



Neue Saftschorlen Apfel-Johannisbeere und Apfel-Mirabelle

Der Mineralwasserhersteller Teinacher erweitert sein Sortiment um zwei Fruchtsaftschorlen in den Geschmacksrichtungen Apfel-Johannisbeere und Apfel-Mirabelle. Die Kombinationen mit einem Fruchtsaftanteil von 60 % haben ein angenehm harmonisches Aroma. Ohne Farb- und Konservierungsstoffe sowie Zuckerzusatz oder Süßstoffe ist die Schorle ideal für alle, die Wert auf natürlichen Geschmack legen. ■

Weitere Informationen:
Mineralbrunnen
Überkingen-Teinach AG
www.mineralbrunnen-ag.de

Vivagreen: Fruchtlimonade mit niedrigem GI-Wert

Als Gimonade bezeichnet der rheinische Hersteller vivamangiare sein neues, kohlenstoffhaltiges Erfrischungsgetränk Vivagreen, bei dem auf Zuckerzusatz und Konservierungsstoffe verzichtet wird. Es hat einen Fruchtgehalt von 30 % und ist zurzeit in der Geschmacksrichtung Apfel-Zitrone erhältlich – Johannisbeer-Traube und Orange-Limette folgen demnächst. Sein niedriger Glykämischer Index (GI) von 37,5 unterstützt einen ausgeglichenen Blutzuckerspiegel, was Unterzuckerung, Leistungslöchern und Heißhunger vorbeugt. Verpackt

in einer schlanken Dose spricht das Getränk vor allem eine junge, aktive Zielgruppe an. Die Getränkedosen sind vollständig recycelbar.

Vivagreen ist inzwischen deutschlandweit in 50 Betriebsrestaurants erhältlich. Ab einer Mindestmenge von 24 Dosen kann die Gimonade auch über das Internet unter www.vivagreen.de bestellt werden. ■

Weitere Informationen:
GI Food and Drinks GmbH
www.vivamangiare.de

NEU auf www.ernaehrungs-umschau.de

Hilfe zur Selbsthilfe – mit Diabetes mellitus Typ 1 leben und arbeiten



Dr. Andrea Touppen
Roche Diagnostics
GmbH
Sandhofer Straße 116
68305 Mannheim

Die Diagnose Diabetes mellitus betrifft in Deutschland ca. 8 Mio. Menschen, deren Leben sich mit der Stoffwechselerkrankung deutlich verändert. Dabei können Menschen mit Diabetes Ihren Krankheitsverlauf maßgeblich beeinflussen. Die gute Nachricht: Durch die heutigen modernen Therapiemethoden ist der Wunsch nach einer persönlich definierten Lebensführung und erfolgreich Blutzuckereinstellung erfüllbar. Dabei kommt es auf das richtige Wissen und das richtige „Handwerkszeug“ an.

Andrea TOUPPEN ist als Projektmanagerin (Training) für ein großes Unternehmen tätig. Als Typ-

1-Diabetikerin und Pumpenträgerin weiß sie, wie eine normnahe Blutzuckereinstellung, Erfolg im Beruf und die persönliche Lebensqualität miteinander in Einklang gebracht werden können. In einem persönlichen Berufsporträt zeigt Frau Dr. TOUPPEN diesen Weg auf und berichtet von ihren Erfahrungen.

Lesen Sie mehr unter
www.ernaehrungs-umschau.de/weiterbildung



Mithilfe einer Insulinpumpe ist eine normnahe Blutzuckereinstellung möglich

Neue Tees entführen in fremde Kulturen



Um zwei weitere Sorten erweitert Teekanne sein Sortiment der Ländertees. „Türkischer Apfel“ ist eine süße Früchtetee-Komposition aus Äpfeln mit einer fruchtigen Feigennote. Er kann heiß oder kalt getrunken werden.

„Indischer Chai“ wird nach indischem Originalrezept hergestellt aus feinem schwarzem Tee mit orientalischen Gewürzen wie Kardamom, Zimt, Ingwer und Nelken. Mit seinem Vanille-Zimt-Aroma ist der Tee angenehm mild. ■

Weitere Informationen:
Teekanne GmbH & Co.KG
www.teekanne.de

Tagungen, Kongresse und Seminare

27.08.–06.09. München	Kompaktkurs Ernährungsmedizin <i>Info:</i> Deutsche Akademie für Ernährungsmedizin e.V., www.daem.de
29.08.–1.09. Wien	31th Espen Kongress <i>Thema:</i> Nutrition Networking <i>Info:</i> European Society for Clinical Nutrition and Metabolism, www.espen.org
04.09.–12.06. Berlin	Weiterbildung Ernährungsberater (TÜV) <i>Info:</i> TÜV Rheinland Akademie, www.tuev-akademie.de
08.–10.09. Wien	3rd International EuroFIR Congress European Food Composition Data for Better Diet, Nutrition and Food Quality <i>Info:</i> European Food Information Resource Network. www.eurofir.net
16.–18.09. München	oils + fats Fachmesse für die Herstellung und Weiterverarbeitung von Ölen und Fetten aus nachwachsenden Rohstoffen <i>Info:</i> www.oils-and-fats.com
17.09. Bern	Nationale Fachtagung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung <i>Thema:</i> Lebensmitteleinkauf: Die Qual der Wahl. Bio? Regional? Saisonal? <i>Info:</i> Schweizerische Gesellschaft für Ernährung, www.sge-ssn.ch
18.–20.09. Aachen	17. Aachener Diätetik Fortbildung des Verbandes für Ernährung und Diätetik <i>Info:</i> Verband für Ernährung und Diätetik e.V., www.vfed.de
20.–23.09. Göttingen	61. Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie <i>Info:</i> Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e.V., www.dghm.org
21.–25.09. Marburg	Lebensmittelrechtsakademie (1. Woche) <i>Info:</i> Forschungsstelle für Lebens- und Futtermittelrecht, Lebensmittelrechtsakademie, www.uni-marburg.de/fb01/lebensmittel-alumni
23.09. Karlsruhe	Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit <i>Thema:</i> Was bringen BRC5, IFS5, 9001-08 und 22000? <i>Info:</i> Food Production Quality Service (FPQS). www.fpqs.de
23.09. Oldenburg	Niedersächsisches Ernährungsforum <i>Thema:</i> Nahrungsunverträglichkeiten <i>Info:</i> DGE-Sektion Niedersachsen, www.dge.de/sek/ns/
24.–25.09. Münster	Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft <i>Thema:</i> Nachhaltig leben und arbeiten – Perspektiven in Bildung und beruflichem Handeln <i>Info:</i> dgh-Fachausschuss Haushalt und Bildung, www.dghev.de

Tagungen, Kongresse und Seminare

24.–25.09. Ulm	7. Internationale Konferenz Pflege und Pflegewissenschaft <i>Thema:</i> Pflege - wozu und wohin? <i>Info:</i> Deutscher Berufsverband für Pflegeberufe, www.dbfk.de
24.09.–26.03. Aachen	Weiterbildung Ernährungsberater (TÜV) <i>Info:</i> TÜV Rheinland Akademie, www.tuev-akademie.de
28.–29.09. Frankfurt	5. Internationale Fresenius Konferenz Pesticide Residues in Food <i>Info:</i> Akademie Fresenius, www.akademie-fresenius.de