März 2023

ab 09.00	Anmeldung (Foyer)				
10.00 – 11.15	Eröffnung und Grußworte (Hörsaal 2)				
	Plenarvortrag I (Hörsaal 2)				
11.15 – 11.45	Kaffeepause 				
11.45 – 13.15	Vortragsreihe V1 bis V5				
	V1 Epidemiologie I (Hörsaal 1)	V2 Ernährungs- medizin I (Hörsaal 2)	V3 Lebensmittel- wissenschaft (Hörsaal 3/4)	V4 Public Health Nutrition I (Hörsaal 5/6)	V5 Ernährungs- verhaltens- forschung I (Hörsaal 7)
13.15 – 14.15	Mittagspause 				
14.15 – 15.15	Posterpräsentation P1 bis P4 – Minisymposium				
	P1 Public Health Nutrition I (Hörsaal 1)	P2 Epidemiologie I (Hörsaal 2)	P3 Lebensmittel- wissenschaft I (Hörsaal 3/4)	P4 Gemeinschafts- verpflegung (Hörsaal 5/6)	Mini- symposium Kinder- ernährung/ frühkindliche Ernährung (MRI) (Hörsaal 7)
15.15 – 15.45	Kaffeepause 				
15.45 – 16.30	Plenarvortrag II (Hörsaal 2)				
16.30 – 16.45	Kaffeepause 				
16.45 – 18.15	Minisymposien der DGE-Fachgruppen (FG)				
	FG Ernährungs- beratung (Hörsaal 1)	FG Physiologie und Biochemie der Ernährung (Hörsaal 2)	FG Ernährungs- medizin (Hörsaal 3/4)	FG Ernährungs- verhaltens- forschung (Hörsaal 5/6)	
18.15 – 18.45	Treffen der DGE-Fachgruppen (Hörsaal 1, 2, 3/4, 5/6, 7)				
ab 18.30	Get-together mit Science Slam der DGE-Fachgruppe Early Career Scientists CAMPO Mensa Poppelsdorf, Eröffnung 19.00 Uhr (Saal EG)				

Donnerstag, 16. März 2023

09.00 – 10.00 Posterpräsentation P5 bis P9					
	P5 Ernährungsverhaltensforschung I (Hörsaal 1)	P6 Epidemiologie II (Hörsaal 2)	P7 Physiologie und Biochemie der Ernährung I (Hörsaal 3/4)	P8 Public Health Nutrition II (Hörsaal 5/6)	P9 Ernährungsbildung (Hörsaal 7)
10.00 – 10.15	Kaffeepause 				
10.15 – 11.00	Plenarvortrag III (Hörsaal 2)				
11.00 – 11.15	Insight Ernährungs Umschau: Impact – Reichweite – Themenvielfalt (Hörsaal 2)				
11.15 – 11.45	Kaffeepause 				
11.45 – 12.45 Posterpräsentation P10 bis P13, Minisymposium					
	P10 Ernährungsverhaltensforschung II (Hörsaal 1)	P11 Ernährungsmedizin (Hörsaal 2)	P12 Lebensmittelwissenschaft II/ Physiologie und Biochemie der Ernährung II (Hörsaal 3/4)	P13 Ernährungsberatung (Hörsaal 5/6)	Minisymposium BMBF-Innovationsraum NewFood-Systems (Hörsaal 7)
12.45 – 13.45	Mittagspause 				
13.45 – 15.15 Vortragsreihe V6 bis V9, Minisymposium der DGE-Fachgruppen (FG)					
	FG Epidemiologie/ Lebensmittelwissenschaft/ Public Health Nutrition Teil 1 (Hörsaal 1)	V6 Ernährungsberatung (Hörsaal 2)	V7 Gemeinschaftsverpflegung (Hörsaal 3/4)	V8 Physiologie und Biochemie der Ernährung I (Hörsaal 5/6)	V9 Ernährungsmedizin II (Hörsaal 7)
15.15 – 15.45	Kaffeepause 				
15.45 – 17.15 Minisymposien der DGE-Fachgruppen (FG)					
	FG Epidemiologie/ Lebensmittelwissenschaft/ Public Health Nutrition Teil 2 (Hörsaal 1)	FG Ernährungsbildung (Hörsaal 2)	FG Gemeinschaftsverpflegung (Hörsaal 3/4)		
17.15 – 17.45	Treffen der DGE-Fachgruppen (Hörsaal 1, 2, 3/4, 7)				
ab 18.30	Abendveranstaltung Rheinschiffahrt mit der „Poseidon“ – Abfahrt 19.00 Uhr				

Freitag, 17. März 2023

09.00 – 10.00 Minisymposien					
	Mini-symposium zum Bundeslebensmittelschlüssel (MRI) (Hörsaal 1)	Mini-symposium DGE-Arbeitsgruppe Sporternährung (Hörsaal 2)	Mini-symposium KiESEL-Studie (BfR, MRI) (Hörsaal 3/4)	Workshop NFDI4Health (Hörsaal 5/6)	
10.00 – 11.30 Vortragsreihe V10 bis V14					
	V10 Physiologie und Biochemie der Ernährung II (Hörsaal 1)	V11 Epidemiologie II (Hörsaal 2)	V12 Ernährungsbildung (Hörsaal 3/4)	V13 Ernährungsverhaltensforschung II (Hörsaal 5/6)	V14 Public Health Nutrition II (Hörsaal 7)
11.30 – 12.15	Kaffee- und Lunchpause 				
12.15 – 13.15	Workshop der Vernetzungs- und Koordinierungsstelle Ernährungsforschung (Hörsaal 2)				
13.15 – 14.15	Verleihung Max Rubner-Preis 2023 (Hörsaal 2) Verleihung Posterpreise DGE und Ernährungs Umschau Resümees Verabschiedung und Einladung zum DGE-Kongress 2024				

PROGRAMM

Mittwoch, 15. März 2023

ab 09.00	Anmeldung	
10.00 – 11.15	Eröffnung und Grußworte zum 60. Wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.	Hörsaal 2
	<ul style="list-style-type: none">· Prof. Dr. Bernhard Watzl, Präsident der DGE· Eva Bell, Abteilungsleiterin für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Ernährung, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)· Prof. Dr. Dr. h.c. Michael Hoch, Rektor der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn	
	Plenarvortrag I	
	Vorsitz: Prof. Dr. Ute Nöthlings	
	Tierische Lebensmittel und Nachhaltigkeit: Sollten wir alle Veganer werden?	
	Prof. Dr. Matin Qaim, Zentrum für Entwicklungsforschung (ZEF), Bonn	
<hr/>		
11.15 – 11.45	Kaffeepause	
	Vortragsreihe V 1 bis V 5	
11.45 – 13.15	V 1 – Epidemiologie I	Hörsaal 1
	Diet and Health Outcomes	
	Vorsitz: Prof. Dr. Jakob Linseisen, Prof. Dr. Cornelia Weikert	
V 1-1	Deep lipidomics profiling captures the impact of improved dietary fat quality on cardiometabolic risk <i>Fabian Eichelmann, Laury Sellem, Kim G. Jackson, Julie A. Lovegrove, Matthias B. Schulze, Clemens Wittenbecher, Nuthetal</i>	
V 1-2	The association of a healthy lifestyle index and body fat distribution with type 2 diabetes in the Multiethnic Cohort: A cross-sectional analysis <i>Gertraud Maskarinec, Katharina Nimptsch, Tobias Pischon, Annalena Thimm, Loïc Le Marchand, Carol Boushey, Lynne Wilkens, Unhee Lim, Honolulu, USA</i>	

- V 1-3 **Aktuelle Evidenzlage zu Ernährungsfaktoren und Mortalität bei Personen mit Typ-2-Diabetes: Ein systematischer Review mit Metaanalysen**
Janett Barbaresko, Alexander Lang, Edyta Szczerba, Christina Baechle, Julia Beckhaus, Lukas Schwingshackl, Manuela Neuenschwander, Sabrina Schlesinger, Düsseldorf
- V 1-4 **Is following a cancer-protective lifestyle linked to reduced cancer mortality risk?**
Flurina Suter, Nena Karavasiloglou, Julia Braun, Giulia Pestoni, Sabine Rohrmann, Zurich, Schweiz
- V 1-5 **Der Zusammenhang zwischen Veränderungen im Dietary Diversity Score (DDS) und der Gesamt- sowie ursachenspezifischen Mortalität in der European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC)-Heidelberg Kohorte**
Agata Szubert, Verena Katzke, Rudolf Kaaks, Heidelberg
- V 1-6 **Association of sugar intake from different sources with incident depression in the prospective cohort of UK Biobank participants**
Anna Kaiser, Sylva Mareike Schäfer, Inken Behrendt, Gerrit Eichner, Mathias Fasshauer, Gießen

11.45 – 13.15 **V 2 – Ernährungsmedizin I**

Hörsaal
2

Vorsitz: Prof. Dr. Dr. Anja Bosy-Westpahl,
Prof. Dr. Dorothee Volkert

- V 2-1 **Alteration of plasma lipid profiles due to diet are linked to changes in microbiome composition**
Alina Schieren, Hanna Huber, Aakash Mantri, Waldemar Seel, Birgit Stoffel-Wagner, Martin Coenen, Markus Noethen, Matthias Schmid, Leonie Weinhold, Peter Krawitz, Peter Stehle, Marie-Christine Simon, Bonn
- V 2-2 **A 2-day intensive oat intake beneficially alters metabolism and gut microbiome in subjects with metabolic syndrome**
Linda Klümpen, Aakash Mantri, Waldemar Seel, Birgit Stoffel-Wagner, Martin Coenen, Markus Nöthen, Matthias Schmid, Leonie Weinhold, Peter Krawitz, Peter Stehle, Marie-Christine Simon, Bonn

- V 2-3 **Verbesserte Darmbarriere-Funktion durch die mediterrane Ernährung – Relevante Nährstoffe und klinische Anwendungen**
Benjamin Seethaler, Stephan C. Bischoff, Stuttgart
- V 2-4 **Ernährungstherapie bei Reizdarmsyndrom – Entwicklung eines ausgewogenen Low FODMAP Menüplans für Vegetarier*innen**
Claudia Adomat, Jörg Meier, Neubrandenburg
- V 2-5 **Zusammenhang zwischen mentaler Gesundheit und relativem Energiemangel bei Ausdauersportlerinnen**
Désirée Toepffer, Helena Engel, Karima Kirchner, Robin Halioua, Malte Claussen, Martin Halle, Karsten Koehler, Paulina Wasserfurth, München
- V 2-6 **Postprandial response of inflammation markers to oral inorganic phosphate**
Anika Nier, Christof Ulrich, Christin Volk, Marie-Charlotte Wolfgang, Corinna Brandsch, Monika Wensch-Dorendorf, Matthias Girndt, Gabriele I Stangl, Halle (Saale)

