

Impressum

Herausgeber und für den Inhalt
verantwortlich:

Verband der Ernährungs-
wissenschaftler Österreichs (VEÖ)

Grundlgasse 5/8, 1090 Wien

Vereinsnummer: ZVR 614746509

Grafik: Peter Chalupnik

Coverillustration: shutterstock

Lebenswelt Darm – das Mikrobiom



Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Wer regelmäßig Fachzeitschriften liest, könnte gerade in den vergangenen Jahren den Eindruck gewonnen haben, dass fast ausschließlich auf dem Gebiet des Mikrobioms geforscht wird. Tausende Studien beschäftigen sich alljährlich mit den Bakterien, die in uns leben. Was haben wir unseren kleinen einzelligen Mitbewohnern zu verdanken? Wofür sind sie verantwortlich? Was hält uns gesund, was macht uns krank? Sind die Bakterien gar schuld an Übergewicht, Allergien oder diversen Erkrankungen?

Darmbakterien unterstützen unseren Körper tagtäglich bei vielen Stoffwechselprozessen. Da ist es nur verständlich, dass die Wissenschaft herausfinden will, was es mit den Milliarden Zellen, die vor allem unseren Darm bevölkern, so auf sich hat.



Welche Prozesse im Körper werden über das Mikrobiom reguliert? Gibt es eine weibliche und eine männliche Darmflora? Was sagt die Gendermedizin dazu? Welchen Einfluss hat die Psyche auf das Mikrobiom – oder beeinflusst gar das Mikrobiom die Psyche? Wissenschaftlichkeit ist in Zeiten von Ernährungs-Fake-News unabdingbar. Daher stellt sich der Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs (VEÖ) beim diesjährigen Tagungsthema diesen und vielen weiteren Fragen.

Wir laden Sie ein, an der VEÖ-Tagung teilzunehmen, die verschiedenen Blickwinkel der Mikrobiom-Forschung zu beleuchten und mit hochkarätigen Experten wissenschaftlich zu diskutieren.

Wir freuen uns auf Sie!



Mag. Ing. Andreas Schmölzer
1. Vorsitzender des VEÖ



Mag. Susanne Lindenthal
2. Vorsitzende des VEÖ

VEÖ-Qualitätssiegel: Qualitative Weiterbildung

Exklusiv für unsere VEÖ-Mitglieder!



- Feierliche Verleihung im Rahmen der Jahrestagung 2019 durch das Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz
- Machen Sie Ihr exzellentes Fachwissen und Ihr Engagement sichtbar.
- Nutzen Sie das Qualitätssiegel als Wettbewerbsvorteil.
- Das grüne Mitglieder-Siegel zeichnet alle ordentlichen VEÖ-Mitglieder aus.
- Das Silber-Siegel erhalten VEÖ-Mitglieder ab 4 Weiterbildungstagen innerhalb von 2 Jahren.
- Das Gold-Siegel erhalten VEÖ-Mitglieder ab 8 Weiterbildungstagen innerhalb von 2 Jahren.
- Weitere Informationen zum Qualifizierungsprogramm sowie die Anmeldeunterlagen finden Sie unter www.veoe.org/mitglieder/qualifizierungsprogramm. Oder Sie wenden sich an die VEÖ-Geschäftsstelle.

Programm

Mittwoch, 10. April 2019

09:30 – 09:45

Begrüßung

VEÖ-Vorstand

09:45 – 10:30

Der Darm als gesundheitsmodulatorisches Organ – Fokus Mikrobiom

Sonja Lackner (Medizinische Universität Graz)

10:30 – 11:00

Allheilmittel für den Darm? Glutenfrei, Fodmap, Milchsäurebakterien und Co.

Klaus Nigl (FH Gesundheitsberufe OÖ GmbH)

11:00 – 11:30

Kaffeepause

11:30 – 12:00

Darm/Darmin – Genderunterschiede in der Darmflora?

