

MSC-Heringsfilets in Bio-Creme

Appel-Feinkost bietet jetzt Heringsfilets aus bestandserhaltender Fischerei an. Sie stammen aus einer Fischerei im Nordostatlantik, die entsprechend den Umweltstandards des Stewardship Councils (MSC) arbeitet. Angeboten werden die Filets in fruchtiger Tomaten-Creme, in aromatischer Dill-Kräutercreme und in pikanter Pfeffer-Creme. Die Zutaten dafür stammen aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. Die Soßen enthalten keine künstlichen oder naturidentischen Aromen und sind frei von Gentechnik. ■

Weitere Informationen:
Appel Feinkost
GmbH & Co.KG
www.appel-feinkost.de



Bio Smoothies für Getränkefachgroßhandel, Gastronomie und Hotellerie

Mit zwei Smoothies in den Geschmacksrichtungen „Apfel, Mango, Banane“ und „Apfel, Banane, Heidelbeere“ ist Niehoff's Vaihinger auf den Markt gekommen. Die Zutaten dafür stammen zu 100 % aus kontrolliert biologischem Anbau. Die beiden neuen Smoothies gibt es jeweils in der 0,2 l-Flasche. Sie haben eine Mindesthaltbarkeit von 9 Monaten und benötigen keine Kühlkette. Damit sind speziell für den Getränkefachgroßhandel, die Hotellerie und die Gastronomie geeignet. ■

Weitere Informationen:
tucano Vertriebs GmbH
www.tucano-saft.de



Stellungnahme des Vereins Nucleis e. V. Deutschland

Publikation „Nüsse in der Ernährung“

Der Februar-Ausgabe der Ernährungs Umschau lag die Wiederauflage der Publikation „Nüsse in der Ernährung“ des Vereins Nucleis e. V. Deutschland bei. Die Publikation wurde mit dem Absender (Logo) des Vereins Nucleis e. V. Deutschland sowie des Max Rubner Institutes veröffentlicht.

Richtigzustellen ist, dass der Verein Nucleis e. V. als alleiniger Absender der Publikation und Status der wissenschaftlichen Inhalte anzusehen ist. Der Verein Nucleis e. V. entschuldigt sich in aller Form bei den Verantwortlichen des Max Rubner-Institutes, Herrn Prof. Dr. Dr. G. Rechkemmer, Herrn PD Dr. A. Bub und Frau M. Sc. B.

Stracke für diesen bedauerlichen Fehler und die inaktuelle Darstellung der Inhalte.

Die Inhalte der Publikation werden nun in Abstimmung mit dem Max Rubner-Institut und mit Herrn Prof. Dr. Dr. G. Rechkemmer, Herrn PD Dr. A. Bub und Frau M. Sc. B. Stracke in einer überarbeiteten und wissenschaftlich aktualisierten Version neu aufgelegt und voraussichtlich in der Januar-Ausgabe 2010 der Ernährungs Umschau veröffentlicht. Eine aktuelle Version des Artikels „Nüsse in der Ernährung des Menschen“, mit aktualisierten Literaturangaben ist ebenfalls geplant.

Tagungen, Kongresse und Seminare

| | |
|-----------------------------|---|
| 23.04. Marburg | 13. Symposium zum Gesundheitsmanagement <i>Thema:</i> Restrukturierung von Krankenhäusern <i>Info:</i> Health Care Management e.V., www.uni-marburg.de/fb02/hcm/aktuelles |
| 23.–24.04. Kiel | Symposium „Funktionelle Lebensmittel“ <i>Info:</i> Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG), www.dlg.org/de/ernaehrungswirtschaft/foodtec/functionalfood/index.html |
| 25.–26.04. Bad Bramstedt | Seminar Essen ist mein liebster Feind (Teil 2) <i>Info:</i> essenza Ernährungstherapie bei Essstörungen, www.essenza-kiel.de |
| 06.05. Bonn | 12. aid-Forum <i>Thema:</i> Männer wollen mehr, Frauen wollens besser! Ernährungskommunikation unter Gender-Aspekten <i>Info:</i> aid, http://aid.de/termine/forum.php |
| 07.05. Berlin | BLL-Jahrestagung 2009 <i>Info:</i> Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. www.bll.de |
| 08.–09.05. Gießen | UGB-Tagung <i>Thema:</i> Ernährung aktuell <i>Info:</i> Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung, www.ugb.de |

