

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



Was bestimmt unsere Lebensmittelauswahl?

Einfluss von Kultur und Biologie

Programm

12. – 14. März 2025

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, Blauer Saal (beide 1. OG), Aschrottsaal, Aschrottfoyer (beide EG)

Ausstellung und Kaffeepausen

Foyer (EG)

Get-together

Foyer (EG)

Treffen der DGE-Fachgruppen

Mittwoch, 12. März 2025 und Donnerstag, 13. März 2025
(Interessierte herzlich willkommen)

Fortbildungspunkte

Diese Veranstaltung wird für die kontinuierliche Fortbildung von Inhaber*innen der Zertifikate von DGE, VDD und VDOE sowie des VFED mit 16 Punkten (Mittwoch 5 Punkte, Donnerstag 6 Punkte, Freitag 5 Punkte) berücksichtigt.

Mitgliederversammlung der Sektion Hessen der DGE

Donnerstag, 13. März 2025 von 12.15 bis 13.45 Uhr, Bankettsaal (1. OG)

Mittwoch, 12. März 2025


ab 11.30 Uhr **Anmeldung und Ausstellung (Foyer)**

12.30 Uhr **Eröffnung und Grußworte (Festsaal)**

Plenarvortrag 1 (Festsaal)

Planetary Health Food unter Realitätsschock:

Der Kampf der Ernährungsimperative gegen Gleichgültigkeit und noch schlimmere Feinde

13.45 Uhr Kaffeepause und Ausstellung (Foyer) 

14.15 Uhr **Vortragsreihen V1 bis V5**


V1 Public Health Nutrition 1 (Festsaal)

V2 Lebensmittelwissenschaft (Blauer Saal)

V3 Ernährungsberatung / Ernährungsbildung (Gesellschaftssaal)

V4 Ernährungsmedizin 1 (Bankettsaal)

V5 Physiologie und Biochemie der Ernährung 1 (Rosensaal)

15.45 Uhr Kaffeepause und Ausstellung (Foyer) 

16.15 Uhr **Posterpräsentationen P1 bis P4 · Science Slam**

P1 Ernährungsberatung (Festsaal)

P2 Physiologie und Biochemie der Ernährung 1 (Blauer Saal)

P3 Public Health Nutrition 1 (Aschrottfoyer)

P4 Lebensmittelwissenschaft 1 (Aschrottsaal)

6. Science Slam der DGE-Fachgruppe Early Career Scientists (Gesellschaftssaal)

17.15 Uhr **Symposien der DGE-Fachgruppen**

– Fachgruppe Epidemiologie (Blauer Saal)

Biomarker für Umweltkontaminanten in der Ernährung

– Fachgruppe Gemeinschaftsverpflegung (Gesellschaftssaal)

Macht Krankenhausessen krank?

– Fachgruppe Physiologie und Biochemie der Ernährung (Rosensaal)

Sinneswahrnehmungen und Nährstoffaufnahme

– Fachgruppe Ernährungsbildung (Bankettsaal)

Schulische Ernährungsbildung in der transformativen Gesellschaft

18.45 Uhr **Treffen der DGE-Fachgruppen**

– Epidemiologie (Blauer Saal)

– Ernährungsbildung (Bankettsaal)

– Gemeinschaftsverpflegung (Gesellschaftssaal)

– Physiologie und Biochemie der Ernährung (Rosensaal)

bis 19.15 Uhr

Donnerstag, 13. März 2025

9.00 Uhr	Posterpräsentationen P5 bis P8 P5 Gemeinschaftsverpflegung (Festsaal) P6 Physiologie und Biochemie der Ernährung 2 (Blauer Saal) P7 Ernährungsverhaltensforschung 1 (Aschrottfoyer) P8 Ernährungsmedizin / Epidemiologie (Aschrottsaal)	
10.00 Uhr	Kaffeepause und Ausstellung (Foyer)	
10.30 Uhr	Plenarvortrag 2 (Festsaal) <i>Control of hunger by intrinsic signals and environmental cues</i> Verleihung des Hans-Adolf-Krebs-Preises 2025 (Festsaal)	
11.45 Uhr	Posterpräsentationen P9 bis P12 P9 Ernährungsbildung (Festsaal) P10 Physiologie und Biochemie der Ernährung 3 (Blauer Saal) P11 Public Health Nutrition 2 / Ernährungsverhaltensforschung 2 (Aschrottfoyer) P12 Lebensmittelwissenschaft 2 (Aschrottsaal)	
12.45 Uhr	Mittagspause und Ausstellung (Foyer)	
14.00 Uhr	Vortragsreihen V6 bis V9 · Symposium der DGE-Fachgruppe V6 Public Health Nutrition 2 (Festsaal) V7 Epidemiologie 1 (Gesellschaftssaal) V8 Ernährungsverhaltensforschung 1 (Bankettsaal) V9 Gemeinschaftsverpflegung (Rosensaal) Fachgruppe Lebensmittelwissenschaft (Blauer Saal) <i>Neuartige Lebensmittel – rechtliche Grundlagen & Beispiele</i>	
15.30 Uhr	Kaffeepause und Ausstellung (Foyer)	
16.00 Uhr	Symposien der DGE-Fachgruppen <ul style="list-style-type: none"> – Fachgruppe Public Health Nutrition (Blauer Saal) <i>Proteine auf dem Teller – welche werden wir zukünftig essen?</i> – Fachgruppe Ernährungsmedizin (Gesellschaftssaal) <i>Appetitregulation</i> – Fachgruppe Ernährungsverhaltensforschung (Festsaal) <i>Von Konsumtypen bis Gemeinschaftsessen: Psychologische und soziale Perspektiven auf Lebensmittelwahl und -nutzung</i> 	
17.30 Uhr	Treffen der DGE-Fachgruppen <ul style="list-style-type: none"> – Ernährungsberatung (Rosensaal) – Ernährungsmedizin (Gesellschaftssaal) – Ernährungsverhaltensforschung (Festsaal) – Lebensmittelwissenschaft (Bankettsaal) – Public Health Nutrition (Blauer Saal) 	
18.00 Uhr	Verleihung der Posterpreise (Blauer Saal) Im Anschluss Get-together im Foyer	

Freitag, 14. März 2025

9.00 Uhr

Symposien

- 40 Jahre DONALD Studie (Gesellschaftssaal)
- Nahrungsergänzungsmittel versus Food First Approach im Sport (Festsaal)
- Der Bürgerrat Ernährung – Ein neues Beteiligungsverfahren in der Ernährungspolitik? (Blauer Saal)
- Ernährung Erwachsener in Bayern – Ergebnisse der dritten Bayerischen Verzehrsstudie (BVS III) (Bankettsaal)
- Kinderernährung entlang der Lebensachse (Rosensaal)

10.30 Uhr

Kaffeepause und Ausstellung (Foyer)



11.00 Uhr

Vortragsreihen V10 bis V14

- V10** Public Health Nutrition 3 (Festsaal)
- V11** Ernährungsverhaltensforschung 2 (Blauer Saal)
- V12** Epidemiologie 2 (Gesellschaftssaal)
- V13** Ernährungsmedizin 2 (Bankettsaal)
- V14** Physiologie und Biochemie der Ernährung 2 (Rosensaal)

12.30 Uhr

Kaffeepause und Ausstellung (Foyer)



13.00 Uhr

Diskussionsrunde (Festsaal)

Ernährungsverhalten in Deutschland – Strategien für 2040

Resümee und Verabschiedung

Ende der Veranstaltung 14.00 Uhr

PROGRAMM

Mittwoch, 12. März 2025

ab 11.30 Foyer

Anmeldung
Begrüßungskaffee und Ausstellung

12.30 Uhr Festsaal

**Eröffnung und Grußworte
zum 62. Wissenschaftlichen Kongress
der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.**


- *Prof. Dr. Bernhard Watzl,
Präsident der DGE*
- *Cem Özdemir,
Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft
(Videobotschaft)*
- *Prof. Dr. Claudia Becker,
Rektorin der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg
(Videobotschaft)*

Plenarvortrag 1

Vorsitz: *Prof. Dr. Gabriele Stangl*

**Planetary Health Food unter Realitätsschock.
Der Kampf der Ernährungsimperative gegen Gleichgültigkeit
und noch schlimmere Feinde**

Prof. Dr. Gunther Hirschfelder, Universität Regensburg

13.45 Uhr Foyer 

Vortragsreihen V1 bis V5

14.15 Uhr

Festsaal

V1 – Public Health Nutrition 1

Gefahr durch Lebensmittel: Kommunikation, Wissen,
Exposition – Auswirkungen für PHN-Maßnahmen

Vorsitz: *Dr. Eleonore Heil*

- V 1-1 Visuelle Darstellungen lebensmittelbasierter Ernährungsempfehlungen: Wie sollten verständliche Visualisierungen gestaltet sein?
Sophie Prell, Sabine Best, Leonie Otten, Silke Thiele, Kiel
- V 1-2 Evaluation einer Intervention zur Verbesserung der ernährungsphysiologischen Qualität der Einsatzverpflegung der Bereitschaftspolizei
Stefan Ambacher, Melanie Schneider, Petra Lührmann, Schwäbisch Gmünd
- V 1-3 Unterscheiden sich biologisch und konventionell erzeugte Produkte in ihren (Jod)Salzgehalten? Ein Vergleich anhand der Produktmonitoring-Daten des Max Rubner-Instituts (MRI)
Corinna Gréa, Anna Dittmann, David Wolff, Silvia Roser, Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann, Karlsruhe
- V 1-4 Sozioökonomischer Status und Verzehr gesüßter Lebensmittel bei Klein- und Vorschulkindern in Deutschland – Ergebnisse der KiESEL-Studie
Clarissa Spiegler, Leonie Burgard, Maik Döring, Anna-Kristin Brettschneider, Andrea Straßburg, Regina Ensenaer, Thorsten Heuer, Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann, Karlsruhe
- V 1-5 Expositionsschätzung für ausgewählte Elemente, Nährstoffe, Nitrat und Umweltkontaminanten für Kinder in Deutschland – eine Übersicht
Anna Elena Kolbaum, Tobias Höpfner, Melanie Wollenberg, Oliver Lindtner, Berlin
- V 1-6 Der Beitrag von Säuglingsmilchnahrung zur ernährungsbedingten Exposition von ausgewählten Elementen
Tobias Höpfner, Melanie Wollenberg, Anna-Lena Klook, Oliver Lindtner, Berlin

14.15 Uhr

Blauer Saal

V2 – Lebensmittelwissenschaft**Neue Produkte, neue Inhaltsstoffe – neue Probleme?**Vorsitz: *apl. Prof. Dr. Volker Böhm*

