

# Der Ernährungsmediziner

Unabhängiger Informationsdienst  
Organ des Berufsverbandes Deutscher Ernährungsmediziner (BDEM) e.V.



Jahrgang 3, Nr. 4

November 2001

Liebe Leserin, lieber Leser,

Kaum war die 2. wissenschaftliche Tagung des Berufsverbandes in Erlangen zu Ende, da stürzten sich die Medien auf den Verband und verlangten Auskunft über bestimmte kritische Vortragshalte, vor allem was Ökoprodukte angeht. Diese Tatsache war Veranlassung, dass Professor Rabast als Präsident des Berufsverbandes und ich selbst als Präsident der mitveranstaltenden Akademie in einem offenen Schreiben pauschal Stellung nahmen. Das Schreiben ist in dem vorliegenden Heft des „Ernährungsmediziners“ auf Seite 7 abgedruckt. Bei den Diskussionen anlässlich der Tagung und dem anschließenden Pressewirbel wirkte sich die wirtschaftliche Unabhängigkeit unserer Organisation grundsätzlich positiv aus. Weitere Einzelheiten sind den Berichten über die Tagung in dem ersten Exemplar des nach Bedarf erscheinenden neuen Mitteilungsblattes „BDEM News“ zu entnehmen.

Das neue Institut für Rationelle Ernährung und Diätetik (IREN), über dessen Gründung in diesem Heft berichtet wird und das im wesentlichen Aufgaben der Zertifizierung auf dem Gebiet der Ernährungsmedizin übernehmen soll, wird in gleichem Maße unabhängig agieren wie der Verband.

Zu berichten wäre noch, dass die 3. wissenschaftliche Tagung unseres Berufsverbandes am 27./28.09.2002 in Münster stattfinden wird. Eine Vorankündigung mit Vorprogramm wird in Kürze versandt.

Insgesamt haben wir das Gefühl, dass die Ernährungsmedizin in Bewegung geraten ist. Die diversen Aktivitäten in Klinik und Praxis sind vielversprechend. In diesem Sinne sind alle Mitglieder aufgerufen, an ihrem Platz wirksam zu werden.

Prof. Dr. med. Reinhold Kluthe

## In dieser Ausgabe:

- Frauen sind durch Diabetes genauso gefährdet wie Männer
- Patientenzufriedenheit als Messgröße des Qualitätsmanagements in Diabeteskliniken
- Selbst zehnjährige Amerikaner schlucken Kreatin
- Institut für Rationelle Ernährung und Diätetik (IREN) in Freiburg gegründet
- Buchbesprechung: „Lexikon der Ernährung“ in drei Bänden
- Mehr Spielraum für das Praxisschild
- Diabetikersportgruppen in größerer Zahl notwendig
- Verkauf von Noni- Fruchtsäften über das Internet
- Einflussgrößen auf die Lebensqualität bei Typ 2 Diabetikern unter drei verschiedenen antidiabetischen Monotherapien
- Hirnalterung und Tofuverzehr im mittleren Lebensalter
- Stellungnahme des DGE-Arbeitskreises „Sport und Ernährung“ zum Thema Taurin in der Sporternährung
- Salzig macht reich
- Neue Aktivitäten der Salzlobby in Deutschland
- Stellungnahme zur 2. wissenschaftlichen Tagung

## Frauen sind durch Diabetes mellitus genauso gefährdet wie Männer

Frank B. Hu et al.

Entgegen der gängigen Meinung haben Frauen mit Typ 2 Diabetes ein gleiches Risiko an Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu sterben, wie Männer. Auch für Frauen gilt das gleiche Risiko wie für Männer, dass der Typ 2 Diabetes ihre Lebenserwartung so verkürzt wie die koronare Herzkrankheit.

Dies ist das Ergebnis einer Studie an 121 046 Krankenschwestern im Alter von 30 – 55 Jahren. Die Studie lief über 20 Jahre, in deren Verlauf 8 464 Frauen starben, 1 239 davon an Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

Wie stark Diabetes das Sterblichkeitsrisiko erhöht, verdeutlichen diese Zahlen: Im Vergleich zu Frauen, die zu Studienbeginn weder Diabetes noch KHK hatten, ergibt sich ein relatives Risiko von Diabetikerinnen ohne KHK von 3,4. Bei Frauen mit KHK, aber ohne Diabetes, ist es ebenfalls verdreifacht. Bei jenen Frauen, die beide Einschränkungen erfüllen,

Ein Informationsdienst für Ärzte und andere Ernährungsinteressierte

wurde sogar eine Erhöhung um den Faktor 6,8 errechnet. Die altersadaptierten relativen Risiken betragen damit 9, 11 und 26. Frauen mit Typ 2 Diabetes sind also genauso wie Männer als Hochrisikopatienten für einen kardiovaskulären Tod anzusehen.

