

Ernährung und Mikrobiom

Ein Schlüssel für die Gesundheit



4. – 6. März 2026

Programm

Allgemeine Hinweise

Veranstaltungsort

Kongress Palais Kassel
Holger-Börner-Platz 1
34119 Kassel
kongress-palais.de

Medienstation

Konferenzsaal 1 (EG)

Plenarvorträge, Diskussionsrunde

Festsaal (1. OG)

Vorträge, Symposien

Festsaal, Blauer Saal, Gesellschaftssaal, Bankettsaal, Rosensaal (alle 1. OG)

Posterpräsentationen

Festsaal (1. OG), Aschrottflügel: Aschrottfoyer (EG), Aschrottsaal (EG),
Brunnenfoyer (UG)

Ausstellung und Pausen

Foyer (EG)

Die Mittagsverpflegung am Donnerstag ist nicht in der Kongressgebühr enthalten.
Während dieser Pause werden kleine Snacks auf Selbstzahlerbasis angeboten.

Get-together Donnerstag, 5. März 2026 ab 18.30 Uhr

Foyer (EG)

Treffen der DGE-Fachgruppen

Mittwoch, 4. März 2026 und Donnerstag, 5. März 2026
(Interessierte sind herzlich willkommen)

Fortbildungspunkte

Diese Veranstaltung wird für die kontinuierliche Fortbildung von Inhaber*innen der Zertifikate von DGE, VDD und VDOE sowie des VFED mit 17 Punkten (Mittwoch 6 Punkte, Donnerstag 6 Punkte, Freitag 5 Punkte) berücksichtigt.

Mitgliederversammlung der Sektion Hessen der DGE

Donnerstag, 5. März 2026 von 13.15 bis 14.30 Uhr, Bankettsaal (1. OG)

Mittwoch, 4. März 2026

ab 11.30 Uhr Anmeldung und Ausstellung (Foyer)

12.30 Uhr	Eröffnung und Grußworte (Festsaal) Plenarvortrag 1 (Festsaal) <i>Intrinsic and extrinsic factors influencing the gut microbiome</i>
13.45 Uhr	Kaffeepause und Ausstellung (Foyer) 
14.15 Uhr	Vortragsreihen V1 bis V5 V1 Ernährungsverhaltensforschung 1 (Festsaal) V2 Ernährungsmedizin 1 (Blauer Saal) V3 Ernährungsbildung 1 (Gesellschaftssaal) V4 Epidemiologie 1 (Bankettsaal) V5 Physiologie und Biochemie der Ernährung 1 (Rosensaal)
15.45 Uhr	Kaffeepause und Ausstellung (Foyer) 
16.15 Uhr	Posterpräsentationen P1 bis P4, Symposium der DGE-Fachgruppen P1 Epidemiologie 1 (Festsaal) P2 Ernährungsverhaltensforschung 1 (Brunnenfoyer) P3 Physiologie und Biochemie der Ernährung 1 (Aschrottfoyer) P4 Ernährungsbildung (Aschrottsaal)
	Fachgruppen Public Health Nutriton und Gemeinschaftsverpflegung (Blauer Saal) <i>KI in Public Health Nutrition und Gemeinschaftsverpflegung: Potenziale, Grenzen und praktische Anwendungen (Teil 1)</i>
	Kurze Pause, Übergang zu den Symposien
17.20 Uhr	Symposien der DGE-Fachgruppen <ul style="list-style-type: none"> Fachgruppen Public Health Nutrition und Gemeinschaftsverpflegung (Blauer Saal) <i>KI in Public Health Nutrition und Gemeinschaftsverpflegung: Potenziale, Grenzen und praktische Anwendungen (Teil 2)</i> Fachgruppe Lebensmittelwissenschaft (Rosensaal) <i>Lebensmittelzusatzstoffe – viel Unsicherheit trotz umfangreicher Zulassungsbewertung?</i> Fachgruppe Ernährungsberatung (Bankettsaal) <i>Gender und sexuelle Vielfalt in der Ernährungsberatung</i> DGE-Symposium (Gesellschaftssaal) <i>Aktuelle Public Health Themen aus der DGE</i>
18.50 Uhr	Treffen der DGE-Fachgruppen Ernährungsberatung (Bankettsaal), Gemeinschaftsverpflegung (Gesellschaftssaal), Lebensmittelwissenschaft (Rosensaal), Public Health Nutrition (Blauer Saal) bis 19.20 Uhr

Donnerstag, 5. März 2026

9.00 Uhr	Vortragsreihen V6 bis V10	
	V6 Ernährungsberatung (Festsaal)	
	V7 Lebensmittelwissenschaft (Blauer Saal)	
	V8 Public Health Nutrition 1 (Gesellschaftssaal)	
	V9 Epidemiologie 2 (Bankettsaal)	
	V10 Ernährungsmedizin 2 (Rosensaal)	
10.30 Uhr	Kaffeepause und Ausstellung (Foyer)	
11.00 Uhr	Plenarvortrag 2 (Festsaal) <i>Rethinking nutrition through the lens of the gut microbiome</i> Verleihung der DGE-Ehrenmitgliedschaft (Festsaal)	
12.00 Uhr	Posterpräsentationen P5 bis P8, Symposium P5 Ernährungsmedizin / Epidemiologie 2 (Festsaal) P6 Ernährungsberatung / Ernährungsverhaltensforschung 2 (Brunnenfoyer) P7 Lebensmittelwissenschaft 1 / Physiologie und Biochemie der Ernährung 2 (Aschrottfoyer) P8 Public Health Nutrition 1 (Aschrottsaal) Vorstellung des WBAE-Gutachtens (Rosensaal) <i>Mehr Auswahl am gemeinsamen Tisch: Alternativprodukte zu tierischen Lebensmitteln als Beitrag zu einer nachhaltigeren Ernährung</i>	
13.00 Uhr	Mittagspause und Ausstellung (Foyer)	
14.30 Uhr	Posterpräsentation P9 bis P12, Symposium der DGE-Fachgruppen, Science Slam P9 Lebensmittelwissenschaft 2 (Festsaal) P10 Gemeinschaftsverpflegung (Brunnenfoyer) P11 Physiologie und Biochemie der Ernährung 3 (Aschrottfoyer) P12 Public Health Nutrition 2 (Aschrottsaal) Fachgruppen Epidemiologie und Ernährungsverhaltensforschung (Blauer Saal) <i>Jenseits von Fleisch, Milch und Eiern: Pflanzliche Alternativprodukte evidenzbasiert betrachtet I (Teil 1)</i> 7. Science Slam der DGE-Fachgruppe Early Career Scientists (Rosensaal)	
15.30 Uhr	Kaffeepause und Ausstellung (Foyer)	
16.00 Uhr	Symposien der DGE-Fachgruppen <ul style="list-style-type: none"> • Fachgruppen Epidemiologie und Ernährungsverhaltensforschung (Blauer Saal) <i>Jenseits von Fleisch, Milch und Eiern: Pflanzliche Alternativprodukte evidenzbasiert betrachtet (Teil 2)</i> • Fachgruppe Physiologie und Biochemie der Ernährung (Rosensaal) <i>Füttern wir unser Mikrobiom oder füttert es uns?</i> 	

- Fachgruppe Ernährungsbildung (**Gesellschaftssaal**)
Social Media, KI, what's next? Herausforderungen und Chancen für die Ernährungsbildung
- Fachgruppe Ernährungsmedizin (**Bankettsaal**)
Update Ernährungsmedizin

17.30 Uhr	Treffen der DGE-Fachgruppen Epidemiologie (Festsaal), Ernährungsbildung (Gesellschaftssaal), Ernährungsmedizin (Bankettsaal), Ernährungsverhaltensforschung (Blauer Saal), Physiologie und Biochemie der Ernährung (Rosensaal)
18.00 Uhr	Verleihung der Posterpreise (Blauer Saal) Im Anschluss Get-together im Foyer (Buffet, exkl. Getränke)

Freitag, 6. März 2026

9.00 Uhr	Vortragsreihen V11 bis V15 V11 Ernährungsverhaltensforschung 2 (Festsaal) V12 Public Health Nutrition 2 (Blauer Saal) V13 Ernährungsbildung 2 (Gesellschaftssaal) V14 Gemeinschaftsverpflegung (Bankettsaal) V15 Physiologie und Biochemie der Ernährung 2 (Rosensaal)
10.30 Uhr	Kaffeepause und Ausstellung (Foyer) 
11.00 Uhr	Vortragsreihe V16, Symposien V16 Public Health Nutrition 3 (Bankettsaal) <ul style="list-style-type: none"> Deutsche Gesellschaft für Mukosale Immunologie und Mikrobiom (DGMIM) (Festsaal) <i>Microbiome-Based Nutrition – Between Hype and Evidence</i> AG Sporternährung der DGE (Blauer Saal) <i>REDs – Relatives Energiedefizit im Sport</i> Max Rubner-Institut, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn <i>Kinderernährung (Gesellschaftssaal)</i> Max Rubner-Institut (MRI) (Rosensaal) <i>Bundeslebensmittelschlüssel (BLS) und Nationales Ernährungsmonitoring (nemo) – Updates aus dem MRI</i>
12.30 Uhr	Kaffeepause und Ausstellung (Foyer) 
13.15 Uhr	Podiumsdiskussion (Festsaal) <i>Was macht ein gesundes Mikrobiom aus und wie erreichen wir das: facts und science fiction</i> Resümee und Verabschiedung <i>Ende der Veranstaltung 14.15 Uhr</i>

PROGRAMM

Mittwoch, 4. März 2026

ab 11.30 Uhr

Foyer

Anmeldung

Begrüßungskaffee • Ausstellung



12.30 – 13.45 Uhr

Festsaal

Eröffnung und Grußworte zum 63. Wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.

- Prof. Dr. Britta Renner, Präsidentin der DGE
- Alois Rainer, Bundesminister für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Videoeinspielung)

Plenarvortrag 1

Vorsitz: Prof. Dr. Dirk Haller

Intrinsic and extrinsic factors influencing the gut microbiome

Prof. Dr. Rinse Weersma, University Medical Center Groningen,
Niederlande

13.45 Uhr Kaffeepause • Ausstellung

Foyer



Vortragsreihen V1 bis V5

14.15 – 15.45 Uhr

Festsaal

V1 – Ernährungsverhaltensforschung 1

Essverhalten: soziale und gesundheitsbezogene Faktoren

Vorsitz: Prof. Dr. Gudrun Sproesser

- | | |
|-------|---|
| V 1-1 | Elemente für ein Konzept zu sozialer Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich
<i>Felix Bröcker, Stefan Galley, Carmen Priefer</i> |
| V 1-2 | Über die soziale Angemessenheit im Umgang mit Lebensmitteln und Resten
<i>Vera Lange, Jasmin Godemann</i> |
| V 1-3 | Food-related social media practices. Eine empirische Mixed-Methods-Untersuchung ernährungsbezogener Praktiken in sozialen Medien
<i>Kristin Leismann, Jasmin Godemann</i> |
| V 1-4 | When Does Food Act as a Social Surrogate?
The Interplay of Need to Belong and Social Context
<i>Gudrun Sproesser, Jana Straßheim, Harald Schupp, Britta Renner</i> |
| V 1-5 | Bekanntheit, Nutzung und Informationsbedarfe zu Ernährungs-empfehlungen für Kinder und Jugendliche: Ergebnisse einer deutschlandweiten Befragung von KinderärztInnen und ErzieherInnen
<i>Michael Kilb, Eva Dichiser, Anna Friedmann, Regina Ensenauer</i> |
| V 1-6 | Prozessevaluation einer randomisierten kontrollierten Studie zur Verbesserung des Gesundheitsstatus während der Schwangerschaft
<i>Simone Pröbstl, Christina Vogel, Wendy Lawrence, Sofia Strömmér, Hazel Inskip, Nicholas Harvey, Mary Barker, Janis Baird</i> |