- V 2-1 **Lebensmittelsicherheit im Fokus: Glycoalkaloide in Kartoffeln und Kartoffelprodukten**
Christina Meyers, Keven Mittau, Kimberly Stahl, Ella-Lorena Faas, Michael Knoblauch, Sascha Rohn, Marcus Schmidt, Inga Smit, Detmold
- V 2-2 **Screening von Zucchini auf Cucurbitacine und wertgebende Inhaltsstoffe unter Klimawandelbedingungen im Verbundprojekt QCuK**
Nikola Laurencikova, Susanne Neugart, Tobias Pöhl, Göttingen
- V 2-3 **Food Insects as a Source of Trace Elements for Human Nutrition**
Katharina Jans, Swantje Voß, Marie-Luise Jahn, Alexander Maxones, Marc Birringer, Gerald Rimbach, Kiel
- V 2-4 **Bewertung des Nährstoffprofils von veganen Käsealternativen aus konventioneller und ökologischer Erzeugung auf dem deutschen Markt**
Büsra Demir, Joelina Dietrich, Stine Weder, Markus Keller, Biebertal
- V 2-5 **Vitamin A₅, ein neu identifizierter Mikronährstoff für Gehirn und Nerven: Was ist Fakt, was fehlt noch?**
Ralph Rühl, Sascha Rohn, Volker Böhm, Torsten Bohn, Berlin
- V 2-6 **What's in our food: first results of the BfR MEAL study on process contaminants**
Irmela Sarvan, Oliver Lindtner, Matthias Greiner, Berlin

14.15 Uhr

Gesellschaftssaal

V3 – Ernährungsberatung / Ernährungsbildung**Ernährungsberatung**

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

- V 3-1 „Guten Morgen virtueller Patient, wie geht's Ihnen heute?“ – virtuelle Anamnesegespräche in der Ausbildung von Ernährungsfachkräften
Claudia Miersch, Katharina Rädels-Ablass, Klaus Schliz, Sandra Pahr-Hosbach, Marion Roddewig, Hanna Schwendemann, Stephanie Rupp, Cornelia Schlick, Erfurt
- V 3-2 Aspekte individualisierter Ernährungsempfehlungen in Gesundheitsapps aus Sicht potenzieller Nutzenden: Ergebnisse einer Online-Befragung
Sabrina Antor, Anna Strüven, Kathrin Gemesi, Georges Weis, Katja Lotz, Hans Hauner, Stefan Brunner, Christina Holzapfel, Heilbronn

Forschung und Praxis zu zielgruppenspezifischer Ernährungsbildung

Vorsitz: Prof. Dr. Silke Bartsch

- V 3-3 Supporting community health workers for context-specific food and nutrition literacy: implementation of a multi-media edutainment intervention for South Africans
Elochukwu Christopher Okanmelu, Machoene Derrick Sekgala, Peter Delobelle, Olufunke Alaba, Nicole Holliday, Jillian Hill, Martina Lembari, Zandile June Mchiza, München
- V 3-4 Factors influencing parents' awareness and knowledge of food-based dietary guidelines for children and adolescents
Michael Kilb, Dominik Dauner, Eva Dichiser, Regina Ensenauer, Karlsruhe
- V 3-5 Ernährungsbildung von Kinder- und Jugendärzt*innen: quantitative Erhebung von Bedarfen und Kompetenzen bzgl. Essstörungen
Lisa-Michelle Dietz, Amelie Haberlander, Laura von Iven, Cathleen Bunzel, Mario Meixner, Jana Markert, Anke Reißmann, Katja Kröller, Dresden
- V 3-6 Ernährungsbildung für Ballett-Tänzer*innen auf Instagram – Aufklärung einer problematischen Zielgruppe?
Constanze Betz, Tina Bartelmeß, Bayreuth

14.15 Uhr

Bankettsaal

V4 – Ernährungsmedizin 1**Adipositas**

Vorsitz: Prof. Dr. Christina Holzapfel, Dr. Janna Enderle

- V 4-1 **Die S3-Leitlinie Adipositas: Aktuelle Empfehlungen zur Prävention**
Peter von Philipsborn, Melanie Bahlke, Christina Breidenassel, Christina Holzapfel, Christine Joisten, Diana Rubin, Marion Jung-Friebe, Hans Hauner, München
- V 4-2 **Geruchsfunktion und -präferenzen bei Kindern und Jugendlichen mit Adipositas**
Verena Steinhauser, Bea Klos, Helene Sauer, Nazar Mazurak, Stephan Zipfel, Paul Enck, Isabelle Mack, Tübingen
- V 4-3 **Impact of a Mediterranean Diet-based intervention on cardio-metabolic risk in prediabetic vs. metabolically healthy children with obesity**
Susanne Kröber, Marlene Rechtsteiner, Leah Tomerius, Dinet Ahmed, Marlene Dieke, Lorenz Greifoner, Susann Weihrauch-Blüher, Halle (Saale)
- V 4-4 **Veränderung des Ruheenergieverbrauchs während Gewichtsreduktion und -erhaltung bei Erwachsenen mit Adipositas – Daten aus der LION-Studie**
Franca Magnin, Anna Reik, Hans Hauner, Christina Holzapfel, München
- V 4-5 **Veränderung der körperlichen Aktivität während und nach einer Formuladiät bei Erwachsenen mit Adipositas – Daten aus der LION-Studie**
David Rotzinger, Anna Reik, Meike Wiechert, Hans Hauner, Christina Holzapfel, Fulda
- V 4-6 **Mit Austernpilzpulver angereicherte Mahlzeiten verringern nicht die nachfolgende ad libitum-Energiezufuhr (2nd meal-Test) bei übergewichtigen/adipösen Erwachsenen trotz verzögerter Magenentleerung**
Jana Johnen, Lisa Dicks, Dominik J. Kaczmarek, Nils B. Kroemer, Leonie Weinhold, Sabine Ellinger, Bonn

14.15 Uhr

Rosensaal

V5 – Physiologie und Biochemie der Ernährung 1**Modellsysteme**

Vorsitz: Prof. Dr. Tilman Grune

- V 5-1 **Effects of dietary restriction on oxidative stress markers and the incidence of neoplastic lesions in mice are sex-specific**
Sarah Greve, Jana Kornherr, Anja Kipar, Francesco Prisco, Katrin Giller, Stuttgart
- V 5-2 **Hepatic α -tocopherol is significantly increased in patients with MASLD**
Felipe Jiménez-Aspee, Ekaterina Petrov, Karin Scholten, Yaron Rotman, Maren C. Podszun, Stuttgart
- V 5-3 **TNF α als Regulator kognitiver Beeinträchtigungen bei einer diät-induzierten MASLD**
Annette Brandt, Katharina Burger, Anja Baumann, Ina Bergheim, Wien, Österreich
- V 5-4 **Curcumin mediates transgenerational and sex-specific effects in the fruit fly *Drosophila melanogaster***
Silvana Hof-Michel, Belén Olga Ferrando, Anika Wagner, Gießen
- V 5-5 **The anti-obesity activity of dietary spermidine in *Drosophila melanogaster* is accompanied by an elevated excretion of N1-acetylspermidine**
Celina Runke, Gerald Rimbach, Kai Lüersen, Kiel
- V 5-6 ***Olea europaea* leaf extracts prolong lifespan and attenuate neurodegeneration in *C. elegans* models of human neurodegenerative diseases**
Clara Brauer, Pauline Albrecht, Christian Büchter, Emilija Ivanova Stojcheva, Alba Maria Ramos, José María Pinilla, José Carlos Quintela, Wim Wätjen, Halle (Saale)

15.45 Uhr Kaffeepause und Ausstellung

Foyer



Posterpräsentationen P1 bis P4 · Science Slam

16.15 Uhr

Festsaal

P1 – Ernährungsberatung

Transfer von wissenschaftlichen Theorien in die Praxis

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

- P 1-1 **Entwicklung eines veganen Menükonzepts für Ausdauersportlerinnen**
Sophie Becker, Jörg Meier, Neubrandenburg
- P 1-2 **Bedeutung von Fetten und Proteinen in der Therapie von Menschen mit insulinpflichtigem Diabetes mellitus Typ 1**
Florentine Budde, Dorothee Straka, Urte Schleyerbach, Osnabrück
- P 1-3 **Potenziell kritische Mikronährstoffe von ketogenen Ernährungsformen auf Basis von optimierten Tagesplänen**
Marc Assmann, Isabel Albrecht, Luisa Bergemann, Isabelle Düe, Tobias Fischer, Münster
- P 1-4 **Ketopoly: Eine spielerische Methode für die ketogene Ernährungstherapie zum Einsatz bei Kindern und Erwachsenen**
Janina Dapprich, Lena Guthke, Marc Assmann, Tobias Fischer, Münster
- P 1-5 **Journalistische Qualität wissenschaftlicher Ernährungspodcasts**
Fiona Wienold, Juliane Yildiz, Jasmin Godemann, Gießen
- P 1-6 **Nutzungsmotive von Social Media in der Genesung von Anorexia nervosa**
Anna Carola Möller, Jasmin Godemann, Juliane Yildiz, Gießen
- P 1-7 **Scoping Review über gewichtsneutrale Ernährungsberatung im Kontext von Gewichtsstigmatisierung**
Lisa-Celestina Triebel, Jasmin Godemann, Juliane Yildiz, Gießen
- P 1-8 **Rolle des elterlichen Bildungsstands für den Erfolg einer Ernährungsintervention bei Adipositas im Kindesalter**
Marlene Rechtsteiner, Susanne Kröber, Leah Tomerius, Dinet Ahmed, Susann Weihrauch-Blüher, Halle (Saale)

16.15 Uhr

Blauer Saal

P2 – Physiologie und Biochemie der Ernährung 1**Mikronährstoffe**Vorsitz: *Dr. René Thierbach*

- P 2-1 **Veränderung der Selenverfügbarkeit für HepG2-Zellen durch Bindung an Serumproteine**
Natalie Mayer, Maria Schwarz, Nora Meinhardt, Anna P. Kipp, Jena
- P 2-2 **Einfluss von Kupfer auf die Selenoprotein-Homöostase von differenzierten Darmepithelzellen**
Emma Charlotte Börnert, Ina-Charlotta Fritz, Alina Löser, Maria Schwarz, Anna P. Kipp, Jena
- P 2-3 **Subcellular localization of human selenium-binding protein 1 (SELENBP1) and its *C. elegans* ortholog SEMO-1**
Ira Marit Wende, Verena Alexia Ohse, Holger Steinbrenner, Josiphine Priebs, Lars-Oliver Klotz, Jena
- P 2-4 **The *C. elegans* ortholog of hSELENBP1, SEMO-1, is a marker for copper availability in hypodermal cells**
Verena Alexia Ohse, Lara Biegel, Nina Luderer, Laura Taudte, Anna P. Kipp, Lars-Oliver Klotz, Jena
- P 2-5 **Lifespan Extension in *Drosophila melanogaster* through Dietary Boron and its Homeostatic Regulation**
Tobias Jöckel, Kai Lüersen, Gerald Rimbach, Kiel
- P 2-6 **UV light exposure vs. vitamin D supplementation: a comparison of vitamin D metabolism in a pig model**
Julia Kühn, Anja Bailer, Mikis Kiourtzidis, Corinna Brandsch, Frank Hirche, Monika Wensch-Dorendorf, Gabriele Stangl, Halle (Saale)
- P 2-7 **Tachysterol2 increases calcium channel TRPV6 expression in human colon-derived Caco-2 cells**
Fabienne Drewitz, Franz Ewendt, Gabriele I. Stangl, Halle (Saale)
- P 2-8 **Etablierung einer selendefizienten Diät im MASLD-Mausmodell**
Nora Meinhardt, Anja R. Geisler, Bill Perkowski, Yvonne Hupfer, Markus Werner, Oliver Werz, Anna P. Kipp, Stefan Lorkowski, Maria Wallert, Jena

P 2-9 The influence of a trace element deficient diet on tumor growth in mice

Annika Leßmann, Maria Schwarz, Clotilde Wiel, Volkan Sayin, Anna P. Kipp, Jena

P 2-10 Antioxidantien schützen Mesangialzellen vor DHA-induzierter Ferroptose und legen anti-inflammatorische Wirkung von DHA offen

Leon Saschin, Anna Kowalewski, Helen Cloppenburg, Maria Wohlfarth, Jenny Voggel, Jörg Dötsch, Kai-Dietrich Nüsken, Eva Nüsken, Köln

16.15 Uhr

Aschrottfoyer

P3 – Public Health Nutrition 1

Wie gelingt die Implementation von Empfehlungen?