Tagungen, Kongresse und Seminare

| | |
|---------------------------|---|
| 08.–09.05. Wolfsburg | 51. Bundeskongress des VDD in Kooperation mit BDEM und VDO_E <i>Themen:</i> Adipositas, chronisch kranke Kinder, Mangel- und Fehlernährung u. a. <i>Info:</i> Geschäftsstelle VDD e.V., www.vdd.de |
| 14.–15.05. Wien | VEÖ-Tagung 2009 <i>Thema:</i> Wenn der Bauch beim Essen denkt ... – Ernährung aus psychologischer Perspektive <i>Info:</i> Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs, www.veoe.org/ |
| 15.–16.5. Freudenstadt | Spezialseminar „Ernährung und Psyche“ <i>Info:</i> Deutsche Akademie für Ernährungsmedizin (DAEM) e.V., www.daem.de |
| 20.–23.05. Leipzig | 44. Jahrestagung Deutsche Diabetes Gesellschaft <i>Info:</i> www.deutsche-diabetes-gesellschaft.de/jahrestagung2009/ |
| 31.05.weltweit | Weltnichtrauchertag |
| 04.–06.06. Zürich | Ernährung 2009, 8. Dreiländertagung von AKE, DGEM und GESKES <i>Thema:</i> Forschung – Evidenz – Praxis <i>Info:</i> Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V., /www.dgem.de |

Ankündigung

Seminar/Workshop „Essverhalten ändern – leicht gemacht?“

Seminarziel: Verhalten wird gelernt und geht schnell in Gewohnheit über. Was viele Jahre unbewusst praktiziert wird, ist häufig schwer zu ändern, auch wenn es der Gesundheit schadet. Eiserne Disziplin und gute Vorsätze helfen meistens nicht. Warum sich Menschen gesund verhalten oder nicht, hat Gründe. Und diese gilt es, in der Beratung herauszufinden.

Inhalte: Das Seminar bietet geeignetes Handwerkszeug zur Analyse und Veränderung des Essverhaltens in der Ernährungsberatung:

- Wie entsteht (Gesundheits-)Verhalten?
- Gesundheitspsychologische Modelle und ihr Vorteil für die Beratung
- Wie aus Gedanken Gefühle und Handlungen werden: Verhaltenstherapie und andere Ansätze für die Ernährungsberatung
- Verhaltensanalyse als Basis der Verhaltensänderung
- Techniken der Verhaltensmodifikation
- Belohnungsstrategien

Referent: Jutta Kamensky, Diplom-Oecotrophologin, Master of Public Health, Ulm

Zielgruppen: Fachkräfte aus dem Bereich „Essen und Trinken“ mit Beratertätigkeiten

Termin, Ort: 25. Juni 2009, 10.00–17.00 Uhr, ecolea – Höhere Berufsfachschule für Physiotherapie, Rostock-Warnemünde

Gebühr: 25,00 €, DGE-Mitglieder: 20,00 €

Teilnehmerzahl: max. 30



Infos und Anmeldung:

DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern, Simone Gladasch

Am Grünen Tal 50, 19063 Schwerin

Tel.: 0385 5213455, E-Mail: S.Gladasch@dge-mv.de

Tagungen, Kongresse und Seminare

12.–13.06. **VDO_E-Jahrestagung in Kooperation mit
TU München und VEÖ**
Weihenstephan
Info: Verband der Decotrophologen e. V.,
www.vdoe.de

22.–24.06. **11. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie**
Wildbad Kreuth
Info: Vereinigung Allgemeine u. Angewandte
Mikrobiologie, www.vaam.de

25.–26.5. **Symposium: Aktuelle Entwicklungen in der
Mikroverkapselung**
Bonn
Info: Bioencapsulation Research Group,
<http://microencapsulation.eu>

Tagungen, Kongresse und Seminare

09.–11.06. **Food and Function**
Zilina, Slowakei
International Scientific Conference on Nutra-
ceuticals and Functional Foods 2009
Info: www.foodandfunction.com

26.06. **11. rhw-Symposium**
München
Thema: Hauswirtschaft kommt an
Info: www.muenchner-business-akademie.de/

29.08.–1.09. **31th Espen Kongress**
Wien
Thema: Nutrition Networking
Info: European Society for Clinical Nutrition and
Metabolism, www.espen.org