**Quelle:**

- Lit. Archiv Int. Med. 161(2001) 1717

**Patientenzufriedenheit als Messgröße des Qualitätsmanagements in Diabetes-Kliniken**

B. Willms, Bad Lauterberg und H. Hillenbrand, Hirschberg

Mit Hilfe eines strukturierten Fragebogens wurde ein longitudinaler Vergleich einer Klinik mit einem Quervergleich von 10 anderen Kliniken der Arbeitsgemeinschaft Deutscher Diabetikerkliniken der Deutschen Diabetesgesellschaft (ADDK der DDG) durchgeführt.

Zum longitudinalen Vergleich dienten:

**Impressum**

**Schriftleitung**  
 Editor: Reinhold Kluthe, Freiburg  
 Co - Editoren: Peter Fürst, Stuttgart - Hohenheim  
 Heinrich Kasper, Würzburg

**Redaktion**  
 Renate Bogenrieder  
 Dipl. oecotroph. Anne Weingard

**Verlag**  
 Akademie - Verlag  
 Reichsgrafenstr. 11, 79102 Freiburg  
 Tel.: 0761/ 7 89 80  
 Fax.: 0761/ 7 20 24  
 E-Mail: [info@daem.de](mailto:info@daem.de)

**Copyright**  
 Zeitschrift, Beiträge und Abbildungen sind für die Dauer des Urheberrechts geschützt. Eine Verwertung außerhalb des Urheberrechts ist ohne Zustimmung des Verlags strafbar. Das gilt insbesondere auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen sowie Einspeicherungen und Verarbeitung in elektronischen Systemen

**Erscheinungsweise**  
 Die Zeitschrift erscheint vierteljährlich

**Bezugspreis**  
 Jahresbezugspreis DM 75, -- + Versandkosten DM 12, -- = DM 87, --  
 Einzelheftpreis DM 20, --  
 Preisänderungen vorbehalten

49 beantwortete Fragebögen ehemaliger Patienten des Diabeteszentrums Bad Lauterberg (DZBL) aus einer Fragebogenaktion des Diabetes-Journals

- 1996
- 182 beantwortete Fragebögen von stationären Patienten des DZBL aus 1997
- 148 beantwortete Fragebögen von stationären Patienten des DZBL aus 1998

Die Ergebnisse zeigen eine hohe Patientenzufriedenheit, was mit der speziellen Betreuung in Diabeteskliniken erklärt werden kann. Die Ergebnisse sind unterschiedlich: Hoch ist die Patientenzufriedenheit in der Bewertung der Schulung und Diätberatung sowie der ärztlichen und pflegerischen Betreuung. Geringer war die Patientenzufriedenheit in den Bereichen „allgemeine Klinikorganisation“ und besonders im Bereich „Hotel- und Servicequalität“. In allen Bereichen zeigte sich eine Verbesserung im longitudinalen Vergleich im DZBL als Folge der Maßnahmen des Qualitätsmanagements.

**Quelle:**

- Diabetes und Stoffwechsel 8 (1999); 251-264

**Selbst zehnjährige Amerikaner schlucken Kreatin**

Das Nahrungsergänzungsmittel Kreatin wird unter Sportlern immer beliebter. In einigen Kraftsportarten konsumieren bei uns schon zwischen 70 und 80 Prozent der Athleten Kreatin. Aber auch Breitensportler, darunter viele Jugendliche, wollen damit ihren Muskelaufbau beschleunigen. Eine gerade veröffentlichte Studie ergab, dass sechs Prozent aller US-Sportler zwischen zehn und achtzehn Jahren Kreatin konsumieren. Bei den 18-jährigen waren es fast die Hälfte.

New Yorker Pädiater vom Cornell Medical College haben 1103 Schüler aus ihrer Metropole vor deren jährlicher Abschlussprüfung im Sport befragt. 62 Schüler (5,6 Prozent) gaben an, Kreatin zu konsumieren (darunter auch Zehnjährige), bei den 18-jährigen waren es sogar 44 Prozent. Unter den männlichen Schülern

(8,8 Prozent) war der Konsum verbreiteter als bei den Schülerinnen (1,8 Prozent). Das Eiweißpräparat ist unter jugendlichen Athleten fast aller Sportarten beliebt, dabei dominieren Football, Wrestling, Hockey und Turnen.