14.15 – 15.45 Uhr

Blauer Saal

V2 – Ernährungsmedizin 1**Adipositas**

Vorsitz: Dr. Anna Reik, Prof. Dr. Sabine Ellinger

- V 2-1 **Adipositasversorgung in Deutschland: Ergebnisse einer repräsentativen Umfrage unter Erwachsenen mit Adipositas**
Kathrin Gemesi, Christina Holzapfel, Hans Hauner
- V 2-2 **Auswirkungen einer Lebensstilintervention auf die langfristige Gewichtserhaltung 12 und 24 Monate nach einer 8-wöchigen Formula-Diät bei Personen mit Adipositas – Ergebnisse aus der LION-Studie**
Anna Reik, Gunther Schuberger, Hans Hauner, Christina Holzapfel
- V 2-3 **Caloric restriction-induced metabolic adaptation associated with amount of fat mass lost – results from the LION study**
Carmen Blanken, Anna Reik, Hans Hauner, Christina Holzapfel
- V 2-4 **Veränderung der Hand-, Sprung- und Rumpfkraft während einer Intervention zum Gewichtsmanagement bei Erwachsenen mit Adipositas – Daten aus der LION-Studie**
Niklas Abrahamczyk, Anna Reik, Fabian Stöcker, Hans Hauner, Christina Holzapfel
- V 2-5 **Adherence to a Mediterranean Diet may reduce Risk Factors of the Metabolic Syndrome in Children with Obesity**
Susanne Kröber, Marlene Rechtsteiner, Leah Tomerius, Dinet Ahmed, Lorenz Greifoner, Susann Weihrauch-Blüher
- V 2-6 **RoboDiabetic – eine Evaluation der Validität und Konsistenz von ChatGPT-Ernährungsempfehlungen für das Selbstmanagement bei Typ-2-Diabetes**
Lara Riedl, Kurt Gedrich

14.15 – 15.45 Uhr

Gesellschaftssaal

V3 – Ernährungsbildung 1**Forschung und Praxis zu zielgruppenspezifischer Ernährungsbildung**

Vorsitz: Prof. Dr. Silke Bartsch

- V 3-1 Qualitative process evaluation of a Nutrition Education Project in Urban Informal Settlements in Kisumu, Kenya**
Juliane Marianne Podlech, Consolata Musita, Eleonore Heil, Gudrun Keding, Irmgard Jordan, Céline Termote
- V 3-2 Essmotive und Essverhalten von Studierenden mit und ohne Ernährungsbezug im Studium**
Petra Lührmann, Karolin Höhl, Madlen Götz, Katja Schleicher, Birte Dohnke
- V 3-3 Nahrungszubereitungskompetenz, Essmotive und Ernährungsmuster von Studierenden**
Karolin Höhl, Madlen Götz, Katja Schleicher, Birte Dohnke, Petra Lührmann
- V 3-4 Empowerment von Ernährungsarmut betroffener Zielgruppen durch Ernährungsbildung – Untersuchung der Gelingensfaktoren lebensweltorientierter Ernährungsbildungsmaßnahmen im IN FORM-Projekt „Gesund und nachhaltig essen mit kleinem Budget – gemeinsam Ernährungsarmut begegnen“ (2024–2027)**
Edwina Bolzmann, Janina Kopp, Svenja Voß, Ronja Krüger, Aline Schneider, Ulrike Johannsen
- V 3-5 Wissenschaftskommunikation auf Instagram – eine Inhaltsanalyse der Beiträge zu zyklusbasierter Ernährung**
Anica Schwing, Jasmin Godemann, Juliane Yıldız

14.15 – 15.45 Uhr	Bankettsaal
	V4 – Epidemiologie 1
	Ernährungserhebung: aktuelle Daten und Methoden
	Vorsitz: Dr. Sabrina Schlesinger
V 4-1	Wie ernähren sich die Teilnehmenden in der NAKO-Gesundheitsstudie? Jakob Linseisen, Matthias Schulze, Sven Knüppel, Nina Wawro
V 4-2	Isotopenverhältnis von Stickstoff ($\delta^{15}\text{N}$) im Spontanurin als möglicher Indikator für die Einhaltung pflanzenbasierter Ernährungsweisen Cora Klockenbusch, Stephanie Panitz, Bernhard Monien, Sven Knüppel, Cornelia Weikert
V 4-3	Selenstatus und dessen Assoziation mit der Aufnahme selenreicher Lebensmittelgruppen in einer Stichprobe der norddeutschen Allgemeinbevölkerung Julia Wiefel, Paula Stürmer, Charlena S. Penz, Cara Övermöhle, Eike A. Strathmann, Gerald Rimbach, Wolfgang Lieb, Katharina S. Weber
V 4-4	Weiterentwicklung und Validierung eines 3-Tage Schätzprotokolls Melanie Schneider, Christopher Manzke, Petra Lührmann, Juliane Heydenreich
V 4-5	Validität von Wiege-Ernährungsprotokollen in der DONALD-Studie: Alters- und Zeittrends Linda Klasen, Anna-Lena Künster, Matthias Schmid, Stefanie Anna Julia Koch, Ute Alexy, Ute Nöthlings
V 4-6	Early Childhood to Late Adolescence Diet is associated with the Adult Gut Microbiome: a 15-Year Longitudinal Analysis in the DONALD Study Samuel Muli, Mohammad Mirhakkak, Karen van de Locht, Ines Perrar, Gianni Panagiotou, Ute Nöthlings

14.15 – 15.45 Uhr

Rosensaal

V5 – Physiologie und Biochemie der Ernährung 1**Metabolische Adaptation**

Vorsitz: Prof. Dr. Anika Wagner

- V 5-1 Mitigation of neurodegenerative behaviors by a methanolic olive leaf extract and its pure compounds in *C. elegans* Alzheimer's models**
Clara Brauer, Celina Willmann, Christian Büchter, Emilija Ivanova Stojcheva, Wim Wätjen
- V 5-2 Grass-fed and conventional beef intake elicit divergent metabolic and molecular adaptations relative to white meat in mice**
Sarah Greve, Andrea Flaccus, Alexander Koza, Ute Bertsche, Katja Lehnert, Jens Pfannstiel, Walter Vetter, Katrin Giller
- V 5-3 Auswirkungen von exzessivem Alkoholkonsum im jungen Erwachsenenalter auf altersbedingte kognitive Veränderungen: Untersuchungen in Mäusen**
Annette Brandt, Carolin Schilp, Ina Bergheim
- V 5-4 Rolle des Vitamin-E-Metaboliten α -13'-Carboxychromanol (α -13'-COOH) im Lipidstoffwechsel und sein therapeutisches Potenzial bei MASH**
Anja R. Geisler, Stefan Kluge, Martin Schubert, Sijia Liao, Lisa Schmözl, Stefan Lorkowski, Maria Witt-Wallert
- V 5-5 Changes in Mitochondrial Respiration in Children and Adolescents with Obesity During a Nutrition-Based Intervention**
Marlene Rechtsteiner, Samiya Al-Robaiy, Hans Zischka, Susanne Kröber, Andreas Simm, Paulo J. Oliveira, Eugénia Car-valho, Susann Weihrauch-Blüher
- V 5-6 CAPE-Studie zeigt Zusammenhang zwischen postprandialen Stoffwechselveränderungen und Infektionsrisiko bei Personen mit Adipositas**
Lucy Biber, Anna Schweinlin, Sina Kaag, Katharina Millin, Maryam Basrei, Stephan C. Bischoff, Thomas A. Kufer, RESIST-PP Konsortium

15.45 Uhr Kaffeepause • Ausstellung

Foyer



Posterpräsentationen P1 bis P4 · Symposium der DGE-Fachgruppen

16.15 – 17.15 Uhr

Festsaal

P1 – Epidemiologie 1

Ernährungsepidemiologie 1

Vorsitz: Prof. Dr. Anna Flögel

- P 1-1 **Association between circulating coenzyme Q10 and all-cause mortality in a sample from the northern German general population**
Paula Stürmer, Katharina S. Weber, Eike A. Strathmann, Cara Övermöhle, Jakob C. Voran, Frank Döring, Matthias Laudes, Wolfgang Lieb
- P 1-2 **The association between dietary protein and handgrip strength in Finnish older adults: Evidence from a prospective population-based health survey**
Pauline Schmidt, Katri Sääksjärvi, Noora Kanerva
- P 1-3 **Validität und Anwendbarkeit eines 3-Tage Schätzprotokolls in Abhängigkeit der Erfassungsmethode im Rahmen des Projektes „Nutr-e-Screen“**
Christopher Manzke, Sidney Breitenbach, Petra Lührmann, Melanie Schneider, Juliane Heydenreich
- P 1-4 **Materielle und soziale Ernährungsarmut erfassen: Design und Methode der Studie SEED**
Anja Simmet, Lena Steinle, Matthias Sand, Nanette Ströbele-Benschop
- P 1-5 **Kohlenhydratzufuhr vor Fußballspielen: Umsetzung aktueller Ernährungsempfehlungen und Zusammenhang mit Laufleistung im Profifußball**
Martin Bienoschek, Juliane Heydenreich
- P 1-6 **Das AdiRaum 2.0 Dashboard – Übergewicht und Adipositas bei Vorschulkindern**
Charlotte Kühnelt, Anne Starker, Anja Schienkiewitz
- P 1-7 **Minimum dietary diversity is associated with nutrient adequacy in German children and adolescents**
Juliana Minetto Gellert Paris, Karen van de Locht, Michaela Mark, Samuel Muli, Linda Klasen, Ute Nöthlings

- P 1-8 **Die Ernährung in der Jugend ist mit kardiometabolischen Endpunktcores im jungen Erwachsenenalter assoziiert – eine Analyse in der DONALD Studie**
Michaela Mark, Samuel Muli, Ines Perrar, Juliana Minetto Gellert Paris, Ute Alexy, Christina-Alexandra Conzen, Ute Nöthlings
- P 1-9 **Microbiome profiling in the COPLANT study**
Andreas Dötsch, Sandrine Louis, Katharina Penczynski, Stefan Dietrich, Ute Nöthlings, Christine Dawczynski, Dirk Haller, Cornelia Weikert
- P 1-10 **Associations between fiber intake and microbiota in the MeGA Study**
Taylor A. Breuninger, Celia Garcia Palma, Christa Meisinger, Jakob Linseisen
- P 1-11 **Zusammenhang zwischen Frühstücksqualität und Chronotyp bei jungen Studierenden – Ergebnisse der GlyCoBrain-Studie**
Eva Landgräber, Maria Theresia Schminke, Eva Hohoff, Nicole Jankovic, Anette E. Buyken, Lars Libuda
- P 1-12 **Zusammenhang zwischen dem Chronotyp von Studierenden und dem Zuckeranteil des Frühstücks – Ergebnisse der GlyCoBrain-Studie**
Maria Theresia Schminke, Eva Landgräber, Bettina Krueger, Lars Libuda, Anette E. Buyken

16.15 – 17.15 Uhr

Brunnenfoyer

P2 – Ernährungsverhaltensforschung 1**Essverhalten: Erfassung und spezifische Kontexte**

Vorsitz: Prof. Dr. Dorothee Straka

- P 2-1 **Validation of continuous glucose monitoring-based meal detection algorithms in young healthy adults**
Jonas Weber, Sieglinde Hechenbichler Figueroa, Elizabete Laivina, Karsten Koehler, Christoph Höchsmann
- P 2-2 **Portionsgrößendatenbank der KiESEL-Studie**
Anna Holz, Tobias Höpfner, Oliver Lindtner
- P 2-3 **Genderspezifische Usability im Ernährungsmonitoring: Ergebnisse der „Nutr-e-Screen“-Machbarkeitsstudie**
Alicia Kaleta, Tim Hänsch, Julianne Heydenreich, Anja Carlsohn