11.45 – 13.15 **V 3 – Lebensmittelwissenschaft**

Hörsaal
3/4

Vorsitz: Prof. Dr. Volker Böhm

- V 3-1 **In-vitro gastrointestinal digestion of spinach: Effects of lipids and anthocyanins from red cabbage on the bioaccessibility of carotenoids**
Roman Will, Claudia Rein, Jan Frank, Johanita Kruger, Stuttgart
- V 3-2 **Modification of protein properties by interactions with secondary plant compounds**
Kerstin Schild, Wouter J. C. de Bruijn, Atze Jan van der Goot, Karin Schwarz, Julia K. Keppler, Kiel
- V 3-3 **Effekt von Vitaminen und Mineralstoffen auf die Bildung nicht-enzymatischer Proteinmodifikationen in hitzebelasteter Molke**
Theresa Maria Schichtl, Veronika Biwo, Daniel Dittrich, Christine Belli, Monika Pischetsrieder, Erlangen

- V 3-4 Vitamin D fortification of mealworm (*Tenebrio molitor*) powder through UVB-treatment
Nils Nölle, Aranya Hörnstein, Christine Lambert, Stuttgart
- V 3-5 Kenntnisstand von Verbraucherinnen und Verbrauchern über die Getreideart Dinkel sowie dessen Allergenität
Britta Nagl, Anke Ehlers, Johanna Geppert, Mark Lohmann, Fabian Kirsch, Berlin
- V 3-6 Ultraverarbeitungs-Marker und Nährstoffzusammensetzung bei pflanzlichen Fleischersatzprodukten und entsprechenden Produkten auf Fleischbasis
Kemja-Maria Metz, Nathalie Judith Neumann, Mathias Fasshauer, Gießen

11.45 – 13.15 **V 4 – Public Health Nutrition I**

Hörsaal
5/6

Was ist in Lebensmitteln? Einblicke und Erkenntnisse

Vorsitz: *Dr. Eleonore A. Heil, Dr. Irmgard Jordan*

- V 4-1 Ausgewählte Ergebnisse des Produktmonitorings 2021 zu Energie-, Zucker-, Fett- und Salzgehalten in vorverpackten Lebensmitteln
Corinna Gréa, David Wolff, Ingrid Hoffmann, Silvia Roser, Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann, Karlsruhe
- V 4-2 A Global Analysis of National Dietary Guidelines on Plant-Based Diets and Substitutions for Animal-Based Foods
Anna-Lena Klapp, Nico Feil, Antje Risius, Göttingen
- V 4-3 What's in your food – levels of dioxins and dioxin-like polychlorinated biphenyls in the first German Total Diet Study (BfR MEAL Study)
Mandy Stadion, Oliver Lindtner, Irmela Sarvan, Berlin

- V 4-4 **Hauptquellen für Gesamtzucker und gesättigte Fettsäuren bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland – Ergebnisse aus KIESEL und EsKiMo II**
Thorsten Heuer, Gert B. M. Mensink, Almut Richter, Clarissa Spiegelr, Friederike Wittig, Sara Jansen, Anne Hirchenhein, Regina Ensenaer, Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann, Karlsruhe
- V 4-5 **What's in our food: First results of the BfR MEAL study**
Irmela Sarvan, Oliver Lindtner, Matthias Greiner, Berlin
- V 4-6 **Nährstoffzusammensetzung und Werbestrategien bei Lebensmitteln mit Kinderoptik – eine Marktanalyse in einem Discounter und einem Supermarkt mit Misch- bis Vollsortiment**
Laura Schön, Michelle Röder, Antje Degner, Laura Tretow-Frahm, Farah Alawa, Anne Roehr, Bernadette Bolch, Marie Diercks-Frank, Melina Marhold, Tyra Richter, Sabine Ohlrich-Hahn, Anna Floegel, Neubrandenburg

11.45 – 13.15 **V 5 – Ernährungsverhaltensforschung I**

Hörsaal
7

Wirkung von Information und Social Media

Vorsitz: Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser

- V 5-1 **More than words? Nachhaltige Ernährungsverhaltensänderung durch Information: Ergebnisse einer Interventions-Kontrollstudie mit wiederholten Bewertungen**
Antje Risius, Marlene Ohlau, Anja Köbrich, Janosch Schobin, Schwäbisch Gmünd
- V 5-2 **Fifty shades of grain – Increasing whole grain consumption through daily messages among German consumers**
Nina Weingarten, Monika Hartmann, Bonn
- V 5-3 **Impact of different forms of feedback on dietary intake, physical activity, and weight: A systematic review with meta-analysis**
Laura M. König, Andrea H. Denton, Rebecca A. Krukowski, Bayreuth

- V 5-4 Inszenierung von Ernährungsweisen mit und ohne Fleisch in Facebook-Kommentaren – Diskurs der Modalitäten des Fleischkonsums am Beispiel des fleischlosen Kasseler Umwelt- und Kulturfestes 2017
Corinna Neuthard, Angela Häußler, Eleonore A. Heil, Gießen
- V 5-5 Der Zusammenhang zwischen Food Literacy und Social Media Literacy
Kristin Leismann, Jasmin Godemann, Gießen

13.15 – 14.15 Mittagspause



Posterpräsentation P 1 bis P 4 – Minisymposium

14.15 – 15.15 **P 1 – Public Health Nutrition I**

Hörsaal

1

Vorsitz: *Jun-Prof. Dr. Laura König, Dr. Ernestine Tecklenburg*

- P 1-1 Digitale Konzepte der Personalisierten Ernährung als Werkzeug für Public Health – Ergebnisse einer Delphi Studie
Kathrin Friedrichs, Isabella Bauer, Cornelia Klug, Günther Käber-Pawelka, Katja Lotz, Heilbronn
- P 1-2 Evaluation der Akzeptanz einer Gesundheits-App für langzeitarbeitslose Menschen
Anja Christina Bailer, Iris Weishaupt, Jennifer Mages-Torluoglu, Nora Reule, Christian Weidmann, Kirsten Steinhausen, Christophe Kunze, Furtwangen
- P 1-3 What's in your food – levels of retinol and β -carotene in prepared foods analysed within the first German Total Diet Study (BfR MEAL Study)
Sophia Schendel, Tanja Berg, Matthias Greiner, Irmela Sarvan, Berlin
- P 1-4 Einfluss sozio-kultureller Unterschiede im Lebensmittelsystem auf das Food Insecurity Risiko internationaler Studenten*innen in Oslo, Norwegen
Charlotte Bauch, Anja Kroke, Fulda

- P 1-5 **Wie steht es um die Bereitschaft, den eigenen Fleischkonsum zu reduzieren, um dadurch das Klima zu schützen?**
Ein Scoping Review
Ramona Moosburger, Almut Richter, Kristin Manz, Julia Wagner, Gert Mensink, Julika Loss, Berlin
- P 1-6 **Umsetzung von Ernährungs- und Lebensstilempfehlungen für Cancer Survivors. Ein systematisch angelegter Review und Handlungsempfehlungen**
Nathalie Lunsford, Hendrik Siebert, Kathrin Kohlenberg-Müller, Fulda
- P 1-7 **Fluoridanwendungen bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland**
Laura Krause, Gert B. M. Mensink, Tobias Hoepfner, Oliver Lindtner, Anke Weißborn, Berlin
- P 1-8 **Anemia status, knowledge, and attitudes of lactating mothers in Bukavu, DR Congo**
Damaris Elisabeth Beitze, Céline Kavira Malengera, Theophile Barhwamire Kabesha, Jan Frank, Veronika Scherbaum, Stuttgart
- P 1-9 **Was kostet „Gesunde Ernährung“?**
Gina Laumen, Annett Hilbig, Christel Rademacher, Mönchengladbach

14.15 – 15.15 **P 2 – Epidemiologie I**

Hörsaal
2

Plant-based, sustainable diets

Vorsitz: *Dr. Sabrina Schlesinger*

- P 2-1 **Die COPLANT Studie – zukünftige Forschung zu pflanzenbasierter Ernährung**
Cornelia Weikert, Achim Bub, Ina Danquah, Christine Dawczynski, Markus Keller, Michael Leitzmann, Wolfgang Lieb, Ute Nöthlings, Berlin
- P 2-2 **Ernährungsmuster bei vegetarischen, veganen und omnivoren Kostformen von Kindern und Jugendlichen in Deutschland**
Lea Hansch, Alfred Längler, Andreas Michalsen, Markus Keller, Ute Alexy, Ines Perrar, Bonn

- P 2-3 **Wie unterscheidet sich die Selenzufuhr von vegetarisch, vegan und mit Mischkost ernährten Kindern und Jugendlichen? Ergebnisse der VeChi-Youth- und VeChi-Diet-Studie**
Esther Zerback, Stine Weder, Tim Ritzheim, Markus Keller, Biebertal
- P 2-4 **Die Verhältnisse der Stablen Isotopen von Kohlenstoff (d13C) und Stickstoff (d15N) als Biomarker einer veganen Ernährung**
Stefan Dietrich, Jutta Dierkes, Klaus Abraham, Bernhard H. Monien, Adrian McCann, Katrine Borgå, Cornelia Weikert, Berlin
- P 2-5 **Nährstoffaufnahme und Biomarker-Status bei konsequenter Rohkost-Ernährung**
Iris Trefflich, Cornelia Weikert, Fabian Gauch, Klaus Abraham, Berlin
- P 2-6 **Recent advances in hypothesis-driven dietary pattern analysis – consideration of sustainability and environmental impact**
Christina-Alexandra Conzen, Karen van de Locht, Ute Nöthlings, Bonn
- P 2-7 **Greenhouse Gas Emissions and Land Use of diets in children and adolescents of the DONALD cohort study**
Karen van de Locht, Ute Alexy, Ute Nöthlings, Bonn

14.15 – 15.15 **P 3 – Lebensmittelwissenschaft I**

Hörsaal
3/4

Einfluss von Anbau und Verarbeitung auf Lebensmittelinhaltsstoffe

Vorsitz: *Prof. Dr. Sascha Rohn*

- P 3-1 **Selen-Biofortifikation und Cadmium-Akkumulation in Spinat beim Anbau im Freiland in Abhängigkeit vom pH-Wert des Bodens**
Diemo Daum, Cedric Saborowski, Christoph Budke, Tania Körber, Tobias Sitz, Sascha Rohn, Osnabrück
- P 3-2 **Jod-Biofortifikation von Äpfeln durch Blattdüngung in Abhängigkeit von der Position der Früchte in der Baumkrone**
Diemo Daum, Maximilian Kellershoff, Christoph Budke, Karl-Hermann Mühling, Sascha Rohn, Osnabrück