Vorsitz: Dr. Peter von Philipsborn, Dr. Eleonore Heil

P 3-1 Bedarf zur Stillförderung in Gießen

Kristina Maria Monika Link, Lisa Mack, Juliane Yildiz, Gießen

P 3-2 Das Ernährungsverhalten stillender Mütter im Vergleich zu den aktuellen DGE-Empfehlungen

Kathrin Sinnigen, Beatrice Hanusch, Aziza J. Belgardt, Nele Hockamp, Thomas Lücke, Bochum

P 3-3 Schätzung der Zufuhr von Vitamin A für Kinder der KiESEL-Studie unter Verwendung von Gehaltsdaten aus der BfR-MEAL-Studie

Sebastian Ptok, Anke Weißenborn, Irmela Sarvan, Oliver Lindtner, Berlin

P 3-4 Verzehr hochverarbeiteter Lebensmittel bei 6- bis 11-Jährigen: Ergebnisse aus EsKiMo II

Theresa Siegel, Almut Richter, Gert B. M. Mensink, Berlin

P 3-5 Lebensmittelbedingte Zufuhr der Spurenelemente Chrom, Mangan, Molybdän und Zink für Kinder unter 6 Jahren

Anna-Lena Klook, Tobias Höpfner, Irmela Sarvan, Oliver Lindtner, Halle (Saale)

P 3-6 Evidenzbasierte Proteinleitlinie der DGE: Hat die erhöhte Zufuhr von Protein präventive Effekte auf den Blutdruck und das Krebsrisiko?

Anna M. Amini, Julia Haardt, Nicole Kalotaj, Bernhard Watzl, Bonn

- P 3-7 **Entwicklung von algenbasierten Lebensmitteln auf Basis eines nachfrageorientierten Ansatzes – „ProAlge“**
Sandra Grebenteuch, Daniel Pleissner, Michael Hofmann, Frank Winter, Gunnar Mühlstädt, Maarten Heins, Elke Böhme, Jeanette Klink-Lehmann, Bad Belzig
- P 3-8 **Vorteile und Herausforderungen der mathematischen Modellierung ovo-lacto-vegetarischer Ernährungsempfehlungen**
Lisa Sturm, Karl-Heinz Wagner, Alexandra Wolf, Wien, Österreich
- P 3-9 **Analyse des Konzeptes „Nachhaltig kochen unter 1 Euro“**
Tamara Dittmar, Jörg Meier, Neubrandenburg

16.15 Uhr**Aschrottsaal****P4 – Lebensmittelwissenschaft 1****Analyse und biologische Wirkungen von Lebensmitteln**Vorsitz: *Prof. Dr. Susanne Neugart*

- P 4-1 **Effect of low pressure cold plasma on the microbial load and bioactivity in dried red pepper species**
Dilara Nur Dikmetas, Funda Karbancioglu Güler, Esra Capanoglu Güven, Tuba Esatbeyoglu, Istanbul, Türkei
- P 4-2 **PEF-Behandlung von Blaubeeren – Effekte auf physikochemische und strukturelle Eigenschaften von aus Blaubeersaft gewonnenen Partikeln und extrazellulären Vesikeln sowie auf bioaktive Inhaltsstoffe**
Wiebke Schlörmann, Fatemeh Alami, Emely Hübner, Xiaoi Guo, Kai Ahlborn, Sarah Schröder, Claudia Siemer, Simone Lipinski, Quakenbrück
- P 4-3 **Zeitliche Veränderung der Qualitätsparameter von Vollkorn-dinkelmehl aus Industriemühle versus Haushaltsmühle**
Judith Hartmann, Stine Weder, Gertrud Morlock, Markus Keller, Biebental
- P 4-4 **Systematische Analyse der radikalfangenden und antioxidativen Aktivität von Proanthocyanidinen**
Verena Labenski, Annik Fischer, Tuba Esatbeyoglu, Hannover
- P 4-5 **Antioxidative Eigenschaften von Honig: Veränderung während der Prozessierung und in-vitro Verdauung**
Tatjana Rüger, Clemens Kanzler, Magdalena Şek, Michal Halagarda, Sascha Rohn, Berlin

- P 4-6** **Protektive Wirkung ausgewählter Carotinoide auf die Lipidperoxidation induziert durch UVC-Strahlung**
Anna Heidrich, Angelika Malarski, Volker Böhm, Jena
- P 4-7** **Drosophila melanogaster as a model organism to evaluate thiamine bioactivity**
Sandra Nevermann, Katharina Jans, Keita Chikamoto, Daisuke Nakata, Yoshiyuki Ishida, Takahiro Furune, Keiji Terao, Gerald Rimbach, Kai Lüersen, Kiel
- P 4-8** **Wheat amylase/trypsin inhibitors as potentially allergenic components: a study of their distribution in different parts of the grain**
Sorel Tchewonpi Sagu, Lynn Zimmermann, Theresa Hofmeister, Frank Hirche, Harshadrai M. Rawel, Andrea Henze, Halle (Saale)
- P 4-9** **Analyse von nutritiven und anti-nutritiven Inhaltsstoffen von Ackerbohne und Erbse entlang der Wertschöpfungskette: Vom Acker bis zum fertigen Produkt in der Gemeinschaftsverpflegung**
Inga Richter, Alexander Maxones, Philipp Ludwig, Lisa Möding, Lina Müller, Marc Birringer, Fulda
- P 4-10** **Analyse von Ergothionein in Speisepilzen**
Lars Vogel, Alex Sophie Schiemann, Alexander Maxones, Marc Birringer, Fulda

16.15 Uhr

Gesellschaftssaal

6. Science Slam der DGE-Fachgruppe Early Career Scientists

Moderation: *Anne Carolin Schäfer*

Besser unter Stress? Dem Redox-Signalling auf der Spur
Theresa Hofmeister, Halle (Saale)

Pommes, Chicken Nuggets und die überraschende Faulheit unserer Immunzellen
Lucy Hezinger, Stuttgart

Nachhaltigkeitstransformation braucht Forschung UND Wirtschaft – warum es nur gemeinsam funktioniert
Lara Herrlich, Gießen

Zwischen Teller und Tonne: Kommunikation als Schlüssel zu nachhaltigeren Ernährungssystemen
Anna Leibinger, Carmen Klingler, München

Symposien der DGE-Fachgruppen

17.15 Uhr

Blauer Saal

Symposium Fachgruppe Epidemiologie

Biomarker für Umweltkontaminanten in der Ernährung – zukünftiger Einsatz in epidemiologischen Studien?

Moderation: *Prof. Dr. Cornelia Weikert, Dr. Sabrina Schlesinger, Dr. Katharina Nimptsch*

Human Biomonitoring – die innere Belastung des Menschen mit unerwünschten Stoffen durch die Ernährung
Dr. Marike Kolossa-Gehring, Umweltbundesamt, Dessau-Roßlau

Fallbeispiel 1: Perfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) – gesundheitliche Effekte in epidemiologischen Studien?
PD Dr. Klaus Abraham, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin

Fallbeispiel 2: Mikroplastik und gesundheitliche Risiken
Dr. Holger Sieg, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin

17.15 Uhr

Gesellschaftssaal

Symposium Fachgruppe Gemeinschaftsverpflegung

Macht Krankenhausesen krank?
Krankenhausverpflegung im Spannungsfeld von
Anspruch und Realität

Moderation: *Prof. Dr. Jörg Meier*

Relevanz und Anforderungen einer adäquaten Verpflegung in
Krankenhäusern

Holger Pfefferle, DGE, Bonn

Berichte aus der Praxis – Herausforderungen, Maßnahmen
und Erfolgsfaktoren

Alexander Mayrhofer, Waldkliniken Eisenberg

Hannah Schäfer, Universitätsklinikum Essen, Green Food Hospital

17.15 Uhr

Rosensaal

Symposium Fachgruppe Physiologie und Biochemie der Ernährung

Sinneswahrnehmungen und Nährstoffaufnahme

Moderation: *Prof. Dr. Anna Kipp*

Von Vorlieben und Abneigungen zu Rezeptoren –
die Biologie unseres Geschmackssinnes

*Silvia Schäfer, Leibniz Institut für Lebensmittel-Systembiologie
an der Technischen Universität München*

Die Plastizität des Geschmackssinns: über das Zusammenspiel von
Nährstoffaufnahme und Geschmackswahrnehmung

Prof. Dr. Barbara Lieder, Universität Hohenheim

Einfluss der Süßintensität auf Blutglucoseschwankungen

Marlies Gaider, Universität Wien, Österreich

17.15 Uhr

Bankettsaal

Symposium Fachgruppe Ernährungsbildung

Schulische Ernährungsbildung in der transformativen Gesellschaft

Moderation: *Prof. Dr. Christel Rademacher*

Ernährung ist ein Handlungsfeld, das maßgeblich zu einer nachhaltigeren Zukunft beitragen kann (WBAE, 2020). In diesem Transformationsprozess ist Ernährungsbildung ein unverzichtbarer Baustein. Entsprechende Handlungsempfehlungen hat die Fachgruppe abgeleitet für Akteure in Wissenschaft, Bildungspraxis und Politik. Das Symposium schließt daran an und will Argumente liefern für die strukturelle Verankerung der schulischen Ernährungsbildung.

