

ERNÄHRUNGS UMSCHAU

FORSCHUNG
& PRAXIS


2017
64. Jahrgang

THEMENREGISTER 2017 64. Jahrgang, Heft 1–12

ERNÄHRUNGS UMSCHAU 1

FORSCHUNG & PRAXIS
Januar 2017
64. Jahrgang

- Kurz & bündig**
Food Trends 2017
Schlammangel & Appetit
Wie Carotinen entzündungshemmend wirken
Kleinkinder am Esstisch
- Wissenschaft & Forschung**
Vegan
Kritische Nährstoffe & zugesetzte Lebensmittel
Städtische Ernährungsmuster: Flächenbedarf
- Special**
Nordic Diet & New German Diet
- Baswissen**
Milchprodukte & Dystroglykoproteinämien
- Im Focus**
14. Dreiländertagung
Ernährungslehre & Praxis
„Lectin table!“



www.ernaehrung-umschau.de

ERNÄHRUNGS UMSCHAU 2

FORSCHUNG & PRAXIS
Februar 2017
64. Jahrgang

- Kurz & bündig**
Gendelheit bei Reizdarmsyndrom
Vegan: Algen oder Jodsalzen?
Konzernatlas 2017
- Wissenschaft & Forschung**
Analytik von Lebensmittelaromen
Akzeptanz von Ernährungs-Apps
- Special**
Algen & Algenprodukte
- Fortbildung**
Qualitative Forschungsmethoden
- Im Focus**
14. Dreiländertagung
Lebensmittelwahrnehmung
- Ernährungslehre & Praxis**
Acai-Beeren
Service
Stellenmarkt



www.ernaehrung-umschau.de

ERNÄHRUNGS UMSCHAU 3

FORSCHUNG & PRAXIS
März 2017
64. Jahrgang

- Kurz & bündig**
Food 10: münster
Schwefel(s)los
Sojaanbau in Deutschland
Gesundheitskosten
- Wissenschaft & Forschung**
Insekten als Lebensmittel: Wahrnehmung und Akzeptanz
Vegane Lebensmittel: Kennzeichnungspraxis
- Special**
Instrumente der Ernährungspolitik Teil 1
- Baswissen**
Pankreas
- Im Focus**
Pantinen in der Säuglingsernährung
- Ernährungslehre & Praxis**
Lebensmittelallergene: Weizen und verwandte Getreide



www.ernaehrung-umschau.de

ERNÄHRUNGS UMSCHAU 4

FORSCHUNG & PRAXIS
April 2017
64. Jahrgang

- Kurz & bündig**
Laser-Logge statt Verpackung
Fettgewebe und Entzündungen
10 Jahre zertifizierte Fortbildung
Chili: Verzehr und Stabilität
- Wissenschaft & Forschung**
Foto-Methode zur Ernährungserhebung
Bakterielle Fehlbesiedlung: Ernährungsstrategie
- Special**
Instrumente der Ernährungspolitik Teil 2
- Fortbildung**
Herstellung bedingte Toxine Teil 2: HSA, PAH und Furan
- Ernährungslehre & Praxis**
Kaffee und Krebs



www.ernaehrung-umschau.de

ERNÄHRUNGS UMSCHAU 5

FORSCHUNG & PRAXIS
Mai 2017
64. Jahrgang

- Kurz & bündig**
„Ergänzungsmittel“ und Wohlbefinden
Psychologie des Fleischessens
Online-Rezepte umgeändert
- Wissenschaft & Forschung**
Bakterielle Fehlbesiedlung: Ernährungsstrategie – Teil 2
Qualität von Ernährungs-Apps
- Special**
Allergien im Privathaushalt
- Baswissen**
Milchprodukte & Hypertonie
- Im Focus**
Relevanz von Ernährungsforschung
- Ernährungslehre & Praxis**
Fasten im Ramadan



www.ernaehrung-umschau.de

ERNÄHRUNGS UMSCHAU 6

FORSCHUNG & PRAXIS
Juni 2017
64. Jahrgang

- Kurz & bündig**
Neues Institut für Kindernerährung
Französisch: Farbcodierte Nährwertkennzeichnung
Darmflora beeinflusst Alterung
- Wissenschaft & Forschung**
Edmonton Obesity Staging System
Ernährungsverhalten Kinder & Jugendlicher: Einfluss sozialer Merkmale
- Special**
Food Addiction
- Fortbildung**
Biogenität
- Ernährungslehre & Praxis**
Weizen: Allergien und Intoleranzen