- P 3-3** **Anregung der Eigensynthese von Vitamin D₂ in kultivierten, bereits geernteten Austernseitlingen (*Pleurotus ostreatus*) durch UVB-Licht**
Marie Elisabeth Bremer, Nora Ringeisen-Leineweber, Gesa Lüneberg, Ursula Bordewick-Dell, Münster
- P 3-4** **Verarbeitungsinduzierte Oxidation von Biotin**
Kristina Fleischer, Michael Hellwig, Dresden
- P 3-5** **Technologische Minimierungsstrategien von Acrylamid in Backwaren mit pflanzlichen Spezialzutaten**
Alexander Voss, Lara Mathew, Sandra Grebenteuch, Jagoda Swiacka, Mario Jekle, Sascha Rohn, Bad Belzig
- P 3-6** **Speisepilzmyzel als Bestandteil von innovativen Lebensmitteln am Beispiel eines pflanzenbasierten Burgerpattys**
Melina Lindek, Kay-Alexander Kox, Miriam Sari, Mönchengladbach
- P 3-7** **Technofunktionelle Mischfraktionen aus Raps für den Einsatz in dispersen Lebensmittelsystemen**
Lara Mathew, Alexander Voss, Sandra Grebenteuch, Sascha Rohn, Bad Belzig
- P 3-8** **Einfluss der Hochdruckbehandlung auf lipophile, bioaktive Pflanzenstoffe – Untersuchungen in einem Modellsystem**
Svenja Tauber, Nicolas Dörmann, Mario Schmidt, Uwe Schwarzenbolz, Volker Böhm, Jena
- P 3-9** **Effects of ultrasound on aroma profile and texture characteristics of a fibre-enriched pea protein-based yoghurt alternative**
Julia Matysek, Anne Baier, Ann-Marie Kalla-Bertholdt, Sandra Grebenteuch, Sascha Rohn, Cornelia Rauh, Berlin
- P 3-10** **Untersuchung des in-vitro glykämischen Potenzials unterschiedlicher Getreidequellen – die Rolle der Beta-Glucane**
Elisabeth Miehle, Susanne Naumann-Gola, Stephanie Bader-Mittermaier, Peter Eisner, Freising

14.15 – 15.15 **P 4 – Gemeinschaftsverpflegung**

Hörsaal
5/6

Entscheidungsarchitektur und Qualitätsanforderungen

Vorsitz: *Prof. Dr. Margit Bölts*

- P 4-1 **Entwicklung eines Kriterienkatalogs für Rezepturen der Gemeinschaftsverpflegung in Kindertagesstätten**
Catherina Röbert, Malin Müller, Anna Starostina-Reisener, Anja Carlsohn, Sibylle Adam, Hamburg
- P 4-2 **Caterer-Checks als qualitätssichernde Maßnahme im Projekt zur Teilsubventionierung der Mittagsmahlzeit an Thüringer Schulen**
Ulrike Trautvetter, Sara Ramminger, Theresa Pörschmann, Stefan Lorkowski, Manja Andreß, Jena
- P 4-3 **Standards für die Gemeinschaftsgastronomie im systematischen Vergleich: DGE-Qualitätsstandards und RAL Gütezeichen „Kompetenz richtig Essen“**
Corinna Rohmann, Johannes Goss, Ulrike Pfannes, Hamburg
- P 4-4 **Einfluss der Einführung des DGE-Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung auf die Selbsteinschätzung und Selbstwirksamkeitserwartung zum Gemüseverzehr in der Mensa**
Melanie Schneider, Carolin Nössler, Petra Lührmann, Schwäbisch Gmünd
- P 4-5 **Einfluss der Einführung des DGE-Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung auf die Selbsteinschätzung und Selbstwirksamkeitserwartung zum Verzehr ausgewogener Mahlzeiten in der Mensa**
Melanie Schneider, Carolin Nössler, Petra Lührmann, Schwäbisch Gmünd
- P 4-6 **„KlimaGesunde“ Zwischenverpflegung – Herausforderungen, Chancen und Rolle der relevanten Akteure**
Anna Fröba, Eleonore A. Heil, Gießen
- P 4-7 **Entwicklung eines gesundheitlichen Verpflegungsangebots für Kitas aus Rezepturen für die Betriebsverpflegung**
Anna Starostina-Reisener, Malin Müller, Catherina Röbert, Sibylle Adam, Anja Carlsohn, Hamburg

- P 4-8 Einführung einer klimafreundlichen, nährstoffadäquaten, kostenneutralen und akzeptanzorientierten Menülinie in der Außer-Haus-Verpflegung mit Hilfe linearer Programmierung
Hande Gagali, Cornelia Klug, Katja Lotz, Alexandr Parlesak, Heilbronn
- P 4-9 Nudging versus Marketing: Entscheidungsarchitektur in der Außer-Haus-Verpflegung bzw. Gemeinschaftsgastronomie zukunftsorientiert gestalten
Ulrike Pfannes, Sibylle Adam, Christoph Wegmann, Alesya Schalay, Corinna Rohmann, Hamburg

14.15 – 15.15 **Minisymposium**
Kinderernährung/frühkindliche Ernährung

Hörsaal
7

(Früh)kindliche Ernährung – Forschungsergebnisse
aus dem Institut für Kinderernährung
am Max Rubner-Institut

Moderation:

Prof. Dr. Regina Ensenauer, Dr. Anna-Kristin Brettschneider

**Frühe Prädiktion von übermäßiger Gewichtszunahme
nach fetaler Programmierung: Mutter-Kind-Kohorte PEACHES**

Prof. Dr. Regina Ensenauer, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

**Wie (un-)zuverlässig sind retrospektiv erhobene Daten
zum Stillverhalten? Ein Vergleich prospektiv und retrospektiv
erhobener Stilldaten in der PEACHES-Kohorte**

Dr. Andrea Schlune, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

**Gesundheitliche Auswirkungen von pflanzlichen
Milchalternativen bei Kindern**

Dr. Anna-Kristin Brettschneider, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

15.15 – 15.45 Kaffeepause



15.45 – 16.30 **Plenarvortrag II**

Hörsaal
2

Vorsitz: *Prof. Dr. Ute Weisz*

Pflanzenbasierte Ernährung – welche Herausforderungen ergeben sich für pflanzliche Proteinzutaten?

Prof. Dr. Peter Eisner, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, Freising

16.30 – 16.45 Kaffeepause



Minisymposien der DGE-Fachgruppen

16.45 – 18.15 **Minisymposium
Fachgruppe Ernährungsberatung**

Hörsaal
1

Personalisierte Ernährung: Welches Potenzial bieten Ernährungsberatung und -therapie?

Moderation: *Prof. Dr. Shoma Barbara Berkemeyer*

Podiumsdiskussion

Teilnehmende u. a.

Prof. Dr. Kathrin Kohlenberg-Müller, Hochschule Fulda

Prof. Dr. Tobias Fischer, Fachhochschule Münster

Anke Bimmer, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Weidenbach

16.45 – 18.15 **Minisymposium**
Fachgruppe Physiologie und Biochemie der Ernährung

Hörsaal
2

**Ernährungsphysiologische Bedeutung von
Omega-3-Fettsäuren hinterfragt**

Moderation: *Prof. Dr. Anna Kipp*

Impulsvorträge zum Thema
mit anschließender Podiumsdiskussion

Prof. Dr. Stefan Lorkowski, Friedrich-Schiller-Universität Jena

Prof. Dr. Nils Helge Schebb, Bergische Universität Wuppertal

Prof. Dr. Sarah Egert, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

16.45 – 18.15 **Minisymposium**
Fachgruppe Ernährungsmedizin

Hörsaal
3/4

**Nachhaltige Ernährung – ist die Proteinqualität ein
Problem?**

Moderation:

Prof. Dr. Dr. Anja Bosy-Westphal, Prof. Dr. Dorothee Volkert

Alternative Proteinquellen aus Sicht der
Lebensmitteltechnologie

Dr. Susanne Gola, Fraunhofer IVV, Freising

Kann eine adäquate Proteinzufuhr nachhaltig sein?

Dr. Ellen Dresen, Universitätsklinikum Würzburg

Proteinbedarf und Planetary Health Diet
in der Ernährungsmedizin

Prof. Dr. Manfred J. Müller, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel

16.45 – 18.15 **Minisymposium**
Fachgruppe Ernährungsverhaltensforschung

Hörsaal
5/6

Vielfalt der Ungleichheit: Ihre Auswirkungen auf das Ernährungsverhalten

Moderation: *Prof. Dr. Britta Renner*

Einführung: Vielfalt der Ungleichheit?

Steuerungsgruppe der DGE-Fachgruppe

*Prof. Dr. Christine Brombach, Prof. Dr. Ingrid-Ute-Leonhäuser,
Prof. Dr. Britta Renner, Prof. Dr. Dorothee Straka,
Prof. Dr. Gertrud Winkler*

Räumliche Ungleichheit und Ernährung

Dr. Stefan Neumeier, Thünen-Institut, Braunschweig

Ernährungsarmut: Wahlmöglichkeiten, Würde und Kommensalität ermöglichen

Prof. Dr. Britta Renner, Universität Konstanz

Ungleichheit und Vielfalt bei culinary practices

*Prof. Dr. Christine Brombach, ZHAW Zürcher Hochschule für
Angewandte Wissenschaften, Wädenswil, Schweiz*

Lebensmittel fair teilen: Ungleichheit reduzieren?

Prof. Dr. Dorothee Straka, Hochschule Osnabrück

Vielfalt der Ungleichheiten – den Blickwinkel weiten!