- P 2-4 **Bewertung der Ernährungsgewohnheiten und -qualität bei Nachwuchs-Fußballleistungssportler*innen mittels Healthy Eating Index (HEI-EPIC) – Ergebnisse aus dem Projekt „Nutr-e-Screen“**
Leonie Bockelmann, Chiara Teresa Graf, Anja Carlssohn, Juliane Heydenreich
- P 2-5 **Ernährungsverhalten jugendlicher Leistungssportler*innen: Ergebnisse der YAthLEAT-Pilotphase**
Nadine Hoffmann, Nina Schwab, Achim Bub
- P 2-6 **Gestörtes Essverhalten im Cheerleading – Analyse von Risiko und Einflussfaktoren**
Lina Lässer, Claudia Osterkamp-Baerens
- P 2-7 **Körperzusammensetzung und Ernährungsweise von Studierenden – Ergebnisse aus den Erhebungswellen 2023 bis 2025 der EsSt-Studie**
Hannah Wächter, Marc Assmann, Marius Frenser, Tobias Fischer
- P 2-8 **Ist ein Gewichtsverlust nach einer intensiven Lebensstil-intervention langfristig möglich? Ergebnisse eines 6–8-Jahres-Follow-ups des Healthy Lifestyle Community Programs (HLCP)**
Carmen Kettler, Corinna Anan, Nicole Jankovic, Tobias Esch, Heike Englert
- P 2-9 **Habitual and meal-specific dietary inflammation and its links to obesity and metabolic risk in women: Results from the chronotype study**
Azadeh Lessani, Mansooreh Sadat Mojani-Qomi, Elnaz Daneshzad, Hoda Zahedi, Cain C. T. Clark
- P 2-10 **Does the Gut-Microbiome Drive Food Preferences**
Werner Sommer, Ruiqi Fu, Yan Yuan, Dequan Zhu, Anoushiravan Zahedi, Changsong Zhou, Liang Tian
- P 2-11 **Ergebnisse einer ad-hoc-Verbraucherbefragung zu algenhaltigen Lebensmitteln**
Melanie Wollenberg, Katrin Blume, Oliver Lindtner

16.15 – 17.15 Uhr

Aschrottfoyer

P3 – Physiologie und Biochemie der Ernährung 1**Von Menschen zu Mäusen**

Vorsitz: Dr. René Thierbach

- P 3-1** **Untersuchungen zum Einfluss von Lebensstilfaktoren auf das Toll-like Rezeptor (TLR) Liganden Muster bei älteren Erwachsenen**
Raphaela Staltner, Alessio Colucci, Nafeesah Noorwali, Karl-Heinz Wagner, Ina Bergheim
- P 3-2** **Validität eines 3-Tage-Schätzprotokolls zur Beurteilung der Spuren-elementaufnahme im Vergleich zu Biomarkern im Serum und Urin**
Cindy Ngo, Rebecca Simon, Anna Kipp, Juliane Heydenreich
- P 3-3** **Metabolic Flexibility and Substrate Utilization in Response to Different Levels of Energy Balances and Physical Activity**
Rebecca Dörner, Franziska A. Hägele, Manfred J. Müller, Anja Bosy-Westphal
- P 3-4** **Degradation of polyphenols and the response of the gut microbiome are dependent on BMI**
Julia Jensen-Kroll, Tobias Demetrowitsch, Erik Brinks, Silvio Waschina, Mario Hasler, Matthias Laudes, Charles M.A.P. Franz, Karin Schwarz
- P 3-5** **Auswirkung der Körperzusammensetzung auf die Ketonkörper-synthese bei Zufuhr von Tricaprylin und Glucose bei gesunden normalgewichtigen Frauen (C8arbo I-Studie)**
Marius Frenser, Julius Pohlmann, Thorsten Marquardt, Tobias Fischer
- P 3-6** **Hepatic α-Tocopherol Metabolism is Altered in Patients with Metabolic Dysfunction-Associated Steatotic Liver Disease**
Anneliese Stierle, Ute Bertsche, Regina Umarova, Yaron Rotman, Maren Podszun
- P 3-7** **Association of human lipocalin expression in subcutaneous and visceral adipose tissue with body composition in severely obese subjects**
Mira Kühn, Sarah Greve, Matthias Raggi, Katrin Giller
- P 3-8** **Das ApoE-/-Mausmodell als effiziente Alternative zur Untersuchung der diätinduzierten MASH-Pathogenese**
Laura Otto, Anja R. Geisler, Yvonne Hupfer, Stefan Lorkowski, Maria Witt-Wallert

- P 3-9 **Einfluss einer defizienten Versorgung mit Selen und Kupfer auf die hepatische Spurenelementhomöostase**
Lydia Neugebauer, Nora Meinhardt, Kristina Lossow, Anna P. Kipp
- P 3-10 **Erhöhte Sensitivität von Lungentumoren gegenüber kombiniertem Spurenelementmangel**
Lilly Thimm, Annika Lessmann, Clotilde Wiel, Volkan Sayin, Anna P. Kipp, Maria Schwarz
- P 3-11 **Effekte eines Gpx1- und Gpx2-Knockouts auf die Redoxhomöostase in alten Mäusen**
Florentine Bahr, Nora Meinhardt, Kristina Lossow, Anna P. Kipp
- P 3-12 **Comparing the Bioavailability and Bioactivity of Thiamine versus Allithiamine – Studies in Mice**
Sandra Nevermann, Alexandra Fischer, Keita Chikamoto, Daisuke Nakata, Yoshiyuki Ishida, Takahiro Furune, Keiji Terao, Gerald Rimbach

16.15 – 17.15 Uhr	Aschrottsaal
P4 – Ernährungsbildung Ernährungsbildung in Forschung und Praxis Vorsitz: Prof. Dr. Christel Rademacher	

- P 4-1 **Wie kommunikative und direkte Erfahrungen das ernährungsbezogene Klimabewusstsein von Studierenden prägen**
Anna Steinfeldt, Tina Bartelmeß
- P 4-2 **Generative AI in Food Education: Exploring the Didactic potential of Prompt-Engineered Cooking Videos**
Christine Brombach, Petra Wüthrich
- P 4-3 **Analoge versus digitale Kochinspiration: eine explorative Studie zum Einfluss von Kochbuch und App auf Ernährungskompetenz und Nachhaltigkeitsbewusstsein junger Erwachsener**
Christine Brombach, Silvana Lötscher, Karin Chatelain
- P 4-4 **Künstliche Intelligenz am Esstisch: Potenziale und Grenzen KI-generierter Rezeptvorschläge im Kontext nachhaltiger Ernährung. Erste Einblicke eines Vergleichs aus Deutschland und der Schweiz**
Christine Brombach, Guidio Ritter, Elisa Annecke, Nele Klein

- P 4-5 **Educational Escape Games – innovative Gamification in der Ausbildung zukünftiger Ernährungsfachkräfte**
Janina Dapprich, Nadja Wolke, Anja Markant, Tobias Fischer
- P 4-6 **Bedarfsorientierte Ernährungsbildung für Menschen in Langzeitarbeitslosigkeit – Entwicklung eines Ernährungsbildungsangebots im IN FORM-Verbundprojekt „Gesund und nachhaltig essen mit kleinem Budget – gemeinsam Ernährungsarmut begegnen“ (2024–2027)**
Janina Kopp, Ronja Krüger, Edwina Bolzmann, Svenja Voß, Aline Schneider, Ulrike Johannsen
- P 4-7 **Ernährungsbildung auf dem Acker: ein Modell für die Erzieher*innenausbildung**
Jana Fischer, Stefanie Voehringer, Johanna Herzog, Kristin Bothor, Theresa Steffestun
- P 4-8 **Der Nutri-Score: eine empirische Erhebung zur Verbraucherakzeptanz bei jungen Erwachsenen im Burgenlandkreis**
Carolin Schwinger, Yasemin Civrilli, Kristin Junge
- P 4-9 **Unterrichtsthema „Essstörungen“ an Pflegeschulen: Bedeutung von Trigger-Warnungen**
Lisa Janzing, Dorothee Straka, Urte Schleyerbach
- P 4-10 **Modul-Box Nachhaltige Ernährung: Schulverpflegung durch Partizipation und Kommunikation gestalten**
Stephanie Grundmann, Britta Kutz, Manuela Sorg, Ines Heindl, Nina Langen

16.15 – 17.15 Uhr	Blauer Saal
Symposium Fachgruppen Public Health Nutrition und Gemeinschaftsverpflegung KI in Public Health Nutrition und Gemeinschaftsverpflegung: Potenziale, Grenzen und praktische Anwendungen (Teil 1) <i>Moderation: Dr. Eleonore Heil, Prof. Dr. Jörg Meier</i>	

KI in der Ernährungsforschung
Daniel Kirk, Wageningen University & Research, Niederlande

KI zwischen Effizienz, Datenrealität und Verantwortung
Dr. Nicole Höher, juS.TECH GmbH, Bardowic

Diskussion

17.15 Uhr Übergang zu Symposien

Symposien der DGE-Fachgruppen

17.20 – 18.50 Uhr

Blauer Saal

**Symposium Fachgruppen Public Health Nutrition
und Gemeinschaftsverpflegung**

**KI in Public Health Nutrition und Gemeinschaftsverpflegung:
Potenziale, Grenzen und praktische Anwendungen (Teil 2)**

Moderation: Dr. Eleonore Heil, Prof. Dr. Jörg Meier

Thementisch 1

KI in der Speisenplangestaltung

Kathrin Zuther, ClaraPlant, Minden

Thementisch 2

**KI in der Entwicklung von Bedarfsprognosen –
am Beispiel einer Mensa**

Pascal Lange, Universität Bayreuth

Thementisch 3

Machine Learning – Applikationsmöglichkeiten ohne Grenzen!?

Daniel Kirk, Wageningen University & Research, Niederlande

Thementisch 4

Eat smart – Ernährungsbildung in VR

Prof. Dr. Anette Buyken und Carina Micheel, Universität Paderborn

Thementisch 5

„Chatbots“ – virtuell zur realen Lebenswelt!?

Prof. Dr. Laura König, Universität Wien

und Dr. Maren Podszun, Universität Hohenheim

17.20 – 18.50 Uhr

Rosensaal

Symposium Fachgruppe Lebensmittelwissenschaft**Lebensmittelzusatzstoffe –
viel Unsicherheit trotz umfangreicher Zulassungsbewertung?**

Moderation: Prof. Dr. Volker Böhm, Prof. Dr. Sasacha Rohn

Zusatzstoffe – Historie und aktuelle Entwicklungen

Dr. Julia Gelbert, Lebensmittelverband Deutschland e. V., Berlin

Titel

Referent*in

Risikobewertung von Lebensmittelzusatzstoffen

Dr. Rainer Gürtler, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin

17.20 – 18.50 Uhr

Bankettsaal

Symposium Fachgruppe Ernährungsberatung**Gender und sexuelle Vielfalt in der Ernährungsberatung**

Moderation: Prof. Dr. Tobias Fischer, Prof. Dr. Kathrin Kohlenberg-Müller

Gender, Sexualität und Ernährung –**Relevanz in Ausbildung und Praxis**

Prof. Dr. Tobias Fischer, FH Münster

Trans*, Körper und Ernährung –**Eine systematische Analyse der aktuellen Datenlage
und Schlussfolgerungen für die Ernährungspraxis**

Marius Frenser, M. Sc., FH Münster

Wie beeinflussen Geschlechterstereotype unsere Ernährung?**Erkenntnisse aus der Onlinebefragung GenderDish I**

Janina Dapprich, M.Sc., FH Münster

17.20 – 18.50 Uhr

Gesellschaftssaal

DGE-Symposium

Aktuelle Public Health Themen aus der DGE

Moderation: N.N.