Das Nahrungsergänzungsmittel steht zwar nicht auf der Dopingliste, ist unter Medizinern jedoch umstritten. Über mögliche Spätschäden eines lange dauernden hohen Konsums von Kreatin gibt es keine validen Daten. [Pediatrics 108 (2001), 421]

#### Quelle:

- Ärztezeitung 10./11. August 2001

### Institut für Rationelle Ernährung und Diätetik (IREN) in Freiburg gegründet

Mit dem Nahziel der Qualitätsprüfung und –sicherung für das Lehrklinikprojekt „Klinische Ernährungsmedizin“ sowie dem Fernziel der ernährungsmedizinischen Beratung und Beurteilung von Kliniken außerhalb des Projekts ist das Institut IREN gegründet worden.

Die Aufgabe des Instituts besteht zunächst in einer regelmäßigen Kontrolle der Einhaltung der 12 Leitkriterien des Modellprojekts [siehe Ernährungsmediziner 3, Nr. 3, (2000) S.1]. Damit ist ein abgerundetes System der Ausbildung von Ernährungsmedizinern vorhanden. Dieses reicht vom 100-Stundenkurs nach dem Curriculum der Bundesärztekammer über eine klinische Ausbildung in einer qualitätsgesicherten Lehrklinik für Ernährungsmedizin.

Anschrift des Instituts:

Institut für Rationelle Ernährung und Diätetik  
Reichsgrafenstr. 11  
79102 Freiburg  
Tel.: 0761/ 7 89 80  
Fax: 0761/ 7 20 24

### Buchbesprechung: Das Lexikon der Ernährung in drei Bänden

Erster Band A – K; 78 überwiegend renommierte Autoren und Bildautoren; Spektrum Akademischer Verlag Heidelberg; Berlin 2001; 462 Seiten; Preis: 298,- DM/Band (Subskriptionspreis 248,-DM/Band)

Das *Lexikon der Ernährung* bietet Zugang zu den verschiedenen Aspekten der Ernährung und den zahlreichen Teildisziplinen der Ernährungsforschung. Die biochemisch-physiologischen Grundlagen der Ernährung, ernährungsbedingter Krankheiten und diätetischer Maßnahmen werden dabei ebenso berücksichtigt, wie die immer mehr ins Blickfeld geratenden Erkenntnisse der Ernährungspsychologie, die Grundlagen der Ernährungs- und Gesundheitspolitik, die Epidemiologie und ernährungsrelevante Organisationen.

Die Bereiche Gemeinschaftsverpflegung, Marketing und Qualitätssicherung sind weitere Beispiele aus dem Stichwortfundus aktuellen Ernährungswissens. Kurzbiographien bedeutender Forscherinnen und Forscher auf dem Gebiet der Ernährung ergänzen das Themenspektrum.

Das *Lexikon der Ernährung* enthält über 10.000 Stichwörter, verteilt über 3 Bände, die meisten davon zusätzlich mit ihrer englischen Übersetzung. Die Stichworttexte sind durch zahlreiche Verweise – differenziert nach vertiefenden und übergeordneten Stichwörtern – intensiv vernetzt. Zahlreiche Essays greifen umfassend aktuelle und bedeutende Themenkomplexe auf, z.B. Adipositas, alternative Ernährungsformen, Gentechnik, funktionelle Lebensmittel. Rund 1.200 Abbildungen, teils auf Farbtafeln, Tabellen und Strukturformeln ergänzen die Texte.

Besonderer Wert wurde auf eine Ordnung der historisch gewachsenen Begriffs- und Synonymvielfalt in den Teildisziplinen der Ernährung gelegt – eine Grundvoraussetzung, um interdisziplinär und präzise mit Fachleuten anderer Gebiete zusammenzuarbeiten.

Zielgruppen sind alle an der Ernährung allgemein Interessierten und speziell alle Ernährungsmediziner.

### Mehr Spielraum für das Praxisschild

Im vorliegenden Fall hatte ein Arzt „Akupunktur“ auf seinem Praxisschild angegeben.

Das Gericht fand den Hinweis „Akupunktur“ der Sache nach angemessen. Schließlich erlaube die „niedersächsische Berufsordnung“ auch andere Hinweise, die nicht durch eine von der

Ärztammer verliehene Qualifikation gedeckt seien, zum Beispiel „Dialyse“, „Hausärztliche Versorgung“ und „Belegarzt“.

Erfahrungen mit dem Hinweis auf „Ernährungsmedizin“ sind bisher nicht bekannt. Der Versuch bietet sich an.