*Prof. Dr. Gertud Winkler, Hochschule Albstadt-Sigmaringen,
Sigmaringen*

18.15 – 18.45 Treffen der DGE-Fachgruppen		
	Ernährungsberatung	Hörsaal 1
	Physiologie und Biochemie der Ernährung	Hörsaal 2
	Ernährungsmedizin	Hörsaal 3/4
	Ernährungsverhaltensforschung	Hörsaal 5/6
	Epidemiologie	Hörsaal 7

ab 18.30	Get-together mit Science Slam der DGE-Fachgruppe Early Career Scientists <i>Eröffnung 19.00 Uhr</i>	Saal EG CAMPO Mensa
<p>Begrüßung: <i>Prof. Dr. Ute Weisz und Prof. Dr. Ute Nöthlings</i></p> <p>4. Science Slam der DGE-Fachgruppe Early Career Scientists</p> <p>Moderation: <i>Dr. Bettina Hieronimus</i></p> <p>Efforts of the Leipzig Donor Human Milk Bank to feed raw milk and resulting intra-individual feeding patterns in infants from 2012 to 2019 <i>Dr. Linda Siziba, Universität Leipzig</i></p> <p>Der Konflikt zwischen Chefchen, Überlebensgenie und Genusstiefelchen – Warum Diäten nicht funktionieren und wie eine langfristige Ernährungsweise aussehen kann <i>Nathalie Judith Neumann, Justus-Liebig-Universität Gießen</i></p>		

PROGRAMM
Donnerstag, 16. März 2023

Posterpräsentation P 5 bis P 9

09.00 – 10.00 **P 5 – Ernährungsverhaltensforschung I**

Hörsaal
1

Ernährungsverhalten im Kontext von nachhaltiger Ernährung

Vorsitz: *Prof. Dr. Gertrud Winkler*

- P 5-1** Ernährung im Rahmen planetarer Grenzen –
wo stehen wir in Deutschland?
*Almut Richter, Ramona Moosburger, Julika Loss,
Gert B. M. Mensink, Berlin*
- P 5-2** Obst- und Gemüseverzehr zu unterschiedlichen Mahlzeiten:
Ergebnisse aus EsKiMo II für 6- bis 11-jährige Kinder
*Almut Richter, Ramona Moosburger, Anja Schienkiewitz,
Gert B. M. Mensink, Berlin*
- P 5-3** Ernährungsverhalten in ländlichen Gemeinden –
Ein systematisches Literaturreview aus ernährungs-
soziologischer Perspektive
Silvia Wiegel, Tina Bartelmeß, Bayreuth
- P 5-4** Determinants of consumers' intention to eat whole grain
products: A pre-registered Structural Equation Model
Nina Weingarten, Ching-Hua Yeh, Monika Hartmann, Bonn
- P 5-5** Auswirkungen von Ernährungsweisen integrativ
betrachten
*Carmen Priefer, Lena Stosius, Anja Bergemann,
Ingrid Hoffmann, Karlsruhe*
- P 5-6** Sozialverträgliche Gestaltung der Ernährung
Carmen Priefer, Anja Bergemann, Felix Bröcker, Karlsruhe
- P 5-7** Benefit or harm: Consumers quality perception of
orange juice in recycled packaging
Madita Finke, Janine Macht, Monika Hartmann, Bonn

09.00 – 10.00 **P 6 – Epidemiologie II****Diet, nutritional status and health**Vorsitz: *Prof. Dr. Matthias Schulze*

- P 6-1** Association between Social Jetlag and Risk Markers of Inflammation and type 2 Diabetes: Results of the DONALD study
Mahmut Bodur, Ute Alexy, Stefan Wundy, Nicole Jankovic, Ankara, Türkei
- P 6-2** Association of Alcohol Types, Coffee, and Tea Intake with Risk of Dementia: Prospective Cohort Study of UK Biobank Participants
Sylva Mareike Schäfer, Anna Kaiser, Inken Behrendt, Gerrit Eichner, Mathias Fasshauer, Gießen
- P 6-3** Associations of dietary patterns with plasma ferritin concentrations in a general population sample
Cara Övermöhle, Sabina Waniek, Gerald Rimbach, Wolfgang Lieb, Katharina Weber, Kiel
- P 6-4** Assoziation zwischen einem gesunden Lebensstil in der Jugend und Fettleberindices im frühen Erwachsenenalter – Ergebnisse der DONALD-Kohortenstudie
Maike Elena Schnermann, Christina-Alexandra Schulz, Ines Perrar, Christian Herder, Michael Roden, Ute Alexy, Ute Nöthlings, Bonn
- P 6-5** Place of residence is associated with dietary intake and BMI-SDS in children and adolescents: Findings from the DONALD cohort study
Janosch Klemm, Ines Perrar, Christian Borgemeister, Ute Alexy, Ute Nöthlings, Bonn
- P 6-6** Zinkstatus von Erwachsenen in der Schweiz
Max Haldimann, Urs Stalder, Bern, Schweiz
- P 6-7** Tendenz zu essgestörtem Verhalten bei Kindern und Jugendlichen der VeChi-Youth-Studie: Zusammenhänge mit dem Ernährungsverhalten
Alessa Klug, Alfred Längler, Andreas Michalsen, Markus Keller, Ute Alexy, Ines Perrar, Bonn

09.00 – 10.00 P 7 – Physiologie und Biochemie der Ernährung I		Hörsaal 3/4
Vorsitz: <i>Dr. René Thierbach</i>		
P 7-1	Vergleich des Spurenelementstatus von Vegetarier*innen, Veganer*innen und Omnivoren in der NuEva-Studie <i>Lea Klein, Maria Schwarz, Christine Dawczynski, Anna Kipp, Jena</i>	
P 7-2	Vergleich von 5 Biomarkern des oxidativen Stresses in Veganer*innen und Mischköstler*innen aus Deutschland und Finnland <i>Stefan Dietrich, Anna-Liisa Elorinne, Nick Bergau, Tilman Grune, Juha Laakso, Daniela Weber, Cornelia Weikert, Bernhard H. Monien, Berlin</i>	
P 7-3	Vorschulkinder mit einer besseren Ernährungsqualität gemessen an der Optimierten Mischkost weisen geringere Plasmakonzentrationen von untercarboxyliertem Osteocalcin auf <i>Beatrice Hanusch, Stefan Volkenstein, Stefan Dazert, Mathilde Kersting, Thomas Lücke, Kathrin Sinnigen, Bochum</i>	
P 7-4	Auswirkungen einer einwöchigen Zink- oder Selensupplementation auf deren Spurenelementkonzentrationen im Serum <i>Elisa Richter, Maria Schwarz, Kristina Lossow, Christine Dawczynski, Anna Kipp, Jena</i>	
P 7-5	Impact of a high-fat high-cholesterol diet on the development of sarcopenia <i>Chenyang Zheng, Sonja Kuipers, Manuela Kuna, Eda Bedir, Brit-Maren Schjeide, Gerhard Püschel, Janin Henkel-Oberländer, Bayreuth</i>	
P 7-6	Impact of a high-fat, high-cholesterol diet on white adipose tissue morphology in tissue-specific COX2-deficient mice <i>Eda Bedir, Manuela Kuna, Chenyang Zheng, Brit-Maren Schjeide, Gerhard Püschel, Janin Henkel-Oberländer, Bayreuth</i>	
P 7-7	Resveratrol zeigt antikanzerogene Effekte auf die In-vitro-Kanzerogenese und reduziert den Glucoseverbrauch unter Beteiligung des GLUT1 <i>Daniela Purps, Grondei Genevieve, Felix Meyer, Rene Thierbach, Jena</i>	

- P 7-8 **Antibiotika schützen vor der Entstehung einer Diät-induzierten nicht-alkoholbedingten Fettlebererkrankung, nicht aber vor einer Störung der intestinalen Barrierefunktion**
Annette Brandt, Katja Csarmann, Angélica Hernandez-Arriaga, Anja Baumann, Raphaela Staltner, Amélia Camarinha-Silva, Ina Bergheim, Wien, Österreich
- P 7-9 **Unterschiedliche Einflüsse von Na-Butyrat und β -Hydroxybutyrat auf die In-vitro-Zelltransformation**
Iris Schwenkschuster, Felix Meyer, Caroline Meyer, René Thierbach, Jena
- P 7-10 **The Role of Selenium during Neoplastic Cell Transformation**
Caroline Meyer, Maria Schwarz, Felix Meyer, René Thierbach, Anna Kipp, Jena
- P 7-11 **Interactions between Copper and Selenium homeostasis**
Nora Meinhardt, Maria Schwarz, Caroline Meyer, Alina Löser, Anna Kipp, Jena

09.00 – 10.00 **P 8 – Public Health Nutrition II**

Hörsaal
5/6

Vorsitz: *Dr. Irmgard Jordan, Dr. Ernestine Tecklenburg*

- P 8-1 **Inhaltlicher und familiärer Unterstützungsbedarf der Mütter von Frühgeborenen hinsichtlich des Stillens und der Muttermilchernährung**
Lea Heymel, Jasmin Godemann, Katharina Reiss, Gießen
- P 8-2 **Ernährungspolitik im Wandel? Eine vergleichende Politikfeldanalyse der Ernährungspolitik am Beispiel ausgewählter Bundesländer**
Helen Tabea Thomas, Kathrin Kohlenberg-Müller, Kai Michelsen, Fulda
- P 8-3 **Bewertung der Einsatzverpflegung von Beamt*innen der Bereitschaftspolizei**
Stefan Ambacher, Katja Schleicher, Petra Lührmann, Birte Dohnke, Schwäbisch Gmünd

- P 8-4 **Forschungsethik – Entwicklung eines Bildungskonzeptes für Nachwuchswissenschaftler*innen zur Förderung der forschungsethischen Reflexionskompetenz**
Johanna Michel, Nathalie Rothe, Kathrin Kohlenberg-Müller, Fulda
- P 8-5 **Exposition von Süßungsmitteln durch Erfrischungsgetränke bei Kindern in Deutschland im Alter von 0,5–5 Jahren**
Nicole Nowak, Christian Jung, Anna Jäger, Sebastian Ptok, Julika Lietzow, Oliver Lindter, Berlin
- P 8-6 **Informationsverhalten von Müttern zum Stillen vor und während der Covid-19-Pandemie – Ergebnisse aus der SINA-Mütterstudie in NRW**
Nele Hockamp, Erika Sievers, Beatrice Hanusch, Fiona Abram, Stephanie Voß, Thomas Lücke, Mathilde Kersting, Bochum
- P 8-7 **Eigenschaften pflanzlicher Alternativen für Kuhmilchprodukte und Bewertung unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten**
Alexander Brandt, Karolin Höhl, Silke Lichtenstein, Heidelberg
- P 8-8 **To the bone: Ist Vegetarismus ein Risiko für den Aufbau einer gesunden Knochendichte?**
Fabian Genz, Isabell Voigt, Michelle Sanwald, Stefan Ambacher, Antje Risius, Schwäbisch Gmünd

09.00 – 10.00 **P 9 – Ernährungsbildung**

Hörsaal

7

Vorsitz: Prof. Dr. Silke Bartsch

- P 9-1 **Effekte einer Fortbildung für die Ernährungspraxis mit Kindern: die Rolle der Erfahrung der Teilnehmenden**
Renán A. Oliva Guzmán, Ines Schröder, Birte Dohnke, Petra Lührmann, Schwäbisch Gmünd
- P 9-2 **Effekte einer Fortbildung für die Ernährungspraxis mit Kindern: die Rolle der Kompetenzen der Teilnehmenden**
Renán A. Oliva Guzmán, Ines Schröder, Birte Dohnke, Petra Lührmann, Schwäbisch Gmünd

- P 9-3 Ernährung als Thema in der Ausbildung pädagogischer
Kita-Fachkräfte
Sarah-Lena Schäfer, Juliane Yildiz, Jasmin Godemann, Gießen
- P 9-4 Chancen und Herausforderungen schulischer
Präventionsprojekte – Einstellungen und Wahrnehmungen
der Ernährungscoaches
Paula Carina Saiz, Eleonore A. Heil, Gießen

10.00 – 10.15 Kaffeepause



10.15 – 11.00 **Plenarvortrag III**

Hörsaal
2

Vorsitz: *Prof. Dr. Ute Nöthlings*

**Plant-based diets and long-term health:
Findings from the EPIC-Oxford study**

*Dr. Keren Papier, Nuffield Department of Population Health
(NDPH) Oxford, England*

11.00 – 11.15 **Insight Ernährungs Umschau:
Impact – Reichweite – Themenvielfalt**

Hörsaal
2

Die Ernährungs Umschau erscheint 2023 im 70. Jahrgang.