Die DGE-Empfehlungen: methodische Prinzipien und Ausblick

Anne Carolin Schäfer, DGE

**Umweltwirkungen der DGE-Empfehlungen –
Ergebnisse aus dem Forschungsprojekt ModErn**

Anne Klatt, Umweltbundesamt

Am besten Null Promille –

Das DGE-Positionspapier zur Alkoholzufuhr

Dr. Margrit Richter, DGE

Jodmangel – die Rückkehr eines Public-Health-Problems?

Dr. Christina Breidenassel, DGE

18.50 – 19.20 Uhr

Treffen der DGE-Fachgruppen

- Ernährungsberatung (**Bankettsaal**)
- Gemeinschaftsverpflegung (**Gesellschaftssaal**)
- Lebensmittelwissenschaft (**Rosensaal**)
- Public Health Nutrition (**Blauer Saal**)

PROGRAMM

Donnerstag, 5. März 2026

Vortragsreihen V6 bis V10

9.00 – 10.30 Uhr

Festsaal

V6 – Ernährungsberatung

Im Fokus der Ernährungsberatung: Methoden und Herausforderungen spezifischer Zielgruppen

Vorsitz: Prof. Dr. Tobias Fischer, Prof. Dr. Kathrin Kohlenberg

- | | |
|-------|--|
| V 6-1 | Herausforderungen im Umgang mit Ernährungsinformationen und Beratung in der Onkologie: Patientenperspektiven und Optimierungsbedarf in der Beratungsrealität
<i>Clara Menzel, Claudia Miersch</i> |
| V 6-2 | Validierung eines neu entwickelten Diet Quality Screener zur Bestimmung der Ernährungsqualität: Studiendesign und erste Ergebnisse
<i>Laura Hoffmann, Simon Bauer, Sabrina Heuler, Joachim Allgaier, Sarah Egert, Christina Holzapfel, Kathrin Kohlenberg-Müller</i> |
| V 6-3 | Überarbeitung der Gießener veganen Lebensmittelpyramide mit besonderem Fokus auf Selen und Cholin
<i>Benita Koch, Joelina Dietrich, Sandra Müller, Stine Weder, Markus Keller</i> |
| V 6-4 | Entwicklung von veganen Tagesplänen zur Erreichung der europäischen Cholinzufuhrempfehlung für Erwachsene
<i>Thomas Göbel, Christina Holzapfel</i> |
| V 6-5 | Prävalenz gastrointestinaler Beschwerden im deutschen Leistungssport: erste Ergebnisse des Nutr-e-Screen-Projekts
<i>Alicia Kaleta, Tim Hänisch, Julianne Heydenreich, Anja Carlsohn</i> |
| V 6-6 | Schweißverlust und Hydrationsstatus bei Spielern der European League of Football
<i>Sophia Haut, Emely Schneider, Richard Latzel, Claudia Osterkamp-Baerens</i> |

9.00 – 10.30 Uhr

Blauer Saal

V7 – Lebensmittelwissenschaft

Neue Entwicklungen bei Lebensmitteln und Analytik

Vorsitz: Prof. Dr. Volker Böhm

- V 7-1 **Global versus regionale Wertschöpfungsketten – Fokus Getreide, Milch und Fleisch**
Michael Lütke-Dörrhoff, Stephanie Krieger-Güss
- V 7-2 **Verbraucherakzeptanz von kultiviertem Fleisch und Insektenalternativen im Kontext von Ernährungsstilen: eine vergleichende Analyse der affektiven und kognitiven Faktoren**
Henning Schulte, Edgar Grass, Urte Schleyerbach, Sabine Bornkessel
- V 7-3 **Protein neu gedacht: methodische Grundlagen für präzisere Nährwertangaben**
Larissa E. Pferdmenges, Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann, Ute Schweiggert-Weisz
- V 7-4 **From Kernel to Cup: reducing Antinutrients and Enhancing Protein Digestibility in Xuta through Minimal Processing**
Mona Grünwald, Nabil Adrar, Tuba Esatbeyoglu
- V 7-5 **Verwendung von Ackerbohnen zur Herstellung von Backwaren unter Anwendung einer Sauerteigfermentation**
Sharline Nikolay, Laura Meissner, Elisabeth Sciurba, Jens Begemann
- V 7-6 **Können hydrophile Antioxidantien die protektive Wirkung lipophiler Antioxidantien gegenüber UV-induzierter Lipidperoxidation in Liposomen verstärken?**
Anna Heidrich, Melvin Höfer, Volker Böhm

9.00 – 10.30 Uhr

Gesellschaftssaal

V8 – Public Health Nutrition 1**Ernährungspolitik und die Rolle der Lebensmittelindustrie**

Vorsitz: Prof. Dr. Tilman Kühn

- V 8-1** **Industry involvement in scientific research investigating meat consumption and health**
Navid Teimouri, Katherine Sievert, Adam Hannah, Katherine Cullerton
- V 8-2** **Bewertung und Vergleich der Selbstverpflichtungen und Praktiken der Lebensmittelindustrie zur Adressierung von Fehlernährung in Südafrika**
Carmen Klinger, Elochukwu Christopher Okanmeli, Daniela Rincón Camargo, Charlotte Meyer, Magnifique Nkurunziza, Peter von Philipsborn, Eva Rehfuss, Peter Delobelle
- V 8-3** **Wie können nicht-kommerzielle Akteure zur Umsetzung evidenzbasierter Ernährungspolitikmaßnahmen beitragen? Ein systematischer Review**
Kerstin Sell, Alicia Durán Egaña, Carmen Klinger, Eva Rehfuss, Peter von Philipsborn
- V 8-4** **From policy to practice: a multinational analysis to identify factors that influence the implementation of food-based dietary guidelines by health and nutrition professional**
Anna-Lena Klapp, Antje Risius, Jonas Simorangkir
- V 8-5** **From individuals to population: a bottom-up modelling approach to range-based food-based dietary guidelines for Bavarian adults**
Lisa-Marie Heidemann, Sebastian Gimpfl, Kurt Gedrich
- V 8-6** **Mapping context characteristics of sugar-sweetened beverage tax evaluations in Europe to derive transferability criteria: a scoping review**
Stella Duwendag, Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann, Fiona Finkbeiner, Theresa Luft, Marlen Haß, Anette E. Buyken

9.00 – 10.30 Uhr

Bankettsaal

V9 – Epidemiologie 2**Rolle von Ernährungsfaktoren für die Gesundheit**

Vorsitz: Dr. Katharina Nimptsch

- V 9-1 Pflanzenbasierte Ernährungsmuster in der Jugend sind förderlich für die Gesundheit von Mensch und Umwelt: Ergebnisse der DONALD Kohortenstudie**
Karen van de Locht, Ines Perrar, Samuel Muli, Juliana Minetto Gellert Paris, Ute Alexy, Ute Nöthlings
- V 9-2 Plant-based foods and risk of cardiovascular diseases in individuals with type 2 diabetes: a systematic review and meta-analysis of prospective studies**
Janett Barbaresko, Sarah Bahnsen, Lisa Kannenberg, Alexander Lang, Edyta Schaefer, Lukas Schwingsackl, Manuela Neuenschwander, Sabrina Schlesinger
- V 9-3 Wie hängen Vitamin-D-Status, Inflammation und psychische Auffälligkeiten bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland zusammen? Erkenntnisse aus der KiGGS-Studie**
Laura Schlarbaum, Nicole Jankovic, Caroline Cohrdes, Lars Libuda
- V 9-4 Association of 37 markers of ultra-processing with all-cause mortality: a prospective cohort study in the UK Biobank**
Kathrin Marie Krost, Gerrit Eichner, Mathias Fasshauer, Nathalie Judith Eise
- V 9-5 Different dietary approaches on management of metabolic-dysfunction associated steatotic liver disease: a systematic review and network meta-analysis**
Manuela Neuenschwander, Edyta Schaefer, Tim Mori, Janett Barbaresko, Nafiseh Shokri-Mashhad, Tim Schiemann, Sabrina Schlesinger
- V 9-6 Morning and evening glucose response to bread meals among German and Swedish persons with risk of type 2 diabetes – results from a CarbHealth sub-study**
Alena M. Schadow, Therese Hjorth, Bianca Stutz, Bettina Krueger, Carina Micheel, Rikard Landberg, Jutta Dierkes, Anette E. Buyken

9.00 – 10.30 Uhr

Rosensaal

V10 – Ernährungsmedizin 2**Mikrobiom und Darmgesundheit**

Vorsitz: Dr. Rebecca Dörner, Prof. Dr. Christina Holzapfel

- V 10-1 Probiotic exposure antagonizes bifidobacterial strain diversity in infants**

Michael Vig Merino, Svenja Schorlemmer, Anastasia Ermolova, Elise Dhilly, Hélène Omer, Martin Larsen, Melanie Schirmer, Dirk Haller

- V 10-2 Combined effects of a Mediterranean diet, intermittent fasting, and high-intensity interval training on systemic inflammation and gut microbiota-derived short-chain fatty acids in adults with metabolic syndrome: preliminary results from a randomized controlled trial**

Leonie Burgard, Walburga Dieterich, Hans Joachim Herrmann, Markus Friedrich Neurath, Yurdagül Zopf

- V 10-3 Initial gut barrier integrity affects the metabolic response to a Nordic diet: Results from a randomized controlled trial**

Anna Donkers, Hanna Huber, Waldemar Seel, Ramona Dolscheid-Pommerich, Martin Coenen, Jens Juul Holst, Peter Stehle, Marie-Christine Simon

- V 10-4 Effects of Microalgae on the Gut Microbiome: a Randomized Controlled Intervention Trial**

Madeleine Drexler, Marta Arbrile, Alessandra Riva, Andrea Spaccasassi, Thomas Skurk, Thomas Brück, Corinna Dawid, Dirk Haller

- V 10-5 Carrageen und chronisch entzündliche Darmerkrankungen: eine kritische Analyse gesundheitlicher Risiken und ernährungstherapeutischer Perspektiven**

Sandra Maderthoner

- V 10-6 Refined Diets Fuel Colon Cancer via H2S-Producing Desulfovibrio in ATF6-Driven Murine Models**

Isabel Keidel, Jagadrupa Sahoo, Miriam von Stern, Hélène Omer, Tingting Zheng, Olivia Coleman, Melanie Schirmer, Dirk Haller

10.30 Uhr

Kaffeepause • Ausstellung

Foyer



11.00 – 12.00 Uhr

Festsaal

Plenarvortrag 2

Vorsitz: Prof. Dr. Katharina Timper

Rethinking nutrition through the lens of the gut microbiome

Prof. Dr. Jens Walter, University College Cork, Ireland

Verleihung der DGE-Ehrenmitgliedschaft

Posterpräsentationen P5 bis P8 · Symposium

12.00 – 13.00 Uhr

Festsaal

P5 – Ernährungsmedizin / Epidemiologie 2

Ernährungsepidemiologie

Vorsitz: Dr. Julia Waizenegger, Prof. Dr. Dorothee Volkert,
Prof. Dr. Cornelia Weikert

- P 5-1 **Lebensmittelverzehr und ernährungsmittelbedingte Erkrankungen und Vorstadien bei Kindern und Jugendlichen: Ergebnisse eines Umbrella Reviews**
Anna Friedmann, Eva Dichiser, Michael Kilb, Chunfang Zhang, Dominik Dauner, Kathrin Wunsch, Regina Ensenauer