Miriam Leitner (Medizinische Universität Wien)

12:00 – 12:45

Mikrobiom und Psyche – wie Darmbakterien uns beeinflussen können

Gabriele Moser (Medizinische Universität Wien)

12:45 – 14:00

Mittagspause

14:00 – 14:30

Allergien und Mikrobiom

Eva Untersmayr-Eisenhuber (Medizinische Universität Wien)

14:30 – 15:30

Diskussionsrunde „Pro und Contra Probiotika“

Anita Frauwallner (Institut Allergosan)

Alexander Haslberger (Universität Wien)

Alexandra Kautzky-Willer (Medizinische Universität Wien)

Moderation: *Andreas Schmölzer (VEÖ)*

15:30 – 16:00

Kaffeepause

16:00 – 16:30

Stuhlanalysen – Chancen und Grenzen

Berit Hippe (Universität Wien)

16:30 – 17:00

Mikrobiom und Metabolisches Syndrom

Vanessa Stadlbauer-Köllner (Medizinische Universität Graz)

Das Programm wird durch ein **begehrtes Darmmodell** der Felix Burda Stiftung abgerundet. Treten Sie ein und staunen Sie!

Referenten und Experten

Mag. Anita Frauwallner

Institut Allergosan
info@allergosan.at
www.allergosan.at

Doz. Dr. Alexander Haslberger

Universität Wien
Department für Ernährungswissenschaften
alexander.haslberger@univie.ac.at
www.alexander-haslberger.at

Dr. Berit Hippe

Universität Wien
Institut für Ernährungswissenschaften
berit.hippe@univie.ac.at

Univ.-Prof. Dr. Alexandra Kautzky-Willer

Medizinische Universität Wien
Gender Medicine Unit
Klinische Abteilung für Endokrinologie
und Stoffwechsel
Universitätsklinik für Innere Medizin III
gender-medicine@meduniwien.ac.at
www.meduniwien.ac.at/hp/gender-medicine

MMag. Sonja Lackner

Medizinische Universität Graz
Forschungseinheit „Nutrition and Metabolism“
Otto-Loewi-Forschungszentrum
Lehrstuhl für Immunologie und
Pathophysiologie
sonja.lackner@medunigraz.at
www.medunigraz.at/pathophysiologie

Univ.-Lektorin Dr. Miriam Leitner, MSc

Medizinische Universität Wien
Gender Medicine Unit
Klinische Abteilung für Endokrinologie
und Stoffwechsel
Universitätsklinik für Innere Medizin III
miriam.leitner@meduniwien.ac.at
www.meduniwien.ac.at/hp/gender-medicine

Univ.-Prof. Dr. Gabriele Moser

Medizinische Universität Wien
Universitätsklinik für Innere Medizin III
gabriele.moser@meduniwien.ac.at
www.gabrielemoser.at

Klaus Nigl, MA

FH Gesundheitsberufe OÖ GmbH
Campus Gesundheit am Ordensklinikum Linz
Studiengang Diätologie
klaus.nigl@fhgooe.ac.at
www.fh-gesundheitsberufe.at

Assoz. Prof. Priv.-Doz.**Dr. Vanessa Stadlbauer-Köllner**

Medizinische Universität Graz
Klinische Abteilung für Gastroenterologie
und Hepatologie
vanessa.stadlbauer@medunigraz.at
<https://inneremedizin.uniklinikumgraz.at>

Assoz. Prof. Priv.-Doz.**DDr. Eva Untersmayr-Eisenhuber**

Medizinische Universität Wien
Institut für Pathophysiologie und
Allergieforschung
eva.untersmayr@meduniwien.ac.at
www.meduniwien.ac.at/hp/
nahrungsmittelallergie/

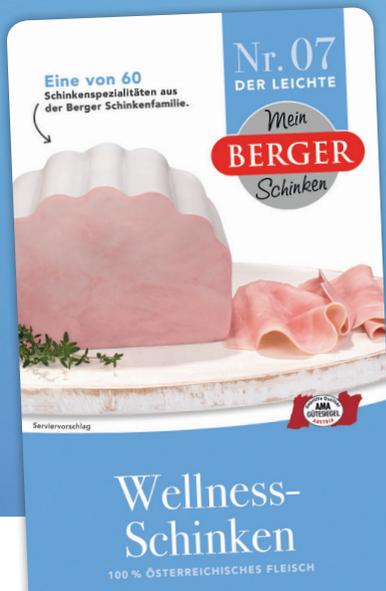
Iss, wie du dich fühlst!