Impulsvorträge

Ernährung in der modernen Konsumgesellschaft als Handlungsfeld der nachhaltigen Entwicklung

Prof. Dr. Petra Lührmann, Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd

Ernährungsbildung in einer transformativen Gesellschaft: Möglichkeiten und Grenzen

Prof. Dr. Silke Bartsch, TU Berlin

Expertenrunde

mit Stakeholder aus Wissenschaft, Bildungspraxis und Politik

18.45 Uhr

Treffen der DGE-Fachgruppen

- Epidemiologie (Blauer Saal)
- Ernährungsbildung (Bankettsaal)
- Gemeinschaftsverpflegung (Gesellschaftssaal)
- Physiologie und Biochemie der Ernährung (Rosensaal)

bis 19.15 Uhr

PROGRAMM

Donnerstag, 13. März 2025

Posterpräsentationen P5 bis P8

9.00 Uhr

Festsaal

P5 – Gemeinschaftsverpflegung

Ausgewählte Aspekte von Nachhaltigkeit und Einsatz besonderer Lebensmittel in der GV

Vorsitz: Prof. Dr. Margit Bölts

- P 5-1 Vergleich gängiger Speiseproduktionssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung hinsichtlich einer nachhaltigen Produktionsweise – eine Online-Befragung von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung zur Datengenerierung
Luisa Kulla, Fulda
- P 5-2 Bewertung und Vergleich der CO₂-Äquivalente der Speiseproduktionssysteme Cook & Serve, Cook & Hold, Cook & Chill und Cook & Freeze hinsichtlich Energie- und Wasserverbrauch
Jennifer Hartung, Fulda
- P 5-3 Abfallmanagement in der Betriebsverpflegung – ein Beitrag zur Nachhaltigkeit
Birgit Roloff, Ulrike Pfannes, Hamburg
- P 5-4 Erhöhung des Anteils von (bio-) regional erzeugtem Obst und Gemüse durch Fresh-Cuts in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) mithilfe einer digitalen Plattform – Status Quo, Bedarf und Hürden
Kathrin Friedrichs, Isabella Bauer, Katja Lotz, Günter Käber-Pawelka, Heilbronn
- P 5-5 RoggReis: Die Zukunft des Bio-Roggens – Entwicklung einer regionalen Reialternative
Sandra Grebenteuch, Gerald Köhler, Sascha Rohn, Bad Belzig
- P 5-6 Biodiversität auf dem Teller: Wie Informationsinterventionen die Akzeptanz lokaler Hühnerrassen in der Mensa beeinflussen
Claire Siebenmorgen, Daniel Mörlein, Micha Strack, Antje Risius, Göttingen

- P 5-7 **Charakterisierung von Kichererbsen und deren wertgebenden Inhaltsstoffen aus regionaler Erzeugung – Berlin/Brandenburg als Modell**
Jil Schwarze, Maximilian Baumann, Anna Häring, Ralf Bloch, Moritz Reckling, Sascha Rohn, Berlin

9.00 Uhr

Blauer Saal

P6 – Physiologie und Biochemie der Ernährung 2**Makronährstoffe**Vorsitz: *Dr. Maren Podszun*

- P 6-1 **Präventive Effekte einer methioninreduzierten Diät auf Diabetes und kognitive Gesundheit in Abhängigkeit vom Mikrobiom**
Julia Jelleschitz, Klara Brehm, Vanessa Schnell, Tilman Grune, Annika Höhn, Nuthetal
- P 6-2 **Einfluss von Intervallfasten auf die Struktur und den Energiemetabolismus des Herzens**
Sandra Rogall, Wenke Jonas, Annette Schürmann, Tilman Grune, Christiane Ott, Nuthetal
- P 6-3 **Effekt von Fruktose auf die altersassoziierten Veränderungen der Darmpermeabilität**
Alessio Colucci, Anja Baumann, Annette Brandt, Ina Bergheim, Wien, Österreich
- P 6-4 **Etablierung eines MASLD-Mausmodells: Untersuchung des NLRP3-Inflammasoms und des NFκB-Signalwegs bei Hochfett-Hochfruktose-Diät**
Anja R. Geisler, Nora Meinhardt, Bill Perkowski, Yvonne Hupfer, Lisa Börmel, Markus Werner, Oliver Werz, Anna Kipp, Stefan Lorkowski, Maria Wallert, Jena
- P 6-5 **Die Einnahme von Metformin während einer Schwangerschaft mit Übergewicht vermindert oxidativen Stress in den Nieren adoleszenter männlicher Mäusenachkommen**
Kyungeun Park, Elena Müller-Limberger, Leon Saschin, Sarah Appel, Maria Wohlfarth, Jörg Dötsch, Kai-Dietrich Nüsken, Eva Nüsken, Köln

- P 6-6 **Die Relevanz der Glukoseaufnahme in der insulinvermittelten Tumorpromotion**
Fiona Ludwig, Daniela Purps, René Thierbach, Jena
- P 6-7 **TXNIP und GLUT1 sind in der malignen Zelltransformation gegensätzlich reguliert**
Christina Montag, Daniela Purps, Felix Meyer, René Thierbach, Jena
- P 6-8 **Inhibition der Akt-Isoformen zur Aufklärung antikanzerogener Wirkmechanismen von OSI-906**
Laureen Pick, Dörte Hölzer, Daniela Purps, Felix Meyer, René Thierbach, Jena
- P 6-9 **Modulation der Aktivierung von Makrophagen durch Ketonkörper**
Stephan Ditttrich, Brit-Maren Schjeide, Brigitte Jaunich, Janin Henkel-Oberländer, Kulmbach
- P 6-10 **Die süße Wahrheit: Welchen Einfluss haben Süßungsmittel auf die Insulinsekretion in-vitro?**
Lea Hönemann, Theresa Hofmeister, Ansgar Schubert, Andrea Henze, Halle (Saale)
- P 6-11 **Oxidative Post-Translational Modifications: Key Drivers of Glucose-Stimulated Insulin Secretion**
Theresa Hofmeister, Michal Rackiewicz, Matthew Fuszard, Fabian Tilz, Sorel Tchewonpi Sagu, Andrea Henze, Halle (Saale)

9.00 Uhr

Aschrottfoyer

P7 – Ernährungsverhaltensforschung 1

Ernährungsverhalten in verschiedenen Kontexten

Vorsitz: Prof. Dr. Dorothee Straka

- P 7-1 **Verschiedene Ernährungsstile der jungen Generation (Generation Z) in Deutschland – eine quantitative Analyse**
Tonia Ruppenthal, Jana Rückert-John, Fulda
- P 7-2 **Ernährung während eines einjährigen Aufenthalts unter isolierten, abgeschiedenen und extremen Bedingungen in der Antarktis**
Bea Klos, Daniela Reinhardt, Charlotte Le Morvan de Sequeira, Andrea Meyer, Paul Enck, Isabelle Mack, Tübingen

- P 7-3 **Gesundheitsfördernde Ernährung und soziale Teilhabe von Frauen im Rentenalter – eine qualitative empirische Untersuchung**
Pia Kampsen, Melanie Speck, Annika Gaurig, Osnabrück
- P 7-4 **Umsetzung der Planetary Health Diet (PHD) für arme Haushalte (HH) in Deutschland: Was ist möglich mit dem Bürgergeld?**
Sarah Dreckmann, Christine Brombach, Wädenswil, Schweiz
- P 7-5 **Catering Settings at Schools with Lunch Programs in Zurich: A Place of Learning and Experience for All Involved**
Carlo Gauss, Karin Chatelain, Christine Brombach, Zürich, Schweiz
- P 7-6 **Qualitative Inhaltsanalyse von «What I Eat In A Day»-Shorts bezüglich ernährungsbezogener Aussagen und Darstellungen**
Anna Vollenweider, Christine Brombach, Zürich, Schweiz
- P 7-7 **Hülsenfrüchte im Essalltag unterschiedlicher Zielgruppen. Eine qualitative Teilstudie im Rahmen des Forschungsprojekts StrahL (Strategien zur Förderung des heimischen Leguminosenkonsums)**
Catherina Jansen, Jana Rückert-John, Tonia Ruppenthal, Fulda
- P 7-8 **Einfluss soziodemographischer Variablen auf Praktiken zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in deutschen Haushalten**
Vera Lange, Jasmin Godemann, Gießen
- P 7-9 **Kriterien der Auswahl und des Konsums von Lebensmitteln bei Studierenden**
Sarah-Lena Schäfer, Angela Häußler, Heidelberg
- P 7-10 **Food Upcycling als Strategie gegen Lebensmittelverschwendung: Analyse der Konsumentenperspektive im ländlichen Raum**
Tadea Danuta Stelloh, Urte Schleyerbach, Sabine Bornkessel, Osnabrück
- P 7-11 **Hindernisse, Risiken und Chancen einer veganen Ernährungsweise während der stationären Therapie von Essstörungen**
Jacqueline Kanig, Stine Weder, Markus Keller, Anja Carlsohn, Biebertal

9.00 Uhr

Aschrottsaal

P8 – Ernährungsmedizin / Epidemiologie**Ernährungsmedizin**

Vorsitz: Prof. Dr. Sabine Ellinger, Dr. Franziska Hägele

- P 8-1 Effekte von mit Leguminosen angereicherten Mahlzeiten im Vergleich zu westlichen Mahlzeiten auf die postprandiale metabolische Antwort bei Frauen und Männern mit erhöhtem Risiko für kardiovaskuläre und neurodegenerative Erkrankungen
Tim B. Schiemann, Christina Diekmann, Christina Kopp, Birgit Stoffel-Wagner, Martin Coenen, Robert Németh, Sarah Egert, Bonn
- P 8-2 Akute Effekte von Rapsöl im Vergleich zu Kokosöl auf Parameter der arteriellen Gefäßsteifigkeit bei älteren Erwachsenen mit Risikophänotyp für kardiometabolische Erkrankungen
Hannah F. Kienēs, Christina Diekmann, Carolin Wiechmann, Christina Kopp, Birgit Stoffel-Wagner, Martin Coenen, Robert Németh, Sarah Egert, Bonn
- P 8-3 Verbesserung der Versorgung mit langkettigen n-3-Fettsäuren durch Leinöl-Supplementation in Abhängigkeit der Ernährungsweise – Erkenntnisse aus der NuEva-Studie
Lea Klein, Stefan Lorkowski, Christine Dawczynski, Jena
- P 8-4 Einfluss von intermittierendem Fasten, gepaart mit einem „Train high, sleep low“ Trainingsansatz, auf die maximale Kraft- und Ausdauerleistungsfähigkeit und auf die Körperzusammensetzung bei sportlich aktiven Erwachsenen
Paul Grümmert, Nikolas Häffner, Juliane Heydenreich, Leipzig
- P 8-5 Effekte von Erbsenproteinen unterschiedlicher Verarbeitungsgrade auf die postprandiale metabolische Antwort bei stoffwechselgesunden Frauen und Männern
Lea Hansch, Christina Diekmann, Christina Kopp, Ismail-Hakki Acir, Susanne Gola, Hannelore Daniel, Ute Weisz, Sarah Egert, Bonn
- P 8-6 Die ex vivo Osteoklastogenese ist bei Patient*innen mit Phenylketonurie unverändert
Beatrice Hanusch, Thomas Lücke, Kathrin Sinnigen, Bochum

- P 8-7 **Wirksamkeit einer Coenzym Q10 Supplementierung bei Patienten mit Statin induzierten Muskelschmerzen: Systematisches Review und Meta-Analyse**
Svenja Kovacic, Sandra Habicht, Gunter P. Eckert, Gießen
- P 8-8 **Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen der DGE im Medizinstudium: Neues Culinary Medicine-Wahlfach fördert ärztliche Beratungskompetenzen zu präventiver und nachhaltiger Ernährung**
Heidi Schwarzer, Nicola Rosenau, Uwe Neumann, Thomas Ellrott, Göttingen
- P 8-9 **Delayed age-associated morphological damage of cholinergic neurons in *C. elegans* fed on a probiotic biofilm-producing *Bacillus subtilis* strain**
Josephine Priebes, Weiye Gong, Verena Alexia Ohse, Andreas Bremges, Heike Tom Dieck, Lars-Oliver Klotz, Michelle Dargatz, Holger Steinbrenner, Jena