## § Urteil des Bundesverwaltungsgerichts, Az.: 3 C 25.00

### Quelle:

- Ärztezeitung 31. August 2001

\* siehe Addendum Seite 8

## Diabetikersportgruppen in größerer Zahl notwendig

Diabetiker sind Sportmuffel. Dies gilt insbesondere für den immer häufigeren Typ 2 Diabetes. Dabei könnten nach Ansicht des Münsteraner Sportmediziners Professor Völker 80 % der Diabetiker ihre Erkrankung durch mehr Sport in den Griff bekommen.

In einer Studie wurden 213 Typ 2 Diabetiker über 40 Jahren sowie eine Kontrollgruppe von 47 Nichtdiabetikern zu ihren sportlichen Aktivitäten befragt. Obwohl die körperliche Bewegung eine der 5 Säulen der Diabetikertherapie darstellt, treiben nur 17% der Diabetiker Sport.

Völker plädiert für systematischen Aufbau von Diabetikersportgruppen. „Allein in Nordrhein-Westfalen gibt es zwar 1100 Herzsportgruppen, aber nur 100 Diabetikersportgruppe“

### Quelle:

- Ärztezeitung 31. August 2001

## Verkauf von Noni-Fruchtsäften über das Internet

In tropischen Regionen, wo die Noni-Frucht heimisch ist, werden die Früchte und Extrakte aus anderen Bestandteilen der Pflanze *Morinda citrifolia* traditionell als Heilmittel verwendet. Auch in Deutschland werben die Hersteller für ihre Produkte mit krankheitsbezogenen Aussagen.

In letzter Zeit werden verstärkt Noni-Säfte über das Internet im Direktvertrieb angeboten. Nun

hat das BgVV darauf hingewiesen, dass Noni-Säfte in Deutschland derzeit nicht zum Kauf angeboten werden dürfen. Der Kauf eines solchen Produktes erfolgt auf eigenes Risiko. Die in Belgien für die EU beantragte Zulassung eines Noni-Saft-Produktes als Lebensmittel wurde bislang nicht erteilt. Bis zum Abschluss des Verfahrens ist das Inverkehrbringen untersagt. nach Ansicht der „Sachverständigenkommission Neuartige Lebensmittel“ des BgVV bilden die eingereichten Arbeitsunterlagen keine ausreichende Grundlage für die Beurteilung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit des Produktes.

### Quelle:

- Ernährungsumschau 48, Heft 4 (2001), S. 165

## Nährstoffsupplemente aus der Sicht der Konsumenten

Ergebnisse einer repräsentativen Studie in Niedersachsen

M. Wolters, A. Hahn, Institut für Lebensmittelwissenschaft, Universität Hannover

Die Nahrung ergänzende Vitamin- und Mineralstoffpräparate erfreuen sich bei den Verbrauchern in Deutschland zunehmender Akzeptanz. In einer repräsentativen Erhebung in Niedersachsen wurden die Einnahmehäufigkeit in Abhängigkeit vom Alter und Geschlecht ermittelt sowie die Einnahmegewohnheiten und Auffassungen der Konsumenten zu Motiven für die Einnahme und Glaubwürdigkeit der Werbeaussagen befragt.

Das Spektrum der als Nahrungsergänzungsmittel angebotenen Substanzen ist sehr breit und reicht von Vitaminen und Mineralstoffen über Vitaminoide und sekundäre Pflanzenstoffe (z.B. Flavonoide, Carotinoide) bis hin zu Auszügen bestimmter Lebensmittel, z.B. Tomatenextrakt. Rechtlich handelt es sich bei Nahrungsergänzungsmitteln um Lebensmittel, weshalb sie im Gegensatz zu Arzneimitteln nicht zulassungspflichtig sind.

Die Einnahmeprevalenz für Supplemente lag bei 36,1%, wobei sie bei Frauen (40,4%) signifikant größer als bei Männern (31,5%) war und mit zunehmendem Alter anstieg. Von der Ein-

nahme versprechen sich die Konsumenten einen verbesserten Krankheitsschutz. Als wichtigstes Kriterium beim Kauf von Nährstoff-supplementen wird deren Zusammensetzung betrachtet.