Redaktionsleiter Udo Maid-Kohnert stellt Details der
aktuellen Leser*innenbefragung vor und gibt Tipps zur
Publikation in der „EU“.

Welche Themen sind gefragt, wie läuft das
Peer Review-Verfahren ab, was ist mit open access?

11.15 – 11.45 Kaffeepause



Posterpräsentation – P 10 bis P 13, Minisymposium

11.45 – 12.45 **P 10 – Ernährungsverhaltensforschung II**

Hörsaal
1

Kommunikation, Wahrnehmung und Konsummuster

Vorsitz: *Prof. Dr. Christine Brombach*

- P 10-1 **Charakteristika der Ernährungskommunikation auf TikTok**
Roman Obermayr, Juliane Yildiz, Jasmin Godemann, Gießen
- P 10-2 **“Surely the most difficult thing is the habits.” – Eating behavior and nutrition communication preferences of seniors across Switzerland**
Noemi Moeschlin, Iris Montez de Souza, Ilenia Ciccone, Annette Bongartz, Christine Brombach, Wädenswil, Schweiz
- P 10-3 **The Flavour of Information: Students’ Taste Perceptions and WTP for Aquaponic Tomatoes**
Jana Kilimann, Janine Macht, Jeanette Klink-Lehmann, Monika Hartmann, Bonn
- P 10-4 **Umfrage zu Nahrungsergänzungsmitteln in der Schweiz**
Urs Stalder, Clara Benzi Schmid, Cindy Solliard, Bern, Schweiz
- P 10-5 **Konsum von Nahrungsergänzungsmitteln bei deutschen Amateurgolfer*innen**
Bianca Werdelmann, Patrick Rene Diel, Köln
- P 10-6 **Ergebnisse einer ad-hoc-Verbraucher*innenbefragung zu hanfhaltigen Lebensmitteln**
Katrin Blume, Berlin
- P 10-7 **Der Einfluss des Nutri-Score auf die Wahrnehmung von Lebensmitteln – ein Eye-tracking Experiment**
Clara Mehlhose, Isabelle Weiß, Christian Kircher, Ramona Teuber, Ulrich Enneking, Göttingen
- P 10-8 **Der Einfluss des Nutri-Score auf die Portionsgrößen bei Frühstücksflocken – ein Realexperiment**
Clara Mehlhose, Larissa Brown, Christian Kircher, Ramona Teuber, Ulrich Enneking, Dorothee Frickhofen, Göttingen

- P 10-9 **Ernährungsverhalten auf einer Forschungsstation unter extremen Isolationsbedingungen in der Antarktis**
Daniela Reinhardt, Bea Klos, Eva Dichiser, Jasmin Ketel, Paul Enck, Isabelle Mack, Tübingen
- P 10-10 **Effects of fasted exercise on ad libitum 24h energy intake**
Christoph Höchsmann, Maddalena Thomsen, Karsten Koehler, München

11.45 – 12.45 **P 11 – Ernährungsmedizin**

Hörsaal
2

Vorsitz: Prof. Dr. Sarah Egert, Dr. Christina Diekmann

- P 11-1 **Einfluss von Allyl-Isothiocyanat auf den Energiemetabolismus von *Drosophila melanogaster***
Sonja Dähn, Anika Wagner, Gießen
- P 11-2 **Einfluss von Allylisothiocyanat auf eine mikrobielle Infektion bei *Drosophila melanogaster***
Christian Zimmermann, Theresia Schminke, Sonja Dähn, Anika Wagner, Gießen
- P 11-3 **Aktuelle Praxis der Ernährungstherapie von Intensivpatient*innen nach herzchirurgischen Eingriffen – Ergebnisse des International Nutrition Survey**
Ellen Dresen, Daren K. Heyland, Gunnar Elke, Christian Stoppe, Würzburg
- P 11-4 **Ernährungstherapie bei Patient*innen mit Diabetes – Ergebnisse einer Onlinebefragung**
Michael Schemmer, Julia Meyer, Christina Holzapfel, Hans Hauner, München

- P 11-5 Eine 16-wöchige multizentrische randomisierte kontrollierte Studie zur Untersuchung der Auswirkungen des Verzehrs eines mit Beta-Glucan angereicherten Brots im Vergleich zu einem Weizenvollkornbrot auf die Blutzuckerkontrolle bei Personen mit Prädiabetes: Studienprotokoll der CarbHealth-Studie
Ulrike Spielau, Hanne Rosendahl-Riise, Simon Ballance, Antje Koerner, Rikard Landberg, Anette E. Buyken, Jutta Dierkes et al. (CarbHealth Consortium), Bergen, Norwegen
- P 11-6 Kombinatorischer Einfluss von Training und nutritiver Protein-Kohlenhydratgabe nach Training auf Körperzusammensetzung, Kraftfähigkeit und Knochenstoffwechsel von postmenopausalen Frauen und alten Menschen
Katarina Hoffmann, Ullrich Flenker, Tihomir Kostov, Gina Kieward, Anton Eisenhauer, Patrick Diel, Köln
- P 11-7 App-gestützte Lebensstilinterventionen in der Schwangerschaft für eine adäquate Gewichtsentwicklung und die Prävention von Gestationsdiabetes – Ein Scoping Review
Roxana Raab, Kristina Geyer, Hans Hauner, München
- P 11-8 Entwicklung eines validierten Screening-Tools zur Beurteilung des Risikos für eine exzessive Gewichtszunahme in der Schwangerschaft
Kristina Geyer, Roxana Raab, Hans Hauner, München
- P 11-9 A descriptive analysis of human milk dispensed from the Leipzig Donor Human Milk Bank for neonates between 2012 and 2019
Linda P. Siziba, Caroline Baier, Elisabeth Pütz, Rudolf Ascherl, Thomas Wendt, Ulrich H. Thome, Corinna Gebauer, Jon Genuneit, Leipzig

11.45 – 12.45 **P 12 – Lebensmittelwissenschaft II/
Physiologie und Biochemie der Ernährung II**

Hörsaal
3/4

**Bioaktivität und Metabolismus von
Lebensmittelinhaltsstoffen**

Vorsitz: *Prof. Dr. Susanne Neugart*

- P 12-1 **Alkylierte Lysin-derivate in Lebensmitteln**
Marlene Walczak, Farah Gutsche, Hellwig Michael, Dresden
- P 12-2 **Oxidation von Selenomethionin in Sojaprodukten**
Sophie Poppe, Michael Hellwig, Dresden
- P 12-3 **Erbse, Soja & Co. als Proteinalternativen – Sensorische und ernährungsphysiologische Charakterisierung ausgewählter Proteinkonzentrate**
Anna Maria Behrens, Jörg Meier, Neubrandenburg
- P 12-4 **Micronutrient supplement modulates plasma homocysteine levels regardless of initial folate and cobalamin biostatus in elderly subjects over 70 years**
Felix Kerlikowsky, Jan Philipp Schuchardt, Andreas Hahn, Hannover
- P 12-5 **Novel screening method for the selection of vitamin B₁₂-producing bacteria for the fermentation of foods**
Tamara Lenz, Lisa Stumpf, Lu Gao, Alexander Maxones, Stefan Schildbach, Marc Birringer, Fulda
- P 12-6 **Markterhebung zur Verwendung von jodiertem Salz in industriell verarbeiteten Lebensmitteln in der Schweiz**
Clara Benzi Schmid, Urs Stalder, Cindy Solliard, Bern, Schweiz
- P 12-7 **Mineral water high in bicarbonate and sodium positively affects acid-base-status in healthy adults**
Katharina Mansouri, Inga Schneider, Andreas Hahn, Hannover
- P 12-8 **Einfluss einer einmaligen Aufnahme eines iso- α -Säure-haltigen Extrakts auf die LTA-vermittelte Aktivierung von Immunzellen des Blutes**
Finn Jung, Raphaela Staltner, Anja Baumann, Katharina Burger, Emina Halilbasic, Claus Hellerbrand, Ina Bergheim, Wien, Österreich

- P 12-9 Einfluss des Neolignans Magnolol auf die Fruktose-induzierte Schädigung der intestinalen Barrierefunktion
Anja Baumann, Elisabeth Habersatter, Julia Jelleschitz, Daniel Schachner, Verena Dirsch, Ina Bergheim, Wien, Österreich
- P 12-10 Retinoic acid and β -carotene increase the sclerostin production in C2C12 myotubes
Franz Ewendt, Anne Lehmann, Maximilian F. Wodak, Gabriele I. Stangl, Halle (Saale)

11.45 – 12.45 **P 13 – Ernährungsberatung**

Hörsaal
5/6

Vorsitz: Prof. Dr. Kathrin Kohlenberg-Müller,
Prof. Dr. Shoma Barbara Berkemeyer

- P 13-1 Critical assessment of commercial approaches to Personalized Nutrition available on the German Health Market
Sebastian Gimpfl, Kseniia Steinle, Kurt Gedrich, Freising
- P 13-2 Erhebung und Bewertung der Ernährungsqualität in der Ernährungsberatung und -therapie: Verfügbarkeit und Aufbau von Screenern basierend auf nationalen lebensmittelbasierten Ernährungsempfehlungen
Laura Hoffmann, Joachim Allgaier, Kathrin Kohlenberg-Müller, Fulda
- P 13-3 Ernährungsversorgung und Ernährungsprobleme in Senioreneinrichtungen – Ergebnisse einer quantitativen Studie
Franziska Kochler, Hendrik Siebert, Kathrin Kohlenberg-Müller, Fulda
- P 13-4 Interdisciplinary Screening and Treatment of Orthorexia – Erste Erkenntnisse des ISTO-Projekts
Ulrike Zergiebel, Sara Ramminger, Hannah Berthold, Joline Zingel, Katharina Wick, Dorothea Portius, Gera
- P 13-5 Die Entwicklung eines Konzepts zur Umsetzung der Planetary Health Diet für Menschen mit Essstörungen in einer dafür spezialisierten Klinik
Lisa Marie Petering, Barbara Winske, Thomas J. Huber, Shoma Berkemeyer, Osnabrück