- P 5-2 **Nährstoffprofile von Pflanzendrinks auf dem deutschen Markt und gesundheitliche Auswirkungen ihres Verzehrs in der frühen Lebensphase**
Andrea Schlune, Nadine Nebelung, Lydia Paulin Schidelko, Anna-Kristin Brettschneider, Dominik Dauner, Regina Ensenauer

- P 5-3 **Ernährungsbasierte Mikronährstoffinterventionen bei prämenstruellem Syndrom (PMS)**
Paula Maylandt

- P 5-4 **Integration von Smart Wearables und KI für personalisierte Ernährungsstrategien im Menopause Management**
Kathrin Friedrichs, Chenhui Wang, Dorothea Portius, Katja Lotz

- P 5-5 **Wenn der Darm Ruhe braucht – bedarfsgerechtes Low FOD-MAP-Mahlzeitenkonzept für Veganerinnen mit Reizdarmsyndrom**
Rebecca Glaser, Jörg Meier
- P 5-6 **Effekte von intermittierendem Fasten (16:8) auf die Kraftleistung und Körperzusammensetzung bei Kraftsporttreibenden während einer Aufbauphase**
Joshua Dissemont, Simon Gavanda, Steffen Held, Tim Havers, Thimo Wiewelhove, Dane Löffler, Lea Arnet, Eduard Isenmann
- P 5-7 **Einfluss intermittierenden Fastens (16:8) auf das Makronährstoffprofil und den Glucosestoffwechsels bei Kraftsporttreibenden während einer Aufbauphase**
Eduard Isenmann, Joshua Dissemont, Simon Gavanda, Christian Brinkmann, Stephan Geisler, Franziska Lottner, Hendrik Gruber, Steffen Held
- P 5-8 **Differential associations of ultra-processed food intake on dental health across sex and age groups: Evidence from the Cohort in Southern of Iran**
Azadeh Lessani, Fatemeh Gholami, Mahsa Samadi, Farideh Dastsouz, Najmeh Shanbehzadeh
- P 5-9 **Effekte eines regelmäßigen Konsums von β-glucanreichem Austernpilzpulver auf den Cholesterolmetabolismus bei Erwachsenen mit moderater Hypercholesterolemie – Ergebnisse einer doppelblinden RCT**
Jana Johnen, Julia Waizenegger, Jörg Ellinger, Dieter Lütjohann, Karl G. Wagner, Birgit Stoffel-Wagner, Ramona Dolscheid-Pommerich, Sabine Ellinger
- P 5-10 **Ex-vivo-Kultivierung menschlicher Darmmikrobiota – Auswirkungen von Medien und Kultivierungsbedingungen auf die Stoffwechselaktivität und mikrobielle Vielfalt**
Svea Glüsing, Julia Jensen-Kroll, Tobias Demetrowitsch, Sabrina Sprotte, Erik Brinks, Charles M. A. P. Franz, Karin Schwarz
- P 5-11 **Gesundheitsoutcomes in Personen mit unterschiedlichem Alkoholkonsum in einer Stichprobe der norddeutschen Allgemeinbevölkerung**
Finn Reimers, Paula Stürmer, Charlena Penz, Cara Övermöhle, Eike Strathmann, Gerald Rimbach, Wolfgang Lieb, Katharina Weber

- P 5-12 **Iodine status in an elderly sample from the northern German general-population and its association with food intake**
Max Jaber, Paula Stürmer, Eike A. Strathmann, Cara Övermöhle, Gerald Rimbach, Katharina S. Weber, Wolfgang Lieb
- P 5-13 **Age-specific patterns in prevalent colorectal cancer (CRC) and associated dietary factors: Results from the German National Cohort (NAKO)**
Stefanie Jaskulski, Virginie Stanislas, Peggy Sekula, Verena Katzke, Gianni Panagiotou, Karin Michels

12.00 – 13.00 Uhr		Brunnenfoyer
P6 – Ernährungsberatung / Ernährungsverhaltensforschung 2 Transfer von ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen in die Praxis der Ernährungsberatung		
Vorsitz: Prof. Dr. Tobias Fischer, Prof. Dr. Kathrin Kohlenberg-Müller		
P 6-1	Arbeitsmaterialien für Lehrküchenveranstaltungen in der medizinischen Rehabilitation Angelina Heumüller, Anne Schumacher, Felicitas Härlin, Christian Toellner, Andrea Reusch, Sigrid Hahn	
P 6-2	Die Bedeutung von Dankbarkeit für Gesundheit und Ernährung Christine Brombach, Karin Bergmann	
P 6-3	Grafikbasierte Anwendungsempfehlungen von mittelkettigen Triglyceriden (MCT) bei ketogenen Ernährungstherapien Carolin Schopf, Marius Frenser, Marc Assmann, Tobias Fischer	
P 6-4	Digitale Ernährungsanamnese – Entwicklung eines videobasierten Lerntools zur praxisnahen digitalen Gesprächsführung Janina Daprich, Clara Magin, Tobias Fischer	
P 6-5	Keto Quiz – ein interaktives Fragespiel zur Vermittlung von Grundlagen der ketogenen Ernährung für Kinder, Jugendliche und Erwachsene Alena Vogel, Annelie Krakow, Aya Alshwikh, Clara Magin, Marc Assmann, Janina Daprich, Tobias Fischer	

- P 6-6 **Health Claims auf „Keto Gums“ – Bewertung und Erfüllung der Voraussetzungen gemäß HCVO**
Marc Assmann, Janina Daprich, Isabel Albrecht, Tobias Fischer
- P 6-7 **Bedeutung von High Protein-Lebensmitteln für Menükonzepte für junge Erwachsene**
Tristan Stegemann, Jörg Meier

Nachhaltiges Essverhalten

Vorsitz: Prof. Dr. Christine Brombach

- P 6-8 **Experiencing Food and Environment in the Anthropocene: a Reconstructive Qualitative Study Across Five Continents**
Hannah Schöneberg, Janosch Schobin, Antje Risius
- P 6-9 **Zeitnutzung und Nachhaltigkeit im Alltag: Entwicklung eines Bewertungsmodells zur integrierten Analyse von Zeitnutzungsdaten und CO₂-Auswirkungen in deutschen Privathaushalten**
Julia Langemeyer, Lynn Alisa Wagner, Melanie Speck
- P 6-10 **Unterstützung der Verhaltensänderung zu nachhaltigerem Handeln im Privathaushalt durch Reflexionsfragen**
Melissa Marleen Wittenbreder, Lynn Wagner, Melanie Speck
- P 6-11 **Welche Häufigkeit des Fleischkonsums wird in Deutschland als klimaverträglich eingeschätzt? Ein Trendvergleich zwischen 2015 und 2022/23 anhand von GESIS Paneldaten**
Ramona Moosburger, Almut Richter, Gert Mensink, Julika Loss
- P 6-12 **Dietary Choices and Perceptions Regarding Plant-Based Meat Substitutes Among Vegans – an Explorative Study in Selected European Countries**
Vanessa Keller, Isabelle Herter-Aeberli, Markus Keller, Leonie H. Bogl
- P 6-13 **Consumer acceptance of cultured meat in Nigeria**
Lisa Lührmann, Oloyede Akinmade, Ramona Weinrich

12.00 – 13.00 Uhr

Aschrottfoyer

**P7 – Lebensmittelwissenschaft 1 / Physiologie und Biochemie
der Ernährung 2**

Vorsitz: Dr. Katharina Jans

- P 7-1 **Phytinsäure in veganen Proteinpulvern: Variabilität der Gehalte und Bedeutung für die Mineralstoffverfügbarkeit**
Alexander Maxones, Judith Simon, Marc Birringer
- P 7-2 **Effect of low- and high-moisture extrusion on the in vitro digestibility of pea protein**
Natnael Mengistu Mekonen, Wiebke Schlörmann, Bilal Muhammed Karaca, Emely Hübner, Volker Lammers, Xiaoxai Guo, Andreas Juadjur, Simone Lipinski
- P 7-3 **Is baker's yeast α -glucosidase a suitable screening model for identifying anti-hyperglycaemic drugs? A case study with prenylated isoflavones**
Friederike Neuber, Alexe-Vaderamente Nchiozem-Ngnitedem, Gerald Rimbach, Bernd Schmidt, Kai Lüersen
- P 7-4 **Einfluss von Allyl-Isothiocyanat auf das Bakterienwachstum in vitro und die Immunantwort in *Drosophila melanogaster***
Paul Schmutzler, Sonja Dähn, Christian Zimmermann, Anika Wagner
- P 7-5 **Mechanisms of Boron Homeostasis in Malpighian Tubules of *Drosophila melanogaster*: a Proteomic Approach**
Tobias Jöckel, Kai Lüersen, Mohammad Abukhalaf, Andreas Tholey, Gerald Rimbach
- P 7-6 **Effects of Coenzyme Q10 and Tetrahydrocurcumin in the Nematode Alzheimer Model GMC101**
Tim Hubert, Annemarie Böker, Gunter P. Eckert
- P 7-7 **Bioactive olive leaf extracts from the OLEAF4VALUE project increase stress resistance and protect against stress-induced neurodegeneration in the *C. elegans* model system**
Pauline Albrecht, Emilija Ivanova Stojcheva, Christian Büchter, Wim Wätjen

- P 7-8 **Charakterisierung und funktionelle Analyse von extrazellulären Vesikeln aus Blaubeeren**
Emely Hübner, Irina Kupriyanova, M. Bilal Karac, Heike Bähre, Mathias Müsken, Bettina Seeger, Simone Lipinski
- P 7-9 **Effect of orange juice carotenoids from different homogenisation strategies on the mitochondrial and immunological function of PBMCs**
Alice Quentin, Julia Klotz, Laura Bruno, Fabian Weber, Andreas Schieber, Gunter Eckert
- P 7-10 **Intervention study on the bioavailability of orange juice carotenoids from different homogenization processes**
Alice Quentin, Martina Reutzel, Julia Klotz, Andreas Schieber, Gunter Eckert

12.00 – 13.00 Uhr

Aschrottsaal

P8 – Public Health Nutrition 1**Ernährungsverhalten und öffentliche Gesundheit**

Vorsitz: Dr. Irmgard Jordan

- P 8-1 **Do defaults harmonize our food choices? A systematic data review of default effects across socio-demographic groups**
Dominic Lemken, Aline Simonetti, Sanchayan Banarjee, Paul Lohmann
- P 8-2 **The Impact of Front-of-Pack Nutrition Labelling on Consumer Perception: a Quantitative Comparison of Nutri-score and Warning Labels in Türkiye**
Esra Akad, Laura König, Tim Dorlach
- P 8-3 **Der Public Health Index – eine Standortbestimmung für wirksame Präventionspolitik im europäischen Vergleich**
Oliver Huizinga, Sophie Rabe, Ute Mons, Katrin Schaller, Jakob Manthey, Carolin Kilian, Peter Gelius, Peter von Philipsborn
- P 8-4 **Die Malnutrition Awareness Scale (MAS): Fragebogen zum Bewusstsein von Mangelernährung bei älteren, selbständig im Privathaushalt lebenden Personen**
Linda Weber, Maike Volpp, Doris Eglseer, Rebecca Diekmann, Martine Sealy, Eva Leistra, Marjolein Visser, Dorothee Volkert