**Quelle:**

- Ernährungs-Umschau 48 (2001), S. 136-141

**Einflussgrößen auf die Lebensqualität bei Typ 2 Diabetikern unter drei verschiedenen antidiabetischen Monotherapien**

A. Benecke, E. Haupt, R. Deutschmann

Es wurden 340 Typ 2 Diabetiker (durchschnittliches Alter: ca. 65 Jahre) aus allgemeinärztlichen und internistischen Praxen bezüglich ihrer Lebensqualität mit einem eigens entwickelten Fragebogen befragt (55 Fragen). Bedingung für die Teilnahme war eine Sulfonylharnstoff-, Acarbose- oder Insulin-Monotherapie. Ziel der Untersuchung war es, die Lebensqualität der Patienten mit unterschiedlichen Monotherapien zu vergleichen und ein Modell für die Einflussfaktoren zu erstellen. Im Vergleich zu den mit Sulfonylharnstoff und Acarbose behandelten Patienten hatten die mit Insulin behandelten die längste Krankheitsdauer, die meisten Folgeerkrankungen und den schlechtesten HbA<sub>1c</sub>/HbA<sub>1</sub> (HbA<sub>1c</sub>-Werte: Sulfonylharnstoff-Gruppe 7,6% [± 1,5], Acarbose-Gruppe 7,6% [± 1,2], Insulin-Gruppe 8,5% [± 1,5]). Eine Faktorenanalyse ergab acht Dimensionen der Lebensqualität: Krankheitsbelastung, Gesundheitsorgen, Beeinträchtigung beim Essen, negatives Behandlungserleben, Schuldgefühle beim Essen, Kontrollieren, Optimismus und Freude am Essen. Die Insulin-Gruppe zeigte in jeder Dimension die schlechtesten Lebensqualitätswerte. Wesentliche Unterschiede zwischen der Therapie mit Sulfonylharnstoff und Acarbose waren nicht erkennbar. Über ein pfadanalytisches Modell konnte ein Behinderungsindex bei Typ 2 Diabetes erstellt werden. Es zeigte sich, dass der Behinderungsindex (MDI) in unserer Stichprobe in hohem Maße durch Beschwerden bei Blutzuckerschwankungen (.70) und in geringerem Maß durch die subjektive Behinderungseinschätzung (.19) und durch die psychosoziale Lebenszufriedenheit (-.20) beeinflusst wurde.

Die starke Abhängigkeit von Blutzuckerschwankungen erklärt, warum die Insulin-Gruppe die schlechteste Lebensqualität angibt. Bei der Entscheidung, einen Patienten auf Insulin umzustellen, müssen diese Ergebnisse unbedingt berücksichtigt werden.

**Quelle:**

- Diabetes und Stoffwechsel 10 (2001), 155 - 164

**Hirnalterung und Tofuverzehr im mittleren Lebensalter**

White et al.

In der epidemiologischen Studie wird ermittelt, dass ein regelmäßiger, höherer Verzehr von Tofu zu leichten bis mittleren degenerativen Veränderungen im Gehirn führt.

Da durch diese Art der Untersuchung die Frage einer Kausalität nicht beantwortet werden kann, muss in weiteren Studien dieser Zusammenhang geklärt werden. Bisher gibt es keine plausiblen Hypothesen über einen zu Grunde liegenden Mechanismus, der durch tofu-spezifische Inhaltsstoffe ausgelöst werden könnte. Das Risiko einer Beeinträchtigung kognitiver Fähigkeiten durch einen moderaten Tofu-Verzehr (2 oder weniger Portionen pro Woche) kann gegenwärtig auf Grund der vorliegenden wissenschaftlichen Daten als gering eingeschätzt werden.

**Quelle:**

- J. Am. Coll. Nutr. 19 (2001) 242-255

**Stellungnahme des DGE-Arbeitskreises „Sport und Ernährung“ zu „Taurin in der Sporternährung“**

PD Dr. K. Baum, Dr. L. Brechtel, Prof. Dr. H. Erbersdobler, Prof. Dr. M. Hamm, Dr. D. König, Dr. Elisabeth Lautermann-Sutter, Dr. K.-J. Moch, Dr. H. Oberitter, Dr. Alexandra Schek, Prof. Dr. P. Stehle

Die Werbung suggeriert, Taurin als Bestandteil von „Energy-Drinks“ fördere beim Menschen sowohl die körperliche als auch die geistige Leistungsfähigkeit. Es sind jedoch bisher keine gut kontrollierten Studien bekannt, die eine po-

sitive Wirkung von Taurin-Supplementen auf die körperliche Leistungsfähigkeit oder das Konzentrationsvermögen bei Gesunden und Patienten zeigen. Eine Zufuhr von Taurin kann deshalb derzeit, insbesondere auf Grund der möglicherweise bestehenden gravierenden Nebenwirkungen, nicht empfohlen werden. Bis wissenschaftliche Untersuchungen nicht die Unbedenklichkeit einer zusätzlichen Taurinaufnahme auch bei körperlicher Belastung erbringen, ist gegenteilig hiervon sogar abzuraten. Die oftmals subjektiv verspürten positiven Effekte sind auf Placeboeffekte oder auf die anderen Inhaltsstoffe der „Energy-Drinks“ (z.B. Koffein) zurückzuführen. Der in der Stiergalle (lat. taurus = Stier) in hoher Konzentration vorkommende Stoff verleiht „Energy-Drinks“ eher ihren charakteristischen Geschmack, als Sportlern (s)tierische Kräfte.