- P 13-6 Nicht nur auf die Proteinmenge achten – Konzeption eines bedarfsgerechten Menüplans für Veganer*innen unter besonderer Berücksichtigung der Proteinqualität
Tim Oertel, Jörg Meier, Neubrandenburg
- P 13-7 Wie verändern sich Fettmasse, fettfreie Masse und Gesamtkörperwasser der Bioimpedanzanalyse im Vergleich vom nüchternen Zustand bis 1-4 Stunden postprandial?
Janina Lawatsch, Fatma Sena Kabaktepe, Klaus Hillebrand, Shoma Berkemeyer, Osnabrück
- P 13-8 Planung und Durchführung strukturierter Ernährungsinterventionsmaßnahmen bei Profifußballspielerinnen – entlang des German Nutrition Care Process (G-NCP)
Anna Friedmann, Nina Fischer, Sigrid Hahn, Fulda
- P 13-9 Onlinebasierte Behandlungskonzepte bei emotionalem Essverhalten – wie ist das deutschsprachige Angebot?
Judith Bühlmeier, Helena Kessen, Nadja Knoll-Pientka, Christine Ludwig, Alena Schadow, Nadine Rheindorf, Manuel Föcker, Lars Libuda, Paderborn

11.45 – 12.45 **Minisymposium**
BMBF-Innovationsraum NewFoodSystems

Hörsaal
7

Moderation: *Prof. Dr. Sabine Kulling, Prof. Dr. Ute Weisz*

Vorstellung des BMBF-Innovationsraums NewFoodSystems
Prof. Dr. Sabine Kulling, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

Vorstellung des Projekts „Nachhaltige Proteinzutaten“
Prof. Dr. Ute Weisz, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Herstellung von Proteinzutaten und deren Einsatz in Alternativprodukten
Dr. Susanne Gola, Fraunhofer IVV, Freising

Verkostung von Fleisch- und Milchalternativen und gemeinsame Diskussion



12.45 – 13.45 Mittagspause

**Vortragsreihe V 6 bis V 9,
Minisymposium der DGE-Fachgruppen**

13.45 – 15.15 **Minisymposium Fachgruppen Epidemiologie/
Lebensmittelwissenschaft/Public Health Nutrition
Teil1**

Hörsaal
1

**Verschiedene Perspektiven auf stark verarbeitete
Lebensmittel: Convenience versus Gesundheit?**

Moderation: *Prof. Dr. Matthias Schulze, Prof. Dr. Volker Böhm*

Begrüßung und Einführung in das Thema

*Prof. Dr. Volker Böhm, Prof. Dr. Matthias Schulze,
Dr. Dorle Grünewald-Funk*

Klassifizierung verarbeiteter Lebensmittel

Dr. Eleonore A. Heil, Justus-Liebig-Universität Gießen

Lebensmittelverarbeitung im Wandel der Zeit

Prof. Dr. Guido Ritter, food lab Münster

**The methodological aspects related to UPF and the
comparison with processing biomarkers**

*Prof. Dr. Inge Huybrechts, International Agency for
Research on Cancer (IARC), World Health Organisation,
Lyon, Frankreich*

Diskussion

13.45 – 15.15 **V 6 – Ernährungsberatung**

Hörsaal
2

Vorsitz: *Prof. Dr. Kathrin Kohlenberg-Müller,
Prof. Dr. Shoma Barbara Berkemyer*

- V 6-1** **Individuell, aber dennoch gemeinsam – ist das der Schlüssel zum Erfolg? Der Wert einer individuellen Ernährungsberatung während einer Intervention zum Gewichtsverlust am Beispiel der ProSeni Studie**
Isabell Englert, Sarah Egert, Laura Hoffmann, Kathrin Kohlenberg-Müller, Fulda
- V 6-2** **Systematisch. Individuell. Transparent. Praxistaugliche Dokumentationskonzepte für die Ernährungsberatung und -therapie**
Laura Hoffmann, Maren Peuker, Karen Amerschläger, Irmtraud Weidenbach, Roland Radziwill, Kathrin Kohlenberg-Müller, Fulda
- V 6-3** **Wie sich die Energiedichte auf die Energieaufnahme auswirkt – eine Meta-Analyse**
Bea Klos, Jessica Cook, Letizia Crepaz, Alisa Weiland, Stephan Zipfel, Isabelle Mack, Tübingen
- V 6-4** **Der Einfluss einer Ernährungsumstellung auf Veganismus bei leistungsorientierten Handballspielerinnen – eine 12-wöchige randomisierte kontrollierte Studie**
Alessio Lesch, Ulrich Flenker, Jan Schalla, Stephan Geisler, Sergen Belen, Philipp Zimmer, Patrick Diel, Eduard Isenmann, Köln
- V 6-5** **Der Einfluss einer veganen Ernährungsumstellung auf die Körperzusammensetzung, Leistungsfähigkeit und den Menstruationszyklus bei jungen sportlichen Frauen**
Eduard Isenmann, Isabella Trojak, Alessio Lesch, Ulrich Flenker, Patrick Diel, Stephan Geisler, Düsseldorf

13.45 – 15.15 **V 7 – Gemeinschaftsverpflegung**

Hörsaal
3/4

GV – ein Hebel für die Transformation

Vorsitz: *Prof. Ulrike Arens-Azevêdo*

- V 7-1** **Nudging im Setting Kita: Potenziale zur Förderung der Akzeptanz und Auswahl gesundheitsfördernder Speisen**
Astrid Klingshirn, Jo-Ann Fromm, Andrea Maier-Nöth, Gertrud Winkler, Ernestine Tecklenburg, Isabelle Preuss, Jan Engelskirchen, Kristin Heidenreich, Sigmaringen
- V 7-2** **Messung der Speisenakzeptanz bei 4- bis 6-jährigen Kindern in Kindertageseinrichtungen unter Berücksichtigung kognitiver, sensorischer und sozialer Einflussfaktoren**
Jo-Ann Fromm, Andrea Maier-Nöth, Astrid Klingshirn, Ernestine Tecklenburg, Isabelle Preuß, Jan Engelskirchen, Kristin Heidenreich, Julia Seydlitz, Sigmaringen
- V 7-3** **Weniger Salz, Zucker und Fett in der Kitaverpflegung: Hochverarbeitete Produkte im Fokus**
Isabelle Preuß, Jan Engelskirchen, Jo-Ann Fromm, Kristin Heidenreich, Astrid Klingshirn, Andrea Maier-Nöth, Julia Seydlitz, Ernestine Tecklenburg, Bonn
- V 7-4** **Die wahren Kosten der Gemeinschaftsverpflegung**
Julia Heinz, Emma Buhl, Melanie Speck, Osnabrück
- V 7-5** **Großküchen als Wissens- und Geschmacksvermittler einer zukunftsfähigen und biodiversen Ernährung**
Melanie Speck, Lynn Wagner, Nina Langen, Silke Friedrich, Osnabrück
- V 7-6** **Konventionen und Hebelpunkte zur Transformation von Kita- und Schulpflegung**
Anna-Katharina Demes, Bärbel Mahr, Stefan Wahlen, Gießen

13.45 – 15.15 **V 8 – Physiologie und Biochemie der Ernährung I**

Hörsaal
5/6

Humanstudien und humanrelevante Endpunkte

Vorsitz: *Prof. Dr. Anika Wagner*

- V 8-1 **Distinct microbial taxa are associated with LDL-cholesterol reduction after 12 weeks of *Lactobacillus plantarum* intake in mild hypercholesterolemia**
Felix Kerlikowsky, Mattea Müller, Theresa Greupner, Lena Amend, Till Strowig, Andreas Hahn, Hannover
- V 8-2 **Charaterization of metabolic phenotypes based on metabolic flexibility with whole-room indirect calorimetry**
Rebecca Dörner, Franziska A. Hägele, Manfred J. Müller, Anja Bosy-Westphal, Kiel
- V 8-3 **„Scavenger“ für 1,2-Dicarbonylverbindungen – eine neue Rolle von Kreatin?**
Stephanie Treibmann, Thomas Henle, Dresden
- V 8-4 **Speichel als Analysenmatrix in der Ernährungsforschung?**
Friederike Manig, Franziska Pietz, Louisa Schueth, Teresa Strunz, Thomas Henle, Dresden
- V 8-5 **Using Förster resonance energy transfer (FRET) to track the digestive stability of micelles**
Johanita Kruger, Jan Frank, Stuttgart

13.45 – 15.15 **V 9 – Ernährungsmedizin II**

Hörsaal
7

Vorsitz: *Prof. Dr. Christina Holzapfel, Prof. Dr. Sabine Ellinger*

- V 9-1 **Digitale Lebensstilinterventionsstudie: Gewichtsreduktion durch eine digitale Lebensstilintervention bei Erwachsenen mit Adipositas**
Kathrin Gemesi, Hans Hauner, Christina Holzapfel, München
- V 9-2 **Essverhalten und Psychische Belastung bei Patient*innen mit Grad III Adipositas, die während der COVID-19-Pandemie ein konservatives Gewichtsreduktionsprogramm aufsuchen**
Jessica Schraml, Daniela Reinhardt, Eva Dichiser, Sandra Schild, Andreas Stengel, Stephan Zipfel, Isabelle Mack, Tübingen

- V 9-3 **Veränderungen des Körperbildes bei Personen mit Adipositas in Abhängigkeit von Gewichtsverlust und Lebensqualität**
Meike Wiechert, Nicole Thurner, Anna Reik, Hans Hauner, Christina Holzapfel, München
- V 9-4 **Zusammenhang zwischen der postprandialen Glukose- und Insulinantwort und der Gewichtsveränderung nach einer 8-wöchigen Formuladiät – Daten aus der LION-Studie**
Anna Reik, Gunther Schaubberger, Meike Wiechert, Sandra Bayer, Hans Hauner, Christina Holzapfel, München
- V 9-5 **Einfluss von Ruheenergieverbrauch, FTO-Genotyp und Blutparametern auf die Gewichtsveränderung nach 3 Jahren**
Sandra Bayer, Theresa Drabsch, Marian Eberl, Hans Hauner, Christina Holzapfel, München
- V 9-6 **Wirkung eines flavanolreichen Kakaos und seiner Komponenten auf kardiometabolische Biomarker – eine randomisierte, doppelblinde, placebokontrollierte Interventionsstudie**
Janina Weigant, Anuschka Afchar, Meike Barzen, Lisa Dicks, Benno F. Zimmermann, Matthias Schmid, Leonie Weinhold, Birgit Stoffel-Wagner, Jörg Ellinger, Peter Stehle, Sabine Ellinger, Bonn

15.15 – 15.45 Kaffeepause



Minisymposien der DGE-Fachgruppen

15.45 – 17.15 **Minisymposium Fachgruppen Epidemiologie/
 Lebensmittelwissenschaft/Public Health Nutrition
 Teil 2**