- P 8-5 **Trinkgewohnheiten von Kindern in Bochum: Schuleingangsuntersuchung als mögliches erweitertes Monitoring**
Beatrice Hanusch, Christina Czeschik-Lindhorst, Mathilde Kersting, Stefan Hofmann, Aziza J. Belgardt, Thomas Lücke, Cordula Kloppe
- P 8-6 **Verzehr geduldeter Lebensmittel im Tagesverlauf – Ergebnisse der KiESEL-Studie**
Clarissa Spiegler, Andrea Straßburg, Thorsten Heuer, Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann
- P 8-7 **Schätzung der kombinierten Nitritexposition unter Berücksichtigung von Nitrat für Kinder der KiESEL-Studie unter Verwendung von Gehaltsdaten aus der BfR-MEAL-Studie**
Klaudia Matczak, Sebastian Ptok, Oliver Lindtner
- P 8-8 **Welche hochverarbeiteten Lebensmittel werden am häufigsten von Kindern verzehrt? Ergebnisse aus EsKiMo II**
Almut Richter, Theresa Stettner, Gert B. M. Mensink
- P 8-9 **Postprandial Glucose Responses in Healthy Adults Using a Digital Citizen Science Approach – the Food & You DE Study**
Juliane Kupfer, Bettina Scharl, Sebastian Gimpfl, Kurt Gedrich

12.00 – 13.00 Uhr

Rosensaal

Vorstellung des WBAE-Gutachtens

**Mehr Auswahl am gemeinsamen Tisch:
Alternativprodukte zu tierischen Lebensmitteln
als Beitrag zu einer nachhaltigeren Ernährung**

Moderation: Prof. Dr. Britta Renner

Programm folgt

13.00 Uhr Mittagspause • Ausstellung

Foyer 

Posterpräsentationen P9 bis P12
Symposium der DGE-Fachgruppen · Science Slam

14.30 – 15.30 Uhr

Festsaal

P9 – Lebensmittelwissenschaft 2**Neue Entwicklungen bei Lebensmitteln und Analytik**

Vorsitz: Prof. Dr. Sascha Rohn

- | | |
|-------|---|
| P 9-1 | Molkeverwertung in handwerklichen Käsereien – Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen durch Wissenschaftskommunikation
<i>Hannah Sohr, Josephina Scherbanjow, Sabine Bornkessel</i> |
| P 9-2 | Isolation und Charakterisierung extrazellulärer Vesikel aus dem nachhaltigen Nebenstrom Sauermilke
<i>Laura Bielefeld, Nathael Mekonen, Emely Hübner, Frank Herkenhoff, Xiaoxai Guo, Mathias Müskens, Simone Lipinski</i> |
| P 9-3 | NOVA-Klassifizierung und Vorkommen von Zusatzstoffen am Beispiel der Lebensmittelgruppe „Brot und Kleingebäck“ in der KiESEL-Studie
<i>Nicole Nowak, Cindy Mandelkow, Jana Knies, Ute Nöthlings, Oliver Lindtner</i> |
| P 9-4 | Funktionelle und sensorische Eigenschaften europäischer Sorghum-Kultivare (<i>Sorghum bicolor L.</i>) für glutenfreie Backwarenanwendungen
<i>Printhajini Premachandran, Susanne Neugart, Layla Engelhardt</i> |
| P 9-5 | Veränderung antinutritiver Inhaltsstoffe während der Herstellung von Erbsennudeln
<i>Jil Schwarze, Sharline Nikolay, Sandrine Louis, Sascha Rohn</i> |
| P 9-6 | Die süße Täuschung: Warum Standardmethoden bei Verfälschungen mit Zuckersirupen limitiert sind
<i>Kai Scholten, Angelina Schneider, Daniel Wefers, Clemens Kanzler, Sascha Rohn</i> |

- P 9-7 **Cardamom Essential Oil as a Potential Inhibitor of Streptococcus mutans**
Gizem Kezer, Nanki Singh, Marcus Andreas Horn, Silke Hillebrand, Tuba Esatbeyoglu
- P 9-8 **Untersuchung der in vitro-Freisetzung und Bioaktivität von mittels Extrusion verkapseltem Vitamin A**
Julia Eichholtz, Emely Hübner, Edwin Januschewski, Andreas Juadjur, Xiaoxai Guo, Simone Lipinski, Volker Lammers, Wiebke Schlörmann
- P 9-9 **Kobalt in Algenbasierten Nahrungsergänzungsmitteln: analytische Bestimmung und Risikobewertung**
Alexander Maxones, Marc Birninger, Gerald Rimbach
- P 9-10 **Charakterisierung veganer Alternativprodukte mittels sensorischer Schnellmethoden – Welchen Einfluss haben Produktinformationen?**
Fiona Friedrich, Jörg Meier
- P 9-11 **Potenziale und Herausforderungen von Food Upcycling in der Individualgastronomie – eine qualitative Untersuchung anhand von Expert*inneninterviews**
Sophie Bohmann, Urte Schleyerbach, Sabine Bornkessel

14.30 – 15.30 Uhr

Brunnenfoyer

P10 – Gemeinschaftsverpflegung

Gemeinschaftsverpflegung in ausgewählten Lebenswelten

Vorsitz: Prof. Dr. Margit Böltz

- P 10-1 **Die nachhaltige Optimierte Mischkost in der Kitaverpflegung**
Kathrin Sinnigen, Aziza J. Belgardt, Beatrice Hanusch, Hermann Kalhoff, Mathilde Kerstin, Thomas Lücke
- P 10-2 **Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für das Schulmittagessen in Bremer Schulen**
Sophia Brüssermann, Maike Wolters, Ernestine Tecklenburg, Sarah Forberger, Cassandra Omane, Antje Hebestreit
- P 10-3 **Einfluss von Nährwertkennzeichnungen auf die Auswahl von Zwischenmahlzeiten in Mensen**
Linda Beck, Claudia Müller

- P 10-4 **Reallabor Hochschulmensa: Auswahl und Umsetzung von Interventionen für nachhaltige Verpflegung**
Claudia Müller, Gianna Lazzarini, Carmen Forrer, Manuela Jäggi, Swen Kühne, Cathérine Hartmann, Aaron Ehrat, Francesco Bortoluzzi
- P 10-5 **Hülsenfrüchte in der Hochschulgastronomie: Rückblick und Zukunftsperspektiven**
Julia Heinz, Lena Schewe, Melanie Speck
- P 10-6 **Evaluation einer partizipativ gestalteten Optimierung der Einsatzverpflegung der Bereitschaftspolizei**
Stefan Ambacher, Melanie Schneider, Petra Lührmann
- P 10-7 **Entwicklung einer Checkliste zur Evaluierung der Mahlzeitsituation in stationären Pflegeeinrichtungen**
Ulrike Bornschlegel, Anja Röver, Dorothee Volkert
- P 10-8 **Nachhaltigkeit in der Individualgastronomie – Entwicklung eines Reifegradmodells zur Systematisierung von Veränderungsprozessen**
Katharina Eck, Melanie Speck

14.30 – 15.30 Uhr

Aschrottfoyer

P11 – Physiologie und Biochemie der Ernährung 3**Stoffwechselprozesse in der Zellkultur**

Vorsitz: Dr. Annette Brandt

- P 11-1 **Expression CEBP α 3-, PPAR γ 2- und NF κ B-abhängiger Gene während der in vitro Adipozytentdifferenzierung vor und nach starkem Gewichtsverlust**
Christine Lambert, Andrea Flaccus, Manja Schlienz, Lara Lückehe, Julius Gorodiscan, Matthias Raggi, Katrin Giller
- P 11-2 **Kurzkettige Fettsäuren als natürliche HDAC-Inhibitoren: Einfluss auf den Vitamin-D-Stoffwechsel und inflammatorische Signalwege in Keratinozyten**
Dorothea Portius, Rhea Wolff, Lena Braun, Kevin Kretschmer, Gabriele Stangl
- P 11-3 **Beyond Vitamin D Metabolism: FGF23 as a Novel Modulator of Hepatic Stellate Cell Activation**
Anika Nier, Melissa Buntz, Gabriele I. Stangl

- P 11-4 **Rolle von IL-1 β in der Aktivierung von Hepatozyten im Kontext der MASLD/MASH**
Camilla J. Schöne, Anja R. Geisler, Maria Witt-Wallert, Stefan Lorkowski
- P 11-5 **Rolle von Ketonkörpern in der Regulation von inflammatorischen Stoffwechselwegen in differenzierten THP-1-Makrophagen**
Stephan Dittrich, Brit-Maren Schjeide, Brigitte Jaunich, Janin Henkel-Oberländer
- P 11-6 **SELENOP- und LRP8-Knockout-Zellen als in-vitro-Modelle für die Untersuchung kupfervermittelter Effekte auf SELENOP**
Nina Höchtl, Nora Meinhardt, Maria Schwarz, Nadia Gul, Clotilde Wiel, Volkan I. Sayin, Anna Kipp
- P 11-7 **Veränderte Spurenelementkonzentrationen von Selen und Kupfer in transformierten Zellen**
Felix Plän, Daniela Purps, René Thierbach, Anna P. Kipp, Maria Schwarz
- P 11-8 **Anthocyane reduzieren die Transglutaminase 2 Expression und die Modifikation von Gliadinpeptiden in vitro**
Andrea Diers, Silvia Rudloff, Anika E. Wagner, Sebastian Stricker
- P 11-9 **4-Phenylbutyrat: Beeinflusst eine gesteigerte Glukoseaufnahme seine antikanzerogene Wirkung?**
Haralambia Katsika, Felix Meyer, René Thierbach
- P 11-10 **Selektive GLUT-1-Inhibition zur Analyse tumortherapeutischer Effekte von Metformin**
Daniela Purps, Fiona Ludwig, Felix Meyer, René Thierbach
- P 11-11 **Einfluss selektiver GLUT-1-Inhibition auf unterschiedliche metabolische Phänotypen in transformierten Zellen**
Fiona Ludwig, Daniela Purps, Felix Meyer, René Thierbach
- P 11-12 **SHIP2-Inhibition zur Aufklärung antikanzerogener Wirkmechanismen von Metformin**
Marvin Jost, Haralambia Katsika, Fiona Ludwig, Daniela Purps, René Thierbach

14.30 – 15.30 Uhr

Aschrottsaal

P12 – Public Health Nutrition 2**Nachhaltige Ernährungssysteme**

Vorsitz: Dr. Ernestine Tecklenburg, Prof. Dr. Laura König

- P 12-1 Meating the Expectations?
Nutritional Profiling of Plant-Based Meat & Sausage Alternatives**
Pia Rinne, Leah Brodersen, Gerald Rimbach, Ulrike Seidel, Mario Hasler, Anja Bosy-Westphal, Katharina Jans
- P 12-2 Nährwert- und Umweltbewertung von Sahnealternativen auf pflanzlicher Basis im Kontext planetarer Grenzen**
Tobias Vogel, Salma Fahmy, Saskia Akyil, Toni Meier, Dora Meyer, Hans Hauner
- P 12-3 Erfassung der ernährungsbezogenen Nachhaltigkeit im deutschen Elite-Nachwuchsfußball – eine Studie im Rahmen des Projekts „Nutr-e-Screen“**
Benedikt Menger, Katharina Wirnitzer, Anja Carlsohn, Ina Danquah, Mario Ost, Alexander Rothenberg, Juliane Heydenreich
- P 12-4 Trinkempfehlungen für Kindergartenkinder zu Zeiten des Klimawandels**
Aziza J. Belgardt, Hermann Kalhoff, Mathilde Kersting, Kathrin Sinnigen, Benjamin Bechtel, Lars Libuda, Thomas Lücke
- P 12-5 Awareness Gaps im Kontext Ernährungsnotfallvorsorge am Beispiel ausgewählter vulnerable Gruppen**
Murielle Frerk, Annika Bruno, Christina Richter, Melanie Speck
- P 12-6 The potential of ChatGPT-4o in generating FFQs for children and adolescents: A qualitative comparison with the validated FFQs from the KiGGS Wave II study**
Frederike Wolf, Kurt Gedrich
- P 12-7 Cholin als potenziell kritischer Nährstoff bei vegetarischer und veganer Ernährung**
Sandra Müller, Stine Weder, Emilia Schäfer, Thomas Göbel, Martin Smollich, Markus Keller