Nr. 7 Der Leichte

Wellness-Schinken

Eine von 60
Schinkenspezialitäten aus
der Berger Schinkenfamilie.



WWW.BERGER-SCHINKEN.AT



Organisatorisches

Tagungsort

Festsaal der Diplomatischen Akademie Wien

Favoritenstraße 15a, 1040 Wien

Anreise

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln: U-Bahn U1

Station: Taubstummengasse

Mit dem Auto: Bitte beachten Sie die gebührenpflichtige Kurzparkzone von 9:00 bis 22:00 Uhr.

Veranstalter

Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs (VEÖ)

Grundlgasse 5/8, 1090 Wien

Tel.: +43-1-333 39 81

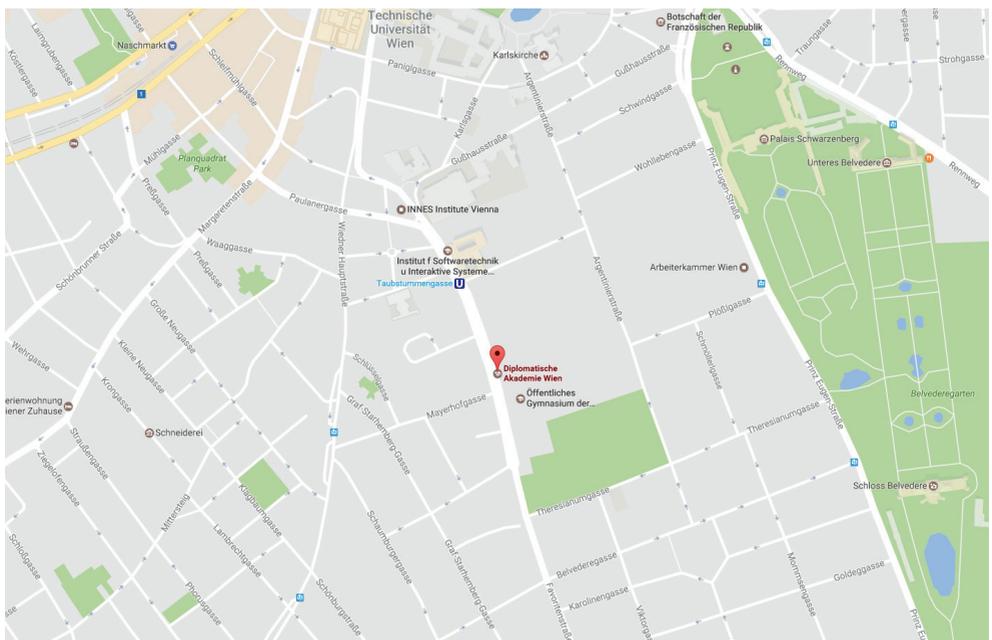
Fax: +43-1-333 39 81-9

E-Mail: veoe@veoe.org

www.veoe.org

Konzeption und Organisation

Arbeitskreis Success



OMBE INTIM

Was macht OMBE Intim besonders?

OMBE Intim ist ein Produkt für die Vaginalflora, schnell und einfach oral in Kapselform einzunehmen. Keine Aktivierungszeit, kein lästiges Einführen. Es enthält 2 der am besten dokumentierten probiotischen Stämme *Lactobacillus rhamnosus* GR-1® und *Lactobacillus reuteri* RC-14®, und wirkt einfach über den Darm.

Für wen ist OMBE Intim empfohlen?

Für Frauen, die eine wirkungsvolle aber zugleich diskrete und einfache Lösung suchen, ihre Scheidenflora im Gleichgewicht zu halten, z.B. begleitend zur Antibiotika-Therapie, oder begleitend bei Vaginal- oder Harnwegsinfektionen.