#### Quelle:

- DGE-info 8 (2001); 116-118

### Salzig macht reich

G. MacGregor

Sauer macht angeblich lustig, salzig macht durstig. Durst bringt soviel Umsatz für die Getränkeindustrie, dass Millionenumsätze resultieren. Graham MacGregor, der Hypertoniologe und Ernährungsexperte von St. George's Hospital in London hat ermittelt, dass Menschen ein Drittel weniger trinken, wenn Sie Ihren Salzkonsum von dem allgemein üblichen Verzehr von über 10 g/Tag auf 5 g/Tag vermindern. Die englische Getränkeindustrie würde geschätzt 13 Millionen Softdrinks weniger verkaufen. In Großbritannien ist es deswegen zu Diskussionen über die Kooperation der Getränkeindustrie und Snack-Herstellern gekommen.

#### Quelle:

- Hypertension 38 (2001); 317

### Neue Aktivitäten der Salzlobby in Deutschland

Während man sich weltweit bemüht, den Salzkonsum in den Bereich von 5 – 6 g NaCl/Tag zu senken, gibt es eine Reihe von Versuchen, dem entgegen zu wirken. Ob es der Verminderung

der Salzzufuhr dienlich ist, dass am 27. September 2001 in Bonn ein Förderverein zur Förderung der Diätetik (BFD) gegründet wurde, muss hinterfragt werden. 1. Vorsitzender dieses Vereins ist Geschäftsführer der Salzindustrie. Weitere Vorstandsmitglieder Herr Heiler (Fa. Basis-MCT-Fette) und Sven-David Müller, Diätassistent aus Aachen. Es bleibt abzuwarten, ob die Universität Bonn bei der in Zusammenhang mit der Fördervereinsgründung vorgesehenen Etablierung eines Instituts für Diätetik an der Universität Bonn wirklich mitmacht.

### Veranstaltungen 2002 der Deutschen Akademie für Ernährungsmedizin, des Berufsverbandes Deutscher Ernährungsmediziner u.a.

#### 17. November 2001, deutschlandweiter Aktionstag

##### 1. Deutscher Ernährungstag „Gut Essen macht Gesund“

Auskunft und Gastro-Liga e.V.

Anmeldung: Friedrich-List-Str. 13  
35398 Giessen

Tel.: 06 41 / 9 74 81-0; Fax: 06  
41 / 9 74 81-18

E-Mail: geschaeftsstelle@gastro-  
liga.de

#### 29. November - 8. Dezember 2001, Puerto de la Cruz / Teneriffa

##### 24. Internationaler interdisziplinärer Seminarkongress für ärztliche Fortbildung

Themenschwerpunkte: Aktuelle Fortbildung, Schwerpunkte aus der gesamten Medizin. Im Rahmen dieses Seminarkongresses findet ein Kurs Ernährungsmedizin statt, der mit 20 Stunden auf den 100std. Fortbildungszyklus der Deutschen Akademie für Ernährungsmedizin bzw. des Berufsverbandes Deutscher Ernährungsmediziner anrechenbar ist.

Leitung: Prof. Dr. Gerd Guido Hoffmann, München

Auskunft und Berufsverband Deutscher Internisten

Anmeldung: Kongress-Abteilung  
Postfach 15 66  
65005 Wiesbaden  
Tel. 06 11 / 1 81 33 - 22 oder  
24,  
Fax 06 11 / 1 81 33 - 23  
E-Mail: [info@bdi.de](mailto:info@bdi.de), Internet:  
[www.bdi.de](http://www.bdi.de)

**5. Kompaktkurs nach dem 100 stündigen Curriculum der BÄK (inkl. Abschlussseminar Praktikumsphase) vom 07. – 17. Februar 2002 in den Räumlichkeiten der Rehaklinik Glotterbad im Glottertal (bei Freiburg)**

Programmübersicht:

- Seminarblock 1: Ernährungslehre und ernährungsmedizinische Grundlagen
- Seminarblock 2: Adipositas und Dyslipoproteinämien
- Seminarblock 3: Diabetes mellitus, Hypertonie und Nierenerkrankungen
- Seminarblock 4: Gastroenterologie und künstliche Ernährung
- Seminarblock 5: Ausgewählte Kapitel und Falldemonstrationen

Im Rahmen des Kompaktkurses finden eine schriftliche Prüfung (multiple choice) und Fallbesprechungen statt.