- P 12-8 **Arachidonsäure als potenziell kritischer Nährstoff bei vegetarischer und veganer Ernährung**
Stine Weder, Sandra Müller, Christine Dawczynski, Markus Keller
- P 12-9 **Einfluss von Isoflavonen auf die Knochenmineraldichte bei postmenopausalen Frauen**
Svenja Schierbaum, Urte Schleyerbach, Dorothee Straka

14.30 – 15.30 Uhr

Blauer Saal

Fachgruppen Epidemiologie und Ernährungsverhaltensforschung

**Jenseits von Fleisch, Milch und Eiern:
Pflanzliche Alternativprodukte evidenzbasiert betrachtet (Teil 1)**

Moderation: Prof. Dr. Cornelia Weikert, Dr. Sabrina Schlesinger,
Dr. Janett Barbaresko, Dr. Katharina Nimptsch, Prof. Dr. Gudrun Sproesser,
Prof. Dr. Britta Renner, Dr. Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann

Gemeinsamer Tisch, neue Möglichkeiten: Alternativprodukte und Replace-Reduce-Remix für nachhaltigeres Ernährungsverhalten
Prof. Dr. Britta Renner, Universität Konstanz

Betrachtung von Alternativprodukten für tierische Lebensmittel als Teil einer pflanzen-betonteren Ernährungsumgebung
Dr. Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann, Max Rubner-Institut (MRI),
Karlsruhe

Alltagswirksamkeit und Umsetzungsbarrieren einer pflanzenbetonteren Ernährung

Prof. Dr. Christine Brombach, ZHAW, Schweiz und
Prof. Dr. Dorothee Straka, Hochschule Osnabrück

14.30 – 15.30 Uhr

Rosensaal

7. Science Slam der Fachgruppe Early Career ScientistsModeration: *Anne Carolin Schäfer***Wer hätt's geschmeckt?****Wenn Chips, Wein & Bier unser Hirn narren***Fabienne Erben, Göttingen***Wer stinkt hier?***Isabel Keidel, Freising***Der süße Feind und der scharfe Retter, der keiner war –****die immunologischen Geheimnisse von D. melanogaster***Ronja Merschmann, Gießen***Wissenschaft ist, wenn aus Plan A plötzlich Version G wird –****Forschung zwischen Idealtypus und Feldrealität***Anja Bailer, Furtwangen*

15.30 Uhr Kaffeepause • Ausstellung

Foyer



Symposien der DGE-Fachgruppen

16.00 – 17.30 Uhr

Blauer Saal

Symposium Fachgruppe Epidemiologie und Ernährungsverhaltensforschung

Jenseits von Fleisch, Milch und Eiern: Pflanzliche Alternativprodukte evidenzbasiert betrachtet (Teil 2)

Moderation: Prof. Dr. Cornelia Weikert, Dr. Sabrina Schlesinger,
Dr. Janett Barbaresko, Dr. Katharina Nimptsch, Prof. Dr. Gudrun Sproesser,
Prof. Dr. Britta Renner, Dr. Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann

Erhebung von pflanzlichen Alternativen in der COPLANT-Studie

Dr. Sven Knüppel, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin

Aktuelle epidemiologische Evidenz zum Verzehr von pflanzlichen Alternativen

Prof. Dr. Jutta Dierkes, Universität Bergen, Norwegen

Epidemiologische Evidenz zum Zusammenhang des Verzehrs pflanzlicher Alternativen und Gesundheitsoutcomes

Sabina Wallerer, Universitätsklinikum Freiburg,
Institut für Evidenz in der Medizin

Abschlussdiskussion und Resümee

Moderation: Dr. Sabrina Schlesinger, Prof. Dr. Gudrun Sproesser

16.00 – 17.30 Uhr

Rosensaal

Symposium Fachgruppe Physiologie und Biochemie der Ernährung

Füttern wir unser Mikrobiom oder füttert es uns?

Moderation: Prof. Dr. Anna Kipp

Mikrobiom füttern oder fasten? Quantitative Mikrobiom-modulation mit ballaststoffreicher Ernährung und zeitlich befristeter Nahrungsaufnahme in Mäusen

Prof. Dr. Florian Fricke, Universität Hohenheim

**Ballaststoffe, Mikrobiom und GLP-1:
Wie Ernährung die Darm-Hirn-Achse moduliert**
*Jun-Prof. Dr. Marie-Christine Simon,
Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn*

**Essenzielle Nährstoffe des Darmmikrobioms und
Stoffwechselfolgen**
Jun-Prof. Dr. Silvio Waschina, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel

16.00 – 17.30 Uhr

Gesellschaftssaal

Symposium Fachgruppe Ernährungsbildung

**Social Media, KI, what's next?
Herausforderungen und Chancen für die Ernährungsbildung**

Moderation: *Prof. Dr. Silke Bartsch*

Essalltag und Ernährungsverhalten verändern sich rapide. Essen ist eng verknüpft mit Identität und sozialer Zugehörigkeit. Social Media und Chat Bots sind Alltagsbegleiter, Food Influencer setzen Trends, Hypes und geben Ernährungs(fehl)informationen. Wie kann die Ernährungsbildung darauf reagieren? Aktuelle Daten zum Ernährungsverhalten mit dem Focus auf Social Media werden im Symposium die Grundlage für den gemeinsamen Diskurs sein.

**Stories statt Wissenschaften: Analyse der Kommunikation
zu Ernährungsthemen auf Social Media**

Dr. Larissa S. Drescher, C³ team GbR, München

**Wie wir über Essen sprechen: Moral, Werte und Gender im
Ernährungsdiskurs auf sozialen Medien**

Dr. Eva M. Endres, APEK Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur, Berlin

16.00 – 17.30 Uhr

Bankettsaal

Symposium Fachgruppe Ernährungsmedizin

Update Ernährungsmedizin

Moderation: Prof. Dr. Dorothee Volkert, Prof. Dr. Christina Holzapfel

Programm folgt

17.30 – 18.00 Uhr

Treffen der DGE-Fachgruppen

- Epidemiologie (**Festsaal**)
- Ernährungsbildung (**Gesellschaftssaal**)
- Ernährungsmedizin (**Bankettsaal**)
- Ernährungsverhaltensforschung (**Blauer Saal**)
- Physiologie und Biochemie der Ernährung (**Rosensaal**)

ab 18.00 Uhr

Blauer Saal

Verleihung der Posterpreise

im Anschluss Get-together im Foyer

Vortragsreihen V11 bis V15

9.00 – 10.30 Uhr

Festsaal

V11 – Ernährungsverhaltensforschung 2**Pflanzenbetontes Essverhalten: Status Quo und Zukunftsfelder**

Vorsitz: Dr. Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann

- V 11-1** **Was Menschen zu einer pflanzenbetonten Ernährung bewegt – Ergebnisse einer repräsentativen Befragung zu Motivatoren und Barrieren**

Anne Balzer, Julia Wirth, Thomas Ellrott, Hyewon Seo

- V 11-2** **Typisch Erbsenzähler*in? Ernährungsstile und ihr Leguminosenkonsum**

Fabienne Erben, Pauline Suski, Lemken Dominic, Daniel Mörlein

- V 11-3** **„Megamäßig wichtig“ oder „viel zu viel Aufwand“ – Welchen Stand haben Hülsenfrüchte im Essalltag von Konsument*innen?**

Catherina Jansen, Tonia Ruppenthal, Jana Rückert-John

- V 11-4** **Objektiv gemessene körperliche Fitness, Körpergewicht und Ernährungsverhalten bei Kindern und Jugendlichen – Ergebnisse eines bundesweit repräsentativen Querschnitts**

Heiko Hahn, Claudia Niessner, Gert Mensink, Norbert Schmitz, Stephan Zipfel, Isabelle Mack

- V 11-5** **„Was, wenn die Gesundheit kippt?“ – systemwissenschaftliche Betrachtung von Folgen für die Ernährungsteilhabe bei Altersarmut**

Eva Hummel, Lena Fehrenbach, Max Kleemann

- V 11-6** **Visuelle Analyse der Ernährungsversorgung unter extremen Isolationsbedingungen während der Überwinterung in der Antarktis**

Bea Klos, Verena Steinhauser, Rebecca Föhr, Sophia Wolf, Eva Dichiser, Christine Brombach, Paul Enck, Isabelle Mack

PROGRAMM Freitag, 6. März 2026

9.00 – 10.30 Uhr		Blauer Saal
V12 – Public Health Nutrition 2		
Nachhaltigkeit und Lebensmittelweitergabe – Praktiken und Auswirkungen		
Vorsitz: Dr. Eleonore Heil		
V 12-1	Strukturelle Aspekte der Lebensmittelweitergabe – Spendenpotenziale in der Landwirtschaft im Kontext der Tafeln in Deutschland <i>Rebecca Ziegler, Murielle Frerk, Lena Schmid, Christina Lünenborg, Melanie Speck</i>	
V 12-2	Von der Spende zur „Fairteilung“: eine Primärdatenerhebung im Kontext Lebensmittelweitergabe und Lebensmittelpendenlogistik <i>Murielle Frerk, Melanie Speck</i>	
V 12-3	Effekte biodiversitätsreicher Gemeinschaftsgärten auf Gesundheit und Ernährungsvielfalt unter Erwachsenen: Studiendesign der cluster-randomisierten HEBEDI-Studie <i>Tabea Thomas, Fabian Böttcher, Elena Buck, Stephanie Ligan, Leonardo Ramírez, Carolin Fickinger, Ina Säumel, Michael Eichinger</i>	
V 12-4	Effectiveness of home gardening and nutrition behaviour change communication on dietary patterns, nutrient intake, and climate-sensitive micronutrients among young children in rural Kenya: the ALIMUS cluster-randomized controlled trial <i>Grace Wothaya Kihagi, Adi Lukas Kurniawan, Janet Sika Odhiambo, Oscar Kambona Ayoma, Kennedy Odhiambo Oruenjo, Ina Danquah, Erick M. O. Muok, Raissa Sorgho</i>	
V 12-5	Nachhaltige Ernährung und Nachwuchs-Leistungsfußballsport in Deutschland: Ergebnisse von Tiefeninterviews mit Personal, Eltern und Spieler*innen <i>Alexander Rothenberg, Julianne Heydenreich, Mario Ost, Anja Carlsohn, Katharina Wirnitzer, Ina Danquah</i>	
V 12-6	Wer nutzt Künstliche Intelligenz, um ernährungsbezogene Informationen zu erhalten? <i>Laura M. König, Maren C. Podszun, Wolfgang Gaissmaier, Helge Giese</i>	