Weitere Informationen unter www.ombe.at

einfach **ombastisch!**

für die Vaginalflora

Zur oralen Einnahme

OMBE INTIM

ZUR ORALEN EINNAHME

28

Speziell für die Frau
Nahrungsergänzungsmittel mit ver-
träglichen Milchsäurebakterien

STADA

155_OMBE_1018

OMBE – die wohl einfachste Lösung seit es Probiotik gibt.
www.ombe.at/fachbereich



Wir danken unseren Sponsoren!



Anmeldung

Anmeldung bis 31. März 2019.

Anmeldungen sind ausschließlich über das **Online-Formular** möglich:

www.veoe.org/termine

TEILNAHMEGEBÜHREN	
VEÖ/VDOE-Mitglieder	EUR 140,-
VEÖ-Studentenmitglieder	EUR 70,-
Mitglieder ÖGE/AKE/DGE/ Verband der Diätologen	EUR 165,-
Studentenmitglieder ÖGE/AKE/DGE/ Verband der Diätologen	EUR 100,-
Nichtmitglieder	EUR 220,-

Seminarunterlagen, Mittagessen und Pausenverpflegung inkludiert.

Diese Veranstaltung wird für das VEÖ-Qualifizierungsprogramm mit 1 Fortbildungstag bzw. 8 UE angerechnet. Für Masterstudierende der Ernährungswissenschaften wird die Veranstaltung im Rahmen der Module 9 und 10 mit 1 ECTS angerechnet.

Teilnahmebedingungen:

Die Vergabe der Teilnahmeplätze erfolgt in der Reihenfolge der Online-Anmeldungen auf www.veoe.org. Um den Teilnahmeplatz zu sichern, muss die **Teilnahmegebühr** bis spätestens 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn auf dem Konto des VEÖ einlangen: **ERSTE BANK, IBAN AT84 2011 1000 0982 1163**

Eine Anmeldebestätigung erhalten Sie via E-Mail. Bei Überweisung des Beitrages später als eine Woche vor dem Veranstaltungstermin ist eine Kopie des Überweisungsauftrages bei der Registrierung vor Ort vorzulegen.

Der VEÖ behält sich vor, in Ausnahmefällen notwendige Änderungen des Veranstaltungsprogramms, des Veranstaltungstermins, der Referenten sowie des Veranstaltungsorts vorzunehmen. Für die Richtigkeit der in den Veranstaltungen von Trainern und Referenten gemachten Aussagen übernimmt der VEÖ keine Haftung bzw. Gewährleistung. Auf die Bestimmungen des Urheberrechts wird hingewiesen. Die verwendeten Unterlagen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nicht (auch nicht auszugsweise) ohne Einwilligung seitens des VEÖ und des jeweiligen Referenten vervielfältigt oder gewerblich genutzt werden.

Stornierung: Generell gilt gemäß FAGG § 11 ein gesetzliches Rücktrittsrecht von 14 Tagen, jedoch nicht für Veranstaltungen, die bereits innerhalb dieser 14 Kalendertage ab Anmeldung beginnen. Darüber hinaus ist eine kostenfreie Stornierung der Anmeldung bis 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung jedenfalls möglich und bedarf der schriftlichen Mitteilung per E-Mail oder Post an den VEÖ und einer Bestätigung des Erhalts von Seiten des VEÖ. Bei einer späteren Stornierung als 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn oder Nichterscheinen am Veranstaltungstag wird die volle Gebühr in Rechnung gestellt. Selbstverständlich kann seitens des Kunden eine Ersatzperson nominiert werden.

Für die Bearbeitung der Anmeldung werden alle personenbezogenen Daten elektronisch gespeichert und verarbeitet.

Die Teilnahme an VEÖ-Veranstaltungen erfolgt generell auf eigene Gefahr.

Hinweis: Fotos, die bei der Veranstaltung gemacht werden, können zur Öffentlichkeitsarbeit und Darstellung unserer Aktivitäten auf der Homepage bzw. in unseren Medien veröffentlicht werden.

Kontakt

**VEÖ Verband der Ernährungs-
wissenschaftler Österreichs**

Grundlgasse 5/8, 1090 Wien

Tel: +43-1-333 39 81

Fax: +43-1-333 39 81-9

E-Mail: veoe@veoe.org

Homepage: www.veoe.org