Hörsaal
1

**Verschiedene Perspektiven auf stark verarbeitete
 Lebensmittel: Convenience versus Gesundheit?**

Moderation:

Dr. Dorle Grünewald-Funk, Prof. Dr. Sascha Rohn

**Machen uns stark verarbeitete Lebensmittel krank?
 Epidemiologische Studienlage**

Dr. Sabrina Schlesinger, Deutsches Diabetes-Zentrum (DDZ), Düsseldorf

**Verarbeitung aus Sicht des Lebensmittelrechts –
Minimalanforderungen?**

Dr. Hasan Taschan, Hochschule Fulda

Fishbowl-Diskussion

**Verschiedene Perspektiven auf stark verarbeitete Lebensmittel:
Convenience versus Gesundheit?**

Moderation:

Dr. Dorle Grünewald-Funk, Dr. Eleonore A. Heil, Prof. Dr. Sascha Rohn

Teilnehmende:

Angela Clausen, Verbraucherzentrale NRW

Prof. Dr. Guido Ritter, food lab Münster

Dr. Sabrina Schlesinger, Deutsches Diabetes-Zentrum, Düsseldorf

Dr. Hasan Taschan, Hochschule Fulda

**15.45 – 17.15 Minisymposium
Fachgruppe Ernährungsbildung**

**Hörsaal
2**

**Esskulturbildung und Ernährungssozialisation
als Teil der Ernährungsbildung**

Moderation: *Prof. Dr. Christel Rademacher*

Begrüßung und Einführung in das Thema

Prof. Dr. Silke Bartsch

Impulsvorträge

**Gemeinschaftsverpflegung in pädagogischen
Einrichtungen zwischen Bildung und Normierung**

Prof. Dr. Lotte Rose, Frankfurt University of Applied Sciences

**Bei uns muss alles probiert werden! Fördernde und
hemmende Faktoren einer gesundheitsförderlichen
Geschmacks- und Genussbildung**

Dr. Karolin Höhl, Dr. Rainer Wild-Stiftung Heidelberg

Diskussion

15.45 – 17.15	Minisymposium Fachgruppe Gemeinschaftsverpflegung	Hörsaal 3/4
GV trotz Krisenmodus sichern		
<p>Moderation: <i>Prof. Dr. Jörg Meier</i></p> <p>Kostenmanagement in anspruchsvollen Zeiten: Was bedeuten die steigenden Kosten für die Gemeinschaftsgastronomie? <i>Prof. Dr. Torsten Olderog, AKAD Hochschule Stuttgart</i></p> <p>Kostenmanagement in anspruchsvollen Zeiten: Wie können wir mit den steigenden Kosten umgehen? <i>Oliver Kohl, Geschäftsführer Rebional GmbH, Herdecke</i></p>		

17.15 – 17.45 Treffen der DGE-Fachgruppen		
	Public Health Nutrition	Hörsaal 1
	Ernährungsbildung	Hörsaal 2
	Gemeinschaftsverpflegung	Hörsaal 3/4
	Lebensmittelwissenschaft	Hörsaal 7

ab 18.30	Abendveranstaltung Rheinschiffahrt mit der „Poseidon“ (Abfahrt 19.00 Uhr, Moses-Hess-Ufer, Brücke 13)	
----------	---	--

PROGRAMM
Freitag, 17. März 2023

Minisymposien

09.00 – 10.00 **Minisymposium
zum Bundeslebensmittelschlüssel (MRI)**

Hörsaal
1

**Nationale Nährstoffdatenbank Bundeslebensmittel-
schlüssel (BLS) – Auf dem Weg zur Version 4.0**

Moderation: *Dr. Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann*

Einführung in die Versionserstellung

Bernd Hartmann, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

Herkunft der Nährstoffdaten – dem Weizenmehl auf der Spur

Larissa Pferdenges, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

Datenverarbeitung – Nährstoffdaten des Weizenmehls im Prozess

Melanie Schaub, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

**Eckpunkte der Rezeptberechnung – vom Weizenmehl
zum Apfelkuchen**

Katja Sandfuchs, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

09.00 – 10.00 **Minisymposium
DGE-Arbeitsgruppe Sporternährung**

Hörsaal
2

**Nachhaltige Sporternährung – Chancen und Risiken
für Gesundheit und Leistungsfähigkeit**

Moderation: *Prof. Dr. Anja Carlsohn, Jun.-Prof. Dr. Juliane Heydenreich*

**Aspekte nachhaltiger Ernährung und die gesellschaftliche
Verantwortung des Sports**

*Prof. Dr. Anja Carlsohn, Hochschule für Angewandte
Wissenschaften Hamburg, Sprecherin der DGE-Arbeitsgruppe*

**Planetary Health Diet (PHD) –
Chance oder Risiko für Athlet*innen?**

Jun.-Prof. Dr. Juliane Heydenreich, Johannes Gutenberg-Universität Mainz

**Vegane Ernährung im Sport –
Effekte auf Gesundheit und Leistungsfähigkeit**

*Prof. Dr. Sibylle Adam, Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Hamburg*

09.00 – 10.00 **Minisymposium
KiESEL-Studie (BfR, MRI)**

Hörsaal
3/4

**Kinderernährungsstudie KiESEL –
Ergebnisse vom Säuglings- bis zum Vorschulalter**

Moderation: Dr. Oliver Lindtner, Prof. Dr. Regina Ensenauer

**Wie hat sich der Lebensmittelverzehr seit 2002 verändert? –
Erste Einblicke**

Anna Kolbaum, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

**Ernährungsqualität bei Kleinkindern und Vorschulkindern –
Bewertung anhand lebensmittelbezogener Ernährungs-
empfehlungen**

Clarissa Spiegler, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

**Kritische Nährstoffe bei Säuglingen, Kleinkindern und
Vorschulkindern**

Leonie Burgard, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

**Aufnahme von PCB, Kupfer und Jod – KiESEL und
BfR-MEAL-Studie**

Katrin Blume, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

09.00 – 10.00 **Workshop NFDI4Health**

Hörsaal
5/6

Ernährungsepidemiologie als ein Anwendungsfall für die FAIRifizierung von Daten im Rahmen der NFDI4Health

Moderation: *Prof. Dr. Matthias Schulze*

NFDI4Health: Die Nationale Forschungsdateninfrastruktur für personenbezogene Gesundheitsdaten – Ziele, zentrale Serviceangebote und Beteiligungsmöglichkeiten

Prof. Dr. Juliane Fluck, Johannes Darms, ZB MED –

Informationszentrum Lebenswissenschaften, Bonn

Dr. Ines Perrar, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

FAIRifizierung von Forschungsdaten in Ernährungsstudien in Deutschland – Stand der Initiative und bisherige Erfolge

Dr. Franziska Jannasch, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE), Nuthetal

Dr. Carolina Schwedhelm, Max-Delbrück-Center für Molekulare Medizin (MDC), Berlin

Vortragsreihe V 10 bis V 14**10.00 – 11.30 V 10 – Physiologie und Biochemie der Ernährung II****Hörsaal
1****Modellsysteme der Ernährungsforschung**Vorsitz: *Prof. Dr. Gerald Rimbach*

- V 10-1 **The response of myokine IL-15 expression to vitamin D3 metabolites**
Franz Ewendt, Cosima Eichler, Mikis Kiourtzidis, Mirja R. Wilkens, Gabriele I. Stangl, Halle (Saale)
- V 10-2 **Regulation of murine macrophage viability by the long-chain metabolite of vitamin E through targeting intracellular lipid composition via SREBP1-SCD1**
Sijia Liao, Lisa Börmel, Maria Wallert, André Gollowitzer, Andreas Koeberle, Stefan Lorkowski, Jena
- V 10-3 **Einfluss des δ -Tocotrienol-Metaboliten trans-13'-Carboxy- δ -Tocotrienol auf die Regulation des NLRP3-Inflammasoms und die Pyroptose**
Lisa Börmel, Stefan Kluge, Tina Schubert, Sijia Liao, Stefan Lorkowski, Maria Wallert, Jena
- V 10-4 **Aufnahme und Verteilung alimentärer Maillard-Reaktionsprodukte im Mausmodell**
Stephan K. Müller, Jana Raupbach, Anne Hellwig, Tilman Grune, Thomas Henle, Dresden
- V 10-5 **Untersuchungen zur Wirkung alimentärer Maillard-Reaktionsprodukte auf renale Inflammation und oxidativen Stress im Mausmodell**
Jana Raupbach, Stephan K. Müller, Anne Hellwig, Tilman Grune, Thomas Henle, Nuthetal
- V 10-6 **Dietary lithium affects oogenesis in *Drosophila melanogaster***
Katharina Jans, Kai Lüersen, Thomas Roeder, Gerald Rimbach, Kiel

10.00 – 11.30 **V 11 – Epidemiologie II****Hörsaal
2****Diet assessment and nutritional status**Vorsitz: *Dr. Katharina Nimptsch, Dr. Juliane Menzel*

- V 11-1 **Verzehr hochverarbeiteter Lebensmittel als Indikator einer schlechten Ernährungsqualität bei jungen Erwachsenen der Kieler Adipositas Präventionsstudie (KOPS)**
Svenja Fedde, Annalena Stolte, Sandra Plachta-Danielzik, Manfred J Müller, Anja Bosity-Westphal, Kiel
- V 11-2 **A web-based Swiss Food Frequency Questionnaire: An example of semi-automated real-time dietary data processing**
Sarah T. Pannen, Roland Gassmann, Robert Vorburger, Sabine Rohrmann, Janice Sych, Nina Steinemann, Zürich, Schweiz
- V 11-3 **Wie hoch ist der Anteil vegetarischer und veganer Ernährung in Deutschland? Eine Einordnung der Studienlage**
Anna Dittmann, Lea Werner, Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann, Ingrid Hoffmann, Karlsruhe
- V 11-4 **Differences in the gut microbiome composition between individuals with and without obesity – Preliminary results from federated analyses of multiple European observational studies**
Carolina Schwedhelm, Mariona Pinart, Sofia Forslund, Kolade Oluwagbemigun, Andreas Dötsch, Kristina Schlicht, Florian Schwarz, Sofia Siampani, et al., Berlin
- V 11-5 **Potenzielle renale Säurelast (PRAL) bei Veganer*innen und Mischköstler*innen und ihre Assoziation mit Knochengesundheitsparametern**
Katharina Penczynski, Thomas Remer, Juliane Menzel, Klaus Abraham, Cornelia Weikert, Berlin

- V 11-6 **Mediationseffekt von Übergewicht auf die prospektive Assoziation zwischen Saccharose im Urin und Diabetes-Inzidenz in einer Subgruppe der EPIC-Norfolk**
Alexander Lang, Oliver Kuss, Tim Filla, Gunter Kuhnle, Sabrina Schlesinger, Düsseldorf