9.00 – 10.30 Uhr		Gesellschaftssaal
V13 – Ernährungsbildung 2		
Neues aus Forschung und Praxis der Ernährungsbildung		
Vorsitz: Prof. Dr. Christel Rademacher		
V 13-1	Individualisierter Workshop zur Optimierung des Ernährungswissens im Nachwuchsleistungssport <i>Claudia Lenz, Sarah Melissa Grebe, Sebastian Hacker, Karl Schwarzenbunner, Karen Zentgraf, Karsten Krüger</i>	
V 13-2	Nachhaltige Esskultur: eine Annäherung an ein kulturübergreifendes Verständnis <i>Silke Bartsch, Christine Brombach, Nuria E. Grünewald, Heike Müller</i>	
V 13-3	Einfluss ernährungswissenschaftlicher Vorkenntnisse auf gewichtsstigmatisierende Einstellungen – eine Querschnittsstudie unter Studierenden <i>Karolin Höhl, Aileen Nadja Scheurenbrand, Renán A. Oliva Guzmán</i>	
V 13-4	Status quo of food and nutrition knowledge and literacy among secondary-school teachers and school staff: a systematic review <i>Corinna Oetwinkel, Carina Micheel, Stella Duwendag, Niclas Schaper, Enes Yigitbas, Anette Buyken</i>	
V 13-5	Status Quo of Food and Nutrition Knowledge and Literacy among Adolescent School Students: a Systematic Review <i>Carina Micheel, Corinna Oetwinkel, Stella Duwendag, Niclas Schaper, Enes Yigitbas, Anette Buyken</i>	
9.00 – 10.30 Uhr		Bankettsaal
V14 – Gemeinschaftsverpflegung		
Gemeinschaftsverpflegung innovativ und nachhaltig		
Vorsitz: Prof. Ulrike Arens-Azevêdo		
V 14-1	Von der Hülse auf den Teller: Reallaboransätze zur Integration von Hülsenfrüchten in der Außer-Haus-Verpflegung <i>Lynn Wagner, Christina Lünenborg, Julia Heinz, Malin Büttmeier, Lena Schumacher, Lena Schmid, Rebecca Ziegler, Melanie Speck</i>	

- V 14-2 **Hülsenfrüchte in der Außer-Haus-Verpflegung – Ergebnisse einer bundesweiten Befragung von Betrieben**
Julia Heinz, Lena Schmidt, Rebecca Ziegler, Melanie Speck
- V 14-3 **Nachhaltige Krankenhausverpflegung im Spannungsfeld von Planetary Health Diet und diätetischen Anforderungen der Dialysekost**
Viktoria Ahring, Julia Heinz, Melanie Speck
- V 14-4 **Das Göttinger Modell – Nachhaltigkeitsbewertung der Schulverpflegung in Göttingen**
Katharina Ec, Melanie Speck
- V 14-5 **Experimentierfeld für eine Ernährungswende: gesundheitsfördernde und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung im Hochschulkontext**
Stella Bünger
- V 14-6 **Essen, Messen, Verstehen: digitales Feedback und Glukosevariabilität in der Betriebsgastronomie**
Kevin Nils Röhl, Jan Wirsam

9.00 – 10.30 Uhr

Rosensaal

V15 – Physiologie und Biochemie der Ernährung 2

Biomarker in Humanstudien

Vorsitz: Prof. Dr. Andrea Henze

- V 15-1 **Human Milk Oligosaccharides Are Systemically Available After Oral Intake: Indications of Physiological Effects Beyond the Gut**
Sabrina Schenk, Yannik Bernd Schönknecht, Stina Rikke Jensen, Katja Parschat, Lars Bode, Ramona Dolscheid-Pommerich, Marie-Christine Simon
- V 15-2 **Einfluss einer 4-wöchigen Alluloseaufnahme auf die Insulinsensitivität bei gesunden Erwachsenen**
Elisa Streitenberger, Stephanie Seifert, Achim Bub, Carina Mack, Bettina Hieronimus
- V 15-3 **Einfluss anaerober körperlicher Aktivität auf den Spurenelementstatus**
Rebecca Simon, Wiebke Röhr, Maria Schwarz, Hajo Haase, Christian Puta, Anna Kipp

- V 15-4 **Mineralstoffgehalte von Fingernägeln als potentielle Biomarker: Design, Studienkohorte und Validierung der Querschnittsstudie Fulda NutriNAIL**
Nina Sonntag, Lina Müller, Katja Plendl, Heike Hollenbach, Alexander Maxones, Tilman Kühn, Marc Birringer
- V 15-5 **Shining UVB-Light on Mushrooms: Absorption and Metabolism of Vitamin D₂ and its Photoisomers in Humans**
Franz Ewendt, Julia Kühn, Corinna Brandsch, Frank Hirche, Jonah David Muster, Paola Schildhauer, Fabienne Drewitz, Anika Nier, Monika Wensch-Dorendorf, Matthias Girndt, Robert C. Tuckey, Andrzej T. Slominski, Gabriele I. Stangl
- V 15-6 **Erfassung der Vielfalt pflanzlicher Ernährung durch DNA-basierte Biomarker in Stuhlproben**
Victor Schmalke, Anke Neidig, Sandrine Louis, Julia Renz, Stephanie Seifert, Oliver Wittek, Manuela Rist, Andreas Dötsch

10.30 Uhr Kaffeepause • Ausstellung

Foyer



Vortragsreihe – V16 · Symposien

11.00 – 12.30 Uhr

Bankettsaal

V16 – Public Health Nutrition 3

Ernährungsqualität und Verbraucherverhalten – aktuelle Forschungsergebnisse

Vorsitz: Prof. Dr. Anette Buyken

- V 16-1 **Energy content and nutrient composition in relation to the number of markers of ultra-processing**
Kathrin Marie Krost, Nathalie Judith Eise
- V 16-2 **Analysis of the Most Frequent Markers to Detect Food Ultra-processing: a German Food Market Analysis**
Annika Katja Blumenthal, Nathalie Judith Eise

- V 16-3 **Abschätzung des Nutri-Score-Verwendungsgrads anhand von vier Produktgruppen aus dem Produktmonitoring des Max Rubner-Instituts (MRI)**
Corinna Gréa, Anna Orzelek, Romy Werner, Silvia Roser, Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann
- V 16-4 **Konsum von Energydrinks und damit assoziierter Lebensstil bei Jugendlichen: Ergebnisse der EDKAR-Studie**
Maria Pie, Sven Knüppel, Anke Ehlers, Britta Nagl, Andrea Deichl, Frank Edelmann, Cornelia Weikert, Juliane Menzel
- V 16-5 **Szenarien der Vitamin D-Aufnahme in der deutschen Bevölkerung unter Berücksichtigung von zugelassenen Vitamin D-angereicherten Lebensmitteln und Novel Foods**
Luise Tanina, Anke Ehlers, Anke Weißenborn, Christian Jung, Ulrike Spielau, Stephanie Gängler
- V 16-6 **Dietary Fibre Knowledge, Intake, and Food and Nutrition Security: a Comparative Study of Domestic and International Students in Germany**
Hakan Daldaban, Eleonore Heil, Johannes Herrmann, Gudrun Keding

11.00 – 12.30 Uhr

Festsaal

Deutsche Gesellschaft für Mukosale Immunologie und Mikrobiom (DGMIM)

Microbiome-Based Nutrition – Between Hype and Evidence

Moderation: Jun. Prof. Marie-Christine Simon, Dr. Mattea Müller

Towards personalized microbial substrates for metabolic health

Ass. Prof. Emanuel Canfora, Department of Nutrition and Translational Research in Metabolism, Maastricht University, Netherland

Introduction to All of Us cohort and Nutrition for Precision Health study

Dr. Samantha Huey, Cornell Joan Klein Jacobs Center for Precision Nutrition and Health; Division of Nutritional Sciences, Cornell University, USA

Using metabolic modelling to understand the impact of diet on the gut microbiome

Dr. Jan Taubenheim, Institute for Experimental Medicine, Kiel University

11.00 – 12.30 Uhr

Blauer Saal

DGE-Arbeitsgruppe Sporternährung**REDs – Relatives Energiedefizit im Sport**

Moderation: N.N.

Übersicht Energieverfügbarkeit, LEA und REDs

Prof. Dr. Karsten Köhler, Technische Universität München

Screeningverfahren und klinisches Assessment für LEA/REDs

Prof. Dr. Juliane Heydenreich, Universität Leipzig

Niedrige Energieverfügbarkeit bei männlichen Athleten im Vergleich zu Sportlerinnen

Prof. Dr. Anja Carlssohn, Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW)

11.00 – 12.30 Uhr

Gesellschaftssaal

Institut für Ernährungsverhalten (MRI) & Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn**Kinderernährung**

Moderation: Dr. Anna-Kristin Brettschneider, Prof. Dr. Ute Nöthlings

Was ist eine angemessene Gewichtsentwicklung in der Schwangerschaft? Einblick in die aktuelle Studienlage

Dr. Katharina Reiss, Netzwerk Gesund ins Leben, Bundeszentrum für Ernährung (BZfE), Bonn

Jodzufuhr im Beikostalter

PD Dr. Ute Alexy, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Neuer Verzehrhäufigkeitsfragebogen zur Erfassung des Lebensmittelverzehrs von Kindern und Jugendlichen im Kontext pflanzenbetonter Ernährung – Entwicklung und Evaluation

Lisa Lennartz, Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe

Evidenzbasierte Ernährungsempfehlungen für Kinder und Jugendliche: Schlussfolgerungen eines multimethodalen Forschungsprojekts

Dr. Michael Kilb, Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe

11.00 – 12.30 Uhr

Rosensaal

Institut für Ernährungsverhalten (MRI)

Bundeslebensmittelschlüssel (BLS) und Nationales Ernährungsmonitoring (nemo) – Updates aus dem Max Rubner-Institut

Moderation: *Dr. Stefan Storcksdieck genannt Bonsman*

BLS 4.0: Weiterentwicklung der nationalen Nährstoffdatenbank

Bernd Hartmann, Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe

Der BLS 4.0 aus Anwendersicht

Katja Sandfuchs, Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe

Diskussion

Ernährungssituation armutsgefährdeter Personen – erste Ergebnisse Online-Befragung nemo Erwachsene

Dr. Kristine Khachatryan, Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe

Initialstudie nemo Erwachsene: aktueller Stand und Ausblick

Dr. Carolin Krems, Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe

nemo Kinder und Jugend: aktueller Stand und Ausblick

Dr. Antje Damms, Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe

Diskussion

12.30 Uhr

Kaffeepause • Ausstellung

Foyer



13.15 – 14.15 Uhr

Festsaal

Podiumsdiskussion**Was macht ein gesundes Mikrobiom aus und wie erreichen wir das: facts und science fiction**

Vorsitz: Prof. Dr. Martin Klingenspor

- Prof. Dr. Gabriele Berg, Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e.V., Potsdam
- Prof. Dr. Maria Vehreschild, Universitätsmedizin Frankfurt am Main
- Prof. Dr. Ramona Gerner, Technische Universität München
- Prof. Dr. Katharina Timper, Technische Universität München
- Prof. Dr. Jens Walter, University College Cork, Ireland

Moderation: Prof. Dr. Dirk Haller

Resümee**Verabschiedung und Einladung zum DGE-Kongress 2027**



Veranstalter/Kontakt

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Godesberger Allee 136
53175 Bonn
Telefon: 0228-3776-631
E-Mail: kongress@dge.de

Informationen unter
www.dge.de/wk63

In Kooperation mit der
Technischen Universität München

Kongresskomitee

Wissenschaftliche Leitung

Prof. Dr. Dirk Haller
Prof. Dr. Katharina Timper
Prof. Dr. Martin Klingenspor

DGE-Fachgruppen

Early Career Scientists

Carmen Klinger

Epidemiologie

Dr. Katharina Nimptsch

Ernährungsberatung

Prof. Dr. Tobias Fischer

Ernährungsbildung

Prof. Dr. Silke Bartsch

Ernährungsmedizin

Prof. Dr. Dr. Anja Bosy-Westphal

Ernährungsverhaltensforschung

Prof. Dr. Gudrun Sproesser

Gemeinschaftsverpflegung

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo

Lebensmittelwissenschaft

apl. Prof. Dr. Volker Böhm

Physiologie und Biochemie der Ernährung

Prof. Dr. Anna Kipp

Public Health Nutrition

Dr. Eleonore A. Heil

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

#DGE26

www.dge.de