Die bestandene multiple choice - Prüfung führt automatisch zur Qualifikation "Ernährungsbeauftragter Arzt". Diese und eine erfolgreiche Fallprüfung sind Voraussetzung für die Erlangung der Qualifikation "Ernährungsmediziner DAEM/DGEM".

Programmgestaltung und wissenschaftliche Leitung: R. Kluthe, Freiburg; H. Kasper, Würzburg

**15.- 16. Februar 2002, Berlin**

*Ernährung 2002 – Ernährung und Immunsystem*

Leitung: Prof. Dr. med. H. Lochs  
Prof. Dr. med. K. G. Kreymann  
Prof. Dr. med. G. Wolfram  
Wissenschaftliches Dr. rer. nat. Schütz  
Sekretariat: Dr. med. M. Pirlich

Universitätsklinikum Charité  
Med. Klinik mit Schwerpunkt  
Gastroenterologie  
Hepatologie und Endokrinologie  
Schumannstr. 20/21  
10098 Berlin  
Tel.: 030/ 450 514 059  
Fax: 030/ 450 514 923  
E-Mail: [ernaehrung2002@charite.de](mailto:ernaehrung2002@charite.de)

**12. – 14. März 2002, Jena**

*39. Wissenschaftlicher Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung*

Themenschwerpunkte: Physiologie, Pathophysiologie, Biochemie, Pathobiochemie, Pharmazie, Ernährungsmedizin, Ernährungsimmunologie, Krankenernährung, Lebensmittelchemie, Toxikologie, Ernährungsverhalten, Epidemiologie

Leitung: Prof. Dr. G. Jahreis, Jena  
Prof. Dr. Beatrice L. Pool-Zobel, Jena

Veranstaltungsort: Prof. Dr. P. Stehle, Bonn  
Friedrich Schiller Universität  
Jena

Auskunft und DGE-Referat Öffentlichkeitsarbeit

Anmeldung: Godesberger Allee 18  
53175 Bonn  
Tel. 0228 / 3 77 66 00  
Fax 0228 / 3 77 68 00  
Internet: <http://www.dge.de>

**Stellungnahme des Berufsverbandes Deutscher Ernährungsmediziner und  
der Deutschen Akademie für Ernährungsmedizin zu verschiedenen Presse-,  
Rundfunk-, Fernsehberichten und Anschreiben**

**Wissenschaftliche Tagung des Berufsverbandes Deutscher  
Ernährungsmediziner  
vom 28. bis 29. September**

Vom 28. bis 29. September 2001 fand in Erlangen die 2. wissenschaftliche Tagung des Berufsverbandes Deutscher Ernährungsmediziner statt. Ein Hauptthema war hierbei die Gesundheitsgefährdung durch Lebensmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft.

Ein Thema war befasst mit der Frage: Risikominderung durch ökologische Produktion von pflanzlichen und tierischen Nahrungsmitteln? – Fakt oder Wunschdenken.

Hierbei bestand unter den Referenten und aktiven Teilnehmern folgender Konsens:

1. Der Verzehr von ökologisch angebauten Produkten und die Ausweitung des ökologischen Anbaus wären im Sinne eines positiven Umweltbewusstseins wünschenswert.
2. Eine gesundheitsfördernde Wirkung ist von ökologischen Produkten nicht zu erwarten. Generell ist ein vermehrter Verzehr von Obst-, Gemüse- und Getreideprodukten im Sinne einer gesunden Ernährung angezeigt, dabei ist es unerheblich, ob dies mit Bioprodukten oder herkömmlich hergestellten Nahrungsmitteln erfolgt.
3. Alle Lebensmittel sind mehr oder weniger mit Schadstoffen belastet. Die oft vertretene Meinung, Ökoprodukte seien schadstofffrei oder schadstoffärmer, kann in dieser Form nicht bestätigt werden.  
Als positive Beispiele genannt wurden z.B. Obst und Gemüse, welches eine geringere Menge an Pflanzenschutzmittel-Rückständen bei ökologischen Produkten aufweist, dies gilt allerdings nicht ausnahmslos für alle ökologischen Lebensmittel.
4. Hinsichtlich des Nitratgehalts ist dieser in nitratbindenden Gemüsen in der Regel bei konventionellen Produkten höher als bei ökologischen. Allerdings können auch bei ökologischen Produkten bei hohem Gülle-Einsatz erhöhte Nitratkonzentrationen bei bestimmten Gemüsen auftreten. Pilzgifte, sog. Mykotoxine wurden in einigen Fällen bei Ökoprodukten in höheren Konzentrationen angetroffen als bei konventionellen Produkten.
5. Die Unterschiede zwischen ökologisch und konventionell hergestellten Produkten wurden als unwesentlich bezeichnet, vorrangigen Einfluss dagegen haben Standort und Sortenunterschiede.
6. Auf die Terminologie von in der Laienpresse erschienenen Artikeln hat weder der referierende Wissenschaftler noch der Tagungsvorsitzende Einfluss.
7. Aufgabe einer wissenschaftlichen Tagung einer industrieunabhängigen Organisation ist die Darstellung von Befunden, ohne Rücksicht auf Meinungen von Interessengruppen.