10.00 – 11.30 **V 12 – Ernährungsbildung**

Hörsaal
3/4

Vorsitz: Prof. Dr. Christel Rademacher

- V 12-1 **Klimabewusstsein und Ernährungskommunikation: Erkenntnisse aus einem Lehr-Forschungsprojekt**
Tina Bartelmeß, Bayreuth
- V 12-2 **Allianz zwischen Bildung und Schulverpflegung durch Kommunikation nachhaltiger Ernährung**
Stephanie Grundmann, Pascal Ohlhausen, Sabine Schulz-Greve, Nina Langen, Berlin
- V 12-3 **Klimafreundliche und gesundheitsfördernde Ernährungsbildung – Erfahrungswerte aus dem IN FORM-Projekt KlimaFood**
Vanessa Lüder, Lisa Sophie Rück, Ulrike Johannsen, Flensburg

10.00 – 11.30 **V 13 – Ernährungsverhaltensforschung II**

Hörsaal
5/6

Ernährungsverhalten in verschiedenen Kontexten

Vorsitz: Prof. Dr. Dorothee Straka

- V 13-1 **Kenntnisstand zur Ernährungs- und Lebenssituation von armutsbedrohten, im Privathaushalt lebenden Senior*innen in Deutschland**
Lena Volk, Nadine Teufel, Alexandra Heyer, Ingrid Hoffmann, Eva Hummel, Karlsruhe
- V 13-2 **The Environmental Impacts of Omnivorous, Vegetarian, and Vegan Children and Adolescents in Germany: Results of the VeChi Diet and VeChi Youth Studies**
Laureen Kuhl, Stine Weder, Markus Keller, Ute Alexy, Morwenna Fischer, Alfred Längler, Andreas Michalsen, Andreas Sputtek, Wencke Gwozdz, Gießen
- V 13-3 **Vegane Kinderernährung: Welche Treiber und Barrieren erfahren Eltern in ihrem Umfeld sowie bei ihren Pädiater*innen?**
Vanessa Keller, Markus Keller, Stine Weder, Wencke Gwozdz, Gießen
- V 13-4 **Warum wir unseren Fleischkonsum (nicht) reduzieren: Relevante Überzeugungen identifizieren**
Alice Seffen, Simone Dohle, Bonn
- V 13-5 **Do Nutrition Knowledge, Food Preferences, and Habit Strength Moderate the Association between Preference for Intuition and Deliberation in Eating Decision-Making and Dietary Intake?**
Gudrun Sproesser, Matthias Aulbach, Thomas Gültzow, Laura König, Linz, Österreich
- V 13-6 **Ernährungswissen – Ernährungshandeln – Ernährung wandeln? Wirkungen von Kompetenz auf Entscheidungen im Handlungsfeld Bio-Lebensmittelkonsum**
Antje Risius, Konstanze Laves, Constanze Rubach, Tepe Johanna, Schwäbisch Gmünd

10.00 – 11.30 **V 14 – Public Health Nutrition II**

Hörsaal

7

Aktuelle Herausforderungen der Public Health Nutrition

Vorsitz: *Prof. Dr. Anette Buyken, Jun.-Prof. Dr. Laura König*

- V 14-1 „Nichts über uns ohne uns“ – Methodische Erkenntnisse aus Befragungen von Erwachsenen mit geistiger Behinderung im Kontext Ernährung
Carina Schübler, Anja Kroke, Fulda
- V 14-2 Aktuelle Herausforderungen der Tafeln in Niedersachsen – Ergebnisse aus qualitativen Interviews im Rahmen des LeMiFair Projekts
Murielle Diekmann, Christina Lünenborg, Lynn Wagner, Melanie Speck, Sabine Bornkessel, Dorothee Straka, Osnabrück
- V 14-3 Dietary supplement use among lactating mothers following different dietary patterns in Germany – an online survey
Franziska Delgas, Lisa Bitsch, Laura König, Damaris Beitze, Veronika Scherbaum, Maren Podszun, Stuttgart
- V 14-4 Main contributors of non-nutritive sweetener consumption in healthy adults – results from the KarMeN study
Benedikt Merz, Bernhard Watzl, Ralf Krüger, Karlsruhe
- V 14-5 Essen gegen die innere Uhr: Effekt einer morgens bzw. abends verzehrten Mahlzeit mit einem hohen glykämischen Index auf die Glukoseantwort bei Menschen mit früherem und späterem Chronotyp
Bianca Stutz, Bettina Krüger, Janina Goletzke, Nicole Jankovic, Christian Herder, Ute Alexy, Anette E. Buyken, Paderborn
- V 14-6 Modellszenarien zur Verbesserung der Jodzufuhr der deutschen Bevölkerung
Anke Ehlers, Anna Jäger, Katrin Uhlig, Christian Jung, Thorsten Heuer, Oliver Lindtner, Niemann Birgit, Berlin

11.30 – 12.15 Kaffee- und Lunchpause



12.15 – 13.15 Workshop der Vernetzungs- und Koordinierungsstelle Ernährungsforschung

Hörsaal
2

**Quo vadis Ernährungsforschung? –
Situation, Perspektiven & Zukunftsthemen**

Moderation: *Dr. Antje Damms-Machado*

**Begrüßung und Update zur Vernetzungs-
und Koordinierungsstelle Ernährungsforschung**

*Dr. Antje Damms-Machado, Vernetzungs- und
Koordinierungsstelle Ernährungsforschung, Karlsruhe*

Impulsreferate

**Perspektiven für die Ernährungsforschung 2022 –
Position der DGE**

*Prof. Dr. Ute Nöthlings, Rheinische Friedrich-Wilhelms-
Universität Bonn, Vizepräsidentin der DGE*

**Perspektiven der Agrar- und Ernährungsforschung –
Strukturbegutachtung des Wissenschaftsrats**

Dr. Annette Barkhaus, Wissenschaftsrat, Köln

**Lebensmittel- und Ernährungsforschung in Deutschland –
Zum Stand des SKLM/DFG Positionspapiers**

*Dr. Georg Munz, Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG),
Bonn*

Diskussion und Austausch

13.15 – 14.15 Verleihung Max Rubner-Preis 2023 durch

Prof. Dr. Bernhard Watzl

Hörsaal
2

**Verleihung der Posterpreise der DGE
und Ernährungs Umschau**

Resümee

Verabschiedung und Einladung zum Kongress 2024

Tagungsvorsitzende

Arens-Azevêdo, Ulrike	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Bartsch, Silke	Technische Universität Berlin
Berkemeyer, Shoma Barbara	Hochschule Osnabrück
Böhm, Volker	Friedrich-Schiller-Universität Jena
Bölts, Margit	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn
Brombach, Christine	Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), Wädenswil, Schweiz
Bosy-Westphal, Anja	Christian-Albrechts Universität zu Kiel
Brettschneider, Anna-Kristin	Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe
Buyken, Anette	Universität Paderborn
Carlsohn, Anja	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Damms-Machado, Antje	Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe
Diekmann, Christina	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Egert, Sarah	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Ellinger, Sabine	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Ensenauer, Regina	Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe
Grünewald-Funk, Dorle	grünewald-funk Kompetenz für Kommunikation, Public Health, Ernährung, Berlin
Heil, Eleonore A.	Justus-Liebig-Universität Gießen
Heydenreich, Juliane	Johannes Gutenberg-Universität Mainz
Hieronimus, Bettina	Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe
Holzapfel, Christina	Hochschule Fulda
Jordan, Irmgard	Justus-Liebig-Universität Gießen
Kipp, Anna	Friedrich-Schiller-Universität Jena
König, Laura M.	Universität Bayreuth
Kohlenberg-Müller, Kathrin	Hochschule Fulda
Kulling, Sabine	Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe

Leonhäuser, Ingrid-Ute	Justus-Liebig-Universität Gießen
Lindtner, Oliver	Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin
Linseisen, Jakob	Universität Augsburg
Meier, Jörg	Hochschule Neubrandenburg
Menzel, Juliane	Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin
Neugart, Susanne	Georg-August-Universität Göttingen
Nimptsch, Katharina	Max-Delbrück-Centrum für Molekulare Medizin (MDC), Berlin
Nöthlings, Ute	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Rademacher, Christel	Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach
Renner, Britta	Universität Konstanz
Rimbach, Gerald	Christian-Albrechts Universität zu Kiel
Rohn, Sascha	Technische Universität Berlin
Schlesinger, Sabrina	Deutsches Diabetes-Zentrum (DDZ), Düsseldorf
Schulze, Matthias	Deutsches Institut für Ernährungsforschung (DIfE) Potsdam-Rehbrücke, Nuthetal
Storcksdieck genannt Bonsmann, Stefan	Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe
Straka, Dorothee	Hochschule Osnabrück
Tecklenburg, Ernestine	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn
Thierbach, René	Friedrich-Schiller-Universität Jena
Volkert, Dorothee	Friedrich-Alexander Universität Nürnberg-Erlangen, Nürnberg
Wagner, Anika	Justus-Liebig-Universität Gießen
Weikert, Cornelia	Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin
Weisz, Ute	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Winkler, Gertrud	Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Sigmaringen

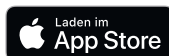
Jetzt auch digital!



Die DGE bietet ihren Mitgliedern und allen Abonnierenden von DGEwissen ein besonderes Angebot:

Alle Ausgaben des Magazins, die seit 2020 erschienen sind und die, die in diesem Jahr noch erscheinen werden, können im Web-Browser oder über die DGEwissen App kostenfrei gelesen werden.

Die App mit zusätzlichen Funktionen bietet jederzeit einen einfachen Zugriff, auch von unterwegs.



www.dgewissen.uzv.de

App-Store: <https://apps.apple.com/de/app/dgewissen/id1612820061>

Google-Play: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.pressmatrix.dgewissen>



Veranstaltung in
Kooperation mit



Kongresskomitee

Early Career Scientists

Dr. Bettina Hieronimus

Epidemiologie

Prof. Dr. Cornelia Weikert

Ernährungsberatung

Prof. Dr. Shoma Barbara Berkemeyer

Ernährungsbildung

Prof. Dr. Silke Bartsch

Ernährungsmedizin

Prof. Dr. Dr. Anja Bosy-Westphal

Ernährungsverhaltensforschung

Prof. Dr. Britta Renner

Gemeinschaftsverpflegung

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo

Lebensmittelwissenschaft

apl. Prof. Dr. Volker Böhm

Physiologie und Biochemie der Ernährung

Prof. Dr. Anna Kipp

Public Health Nutrition

Dr. Dorle Grünewald-Funk

Kontakt

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

Godesberger Allee 136

53175 Bonn

kongress@dge.de

Informationen unter

www.dge-kongress.de

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

#DGE23
www.dge.de