Epidemiologie

Vorsitz: Dr. Sabrina Schlesinger

- P 8-10 **Einfluss der Kohlenhydrat- und Caprylsäurezufuhr auf die Ketonkörpersynthese – Eine systematische Literaturrecherche und Metaanalyse**
Marius Frenser, Tobias Fischer, Isabel Albrecht, Thorsten Marquardt, Münster
- P 8-11 **Pilotstudie zur Replikation pflanzenbasierter Ernährungsindizes im Rahmen der DONALD-Studie mithilfe von ChatGPT**
Sofie Frey, Karen van de Locht, Linda Klasen, Franziska Lechky, Ute Alexy, Ute Nöthlings, Stefanie Koch, Bonn
- P 8-12 **Pflanzenbasierte Ernährungsweisen und Hypothyreose-Risiko: eine populationsbasierte Studie**
Catharina Candussi, Reynalda Cordova, Martina Gaggli, William Bell, Tilman Kühn, Wien, Österreich

10.00 Uhr Kaffeepause und Ausstellung

Foyer



10.30 Uhr **Festsaal**

Plenarvortrag 2

Vorsitz: *Prof. Dr. Andrea Henze*

Control of hunger by intrinsic signals and environmental cues

Prof. Dr. Suzanne Dickson, Universität Göteborg, Schweden

Verleihung des Hans-Adolf-Krebs-Preises 2025

durch Prof. Dr. Ute Nöthlings, Vizepräsidentin der DGE

Posterpräsentationen P9 bis P12

11.45 Uhr **Festsaal**

P9 – Ernährungsbildung

Neues aus Forschung und Praxis der Ernährungsbildung

Vorsitz: *Prof. Dr. Christel Rademacher*

- P 9-1 Workshopkonzept mit essbiografischem Arbeiten als alltagswirksames Lernangebot in der Erwachsenenbildung
Silke Bartsch, Christine Brombach, Heike Müller, Berlin
- P 9-2 Evaluation von Materialien zur Befähigung fachfremder Multiplikator*innen für die Umsetzung eines Ernährungsbildungsangebotes für Kinder im IN FORM-Projekt „KlimaFood – Lebensweltorientierte klimafreundliche und gesundheitsfördernde Ernährungsbildung vulnerabler Bevölkerungsgruppen“
Ronja-Christina Krüger, Paul Denkhaus, Ulrike Johannsen, Flensburg
- P 9-3 Stärkung der Selbstwirksamkeitserwartung von Multiplikator*innen hinsichtlich einer klimafreundlichen und gesundheitsförderlichen Ernährungsbildungspraxis im IN FORM-Projekt „KlimaFood – Lebensweltorientierte klimafreundliche & gesundheitsfördernde Ernährungsbildung vulnerabler Bevölkerungsgruppen“
Elena Katharina Stiel, Edwina Ludewig, Ulrike Johannsen, Wencke Gwozdz, Flensburg

- P 9-4 Ergebnisse des Projekts „Stärkung des Themenbereichs Ernährung in der Erzieherinnen- und Erzieherausbildung“ (STERNe)
Anna-Lisa Popa, Carolin Nössler, Monika Radke, Nicolle Breusing, Stuttgart
- P 9-5 Ernährungsbildung von Kinder- und Jugendärzt*innen: quantitative Erhebung von Bedarfen und Kompetenzen bzgl. Ernährung, Kommunikation und Beratung
Lisa-Michelle Dietz, Amelie Haberlander, Laura von Iven, Cathleen Bunzel, Mario Meixner, Jana Markert, Anke Reißmann, Katja Kröller, Dresden
- P 9-6 Kenntnisstand sportiver Freizeitsportlerinnen (18 bis 35 Jahre) mit Menstruationsstörungen über das relative Energiedefizit im Sport (RED-S) beziehungsweise die weibliche Triade: Untersuchung mittels eines Online-Fragebogens
Madeleine Beer, Anja Markant, Uwe Schröder, Münster
- P 9-7 Untersuchung des Wissensstandes und der Prävalenz der Female Athlete Triad bei deutschen Athletinnen und Trainer*innen
Lisa Börner, Katharina Fischer, Elisabeth Maria Kirschbaum, Juliane Heydenreich, Leipzig
- P 9-8 Bekanntheit der Folgen von RED-S unter Nachwuchsleistungssportler*innen und Rückschlüsse auf die Planung von Präventionsmaßnahmen
Ramona Wulff, Pinar Erdogan, Matthias Lamping, Hans Braun, Münster

11.45 Uhr

Blauer Saal

P10 – Physiologie und Biochemie der Ernährung 3

Sekundäre Pflanzenstoffe und Humanstudien

Vorsitz: Prof. Dr. Anika Wagner

- P 10-1 Saponins Do Not Impede the Bioaccessibility of Fat-Soluble Vitamins and Minerals in Different Quinoa Varieties
Luise Amelie Lauer, Miriam Julia Mayer, Jan Frank, Stuttgart
- P 10-2 Extrazelluläre Vesikel aus Blaubeeren: optimierte Isolation und Stabilität nach in vitro-Verdau
Emely Hübner, Irina Kupriyanova, Fatemeh A. Mehmandoosti, Sarah Schröder, Franziska Theilig, Marcus Lettau, Wiebke Schlörmann, Simone Lipinski, Quakenbrück

- P 10-3** **Effects of Polyphenols and Metabolites in the Nematode Alzheimer Model GMC101**
Tim Hubert, Alexandra I. Maurer, Gunter P. Eckert, Gießen
- P 10-4** **Auswirkungen einer Einmaldosis Rooibostee auf DNA-Schäden und Marker für oxidativen Stress**
Laura Bragagna, Kamati Oiva Viety, Vera Stürmer, Markus Gassner, Lina Maqboul, Dirk J. Bester, Simeon Davies, Jeanine L. Marnewick, Karl-Heinz Wagner, Wien, Österreich
- P 10-5** **Plasmakinetik von oral aufgenommenem nativen und mizellaren Xanthohumol bei stoffwechselfgesunden Frauen und Männern**
Sara Henkel, Christina Diekmann, Marit Eikeler, Martin Coenen, Robert Németh, Nadine Sus, Jan Frank, Sarah Egert, Bonn
- P 10-6** **Metabolomic profile analysis after protein intake and exercise interventions in older adults**
Hannah Spahits, Ammar Tahir, Sandra Unterberger, Rudolf Aschauer, Patrick A. Zöhrer, Agnes Draxler, Bernhard Franzke, Eva-Maria Strasser, Barbara Wessner, Karl-Heinz Wagner, Wien, Österreich
- P 10-7** **In vitro-Differenzierung von Präadipozyten zu reifen Adipozyten: Unterschiede bei Patienten mit Sleeve-Gastrektomie vor und nach Gewichtsverlust**
Christine Lambert, Lara Lückehe, Julius Gorodiscan, Andrea Flaccus, Dagmar Mvondo, Matthias Raggi, Katrin Giller, Stuttgart
- P 10-8** **Erste Ergebnisse aus der CAPE Interventionsstudie – Comparative Analysis of Postprandial Effects in healthy and obese individuals**
Lucy Hezinger, Nadine Schart, Sina Kaag, Anna Schweinlin, Maryam Basrai, Stephan C. Bischoff, Thomas A. Kufer, RESIST-PP Consortium, Stuttgart
- P 10-9** **Weniger ist manchmal mehr: Der Zusammenhang zwischen physischer Aktivität und Geschmackswahrnehmung**
Isabella Kimmeswenger, Marlies Gaider, Anni Wu, Petra Rust, Jakob P. Ley, Barbara Lieder, Wien, Österreich
- P 10-10** **Disordered eating behavior and carbohydrate knowledge in male endurance athletes with low testosterone**
Lena Fladerer, Karsten Koehler, Paulina Wasserfurth, München

11.45 Uhr

Aschrottfoyer

P11 – Public Health Nutrition 2 / Ernährungsverhaltensforschung 2

Public Health Nutrition 2

Genussmittel und Nahrungsergänzungsmittel –
gesundheitsförderlich oder gesundheitsgefährdend?Vorsitz: *Dr. Ernestine Tecklenburg*

- P 11-1 **Alkoholkonsum und Risikokonstellationen bei älteren Menschen –
Ergebnisse der bundesweiten Studie Gesundheit 65+**
*Charlotte Kühnelt, Beate Gaertner, Almut Richter, Judith Fuchs,
Anne Starker, Berlin*
- P 11-2 **Muster des Alkoholkonsums in der erwachsenen Bevölkerung
in Deutschland – Ergebnisse aus GEDA2019/2020-EHIS**
Stefanie Clos, Almut Richter, Anne Starker, Berlin
- P 11-3 **Neubewertung des Alkoholkonsums in Deutschland.
Welche Bevölkerungsgruppen haben auf Grund ihres
Konsumverhaltens ein erhöhtes Krankheitsrisiko?
Ergebnisse aus GEDA2019/2020-EHIS**
Almut Richter, Anja Schienkiewitz, Anne Starker, Berlin
- P 11-4 **Nutzung von Nahrungsergänzungsmitteln im Freizeitsport in
Deutschland**
*Helene Tiefenbach, Britta Nagl, Victoria Mahlke, Martin Smollich,
Anke Weißenborn, Lübeck*
- P 11-5 **Typology of out of home eaters: socio-demographic, lifestyle and
dietary characteristics**
*Emma Meyer, Benjamin Allès, Justine Berlivet, Sandrine Péneau,
Alice Bellicha, Denis Lairon, Emmanuelle Kesse-Guyot, Julia Baudry,
Bobigny, Frankreich*
- P 11-6 **Belastung von nicht-übertragbaren Erkrankungen aufgrund
ausgewählter verhaltensbezogener und metabolischer Risiko-
faktoren in Deutschland 1990–2021**
Theresa Pörschmann, Toni Meier, Stefan Lorkowski, Jena

Ernährungsverhaltensforschung 2

Vorsitz: Prof. Dr. Gudrun Sproesser

- P 11-7 Untersuchungen der Körperzusammensetzung und des Ernährungsverhaltens von Studierenden der FH Münster im Rahmen der EsSt-Studie
Katharina Hillmann, Isabel Albrecht, Leah Studnitz, Jule Rottewert, Anna Leonie Kaiser, Tobias Fischer, Münster
- P 11-8 Morning chronotypes exhibit healthier dietary patterns and more favorable metabolic markers in Ukrainian adults
Mariana Romanenko, Julius Schuster, Liubov Piven, Liudmyla Synieok, Mattea Müller, Andreas Hahn, Hannover
- P 11-9 Challenges and opportunities to consume a plant-based diet in patients with knee osteoarthritis – a qualitative study
Sabine Chmelar, Ursula Trübswasser, Tatjana Aubram, Gabriele Leitner, Oliver Neubauer, Karl-Heinz Wagner, Barbara Wondrasch, Elisabeth Höld, St. Pölten, Österreich
- P 11-10 Essens- und ernährungsbezogene Geschlechterstereotype: eine umfassende qualitative und literaturbasierte Zusammenstellung
Agnes Effert, Victoria P. Eberndorfer, Gudrun Sproesser, Linz, Österreich