**gez.**  
**Prof. Dr. U. Rabast**  
**Präsident des Berufsverbandes**  
**Deutscher Ernährungsmediziner**  
**(BDEM)**

**gez.**  
**Prof. Dr. R. Kluthe**  
**Präsident der Deutschen Akademie**  
**für Ernährungsmedizin**  
**(DAEM)**

**17.-19. April 2002, Augsburg**

44. Fortbildungstagung des Verbandes der Diätassistenten – Deutscher Berufsverband e.V.

Leitung: Prof. Dr. H Huchzermeyer, Minden  
Prof. Dr. J. Schulze, Dresden  
Veranstaltungsort: Augsburg  
Auskunft und Verband der Diätassistenten  
–  
Anmeldung: Deutscher Berufsverband e.V.  
Postfach 10 51 12  
40042 Düsseldorf  
Tel.: 0211 / 16 21 75  
Fax: 0211 / 35 73 89  
Email: [vdd-duesseldorf@t-online.de](mailto:vdd-duesseldorf@t-online.de)  
Internet: //www.vdd.de

**18.-20. April 2002, Luzern (Schweiz), Nutrition 2002**

1. Interdisziplinärer Dreiländer-Kongress der Ärzte, Ernährungswissenschaftler, Apotheker, Ernährungsberater und Schwestern der GESKES, AKE und DGEM

Hauptthema: Gastrointestinaltrakt und Ernährung:

- Regulation der Nahrungsaufnahme
- Interaktion zwischen Medikamenten und Appetit
- Fettgewebe als endokrines Organ
- Ernährung und Stress
- Essstörungen
- Malabsorption und Maldigestion
- chronisch entzündliche Darmerkrankungen
- Nahrungsmittelallergien
- enterale und parenterale Techniken
- State of the art lectures
- Falldiskussionen
- 3-Länder-Austausch

Informationen: Kongresspräsident: Dr. Remy Meier, Med. Universitätsklinik, 4410 Liestal, Schweiz, Tel.: 0041/61/9252187, Fax: 0041/61/9252804, Email: [remy-meier@ksli.ch](mailto:remy-meier@ksli.ch)

**08. Mai 2002, Veitshöchheim/ Würzburg**

25. Würzburger Fortbildungsveranstaltung über Ernährungsmedizin und Diätetik

vorläufige Themen:  
30 Jahre Diätetik

Tagungsort: Mainfrankensäle  
Veitshochheim/Würzburg

Auskunft und Monika Wild  
Anmeldung bei: Staatl. Berufsfachschule für Diätassistenten  
Reisgrubengasse 10  
97070 Würzburg  
Tel.: 0931/ 35 29-3 11  
Fax: 0931/ 35 29-3 33

**\*Addendum**

Nach Drucklegung des Heftes erhielten wir eine offizielle Mitteilung der Ärztekammer Westfalen/Lippe zum Thema „Werbeverbot der ärztlichen Berufsordnung“. Ein wesentlicher Teil des Artikels befasst sich mit dem, was auf Praxisschildern erlaubt und was verboten ist. Daraus geht hervor, dass ein „Hinweis auf von einer Ärztekammer verliehene Qualifikationen (zertifizierte Fortbildung) - und zwar zur Zeit in Westfalen-Lippe „Akkupunktur“, „Ernährungsmedizin“, „spezielle Diabetologie“ und „Qualitätsmanagement“ - erlaubt ist. Interessanterweise ist die Ankündigung von Fachkunden (z.B. „Fachkunde „Ernährungsmedizin“) nicht erlaubt.