www.ernaehrung-umschau.de

ERNÄHRUNGS UMSCHAU 7

FORSCHUNG & PRAXIS
Juli 2017
64. Jahrgang

- Kurz & bündig**
Ketogene Diät
Super Bowls
Superfood Avocado
Bainbridge Cake
EUCH-Litell: Ersatzprodukte
- Wissenschaft & Forschung**
Bekanntheit der DGE-Empfehlungen
- Special**
Vegetarische und vegane Ersatzprodukte
- Baswissen**
Achtet
Milchprodukte & Atherosklerose
- Im Focus**
Präzisionsnahrungsmittel: Übergeordnete Prävention
- Ernährungslehre & Praxis**
Cajun-Beeren



www.ernaehrung-umschau.de

ERNÄHRUNGS UMSCHAU 8

FORSCHUNG & PRAXIS
August 2017
64. Jahrgang

- Kurz & bündig**
Meal Preping
Herschwäche und Mikrobiota
Hygiene: Salate, Smoothies und Co.
DGE-Arbeitsgruppe „Sozialerhaltung“
- Wissenschaft & Forschung**
Kostenerstattung von Ernährungsberatung
- Special**
Ernährungssoziologie
- Fortbildung**
Ketogene Diät
- Im Focus**
Food Start-ups
Ernährungslehre & Praxis
Nachhaltige Mensa
- Service Medien**
Kindernerährung 2
Gluten Free Magazin
Nachhaltigkeit
Lebensmittelfrecht



www.ernaehrung-umschau.de

ERNÄHRUNGS UMSCHAU 9

FORSCHUNG & PRAXIS
September 2017
64. Jahrgang

- Kurz & bündig**
Vitamin D
Schweinefleisch und Hepatitis E
Eigenschaften der Ungewöhnliche Pflanzenkerne
- Wissenschaft & Forschung**
Verzicht auf Frühstück bei Grundschulkindern
Körnerleguminosen
- Special**
Essbiografien in der Ernährungsberatung
- Im Focus**
Ketogene Diäten bei Krebs
- Baswissen**
Milchprodukte & Krebs
- Ernährungslehre & Praxis**
Sportgetriebe einkaufen



www.ernaehrung-umschau.de

ERNÄHRUNGS UMSCHAU 10

FORSCHUNG & PRAXIS
Oktober 2017
64. Jahrgang

- Kurz & bündig**
Pegan-Trend
Zuckerquote adäquat
Glucosamin-Nudeln
- Wissenschaft & Forschung**
Körnerleguminosen Teil 2
β-Glucan aus Getreide und Hülsen
- Special**
Ernährungstrends
- Fortbildung**
German-Nutrition Care Process
- Im Focus**
Helmbel-Richtlinie: Ernährungsberatung
- Ernährungslehre & Praxis**
Insgew



www.ernaehrung-umschau.de

ERNÄHRUNGS UMSCHAU 11

FORSCHUNG & PRAXIS
November 2017
64. Jahrgang

- Kurz & bündig**
Radioaktivität von Wildpilzen
1. EZE-Forum
Proteine: Neue Referenzwerte
- Wissenschaft & Forschung**
Produktinnovationen: Reichliche Aspekte
Vitamin K
- Special**
Fasten
- Im Focus**
PURE-Studie
- Baswissen**
Dünndarm
- Ernährungslehre & Praxis**
Stellenmarkt
- Service**
Stellenmarkt
Medien
Termine



www.ernaehrung-umschau.de

ERNÄHRUNGS UMSCHAU 12

FORSCHUNG & PRAXIS
Dezember 2017
64. Jahrgang

- Kurz & bündig**
Aktion „Gesunde Mvst.“
1. Tagung der Ernährungswissenschaftler
Ei-Alternativen
Trends in Betriebsrestaurants
- Wissenschaft & Forschung**
Vitamin K – Teil 2
Nutri-Score
- Special**
Ernährungs-kommunikation und Nachhaltigkeit
- Fortbildung**
Chronisch-entzündliche Erkrankungen
- Ernährungslehre & Praxis**
Ernährungsberatung Übergewichtiger Kinder
- Service**
Termine 2018
Medien
Stellenmarkt



www.ernaehrung-umschau.de

EDITORIAL

Heft

Auf ein Neues <i>Udo Maid-Kohnert</i>	1
Ein Fels in der Informationsbrandung: Der 13. DGE-Ernährungsbericht <i>Helmut Heseker</i>	2
Starker Staat und/oder starke Bürger? <i>Udo Maid-Kohnert</i>	3
Gar nicht angestaubt! <i>Udo Maid-Kohnert</i>	4
Das Beste kommt nicht zum Schluss – genießen wir das Heute <i>Lisa Hahn</i>	5
Essucht? Lebensmittelsucht? ...oder keins von beiden? <i>Stella Glogowski</i>	6
Es geht um die Wurst	7
<i>Stella Glogowski</i>	
Bereicherung <i>Udo Maid-Kohnert</i>	8
Der Geschmack der Gans zu Weihnachten ... <i>Sabine Schmidt</i>	9
Ernährungstrends, Heilmittel-Richtlinie und Ingwer <i>Stella Glogowski</i>	10
Geschafft! <i>Lisa Hahn</i>	11
Ein Rückschritt vom Fortschritt <i>Helmut Heseker</i>	12

WISSENSCHAFT & FORSCHUNG

ERNÄHRUNGS UMSCHAU in Zahlen <i>Helmut Heseker, Helmut Erbersdobler, Udo Maid-Kohnert</i>	1
Vegane Ernährung: Deckung der D-A-CH-Referenzwerte für kritische Nährstoffe <i>Felix Marczykowski, Christina Breidenassel</i>	1
Flächenbedarf und regionale Versorgungskapazitäten städtischer Ernährungsmuster am Beispiel Berlins <i>Susanne Esther Hönle, Toni Meier, Olaf Christen</i>	1
Geruch und Ernährung Teil 3: Lebensmittelaromen und ihre Analytik <i>Matthias Kotthoff, Mark Bücking</i>	2
Ernährungs-Apps: Akzeptanz unter jungen Erwachsenen Eine qualitative Studie <i>Anna Rohde, Stefan Lorkowski, Christine Dawczynski, Christine Brombach</i>	2
Insekten als Lebensmittel: Wahrnehmung und Akzeptanz Erkenntnisse aus der aktuellen Studienlage <i>Christina Hartmann, Michael Siegrist</i>	3

Vegane Lebensmittel: Kennzeichnungspraxis <i>Marielle Gerke, Meike Janssen</i>	3
Foto-Methode zur Ernährungserhebung: Entwicklung und Evaluation eines fotografischen Erhebungsinstruments <i>Jana Maria Knies</i>	4
Bakterielle Fehlbesiedlung: Ernährung als Teil des Therapiekonzepts Small Intestinal Bacterial Overgrowth (SIBO) <i>Katharina Gewecke, Silya Nannen-Ottens</i>	4
Bakterielle Fehlbesiedlung: Ernährung als Teil des Therapiekonzepts Small Intestinal Bacterial Overgrowth (SIBO) (Fortsetzung) <i>Katharina Gewecke, Silya Nannen-Ottens</i>	5
Ernährungs-Apps: Qualität und Limitationen Eine explorative Erhebung anhand ausgewählter Beispiel-Apps <i>Sophie Laura Holzmann, Katharina Pröll, Hans Hauner, Christina Holzapfel</i>	5
Edmonton Obesity Staging System (EOSS) Eine deskriptive Analyse von adipösen Patienten im Verlauf des multidisziplinären Therapieprogramms DOC WEIGHT® <i>Mario Hellbardt, Sarah Victoria Schwalm, Klaus Winckler, Birgit Schilling-Massmann</i>	6
Der Einfluss sozialer Merkmale auf das Ernährungsverhalten deutscher Kinder und Jugendlicher Isst man tatsächlich, was man ist? <i>Sebastian Mader, Malte Rubach, Wolfram Schaecke</i>	6
Bekanntheit der lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) Ergebnisse einer repräsentativen Verbraucherbefragung <i>Angela Bechthold, Isabelle Wendt, Barbara Laubach, Claus Mayerböck, Helmut Oberitter, Ute Nöthlings</i>	7
Praxis der Kostenerstattung von Ernährungsberatungs- leistungen in Deutschland. Ergebnisse einer Befragung ausgewählter gesetzlicher und privater Krankenversicherungen <i>Sigrid Hahn, Nicole Tieri</i>	8
Verzicht auf das Frühstück bei Grundschulkindern Kofaktoren als wichtige Grundlage für zielgerichtete Präventionsmöglichkeiten <i>Meike Traub, Jürgen Michael Steinacker, Dorothea Keszyüs und die Arbeitsgruppe „Komm mit in das gesunde Boot“</i>	9
Körnerleguminosen in der Humanernährung Nährstoffgehalt und Proteinqualität von Hülsenfrüchten <i>Helmut F. Erbersdobler, Christian A. Barth, Gerhard Jahreis</i>	9
Körnerleguminosen in der Humanernährung Nährstoffgehalt und Proteinqualität von Hülsenfrüchten (Fortsetzung) <i>Helmut F. Erbersdobler, Christian A. Barth, Gerhard Jahreis</i>	10
Gesundheitliches Potenzial von β-Glucan aus Gerste und Hafer <i>Wiebke Schlörmann, Michael Gleis</i>	10

Rechtliche Aspekte bei Produktinnovationen im Lebensmittelrecht
Ina Volkhardt, Olaf Christen, Gabriele I. Stangl, Peggy G. Braun, Stefan Lorkowski, Toni Meier 11

Vitamin K – ein Update
 Teil 1: Ernährungswissenschaftliche Grundlagen
Alexandra Schek 11

Vitamin K – ein Update
 Teil 2: Medizinische Aspekte
Alexandra Schek 12

Nutri-Score: Effektivität der in Frankreich eingeführten Nährwertkennzeichnung
Chantal Julia, Serge Herberg 12

SPECIAL

Die „Nordic Diet“
Nordische Kost mit Inspirationen aus dem Süden
Marjukka Kolehmainen 1

New German Diet: Ernährung in Deutschland 2.0
Interview mit Thomas Ellrott 1

Algen und Algenprodukte als neuartige Lebensmittel
Jana Maria Knies 2

Instrumente der Ernährungspolitik
Ein Forschungsüberblick – Teil 1
Achim Spiller, Anke Zühlendorf, Sina Nitzko 3

Instrumente der Ernährungspolitik
Ein Forschungsüberblick – Teil 2
Achim Spiller, Anke Zühlendorf, Sina Nitzko 4

Das neue Bundeszentrum für Ernährung: Politische Akteure rücken stärker ins Blickfeld
Interview mit Margareta Büning-Fesel 4

Altern im Privathaushalt: Barrieren für die Ernährungsversorgung von Hochbetagten
Heide Preuß 5

Fremde Hilfe im Haushalt
 Herausforderungen und Chancen aus pflegerischer Sicht
Interview mit Helga Noll 5

„Food Addiction“: Suchtartiges Essverhalten
 Stand der Forschung mit der Yale Food Addiction Scale
Carolin Hauck, Thomas Ellrott 6

Vegetarische und vegane Ersatzprodukte
 Fleisch-, Wurst- und Käsealternativen
Gabriele Graf, Nora Dittrich, Isabelle Mühleisen, Angela Clausen ... 7

Ernährungsberatung: Proteinkombinationen in der vegetarischen/veganen Ernährung
Interview mit Claudia Thienel 7

Den Ernährungsalltag verstehen: Ein Beitrag der Ernährungssoziologie für eine interdisziplinäre Ernährungsforschung
Jana Rückert-John 8

Essbiografien in der Ernährungsberatung
„Am Ende steht nicht das ‚richtige‘ Ernährungsverhalten ...“
Interview mit Christine Brombach und Ute Zocher 9

Ernährungstrends: Was steckt hinter dem Erfolg von Paleo, Clean Eating & Co.?
 Eine soziologische Betrachtung
Thomas Schröder 10

Fasten – präventiv, therapeutisch, kontinuierlich, intermittierend?
Rainer Stange 11

Aus eigenem Antrieb: Fasten als Auszeit
Interview mit Johanna Feichtinger 11

Ernährungskommunikation und Nachhaltigkeit
Perspektiven eines Forschungsfeldes
Jasmin Godemann, Tina Bartelmeß 12

IM FOCUS

Kontroverse Ernährungsthesen auf dem Prüfstand
Zuckerkonsum und Stoffwechselkrankheiten. Stand der kontrovers geführten Debatte
Kimber L. Stanhope 1

Kontroverse Ernährungsthesen auf dem Prüfstand
Ernährungsempfehlungen 2020: Quo vadis, Nahrungsfette
Stefan Lorkowski 2

Einfluss kontextueller Signale auf Bewertung und Wahrnehmung von Lebensmitteln
Bernd Weber 2

Furocumarine in Pastinaken
Ein Problem für die Säuglingsernährung?
Michael Häberle 3

Kontroverse Ernährungsthesen auf dem Prüfstand
Referenzwerte für die Proteinzufuhr – Zeit für eine Neubewertung?
Peter Stehle 3

Die Rolle von systematischen Reviews und Meta-Analysen in der Evidenzbewertung
Heiner Boeing 3

Knochengesundheit – Vitamin D, Calcium, Bewegung
Heike A. Bischoff-Ferrari 3

Das Salz in der Suppe. Eine diskursive Betrachtung der Speisesalzzufuhr im Kontext der Entstehung chronischer Krankheiten und diesbezüglicher präventiver Ansätze
Anja Kroke 3

Nahrungsergänzungsmittel – Sinn oder Unsinn
Karl-Heinz Wagner 3

Analyse und Bedeutung von Ernährungsmustern
Lukas Schwingshackl 3

Kontroverse Ernährungsthesen auf dem Prüfstand
Milch und Milchprodukte: Sind aktuelle Verzehrempfehlungen wissenschaftlich begründet?
Bernhard Watzl 4

Rotes Fleisch und Dickdarmkrebs: Wissenschaftliche Evidenz und zugrundeliegende Mechanismen
Pablo Steinberg 4

„Frei von“-Produkte zwischen Medizin und Markt <i>Georg Schäppi</i>	4
Mikrobiom im Darm... Krieg und Frieden an der Grenze zwischen Entzündung und Stoffwechsel <i>Dirk Haller</i>	4
Ernährungs- und Lebensmittelforschung – werden wir den gesellschaftlichen Herausforderungen gerecht? <i>Manfred J. Müller</i>	5

Präkonzeptionelle Übergewichtsprävention <i>Cornelia Wäscher, Andrea Lambeck, Ulrike Korsten-Reck, Wolf Kirschner, Joachim W. Dudenhausen</i>	7
---	---

Eine Analyse der Food Start-up-Szene in der Region München Gesundheit im Mittelpunkt? <i>Veronika Prankl, Kerstin Dressel, Hans Hauner</i>	8
--	---

Stellungnahme zu ketogenen und kohlenhydratarmen Diäten bei Menschen mit Krebs <i>Nicole Erickson, Daniel Buchholz, Jutta Hübner für die Arbeitsgemeinschaft Prävention und Integrative Onkologie (PRIO) der Deutschen Krebsgesellschaft (DKG)</i>	9
--	---

Aufnahme der ambulanten Ernährungsberatung in die Heilmittel-Richtlinie des G-BA <i>Mario Hellbardt</i>	10
---	----

Mehr Fette, weniger Kohlenhydrate? Kommentar zur PURE-Studie von DEHGAHN et al. <i>Lukas Schwingshackl, Georg Hoffmann</i>	11
--	----

ZERTIFIZIERTE FORTBILDUNG

Qualitative Forschung verstehen und anwenden <i>Jasmin Godemann</i>	2
---	---

Herstellungsbedingte Toxine in Lebensmitteln (Food-borne Toxins) Teil 2: Heterozyklische aromatische Amine, polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe und Furan <i>Sandra Ulrich-Rückert</i>	4
---	---

Biografische Arbeit und Umgang mit subjektiven Theorien in der Ernährungsberatung „Sich Ziele setzen ist nichts für uns, die erreichen wir eh nicht!“ <i>Ute Zocher</i>	6
---	---

Ketogene Diät – eine Herausforderung für Patienten und Fachkräfte Einsatz, Wirkungsweise und Durchführung bei Epilepsien im Kindesalter und seltenen angeborenen Stoffwechselerkrankungen <i>Ulrike Och, Tobias Fischer, Thorsten Marquardt</i>	8
---	---

Der German-Nutrition Care Process Ernährungsprobleme systematisch lösen <i>Sabine Ohlrich-Hahn, Lars Selig, Daniel Buchholz</i>	10
---	----

Chronisch-entzündliche Erkrankungen Ansatzpunkte für die Ernährungstherapie <i>Daniela Fangmann, Till Hötte, Matthias Laudes</i>	12
--	----

BASISWISSEN

Milch und Milchfrischprodukte Teil 4: Konsum von Milchfrischprodukten und Dyslipoproteinämie <i>Christina Brei, Ulrike Amann-Gassner, Helmut Heseke, Jürgen Schrezenmeir</i>	1
--	---

Der Verdauungstrakt Teil 4: Pankreas <i>Sigrid Hahn, Melanie Ferschke</i>	3
---	---

Milch und Milchfrischprodukte Teil 5: Konsum von Milchfrischprodukten und Hypertonie <i>Christina Brei, Helmut Heseke, Helmut F. Erbersdobler</i>	5
---	---

Kobalt Physiologie, Funktionen, Vorkommen und gesundheitliche Aspekte <i>Anna Stahl-Pehe, Helmut Heseke</i>	7
---	---

Milch und Milchfrischprodukte Teil 6: Konsum von Milchfrischprodukten und Atherosklerose <i>Christina Brei, Helmut F. Erbersdobler, Jürgen Schrezenmeir</i>	7
---	---

Milch und Milchfrischprodukte Teil 7: Konsum von Milchfrischprodukten und Krebs <i>Christina Brei, Julia Weigl, Jürgen Schrezenmeir, Pablo Steinberg</i>	9
---	---

Der Verdauungstrakt Teil 5: Dünndarm – Duodenum <i>Sigrid Hahn, Melanie Ferschke</i>	11
--	----

BERUFSPRAXIS

Qualitätssicherung und -management Analyse des Arbeitsmarkts für Ökotrophologen <i>Jennifer Lehnert, Petra Naujoks</i>	10
--	----

QS/QM: Berufseinstieg, Arbeitsalltag und Schnittstellenmanagement <i>Interview mit Juliane Dolberg</i>	10
--	----

ERNAHRUNGSLEHRE & PRAXIS

„Lecker tafeln! Von der Tafel auf den Familientisch“ <i>Carina Schnellbacher, Mirko Eichner, Imke Eisenblätter, Manon Struck-Pacyna</i>	1
---	---

Acai. Südamerikanisches „Superfood“ <i>Katharina A. Goerg</i>	2
---	---

Lebensmittelallergene Teil 5: Weizen und verwandte Getreide als Krankheitsursachen – botanische Grundlagen <i>Rolf Steinmüller</i>	5
--	---

Kaffee Teil 3: Einfluss auf Krebskrankheiten <i>Margrit Richter</i>	4
---	---

Fasten im Ramadan <i>Margrit Richter</i>	5
--	---

Lebensmittelallergene im Porträt Teil 6: Allergien und Intoleranzen auf Weizen und verwandte Getreide <i>Rolf Steinmüller</i>	6	Helga STRUBE verabschiedet.....	7
Goji-Beeren Superfood aus der Traditionellen Chinesischen Medizin <i>Katharina A. Goerg</i>	7	Ankündigungen: Sporternährung praxisnah, Nahrungsergänzungsmittel, Perinatale Programmierung	7
Nachhaltige Mensa Konzept der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Essen-Duisburg <i>Interview mit Gerd Schulte-Terhusen</i>	8	Ankündigungen: Abstracts für Vorträge und Poster zum 55. Wissenschaftlichen Kongress der DGE in Hohenheim – jetzt bewerben!, Ernährung und Immunsystem, Fett: Darf es ein wenig mehr sein?.....	8
Sportgerecht einkaufen Einkaufstipps für Leistungssportler <i>Anja Carlsohn, Claudia Osterkamp-Baerens</i>	9	Personalie: Prof. Dr. Heinrich KASPER	8
Ingwer Scharfes „Superfood“ <i>Katharina A. Goerg</i>	10	10 Regeln der DGE aktualisiert	9
Der Küchengarten (H)Ort für gesundes Essen <i>Christine Brombach, Friederike Kasten</i>	11	Personalie: Prof. Dr. Nepomuk ZÖLLNER	9
Ernährungsberatung von Familien mit übergewichtigen Kindern: Mehr Lebensfreude und Genuss Das KinderLeicht-Abnehmprogramm <i>Agnes Streber</i>	12	Ankündigungen: Der Darm ist, was er isst!?, Zu Gast in anderen Küchen	9
DGE-MITTEILUNGEN		DGE vergibt Journalisten-Preise 2017	10
Wenn Leber, Niere und Pankreas streiken <i>Sina Wagner</i>	1	Personalie: Dr. Eva LESCHIK-BONNET	10
Aktionstag Kita- und Schulverpflegung unter dem Motto „Gut gedacht = gut gemacht?“ <i>Roswitha Bley</i>	1	DGE-Arbeitstagung „Sporternährung praxisnah – top trainiert und ernährt“	11
Personalien: Prof. Dr. Helmut ROTTKA, Prof. Dr. Gerhard SCHÖCH	1	Perinatale Programmierung 24. Ernährungsfachtagung der Sektion Baden-Württemberg <i>Ann-Katrin Schöning, Anne Hassel, Peter Grimm</i>	12
Referenzwerte für Natrium, Chlorid und Kalium aktualisiert	2	Neue Leitung: Referat Fachmedien/ Sektionskoordination und Referat Wissenschaft	12
Meinungsumfrage der DGE.....	2	Personalie: Dr. Barbara ENDER	12
Ankündigungen: „Linse, Lupine, Soja & Co.“, „Sauermilchprodukte“	2	VDD-MITTEILUNGEN	
DGE verleiht Hans Adolf Krebs-Preis 2017 Mikrobiota und Entstehung von Morbus Crohn	3	Kann Psoriasis vulgaris durch Ernährung verbessert werden? <i>Cindy Heerling, Luzia Valentini</i>	1
Posterpreise 2017	4	Keine Unterschiede im Ernährungswissen von Erst- und Viertklässlern Eine Querschnittstudie in zwei Grundschulen in Neubrandenburg <i>Vera Bretträger, Sophie Waibl, Luzia Valentini</i>	2
Neue Ehrenmitglieder der DGE.....	4	Ernährungsmanagement bei postoperativem Chylothorax in der Pädiatrie. Teil 1 <i>Fanny Daume, Elisa Deisel</i>	3
Ernährungs- und Lebensmittelforschung. Werden wir den gesellschaftlichen Herausforderungen gerecht? 54. Wissenschaftlicher DGE-Kongress in Kiel	5	Ernährungsmanagement bei postoperativem Chylothorax in der Pädiatrie. Teil 2 <i>Fanny Daume, Elisa Deisel</i>	4
Linse, Lupine, Soja & Co. – nicht nur für Veganer 6. DGE-BW-Forum <i>Lisa-Marie Störzer, Peter Grimm</i>	6	34. Ernährungskongress der Diätologen Österreichs 2017 La dolce Vita – Diabetes und Ernährung	5
Infoblatt zum DGE-Ernährungskreis	6	VDD gut für die Zukunft gerüstet Kongress zum 60-jährigen Jubiläum des VDD in Wolfsburg <i>Luise Richard</i>	6
		Grundlagen zu Körpergröße, Körpergewicht, Körper- zusammensetzung und Handkraft bei Erwachsenen Band 2 der VDD-Leitlinien liegt vor.....	7
		Vollkost = (Herz)gesunde Ernährung im Krankenhaus? <i>Marion Bohl</i>	7
		Angeborene Stoffwechselstörungen: PKU und Mukoviszidose Diätetik in der Pädiatrie und darüber hinaus.....	8

Kommunikation in der Prävention.....	9
Speiseessig: (patho-)physiologische Wirkungen <i>Carina Siegert, Manuela Konrad, Marlies Wallner, Hermann Toplak, Elisabeth Pail</i>	10
EFAD-Konferenz 2017	11
ENDietS während der 10. EFAD-Konferenz in Rotterdam <i>Ursula Lukas</i>	12
VDD-Award 2018	12

VDOE-MITTEILUNGEN

Seminare für alle Arbeitsbereiche im Angebot	1
Next Generation Food 2016 <i>Kerstin Wriedt</i>	2
Ernährungsmitbedingte Erkrankungen aus einem anderen Blickwinkel betrachtet <i>Anne Walther</i>	3
VDOE-Mitgliederversammlung 2017	3
„Frei von“ & Co. in der Ernährungsberatung Eine große Herausforderung <i>Imke Reese</i>	4
VDOE-Netzwerktreffen: „Extremes Körpergewicht und Schnittstellenmanagement“, „Außer-Haus-Verpflegung und Mangelernährung von Senioren“	4
Meilenstein: Gemeinsamer Bundesausschuss nimmt Ernährungstherapie in Heilmittel-Richtlinie auf	5
Glückwunsch: 24 neue Zertifikatsinhaber	5
Berufliche Vielfalt in Berlin <i>Eva Scharfenberg</i>	6
Extremes Körpergewicht und Schnittstellenmanagement Netzwerktreffen Adipositas, Ernährungsberatung/-therapie und Klinik <i>Anja Krumbe</i>	7
Mangelernährung bei Senioren Treffen des VDOE-Netzwerks Außer-Haus-Verpflegung 2017 <i>Sara Flügel</i>	8
AG Ernährungsforschung Ernährungstherapie etablieren <i>Maïke Groeneveld</i>	8
Berufliches Zukunftsfeld Klinik VDOE Netzwerk Klinik <i>Astrid Donalies</i>	9
VDOE darf offiziell beim G-BA Stellung beziehen	9
VDOE-Wahlprüfsteine zur Bundestagswahl	9
Jubiläum: VDOE verleiht OECOTROPHICA-Preis 2017	10
Kurzvorstellungen: Mit dem OECOTROPHICA-Preis 2017 prämierte Arbeiten <i>Kristina Foterek</i>	10

OECOTROPHICA-Preisträgerin 2017 im Bereich Ernährungsverhaltens-/Konsumforschung <i>Lea Schader</i>	11
Neuer VDOE-Beirat gewählt	11
OECOTROPHICA-Preisträgerin 2017 im Bereich Humanernährung <i>Kristin Norman</i>	12
Urte BRINK: 10 Jahre Einsatz für den VDOE	12
Mentoring 2018/2019: Jetzt bewerben!	12

GEK-MITTEILUNGEN

„Der Gemeinschaftsverpflegungsbranche eine Stimme geben!“ <i>Interview mit Jörg Jendryny</i>	8
---	---

MEDIEN (REZENSIONEN)

Essen und Ernährungsbildung in der KiTa.....	2
App der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e. V.	2
Journal culinaire: Kakao, Schokolade, Kuvertüre	2
Nährwert-Tabellen (Souci/Fachmann/Kraut)	3
„Ernährungsrichtungen aktuell bewertet“ und „Foodtopia“	3
Regional, innovativ und gesund	3
Kochabende. Rezepte & Geschichten von Geflüchteten	4
Health Trends. Gesundes Leben in der Zukunft	4
Kochbuch [in a box]	4
Traditionelle Lebensmittel. Eine kulinarische Reise durch Europa	5
Ernährungspraxis Onkologie.....	5
Vegane Ernährung. Schwangerschaft, Stillzeit und Beikost ...	5
Essen und Trinken bei pflegebedürftigen Menschen. Ratgeber für pflegende Angehörige	5
Allergieinformationsdienst	6
Food Fraud	7
Küchenhygiene für Profis.....	7
Nachhaltigkeit in der Ernährung	8
Online-Video-Kurse Wie eine umweltgerechte Ernährung den Konsum und das Ernährungssystem verändern kann	8
Gesunde Ernährung von Anfang an.....	8
Das Veggie-Kochbuch für die Kita	8
Gluten Free Magazin.....	8

Lebensmittelrecht.....	8
Achtung Zucker!	8
Unsere Ernährungsbiografie	9
Foodreport 2018.....	9
Einfach ehrlich essen	10
Kinderrheuma.....	10
Eiskalt erwischt!	10
Leaf to Root. Gemüse essen vom Blatt bis zur Wurzel.....	11
Flow Kochbuch	11
E-Nummern, Zusatzstoffe	11
Nahrungsergänzungsmittel: Das sollte ich wissen.....	12
Journal culinaire: Obst und Gemüse haltbar machen	12

ZU GUTER LETZT

Die Verbreitung der Welt

<i>Helmut Heseke</i>	1
----------------------------	---

Von Lifehacks, Foodhacks und Rezeptvideos

<i>Stella Glogowski</i>	2
-------------------------------	---

Von Bauernregeln und Ministerreimen

<i>Udo Maid-Kohnert</i>	3
-------------------------------	---

Frühstücksmonotonie

<i>Helmut Heseke</i>	4
----------------------------	---

Lebensmittelumsatzsteuer-Kuddelmuddel

<i>Helmut Heseke</i>	5
----------------------------	---

Wettrüsten

<i>Helmut Heseke</i>	6
----------------------------	---

Wenn die Süßen sauer werden ...

<i>Udo Maid-Kohnert</i>	7
-------------------------------	---

Frechheit: Ost-West-Gefälle

<i>Helmut Heseke</i>	8
----------------------------	---

Fettkrieg

<i>Helmut Heseke</i>	9
----------------------------	---

Autonomes Essen

<i>Udo Maid-Kohnert</i>	10
-------------------------------	----

Iss, was dir guttut!

<i>Sabine Schmidt</i>	11
-----------------------------	----

Ohne Quellenangabe

<i>Sabine Schmidt</i>	12
-----------------------------	----