11.45 Uhr

Aschrottsaal

P12 – Lebensmittelwissenschaft 2

Neue Aspekte in den Lebensmittelwissenschaften – zwischen Chemie und KI

Vorsitz: Prof. Dr. Sascha Rohn

- P 12-1 Fleischalternativen in Deutschland – Chancen und Herausforderungen für die humane Ernährung
Louisa Brockmann, Madeleine Plötz, Tuba Esatbeyoglu, Hannover
- P 12-2 Der steigende Trend von pflanzlichen Milchalternativen – Wie kann die Calcium-Versorgung unter Berücksichtigung von Bioverfügbarkeit und Anreicherung bewertet werden?
Hannah Sohr, Maximilian Albrink, Urte Schleyerbach, Sabine Bornkessel, Osnabrück

- P 12-3 **Joghurtalternativen auf Erbsenbasis – Einfluss von Starterkulturen**
Jil Schwarze, Frederico M.C. Magalhães, Brian Gibson, Anna S. Birke, Sascha Rohn, Berlin
- P 12-4 **Say Cheese – Sensorische Charakterisierung verschiedener Frischkäsesorten und deren veganen Alternativen**
Katharina Fälchle, Jörg Meier, Neubrandenburg
- P 12-5 **Identifying food safety risks with a novel digitally-driven food safety early warning tool – a retrospective study on the pesticide ethylene oxide**
Sina Röhrs, Kornél Nagy, Martin Kreutzer, Richard Stadler, Sascha Rohn, Yvonne Pfeifer, Berlin
- P 12-6 **Identification and quantification of cysteine adducts with chlorogenic acid in coffee fractions**
Sorel Tchewonpi Sagu, Deborah Krause, Frank Hirche, Steffen Schwarz, Sascha Rohn, Harshadrai M. Rawel, Andrea Henze, Halle (Saale)
- P 12-7 **Anbau und Verarbeitung von Buchweizen unter dem Aspekt des Klimaschutzes**
Martin Almendinger, Lara Mathew, Sandra Grebenteuch, Alexander Voss, Maxie Grüter, Bad Belzig
- P 12-8 **Untersuchung des Kaufverhaltens: Einblicke in den Anteil verarbeiteter Lebensmittel im Einkaufswagen – Methodentest zum Kaufverhalten in Hinblick auf verarbeitete Lebensmittel**
Sibylle Mühlbrodt, Urte Schleyerbach, Sabine Bornkessel, Osnabrück
- P 12-9 **Kennzeichnung auf Lebensmitteln – Lebensmittellabel und ihr Einfluss auf den Einkauf**
Stephanie Krieger-Güss, Alwina Grasmik, Osnabrück

12.15–13.45 Uhr:

Mitgliederversammlung Sektion Hessen

Bankettsaal

12.45 Uhr **Mittagspause und Ausstellung**

Foyer



Vortragsreihen V6 bis V9 · Symposium der DGE-Fachgruppe

14.00 Uhr

Festsaal

V6 – Public Health Nutrition 2

Policy und Interventionen in der Public Health Nutrition

Vorsitz: Prof. Dr. Anette Buyken

- V 6-1 **Versprochen und gehalten? Umsetzungsstand der im Koalitionsvertrag für 2021-25 angekündigten ernährungspolitischen Maßnahmen des Bundes**
Peter von Philipsborn, Carmen Klinger, Anna Leibinger, Eva Rehfuess, München
- V 6-2 **Public Health Nutrition Policy Competence in Germany – Navigating Multi-Level Governance**
Franziska Wiebke, Anette Buyken, José Martínez, Kai P. Purnhagen, Peter von Philipsborn, Paderborn
- V 6-3 **Navigating Food Assistance in Complex Crises – The World Food Programme and Venezuela Experience**
Daniela Rincon, Bayreuth
- V 6-4 **Zentrale Herausforderungen bei der Gestaltung eines gesundheitsförderlicheren Ess- und Ernährungsalltags in besonderen Wohnformen (bWf)**
Carina Schübler, Anja Kroke, Fulda
- V 6-5 **Digitale Intervention zur Förderung des Bewegungs- und Ernährungsverhalten von Langzeitarbeitslosen – eine randomisiert kontrollierte Studie**
Anja Bailer, Iris Weishaupt, Jennifer Mages-Torluoglu, Michaela Stühler, Kirsten Steinhausen, Christian Weidmann, Christophe Kunze, Furtwangen
- V 6-6 **Rolle der Lebensmittelindustrie beim Adressieren von Unter- und Mangelernährung: eine Delphi Studie**
Carmen Klinger, Elochukwu C. Okanmelu, Daniela Rincon-Camargo, Peter Delobelle, Eva A. Rehfuess, Melissa Theurich, Kurt Gedrich, Peter von Philipsborn, München

14.00 Uhr

Gesellschaftssaal

V7 – Epidemiologie 1**Ernährungsqualität und Gesundheit**

Vorsitz: Prof. Dr. Cornelia Weikert, Prof. Dr. Sabine Rohrmann

- V 7-1 Eine vergleichende Bewertung der Ernährungsqualität von vegan, vegetarisch und mit Mischkost ernährten Kindern mit Hilfe des Healthy Eating Index 2015 (Daten der VeChi-Diet-Studie)
Marie Schumacher, Ute Alexy, Markus Keller, Morwenna Fischer, Stine Weder, Biebental
- V 7-2 Meal Timing: Auswirkung des Verzehrs von Gemüse vor Kohlenhydraten auf die glykämische Kontrolle – ein systematischer Review von randomisierten kontrollierten Studien
Katharina Kampmann, Sabrina Schlesinger, Michaela Noreik, Alexander Lang, Düsseldorf
- V 7-3 Diet and the human gut microbiome in early-onset colorectal cancer: a systematic literature search
Linda Kleis, Ute Nöthlings, Bonn
- V 7-4 Association between substituting macronutrients and cancer risk: a network meta-analysis of prospective observational studies
Sabina Wallerer, Theodoros Papakonstantinou, William Bell, Jakub Morze, Joerg J. Meerpohl, Sabrina Schlesinger, Adriani Nikolakopoulou, Lukas Schwingshackl, Freiburg
- V 7-5 Association between substituting macronutrients and type 2 diabetes: a network meta-analysis of prospective observational studies
Janett Barbaresko, Sabina Wallerer, Theodoros Papakonstantinou, Jakub Morze, Adriani Nikolakopoulou, Sabrina Schlesinger, Lukas Schwingshackl, Düsseldorf
- V 7-6 DGE-Leitlinie zur Kohlenhydratzufuhr und gesundheitsbezogenen Endpunkten: ein Protokoll zur Methodik der Evidenzbewertung
Sabrina Schlesinger, Johanna Conrad, Annette Buyken, Sarah Egert, Anna Maria Amini, Nicole Kalotai, Anja Kroke, Lukas Schwingshackl, Düsseldorf

14.00 Uhr

Bankettsaal

V8 – Ernährungsverhaltensforschung 1**Gesundes Essverhalten – Barrieren und Spannungsfelder**Vorsitz: *Dr. Stefan Storcksdieck gennant Bonsmann*

- V 8-1 **Kalorienarm = zuckerfrei? Eine experimentelle Fake Food Studie zur Untersuchung von Stereotypen über Lebensmittel**
Theresa Koch, Andreea-Georgiana Cristian, Laura König, Wien, Österreich
- V 8-2 **Association of late-day eating patterns with obesity risk: A chronotype-based study in Iranian women**
Azadeh Lessani, Bahareh Barkhidarian, Mansoreh Mojani, Hadis Gerami, Dortmund
- V 8-3 **So is(s)t Deutschland: Untersuchung des Ernährungsverhaltens im Spannungsfeld zwischen Verzicht und Genuss**
Isabel Hörnle, Stephan Grünewald, Annette Neubert, Dirk Gruenwaldt, Frankfurt
- V 8-4 **Lost in digital information? Findings from a nutrition education intervention trial**
Janosch Schobin, Aspasia Werner, Marlene Ohlau, Anja Koebrich Leon, Antje Risius, Göttingen
- V 8-5 **Ernährungs- und Lebenssituation von Seniorinnen und Senioren in Armut: Einblicke aus dem ELSinA-Projekt**
Eva Hummel, Charlotte Beckh, Lena Fehrenbach, Alexandra Heyer, Tanja Kaufmann, Max Kleemann, Nadine Teufel, Karlsruhe

14.00 Uhr

Rosensaal

V9 – Gemeinschaftsverpflegung**Nachhaltigkeit in der Verpflegung in unterschiedlichen Lebenswelten**Vorsitz: *Prof. Ulrike Arens-Azevêdo*

- V 9-1 **Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung – Bewertung und Vergleich gängiger Speisenproduktionssysteme**
Mareike Täger, Linda Chalupová, Silke Thiele, Kiel
- V 9-2 **KAHUpE – Ein Forschungsprojekt zu Kenntnisstand, Akzeptanz, Herausforderungen und Umsetzung einer pflanzenbasierten Ernährung bei Kita- und Schulträgern sowie den Studierendenwerken**
Zita Schillmöller, Sibylle Adam, Inka Alten, Astrid Benneckenstein, Lena Thyra Meyer, Ulrike Arens-Azevêdo, Hamburg
- V 9-3 **Umsetzung und Herausforderungen gesundheitsförderlicher und regionaler Kita-Verpflegung – eine Bestands- und Bedarfsanalyse bei Catering-Unternehmen in Mecklenburg-Vorpommern**
Laura Tretow-Frahm, Katharina Kutzner, Anna Floegel, Neubrandenburg
- V 9-4 **Nachhaltige öffentliche Beschaffung in der Kita- und Schulverpflegung**
Martina Keller, Ilka Landgrebe, Christian Herzig, Gießen
- V 9-5 **„(K)eine Frage des Preises?!“ Teilsubventionierung der Mittagsmahlzeiten zur Qualitätsverbesserung der Speiserversorgung an Thüringer Schulen! – Ein Thüringer Projekt stellt sich vor!**
Manja Andreß, Ulrike Trautvetter, Nadine Knutti, Stefan Lorkowski, Jena
- V 9-6 **Der Wandel zur nachhaltigen Vollverpflegung im Carebereich: Umsetzung und Fallstudien**
Julia Heinz, Katharina Eck, Melanie Speck, Osnabrück

14.00 Uhr

Blauer Saal

Symposium Fachgruppe Lebensmittelwissenschaft

Neuartige Lebensmittel – rechtliche Grundlagen & Beispiele

Moderation: *apl. Prof. Dr. Volker Böhm, Prof. Dr. Sascha Rohn*

Neuartige Lebensmittel – der Rechtsrahmen der EU-Novel-Food-Verordnung im Überblick

Dr. Andreas Reinhart, Rechtsanwalt, München

Potenziale und Grenzen von Algen als Lebensmittel

Jörg Ullmann, Algenfarm Klötze GmbH & Co. KG

Prof. Dr. Carola Griehl, Hochschule Anhalt, Kompetenzzentrum Algenbiotechnologie, Köthen

Beispiele zur Nutzung von Insekten in zukünftigen Agri-Food-Systemen

Dr. Oliver K. Schlüter, Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie, Potsdam

15.30 Uhr

Kaffepause und Ausstellung

Foyer



Symposien der DGE-Fachgruppen

16.00 Uhr

Blauer Saal

Symposium Fachgruppe Public Health Nutrition

Proteine auf dem Teller – welche werden wir zukünftig essen?

Moderation: *Dr. Eleonore Heil, Dr. Ernestine Tecklenburg*

Aktuell und zukünftig – wie ist es mit den Proteinen auf unseren Tellern?

Dr. Ernestine Tecklenburg, Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW) Hamburg

Unsere Ernährungsumgebung – wie wird die Wahl von proteinreichen Lebensmitteln beeinflusst?

Prof. Dr. Laura König, Universität Wien, Österreich

Speed-Dating

Dr. Peter von Philipsborn: Wie kann Politik die Proteinvielfalt auf unserem Teller beeinflussen?

Prof. Dr. Laura König: Förderung von Proteinvielfalt auf dem Teller – welche Veränderungen in der Ernährungsumgebung sollten angestrebt werden?

Prof. Dr. Anette Buyken: Wie ist die Proteinvielfalt auf unserem Teller ernährungsphysiologisch zu beurteilen und welche Schlüsse sollte die PHN daraus ziehen?

16.00 Uhr**Gesellschaftssaal****Symposium Fachgruppe Ernährungsmedizin****Appetitregulation****Moderation:**

Dr. Franziska Hägele, Prof. Dr. Christina Holzapfel

Risiko für Überernährung – wie können wir die Appetitregulation überlisten?

Dr. Franziska A. Hägele, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel

Risiko für Unterernährung – was verdirbt den Appetit im Alter/ bei Erkrankungen?

Dr. Linda Weber, Friedrich-Alexander-Universität, Erlangen-Nürnberg

Macht uns unser Gehirn dick? – wie unser Stoffwechsel unseren Appetit bestimmt

Dr. Ruth Hanßen, Uniklinik Köln

16.00 Uhr

Festsaal

Symposium Fachgruppe Ernährungsverhaltensforschung

Von Konsumtypen bis Gemeinschaftsessen: Psychologische und soziale Perspektiven auf Lebensmittelwahl und -nutzung

Moderation: *Prof. Dr. Britta Renner*

Einführung in das Thema

Steuerungsgruppe der DGE-Fachgruppe

Prof. Dr. Christine Brombach, Prof. Dr. Britta Renner,

Prof. Dr. Gudrun Sproesser, Dr. Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann,

Prof. Dr. Dorothee Straka

Sweet, Classic oder Ready-made – Verbrauchertypen der Fertigproduktnutzung

Dr. Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann, Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe

Lizenz zum Fleischessen? Eine experimentelle Untersuchung der Prozesse, die der Wirkung von Tierbildern auf den Fleischkonsum zugrunde liegen

Prof. Dr. Gudrun Sproesser, Johannes Kepler Universität Linz, Österreich

Zwischen Motivation und Umsetzbarkeit: klimafreundliches Kochen im Privathaushalt

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

Weniger Lebensmittel verschwenden und Lebensmittel wertschätzen – unterschiedliche soziale Anspruchsgruppen im Fokus

Prof. Dr. Dorothee Straka, Hochschule Osnabrück

Soziales Essen als „Eisbrecher“: eine videobasierte Tracking-Studie zu den Effekten gemeinsamen Essens

Prof. Dr. Britta Renner, Universität Konstanz

17.30 Uhr

Treffen der DGE-Fachgruppen

- Ernährungsberatung (Rosensaal)
- Ernährungsmedizin (Gesellschaftssaal)
- Ernährungsverhaltensforschung (Festsaal)
- Lebensmittelwissenschaft (Bankettsaal)
- Public Health Nutrition (Blauer Saal)

18.00 Uhr

Blauer Saal

Verleihung der Posterpreise

Im Anschluss Get-together im Foyer

PROGRAMM

Freitag, 14. März 2025

Symposien

9.00 Uhr

Gesellschaftssaal

Symposium 40 Jahre DONALD Studie

Moderation: *Prof. Dr. Ute Nöthlings*

Design und methodische Entwicklung der DONALD Studie
Prof. Dr. Ute Nöthlings, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Trends der Nährstoff- und Lebensmittelzufuhr von Kindern
und Jugendlichen
PD Dr. Ute Alexy, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Kinderernährung und ökologischer Fußabdruck
Karen van de Locht, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

9.00 Uhr

Festsaal

Symposium Nahrungsergänzungsmittel versus Food First Approach im Sport

Moderation: *Dr. Kiran Virmani, Prof. Dr. Andreas Nieß*

Nahrungsergänzungsmittel im Sport
Dr. Hans Braun, Deutsche Sporthochschule Köln

Risiken von Nahrungsergänzungsmitteln (NEM) im Sport –
wie viel ist zu viel
*Prof. Dr. Dr. Alfonso Lampen, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR),
Berlin*

Food First Approach im Sport
*Dr. Mareike Großhauser, Olympiastützpunkt Rheinland-Pfalz/Saarland,
Darmstadt*

9.00 Uhr

Blauer Saal

Symposium Der Bürgerrat Ernährung – Ein neues Beteiligungsverfahren in der Ernährungspolitik?

Moderation: *Prof. Dr. Melanie Speck, PD Dr. Thomas Ellrott*

Das Symposium betrachtet und bewertet die erste Umsetzung des neuen politischen Bürgerbeteiligungsformats Bürgerrat zum Thema „Ernährung im Wandel“ aus verschiedenen Perspektiven.

Bürgerrat Ernährung im Wandel:

Ablauf und verabschiedete Empfehlungen im Überblick

PD Dr. Thomas Ellrott, Georg-August-Universität Göttingen

Evaluationsergebnisse zum Prozess und zum neuen Politikbeteiligungsformat

Prof. Dr. Detlef Sack, Bergische Universität Wuppertal

Bürgerrat Ernährung – Synergien mit der Ernährungsstrategie der Bundesregierung

*Anna Rechenberger, Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft (BMEL)*

Ergebnisse einer retrospektiven Befragung der Bürgerräte zu individuellen Verhaltensänderungen sowie zur öffentlichen Wirkung

*Nicola Rosenau, Prof. Dr. Antje Risius, Georg-August-Universität
Göttingen*

Paneldiskussion

- *Prof. Dr. Britta Renner, Universität Konstanz, Mitglied WBAE,
Wissenschaftlicher Beirat des Bürgerrats*
- *Prof. Dr. Melanie Speck, Hochschule Osnabrück, Wuppertal Institut,
Wissenschaftlicher Beirat des Bürgerrats*
- *Prof. Dr. Hermann Lotze-Campen, Potsdam-Institut für Klima-
folgenforschung (PIK), Wissenschaftlicher Beirat des Bürgerrats*
- *Felix Arndt, Stabsstelle Bürgerrat, Deutscher Bundestag*

9.00 Uhr

Bankettsaal

**Symposium Ernährung Erwachsener in Bayern –
Ergebnisse der dritten Bayerischen Verzehrsstudie (BVS III)**

Moderation: *Prof. Dr. Jakob Linseisen, Prof. Dr. Kurt Gedrich*

Studiendesign und Methodik der dritten Bayerischen
Verzehrsstudie (BVS III)

Melanie Senger, Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn), Kulmbach

Lebensmittelkonsum Erwachsener in Bayern

Dr. Florian Rohm, Universität Augsburg

Ernährungsbedingte Treibhausgasemissionen, Ressourcenverbrauch
und Überzeugungen zur Nachhaltigkeit in der dritten Bayerischen
Verzehrsstudie (BVS III)

Sebastian Gimpfl, Technische Universität München

9.00 Uhr

Rosensaal

Symposium Kinderernährung entlang der Lebensachse

Moderation: *Dr. Anna-Kristin Brettschneider, Prof. Dr. Regina Ensenauer*

Adipogene Fehlprogrammierung von Fettgewebe
in der frühen Entwicklung von kardiometabolischem Risiko:
Ergebnisse aus der PEACHES-Kohorte

Dr. Andrea Schlune, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

Kinderernährung jenseits der Nährstoffe: einen Blick über den
Tellerrand – von Begleitsubstanzen, Early Priming und Apps

Prof. Dr. Kristin Junge, Helmholtz-Centre for Environmental Research – UFZ

Kontinuierliche Erhebung von Stilldaten –
Update aus der Perinatalstatistik

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

Barrieren für die Umsetzung einer gesundheitsfördernden
Kinderernährung – Ergebnisse einer qualitativen Interviewstudie

Dominik Dauner, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

10.30 Uhr Kaffeepause und Ausstellung

Foyer



Vortragsreihen V10 bis V14

11.00 Uhr

Festsaal

V10 – Public Health Nutrition 3

Transformation des Ernährungssystems: Theorie oder Praxis?

Vorsitz: Prof. Dr. Laura König

- V 10-1 **Lidl Rettertüte. Zwischen Biomüll und Genuss – eine Analyse von Angebot, Qualität, Preisvorteil und Umweltverträglichkeit**
Giulia Fornol, Stephanie Hoy, Melanie Speck, Münster
- V 10-2 **Kulinarische Nutzung von Leguminosen – eine Rezeptanalyse**
Fabienne Erben, Shuang Liu, Xiaohua Yu, Daniel Mörlein, Göttingen
- V 10-3 **Die ökologische und sozioökonomische Relevanz verschiedener Systeme der Lebensmittelverteilung und -weitergabe**
Murielle Frerk, Nina Langen, Melanie Speck, Osnabrück
- V 10-4 **Meat world: the status quo of meat consumption in light of the Anthropocene**
Christine Ludwig, Thomas Burke, Janosch Schobin, Gabriel Armas-Cardona, Amelie Fromm, Antje Risius, Göttingen
- V 10-5 **Ernährungsarmut in deutschen Medien: Framing, soziale Inklusion und die Rolle der Berichterstattung (2018–2024)**
Tina Bartelmeß, Bayreuth
- V 10-6 **Obesity, food habits and socio-economic factors among university students in Germany: a cross-sectional study**
Dominic Lemken, Ana Estevez Magnasco, Monika Hartmann, Leonie Bach, Antje Risius, Philipp Karl Seegers, Peter von Philipsborn, Bonn

11.00 Uhr

Blauer Saal

V11 – Ernährungsverhaltensforschung 2**Nachhaltiges Ernährungsverhalten in verschiedenen Kontexten**

Vorsitz: Prof. Dr. Gudrun Sproesser

- V 11-1 Elterneinstellungen zu einem kombinierten Angebot von Obst- und Gemüseboxen und Nachhaltigkeitsbildung durch Bio-Lieferdienste im Kontext Kindergarten und Grundschule
Frauke Niemeyer, Kathrin Gerken, Ulrich Enneking, Osnabrück
- V 11-2 Nachhaltige Lebensstile gestalten: Im Spannungsfeld zwischen privatem Handlungsspielraum und strukturellen Abhängigkeiten
Lynn Wagner, Melanie Speck, Osnabrück
- V 11-3 Marktentwicklung von Hülsenfrüchten – Trendumkehr durch Convenience
Pauline Suski, Dominic Lemken, Bonn
- V 11-4 Biokulturelle Vielfalt in Ernährungsweisen: Perspektiven auf ein nachhaltiges Ernährungssystem
Bärbel Mahr, Stefan Wahlen, Gießen
- V 11-5 Nachhaltigeres Leben gestalten – Die Auswirkungen des Serious Games „Klimapuzzle“ auf den Haushaltsfußabdruck
Nantke Kalkwarf, Lynn Wagner, Melanie Speck, Osnabrück
- V 11-6 Minding change? Harnessing Behavioral Insights from a repetitive treatment trial
Aspasia Werner, Janosch Schobin, Marlene Ohlau, Anja Köbrich, Antje Risius, Gießen

11.00 Uhr

Gesellschaftssaal

V12 – Epidemiologie 2**Epidemiologische Untersuchungen zu Einflussfaktoren von Körperfett**

Vorsitz: Dr. Katharina Nimptsch, Dr. Juliane Menzel

- V 12-1 Association between the consumption of ultra-processed foods according to NOVA classification and body composition during childhood and adolescence – results of the DONALD study
Nicole Jankovic, Sabrina Brinkmann, Lars Libuda, Ute Nöthlings, Ute Alexy, Bonn

- V 12-2 **High (processed) meat consumption in relation to weight status in elementary school children – results of the PEACHES cohort**
Antje Damms, Chunfang Zhang, Kristin Ohneberg, Ulrich Mansmann, Regina Ensenaue, Karlsruhe
- V 12-3 **Zeittrends im Social Jetlag, Chronotyp und Körperfett bei Studierenden vor, während und nach der COVID-19 Pandemie**
Carina Micheel, Bettina Krueger, Bianca Stutz, Anette Buyken, Paderborn
- V 12-4 **Carbohydrate quality is differently associated with cardiovascular risk factors among diabetes subtypes**
Katharina S. Weber, Sabrina Schlesinger, Janina Goletzke, Robert Wagner, Wolfgang Lieb, Anette E. Buyken, Michael Roden, Christian Herder, Kiel
- V 12-5 **Cross-sectional isocaloric replacement of carbohydrates with protein and fat in relation to fat compartments distribution and hepatic lipid content in recent-onset type 1 and type 2 diabetes**
Alexander Lang, Edyta Schaefer, Yuliya Kupriyanova, Anette E. Buyken, Vera B. Schrauwen-Hinderling, Robert Wagner, Michael Roden, Sabrina Schlesinger, Düsseldorf

11.00 Uhr**Bankettsaal****V13 – Ernährungsmedizin 2****Kinder und Jugendliche****Vorsitz:** Prof. Dr. Sarah Egert, Prof. Dr. Regina Ensenaue

- V 13-1 **Pilot-Studie zu verschiedenen Markern des Hydratationszustandes bei Kindergartenkindern**
Aziza Janice Belgardt, Hermann Kalhoff, Mathilde Kersting, Kathrin Sinnigen, Benjamin Bechtel, Thomas Lücke, Bochum
- V 13-2 **Einfluss einer mütterlichen Essstörung auf das Essverhalten von Grundschulkindern – Ergebnisse der Mutter-Kind-Kohorte PEACHES**
Eva Dichiser, Kristin Ohneberg, Michael Kilb, Ulrich Mansmann, Regina Ensenaue, Karlsruhe
- V 13-3 **Intensified breastfeeding advice to promote breastfeeding initiation and intensity in mothers with obesity – results from the BEARR study**
Clara Kaiser, Kristin Ohneberg, Antje Damms, Lara Qwitterer, Lukas Ostermair, Anjalani Ravichandran, Ulrich Mansmann, Heinrich Netz, Regina Ensenaue, München

- V 13-4 **Hängen Depression und Omega-3-Fettsäurestatus zusammen? – Ergebnisse einer Querschnittstudie bei Kindern und Jugendlichen**
Eva Hohoff, Laura Schlarbaum, Raphael Hirtz, Corinna Grasemann, Anke Hinney, Johannes Hebebrand, Manuel Föcker, Lars Libuda, Paderborn
- V 13-5 **Beeinflusst der Inflammationsstatus den Effekt einer Vitamin-D-Supplementation auf depressive Symptome? Ergebnisse einer Interventionsstudie bei Kindern und Jugendlichen**
Laura Schlarbaum, Nicole Jankovic, Harald Engler, Raphael Hirtz, Corinna Grasemann, Anke Hinney, Manuel Föcker, Lars Libuda, Paderborn
- V 13-6 **Vitamin D metabolism is changed and FGF23 levels are increased in patients with cirrhosis**
Anika Nier, Julia Kühn, Alexander Kluttig, Rafael Mikolajczyk, Christian Weibenborn, Alexander Zipprich, Philipp Reuken, Gabriele Stangl, Halle (Saale)

11.00 Uhr

Rosensaal

V14 – Physiologie und Biochemie der Ernährung 2

Von der Zelle zum Organismus

Vorsitz: Prof. Dr. Gerald Rimbach

- V 14-1 **3-Epi-25(OH)D3 increases fibroblast growth factor 23 (FGF23) production in UMR-106 osteoblast-like cells**
Franz Ewendt, Maximilian F. Wodak, Fabienne Drewitz, Gabriele I. Stangl, Halle (Saale)
- V 14-2 **Einfluss von Anthocyanen auf die Expression und Aktivität der Transglutaminase 2**
Andrea Diers, Silvia Rudloff, Anika E. Wagner, Sebastian Stricker, Gießen
- V 14-3 **Phenylbutyrat als systemisches Analogon zu Natriumbutyrat? Ein Vergleich ihrer antikanzerogenen Wirkmechanismen**
Daniela Purps, Haralambia Katsika, Michael Gleib, René Thierbach, Jena
- V 14-4 **Zinc interacts with selenium homeostasis via regulating Nrf2 activation**
Maria Schwarz, Alina Löser, Anna P. Kipp, Jena
- V 14-5 **Mitochondrial dysfunction in peripheral mononuclear blood cells (PBMcs) of individuals with mild cognitive impairment – a pilot study**
Fabian Dieter, Karlotta Jacobs, Silke Matura, Gunter P. Eckert, Gießen

- V 14-6 **Erhöhte Proteinzufuhr im Alter: Keine negativen Effekte auf DNA-Schäden und Glutathionstatus – Analyse zweier randomisierter kontrollierter Studien**
Agnes Draxler, Bernhard Franzke, Johannes Cortolezis, Sandra Unterberger, Rudolf Aschauer, Laura Bragagna, Karl-Heinz Wagner, Wien, Österreich

12.30 Uhr **Kaffeepause und Ausstellung**

Foyer



13.00 Uhr

Festsaal

**Diskussionsrunde
Ernährungsverhalten in Deutschland – Strategien für 2040**

Vorsitz: Prof. Dr. Wim Wätjen

- *Eva Bell, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft*
- *Prof. Dr. Hans Hauner, Else Kröner-Fresenius-Zentrum für Ernährungsmedizin, TU München*
- *Prof. Dr. Britta Renner, Universität Konstanz*

Moderation: Dr. Tobias D. Höhn

Resümee

Verabschiedung und Einladung zum DGE-Kongress 2026

Tagungsvorsitzende

Arens-Azevêdo, Ulrike	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Bartsch, Silke	Technische Universität Berlin
Böhm, Volker	Friedrich-Schiller-Universität Jena
Bölts, Margit	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn
Brettschneider, Anna-Kristin	Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe
Buyken, Anette	Universität Paderborn
Egert, Sarah	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Ellinger, Sabine	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Ellrott, Thomas	Georg-August-Universität Göttingen
Enderle, Janna	Christian-Albrechts Universität zu Kiel
Ensenauer, Regina	Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe
Fischer, Tobias	Fachhochschule Münster
Gedrich, Kurt	Technische Universität München
Grune, Tilman	Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke, Nuthetal
Hägele, Franziska	Christian-Albrechts Universität zu Kiel
Heil, Eleonore A.	Justus-Liebig-Universität Gießen
Henze, Andrea	Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg
Höhn, Tobias D.	Wunschredner, Taucha
Holzappel, Christina	Hochschule Fulda
Kipp, Anna	Friedrich-Schiller-Universität Jena
König, Laura M.	Universität Wien, Österreich
Kohlenberg-Müller, Kathrin	Hochschule Fulda
Linseisen, Jakob	Universität Augsburg
Meier, Jörg	Hochschule Neubrandenburg
Menzel, Juliane	Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin

Neugart, Susanne	Georg-August-Universität Göttingen
Nieß, Andreas	Universitätsklinikum Tübingen
Nimptsch, Katharina	Max-Delbrück-Centrum für Molekulare Medizin (MDC), Berlin
Nöthlings, Ute	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Podszun, Maren	Universität Hohenheim, Stuttgart
Rademacher, Christel	Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach
Renner, Britta	Universität Konstanz
Rimbach, Gerald	Christian-Albrechts Universität zu Kiel
Rohn, Sascha	Technische Universität Berlin
Rohrmann, Sabine	Universitätsspital Zürich, Schweiz
Schäfer, Anne Carolin	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn
Schlesinger, Sabrina	Deutsches Diabetes-Zentrum, Düsseldorf
Speck, Melanie	Hochschule Osnabrück
Sproesser, Gudrun	Johannes Kepler Universität Linz, Österreich
Stangl, Gabriele	Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg
Storcksdieck genannt	
Bonsmann, Stefan	Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe
Straka, Dorothee	Hochschule Osnabrück
Tecklenburg, Ernestine	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Thierbach, René	Friedrich-Schiller-Universität Jena
Virmani, Kiran	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn
von Philipsborn, Peter	Ludwig-Maximilians-Universität München
Wagner, Anika	Justus-Liebig-Universität Gießen
Wätjen, Wim	Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg
Weikert, Cornelia	Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin



Veranstalter/Kontakt

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

Informationen unter
www.dge-kongress.de

In Kooperation mit der



MARTIN-LUTHER-UNIVERSITÄT
HALLE-WITTENBERG

Kongresskomitee

Wissenschaftliche Leitung

Prof. Dr. Gabriele Stangl
Prof. Dr. Andrea Henze
Prof. Dr. Wim Wätjen

DGE-Fachgruppen

Early Career Scientists

Anne Carolin Schäfer

Epidemiologie

Dr. Katharina Nimptsch

Ernährungsberatung

Prof. Dr. Tobias Fischer

Ernährungsbildung

Prof. Dr. Silke Bartsch

Ernährungsmedizin

Prof. Dr. Dr. Anja Bosy-Westphal

Ernährungsverhaltensforschung

Prof. Dr. Britta Renner

Gemeinschaftsverpflegung

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo

Lebensmittelwissenschaft

apl. Prof. Dr. Volker Böhm

Physiologie und Biochemie der Ernährung

Prof. Dr. Anna Kipp

Public Health Nutrition

Dr. Eleonore A. Heil

#DGE25

www.dge-kongress.de

Gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages