

# 61. Wissenschaftlicher Kongress

der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.



## Ernährung und Alltagsbewältigung

ein Spannungsfeld für Individuum,  
Haushalt und Gesellschaft

**Programm**

**4. bis 6. März 2024**

## Allgemeine Hinweise

---

<b>Veranstaltungsort</b>	Kongress Palais Kassel Holger-Börner-Platz 1 34119 Kassel kongress-palais.de
<b>Medienstation</b>	Konferenzsaal 1 (EG)
<b>Plenarvorträge</b>	Festsaal (1. OG)
<b>Vorträge, Symposien</b>	Festsaal, Blauer Saal, Gesellschaftssaal, Bankettsaal, Rosensaal (alle 1. OG)
<b>Posterpräsentationen</b>	Festsaal (1. OG), Aschrottsaal (EG), Aschrottfoyer (EG), Wandelhalle links (EG)
<b>Austellung und Kaffeepausen</b>	Foyer (EG)
<b>Get-together</b>	Foyer (EG)
<b>Treffen der DGE-Fachgruppen</b>	Montag, 4. März 2024 und Dienstag, 5. März 2024 (Interessierte herzlich willkommen)
<b>Fortbildungspunkte</b>	Diese Veranstaltung wird für die kontinuierliche Fortbildung von Inhaber*innen der Zertifikate von DGE, VDD und VDOE sowie des VFED mit 17 Punkten (Montag 6 Punkte, Dienstag 6 Punkte, Mittwoch 5 Punkte) berücksichtigt.

---

## Montag, 4. März 2024

ab 10.00	<b>Anmeldung</b> Begrüßungskaffee · Ausstellung (Foyer)				
11.15 – 12.45	<b>Eröffnung und Grußworte (Festsaal)</b>  <b>Plenarvortrag I (Festsaal)</b> Food system transformation: the role of Living Labs				
12.45 – 13.15	Kaffeepause · Ausstellung (Foyer)				
13.15 – 14.45	<b>Vortragsreihe V1 bis V5</b>				
	<b>V1</b> Ernährungsverhaltensforschung 1  (Festsaal)	<b>V2</b> Ernährungsmedizin 1  (Blauer Saal)	<b>V3</b> Gemeinschaftsverpflegung  (Gesellschaftssaal)	<b>V4</b> Public Health Nutrition 1  (Bankettsaal)	<b>V5</b> Lebensmittelwissenschaft 1  (Rosensaal)
14.45 – 15.00	Übergang zu den Postersessions				
15.00 – 16.15	<b>Posterpräsentation P1 bis P4</b>				
	<b>P1</b> Physiologie u. Biochemie der Ernährung 1  (Festsaal)	<b>P2</b> Epidemiologie  (Aschrottsaal)	<b>P3</b> Ernährungsberatung/ Ernährungsbildung  (Aschrottfoyer)	<b>P4</b> Public Health Nutrition 1  (Wandelhalle links)	
16.15 – 16.45	Kaffeepause · Ausstellung (Foyer)				
16.45 – 18.15	<b>Symposien der DGE-Fachgruppen (FG)</b>				
	<b>FG</b> Ernährungsmedizin  (Blauer Saal)	<b>FG</b> Gemeinschaftsverpflegung  (Bankettsaal)	<b>FG</b> Ernährungsverhaltensforschung  (Gesellschaftssaal)	<b>FG</b> Physiologie und Biochemie der Ernährung  (Festsaal)	
18.15 – 19.00	<b>Treffen der DGE-Fachgruppen</b> (Ernährungsmedizin, Ernährungsverhaltensforschung, Gemeinschaftsverpflegung, Physiologie und Biochemie der Ernährung)				



## Dienstag, 5. März 2024

09.00 – 10.30	<b>Vortragsreihe V6 bis V9, Symposium</b>				
	<b>V6</b> Epidemiologie 1  (Festsaal)	<b>V7</b> Ernährungsverhaltensforschung 2  (Blauer Saal)	<b>V8</b> Physiologie u. Biochemie der Ernährung 1 (Gesellschaftssaal)	<b>V9</b> Ernährungsberatung/ Ernährungsbildung (Bankettsaal)	DGE-Symposium FBDG  (Rosensaal)
10.30 – 11.00	Kaffeepause · Ausstellung (Foyer)				
11.00 – 12.00	<b>Plenarvortrag II (Festsaal)</b> Nachhaltig, gesundheitsförderlich, bezahlbar und wohlschmeckend – Herausforderungen für private Haushalte <b>anschließend Verleihung der DGE-Ehrenmitgliedschaft</b>				
12.00 – 13.00	<b>Posterpräsentation P5 bis P8</b>				
	<b>P5</b> Public Health Nutrition 2 (Wandelhalle links)	<b>P6</b> Ernährungsmedizin 1 (Aschrottsaal)	<b>P7</b> Lebensmittelwissenschaft 1 (Aschrottfoyer)	<b>P8</b> Ernährungsverhaltensforschung (Festsaal)	
13.00 – 14.00	Mittagspause · Ausstellung (Foyer) Mitgliederversammlung der Sektion Hessen der DGE ab 12.30 Uhr (Bankettsaal)				
14.00 – 14.45	<b>5. Science Slam der DGE-Fachgruppe Early Career Scientists (Festsaal)</b>				
14.45 – 15.45	<b>Posterpräsentation P9 bis P12, Symposium der DGE-Fachgruppen (FG)</b>				
	<b>FG</b> Epidemiologie/ Public Health Nutrition Teil 1  (Blauer Saal)	<b>P9</b> Physiologie u. Biochemie der Ernährung 2  (Festsaal)	<b>P10</b> Ernährungsmedizin 2  (Aschrottsaal)	<b>P11</b> Lebensmittelwissenschaft 2  (Aschrottfoyer)	<b>P12</b> Gemeinschaftsverpflegung (Wandelhalle links)
15.45 – 16.15	Kaffeepause · Ausstellung (Foyer)				
16.15 – 17.45	<b>Symposien der DGE-Fachgruppen (FG)</b>				
	<b>FG</b> Epidemiologie/ Public Health Nutrition Teil 2  (Blauer Saal)	<b>FG</b> Lebensmittelwissenschaft  (Gesellschaftssaal)	<b>Symposium</b> Nationales Ernährungsmonitoring  (Festsaal)		
17.45 – 18.30	<b>Treffen der DGE-Fachgruppen</b> (Epidemiologie, Ernährungsberatung, Ernährungsbildung, Lebensmittelwissenschaft, Public Health Nutrition)				
ab 18.30	<b>Get-together mit Verleihung der Posterpreise (Foyer)</b>				



## Mittwoch, 6. März 2024

09.00 – 10.30 <b>Symposien</b>					
	Symposium Nutri-Score  (Festsaal)	Workshop Praxiswissen DFG-Antrag  (Blauer Saal)	Symposium Ernährung in den frühen Lebensphasen  (Gesellschafts- saal)		
10.30 – 11.00 Kaffeepause · Ausstellung (Foyer) 					
11.00 – 12.30 <b>Vortragsreihe V10 bis V14</b>					
	<b>V10</b> Ernährungs- verhaltens- forschung 3  (Festsaal)	<b>V11</b> Public Health Nutrition 2  (Blauer Saal)	<b>V12</b> Epidemio- logie 2  (Gesellschafts- saal)	<b>V13</b> Lebensmittel- wissenschaft 2/ Physiologie u. Biochemie d. Ernährung 2  (Bankettsaal)	<b>V14</b> Ernährungs- medizin 2  (Rosensaal)
12.30 – 13.00 Kaffeepause · Ausstellung (Foyer) 					
13.00 – 14.00 <b>Plenarvortrag III (Festsaal)</b> Ernährung und mentale Gesundheit – Zusammenhänge, Ansatzpunkte und Effekte  <b>Resümees</b> <b>Verabschiedung und Einladung zum DGE-Kongress 2025</b>					

## PROGRAMM Montag, 4. März 2024

ab 10.00	<b>Anmeldung</b> Begrüßungskaffee · Ausstellung	Foyer
----------	--	-------

11.15 – 12.45	<b>Eröffnung und Grußworte zum 61. Wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.</b>	Festsaal
---------------	--	----------

- Prof. Dr. Bernhard Watzl, Präsident der DGE
- Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft (Videobotschaft)
- Prof. Dr. Birgitt Riegraf, Präsidentin der Universität Paderborn

### Plenarvortrag I

Vorsitz: Prof. Dr. Anette Buyken

**Food system transformation: the role of Living Labs**

Prof. Dr. Jacqueline Broerse, Freie Universität Amsterdam

12.45 – 13.15	Kaffeepause · Ausstellung	Foyer 
---------------	---------------------------	---

### Vortragsreihe V 1 bis V 5

13.15 – 14.45	<b>V 1 – Ernährungsverhaltensforschung 1</b>  <b>Nachhaltigeres Ernährungsverhalten in verschiedenen Kontexten</b>  Vorsitz: Prof. Dr. Christine Brombach	Festsaal
---------------	---	----------

V 1-1 The „healthy = sustainable“ heuristic: do meal or individual characteristics affect the association between perceived sustainability and healthiness of meals?  
*Gudrun Sproesser, Ulrike Arens-Azevêdo, Britta Renner, Linz, Österreich*

- V 1-2      **Consumer preferences between price increases and portion size adjustments of meat dishes in university canteens**  
*Aline Simonetti, Rebecca Schwibinger, Leonie Bach, Suzie Kratzer, Peter von Philipsborn, Monika Hartmann, Dominic Lemken, Bonn*
- V 1-3      **Evidence on the effectiveness-acceptance trade-off between forced active choice and default nudging – a field study to reduce meat consumption in canteens**  
*Dominic Lemken, Aline Simonetti, Gloria Heinke, Ana Ines Estevez Magnasco, Bonn*
- V 1-4      **Obst selbst ernten – in wie weit können hierbei Verbraucher zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung beitragen?**  
*Dorothee Straka, Birgit Vogelsang, Diana Meschter, Sibylle Mühlbrodt, Osnabrück*
- V 1-5      **Kaufabsicht für regionale und ökologische Lebensmittel: Welche Rolle spielen Ethnozentrismus und Umweltbewusstsein?**  
*Hannah-Marie Beck, Corinna Hempel, Freising-Weihenstephan*
- V 1-6      **Analyse von Praktiken zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in deutschen Haushalten**  
*Vera Lange, Jasmin Godemann, Gießen*

13.15 – 14.45 **V 2 – Ernährungsmedizin 1**Blauer  
Saal**Energiebilanz und körperliches Training**Vorsitz: *Dr. Eva Kiesswetter, Prof. Dr. Christina Holzapfel*

- V 2-1** Diagnostik und Behandlung von Sportler\*innen mit Relative Energy Deficiency-Syndrome (RED-S)  
*Andrea Meyer, Bea Klos, Stephan Zipfel, Andreas Nieß, Christine Kopp, Isabelle Mack, Tübingen*
- V 2-2** Untersuchungen zu protektiven Effekten von Apfelsaft auf die Darmbarriere: Effekte in Ruhe und nach moderater und extremer körperlicher Belastung (Ultra-Marathon)  
*Raffaella Staltner, Ina Bergheim, Tuba Esatbeyoglu, Magdalena Köpsele, Tihomir Kostov, Sarah Valder, Patrick Diel, Wien, Österreich*
- V 2-3** Genomische Instabilität bei älteren Personen im Alter zwischen 65 – 85 Jahren nach einer Vitamin D-Supplementierung und einem altersangepassten Krafttraining  
*Agnes Draxler, Sanja Kelecevic, Alexander Maier, Jelena Pantic, Sandra Unterberger, Rudolph Aschauer, Patrick Zöhrer, Laura Bragagna, Eva-Maria Strasser, Bernhard Franzke, Barbara Wessner, Karl-Heinz Wagner, Wien, Österreich*
- V 2-4** Randomisiert kontrollierte Cross-over Studie zur Wirkung von Polyphenolen aus Aronia auf Beinkraft und Regenerationsfähigkeit  
*Elisabeth Habersatter, Jakob von Bernuth, Tuba Esatbeyoglu, Lukas Herzig, Sarah Valder, Tihomir Kostov, Eduard Isenmann, Patrick Diel, Köln*
- V 2-5** Einfluss von Alter, Geschlecht und Fettmasse auf die regionale Muskelmasse und die Handkraft bei älteren, gesunden Probanden  
*Milena Leonie Wiethaup, Wiebke Braun, Carina O. Walowski, Janna Enderle, Marcus Both, Anja Bosity-Westphal, Kiel*
- V 2-6** Einfluss des Proteingehalts von hochverarbeiteten Lebensmitteln auf die Energiebilanz  
*Jonas Grübbel, Franziska A. Hägele, Jana Koop, Anja Bosity-Westphal, Kiel*

**13.15 – 14.45 V 3 – Gemeinschaftsverpflegung**Gesell-  
schafts-  
saal**Nachhaltigkeit erfolgreich umgesetzt in der GV**Vorsitz: *Prof. Ulrike Arens-Azevêdo*

- V 3-1 **Schulernährung in Deutschland: ein Scoping Review**  
*Theresa Mareis, Carmen Klinger, Nicole Holliday, Melissa Theurich, Peter von Philipsborn, München*
- V 3-2 **Großküche als Reallabor?! – Evaluation des bundesweiten Rollouts einer zukunftsfähigen und biodiversen Ernährung**  
*Lynn Wagner, Anita Menzel, Nina Langen, Silke Friedrich, Melanie Speck, Osnabrück*
- V 3-3 **Weniger Fleisch in der Kantine? Wie attraktiv sind pflanzliche Alternativen für Gäste der Gemeinschaftsverpflegung? – Ergebnisse des Projekts KlimaKitchen**  
*Uta Böhm, Martina Schäfer, Susanne Salzgeber, Johanna Meister, Berlin*
- V 3-4 **Nachhaltige Transformation im Carebereich: Großküchen als Vorreiter für eine nachhaltige Vollverpflegung**  
*Julia Heinz, Melanie Speck, Osnabrück*
- V 3-5 **Die Mensa als Impulsgeberin für eine nachhaltigere Ernährung: Möglichkeiten und Grenzen**  
*Leonie Bach, Johannes Simons, Marika Wähler, Aline Simonetti, Dominic Lemken, Suzie Kratzer, Peter von Philipsborn, Monika Hartmann, Bonn*
- V 3-6 **Bestands- und Bedarfsanalyse zur Schaffung gesunder Ernährungsumgebungen an Grundschulen in Mecklenburg-Vorpommern**  
*Laura Hartmann, Michael Zeipelt, Meike Halbrügge, Anna Flögel, Neubrandenburg*

13.15 – 14.45 **V 4 – Public Health Nutrition 1**Bankett-  
saal**Umgebungsstrukturen und ihre gesundheitliche Wirkung**Vorsitz: *Dr. Eleonore A. Heil*

- V 4-1**      **Verwendung des WHO-Nährwertprofilmodells für die Regulierung von Lebensmittelwerbung in Deutschland: Anwendbarkeit und Public Health-Implikationen**  
*Nicole Holliday, Anna Leibinger, Oliver Huizinga, Carmen Klinger, Elochukwu C. Okanmelu, Karin Geffert, Eva A. Rehfuess, Peter von Philipsborn, München*
- V 4-2**      **Zuckergehalte und Süßung von Erfrischungsgetränken auf dem deutschen Markt – Ergebnisse aus dem Produktmonitoring des Max Rubner-Instituts (MRI)**  
*Corinna Gréa, Laura Busl, Romy Werner, Silvia Roser, Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann, Karlsruhe*
- V 4-3**      **Auswirkungen einer gestaffelten Softdrink-Steuer auf den Zuckergehalt von Softdrinks: eine Synthetische-Kontroll-Studie**  
*Anna Leibinger, Oliver Huizinga, Karl Emmert-Fees, Sara Pedron, Michael Laxy, Eva A. Rehfuess, Jacob Burns, Peter von Philipsborn, München*
- V 4-4**      **Bewertung der langfristigen ernährungsbedingten Cadmiumexposition von Kindern in Deutschland: Reduzieren die Verwendung von Daten aus Total-Diet-Studien die Unsicherheiten von Lebensmittelüberwachungsprogrammen?**  
*Anna Elena Kolbaum, Christian Jung, Anna Jäger, Lars Libuda, Oliver Lindtner, Berlin*
- V 4-5**      **Kochen für die Wissenschaft – Gehalte polybromierter Diphenylether und nicht-dioxinähnlicher polychlorierter Biphenyle in der BfR-MEAL-Studie**  
*Mandy Stadion, Oliver Lindtner, Irmela Sarvan, Berlin*
- V 4-6**      **Empfehlungen und Good-Practice-Beispiele für die formelle Lebensmittelindustrie zur Adressierung von Unterernährung sowie des Double Burden of Malnutrition: ein Scoping Review**  
*Carmen Klinger, Elochukwu C. Okanmelu, Nicole Holliday, Anna Leibinger, Olufunke Alaba, Peter Delobelle, Eva A. Rehfuess, Peter von Philipsborn, München*

**13.15 – 14.45 V 5 – Lebensmittelwissenschaft 1****Rosen-  
saal**Vorsitz: *apl. Prof. Dr. Volker Böhm*

- V 5-1 Effect of natural and artificial UV-light on the vitamin D content of selected edible insects  
*Nils Nölle, Helen Schwarz, Christine Lambert, Stuttgart*
- V 5-2 Flavonoid glycosides and hydroxycinnamic acids – using UV to produce Functional Foods  
*Susanne Neugart, Göttingen*
- V 5-3 Einfluss der Saison auf die Hydrolyse von Glucosinolaten und S-Methyl-L-Cysteinsulfoxid zu deren gesundheitsförderlichen Produkten in Rotkohl  
*Vanda Púčiková, Sascha Rohn, Franziska S. Hanschen, Großbeeren*
- V 5-4 Impact of reduced soil phosphate-availability on essential micronutrients in maize grains  
*Esteban Gutierrez La Torre, Jan Frank, Stuttgart*
- V 5-5 Untersuchung des Einflusses von Süßstoffen in Kombination mit Fruchtsaftextrakten auf die Darmpermeabilität  
*Magdalena Köpsel, Tuba Esatbeyoglu, Hannover*
- V 5-6 Ballaststoffangereicherte Lebensmittel für eine gute Balance zwischen Protein- und Ballaststofffermentation und gesunde Stoffwechselprozesse  
*Annegret Bögner, Larissa Schmutterer, Rosenberg*

---

**14.45 – 15.00 Übergang zu den Postersessions**

---

**Posterpräsentation P 1 bis P 4**

15.00 – 16.15 **P 1 – Physiologie u. Biochemie der Ernährung 1**

Festsaal

Vorsitz: *Prof. Dr. Anika Wagner*

- P 1-1 Einfluss von 1,25-(OH)<sub>2</sub>-Vitamin D<sub>3</sub> auf die Differenzierung von humanen mesenchymalen Stammzellen zu reifen Adipozyten  
*Leonie Dudichum, Andrea Flaccus, Dagmar Mvondo, Matthias Raggi, Christine Lambert, Stuttgart*
- P 1-2 Untersuchung der Regulation des Inflammasoms durch Vitamin-E-Metabolite mittels eines optimierten lumineszenzbasierten Caspase-1-Aktivitätsassays  
*Lisa Börmel, Stefan Kluge, Anja Geisler, Tina Schubert, Sijja Liao, Stefan Lorkowski, Maria Wallert, Jena*
- P 1-3 Bitter taste receptor TAS2R43 co-regulates intracellular zinc concentrations in immortalized human parietal cells  
*Noreen Orth, Philip Pirkwieser, Julia Benthin, Melanie Köhler, Gaby Andersen, Veronika Somoza, Freising*
- P 1-4 Veränderte Selenverfügbarkeit in HepG2-Zellen mit SELENOP-Knockout  
*Nina R. Höchtl, Maria Schwarz, Anna P. Kipp, Jena*
- P 1-5 Einfluss der Differenzierung von Darmepithelzellen auf Selentransportprozesse und die Selenoproteinhomeostase  
*Ina-Charlotta Fritz, Alina Löser, Maria Schwarz, Anna P. Kipp, Jena*
- P 1-6 Der Einfluss einer systemischen Kupferdepletion auf die hepatische Spurenelementhomeostase  
*Fabian Lis, Maria Schwarz, Kristina Lossow, Anna P. Kipp, Jena*
- P 1-7 Einfluss der Spurenelemente Kupfer, Selen und Zink auf das kolorektale Karzinom  
*Nadine Mützel, Caroline Meyer, Anna P. Kipp, Jena*
- P 1-8 Natriumphenylbutyrat zeigt antikanzerogene Effekte  
*Haralambia Katsika, Daniela Purps, Felix Meyer, Michael Glej, René Thierbach, Jena*

P 1-9 Dietary spermidine depletes the fat stores in *Drosophila melanogaster* fed high-sugar low-protein diets  
*Celina Runke, Thomas Roeder, Gerald Rimbach, Kai Lüersen, Kiel*

P 1-10 Beeinflussung der Viabilität von Mesangialzellen durch Docosahexaensäure (DHA) und Antioxidantien (AO)  
*Leon Saschin, Anna Kowalewski, Maria Wohlfahrt, Gregor Fink, Jenny Voggel, Miguel A. Alcazar, Jörg Dötsch, Kai-Dietrich Nüsken, Eva Nüsken, Köln*

15.00 – 16.15 **P 2 – Epidemiologie**

Aschrott-  
saal

Vorsitz: *Dr. Carolin Krems, Dr. Janett Barbaresko*

P 2-1 Identification and replication of biomarkers for fruit and vegetable intake using untargeted metabolomics in European children cohorts  
*Li Yuan, Samuel Muli, Jantje Goerdten, Jodi Rattner, Mira Merdas, David Achaintre, Ronja Foraita, Ute Nöthlings, Wolfgang Ahrens, Pekka Keski-Rahkonen, Kolade Oluwagbemigun, Anna Flögel et al., Bremen*

P 2-2 Sanitary napkin-collected urine as a source for measuring urinary iodine and methylmalonic acid as markers for iodine and vitamin B<sub>12</sub> intake  
*Franziska Delgas, Lisa Bitch, Pauline Krieglger, Ekaterina Petrov, Karin Scholten, Maren Podszun, Stuttgart*

P 2-3 Plasma boron concentrations and risk of all-cause mortality in the general population  
*Paula Stürmer, Katharina Susanne Weber, Eike Strathmann, Wolfgang Lieb, Kiel*

P 2-4 Zusammenhang zwischen Lebensmittelverzehr und Änderung der DNA-Methylierung über die Zeit in KORA FF4 und KORA Fit  
*Fabian Hellbach, Melanie Waldenberger, Jordana Bell, Jakob Linseisen, Augsburg*

- P 2-5      **Assoziation zwischen dem modifizierten Healthy Eating Index und der epigenetischen Altersbeschleunigung – eine Analyse in der DONALD Studie**  
*Michaela Mark, Christina-Alexandra Conzen, Ute Alexy, Ute Nöthlings, Bonn*
- P 2-6      **Verzehr von ultraverarbeiteten Lebensmitteln und Risiko der Multimorbidität von Krebs und kardiometabolischen Erkrankungen: eine multinationale Kohortenstudie**  
*Reynalda Córdova, Karl-Heinz Wagner, Heinz Freisling, Wien, Österreich*
- P 2-7      **Association of sugar intake from different sources with incident dementia in the prospective cohort of UK Biobank participants**  
*Sylva Schäfer, Anna Kaiser, Gerrit Eichner, Mathias Fasshauer, Gießen*
- P 2-8      **Eine gesunde pflanzenbasierte Ernährung führt über eine Verbesserung von Stoffwechselfparametern zu einem geringeren Diabetes Typ 2 Risiko: eine prospektive Kohortenstudie**  
*Catharina Candussi, Alysha Thompson, Tilman Kühn, Wien, Österreich*
- P 2-9      **Durch ernährungsbedingte Risikofaktoren bedingte kardiovaskuläre Sterblichkeit in Deutschland in der Zeit von 1990 bis 2019: eine aktualisierte systematische Auswertung der Global Burden of Disease Study**  
*Theresa Pörschmann, Toni Meier, Stefan Lorkowski, Jena*
- P 2-10     **Effect of breakfast quality index on cardiometabolic risk factors in Iranian women**  
*Azadeh Lesani, Bahareh Barkhidarian, Kurosh Djafarian, Sheida Zeraattalab-Motlagh, Mehرداد Karimi, Zahra Akbarzade, Sakineh Shab-Bida, Tehran, Iran*
- P 2-11     **Differences in circadian and general eating patterns according to four months of full breastfeeding in infants of the DONALD study**  
*Azadeh Lesani, Ute Alexy, Eva Hohoff, Anette Buyken, Bettina Krueger, Ines Perrar, Ute Nöthlings, Nicole Jankovic, Bonn*

15.00 – 16.15 **P 3 – Ernährungsberatung/Ernährungsbildung**Aschrott-  
foyer**Ernährungsberatung**

Vorsitz: Prof. Dr. Shoma Barbara Berkemeyer,  
Prof. Dr. Kathrin Kohlenberg-Müller

- P 3-1 Die Effekte einer Kreatin-Supplementierung auf das Körpergewicht, die Körperzusammensetzung und sportliche Leistungsparameter bei jungen, körperlich aktiven Frauen: ein systematisches Review und Meta-Analyse  
*Alicia Kaleta, Sibylle Adam, Anja Carlsohn, Hamburg*
- P 3-2 Ableitung von Energie-Zufuhrempfehlungen für transgener Personen im Rahmen einer geschlechtsangleichenden Hormontherapie (GAHT) auf Basis anthropometrischer Daten zur Körperzusammensetzung  
*Marius Frenser, Christin Lammers, Tobias Fischer, Münster*
- P 3-3 Ernährungsempfehlungen bei Post-COVID – Barrieren und Unterstützungsfaktoren aus der Perspektive von Betroffenen  
*Lheanne Alruna Rehmet, Juliane Yildiz, Jasmin Godemann, Gießen*
- P 3-4 Inhaltsvalidierung eines Screeners zur Erhebung der Ernährungsqualität im Diätetischen Assessment einer Ernährungsberatung und -therapie (EBT)  
*Fabienne Erben, Laura Hoffmann, Nathalie Rothe, Kathrin Kohlenberg-Müller, Fulda*
- P 3-5 Recherche und Analyse von Digitalen Gesundheitsanwendungen (DiGA) für ernährungsassoziierte Erkrankungen aus Sicht der Diätetik  
*Simon Bauer, Laura Hoffmann, Kathrin Kohlenberg-Müller, Fulda*
- P 3-6 Anforderungen an Apps im Beratungsprozess aus Sicht von Ernährungsberater\*innen  
*Vanessa Jean Frank, Juliane Yildiz, Jasmin Godemann, Gießen*
- P 3-7 Online-Beratung im Rahmen der prä- bzw. postoperativen Ernährungstherapie: Online-Umfrage von bariatrischen Patient\*innen im Hinblick auf die Beratungsqualität  
*Alanood Abdalkedra, Ute Hantelmann, Annegret Flothow, Hamburg*

**Neues aus Forschung und Praxis der Ernährungsbildung**

Vorsitz: Prof. Dr. Christel Rademacher

- P 3-8 **Intergenerationelle Kochaktionen**  
*Franziska Lehmann, Lisa Tonk, Eva Breitbach, Berlin*
- P 3-9 **Insekten als Lebensmittel in Deutschland – wie kommunizieren Fachinstitutionen seit 2013 darüber?**  
*Tina Potthoff, Juliane Yildiz, Jasmin Godemann, Gießen*
- P 3-10 **Ressourcenanalyse des Verpflegungsangebotes für die Leistungssportler\*innen**  
*Ann-Kathrin Kleinsorge, Maren Germann, Anja Carlsohn, Sibylle Adam, Hamburg*
- P 3-11 **Regionalität und Nachhaltige Ernährung: eine Verbindung zwischen Mehrwert und Mythos**  
*Paul Herfurth, Silke Bartsch, Andrina Boduch, Berlin*
- P 3-12 **Zur Förderung digitaler Informationskompetenz im Jugendalter als Basis ernährungsgesundheitlichen Empowerments**  
*Lara Gerhards, Paderborn*

**15.00 – 16.15 P 4 – Public Health Nutrition 1**

**PHN – Zufuhrempfehlungen und Risiken**

Vorsitz: Prof. Dr. Anette Buyken, Dr. Peter von Philipsborn

Wandel-  
halle  
links

- P 4-1 **Nährstoffzufuhr und Nachhaltigkeit von Kuhmilch-Alternativen in verschiedenen Szenarien der Optimierten Mischkost**  
*Katja Zahn, Aziza J. Belgardt, Mathilde Kersting, Thomas Lücke, Kathrin Sinnigen, Bochum*
- P 4-2 **Vergleich der Zufuhr relevanter Fettsäuren vegan lebender Personen: Ergebnisse der MultiVeg-Studie**  
*Sina Thaler, Tim Ritzheim, Christian Köder, Markus Keller, Biebental*
- P 4-3 **Vitamin B<sub>12</sub>-Zufuhr und -Versorgung von sich vegan, vegetarisch oder omnivor ernährenden Kindern und Jugendlichen in Deutschland – Ableitung von möglichen Supplementierungsempfehlungen aus Daten der VeChi-Youth-Studie**  
*Liz Stellmacher, Joelina Dietrich, Tim Ritzheim, Christian Köder, Alfred Längler, Andreas Michalsen, Ute Alexy, Markus Keller, Biebental*

- P 4-4 Schätzung der Zufuhr von Phosphor in Deutschland unter Verwendung von Gehaltsdaten aus der BfR-MEAL-Studie  
*Sebastian Ptok, Anke Weißenborn, Tobias Höpfner, Oliver Lindtner, Berlin*
- P 4-5 Ernährungsphysiologische Bewertung der Einsatzverpflegung der Bereitschaftspolizei  
*Stefan Ambacher, Melanie Schneider, Petra Lührmann, Schwäbisch Gmünd*
- P 4-6 Natürliche Radionuklide in Lebensmitteln: BfS-Teilnahme an der ersten deutschen Total Diet Studie  
*Michaela Achatz, Peggy Hofmann, Tanja Berg, Anna Elena Kolbaum, Oliver Lindtner, Irmela Sarvan, Salzgitter*
- P 4-7 Sicher ist sicher!? Gesundheitsgefährdende Vitaminsupplemente aus dem Onlinehandel – Auswertung von Meldungen im Europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel  
*Paula Krejbich, Marc Birringer, Fulda*

16.15 – 16.45 Kaffeepause · Ausstellung

Foyer



## Symposien der DGE-Fachgruppen

16.45 – 18.15 **Symposium Fachgruppe Ernährungsmedizin**

Blauer  
Saal

### Hochverarbeitete Lebensmittel

Moderation: *Prof. Dr. Dorothee Volkert, apl. Prof. Dr. Volker Böhm*

#### Hochverarbeitete Lebensmittel – eine Einordnung aus LM-technologischer Sicht

*Dr. Susanne Gola, Fraunhofer IVV, Freising*

#### Hochverarbeitete Lebensmittel – warum sind sie ein Risiko für Gewichtszunahme?

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

#### Einfluss von stark verarbeiteten Lebensmitteln auf das Risiko für Typ-2-Diabetes

*Dr. Sabrina Schlesinger, Deutsches Diabetes Zentrum (DDZ), Düsseldorf*

16.45 – 18.15 **Symposium Fachgruppe Gemeinschaftsverpflegung (GV)**

Bankett-  
saal

**Mehr auf dem Teller –  
GV als Motor für weniger Ernährungsarmut im Alter**

Moderation: *Prof. Dr. Jörg Meier*

**Ernährung im Alter: Herausforderungen, Ungleichheiten und die  
Rolle der Gemeinschaftsverpflegung**

*Prof. Dr. Tina Barthelmeß, Sarah Jasiok, Universität Bayreuth*

**Berichte aus der Praxis**

**AWO – Quartiersarbeit Rintheimer Feld – Gut versorgt daheim**

*Björn Stuft, Quartiersmanager AWO Karlsruhe*

**Auf Rädern zum Essen – sozialer Mittagstisch der Stadt Püttlingen**

*Margret Schmidt, Leiterin Seniorenbüro der Stadt Püttlingen*

16.45 – 18.15 **Symposium Fachgruppe Ernährungsverhaltensforschung**

Gesell-  
schafts-  
saal

**Ernährungsverhalten im Spannungsfeld zwischen Verbot  
und Überfluss**

Moderation: *Prof. Dr. Britta Renner*

**Einführung: Ernährungsverhalten im Spannungsfeld zwischen  
Verbot und Überfluss**

*Steuerungsgruppe der DGE-Fachgruppe*

*Prof. Dr. Christine Brombach, Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser,*

*Prof. Dr. Britta Renner, Prof. Dr. Dorothee Straka*

**Verbot und Überfluss aus der Einzelhandelsperspektive**

*Dr. Karin Bergmann, Food Relations, Fürstenfeldbruck*

**Verbot und Überfluss aus einer alltagspraktischen Sicht der  
Privathaushalte**

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

**Verbot und Überfluss aus einer psychologischen Perspektive**

*Prof. Dr. Britta Renner, Universität Konstanz*

**Verbot und Überfluss mit Blick auf die Lebensmittelweitergabe**

*Prof. Dr. Dorothee Straka, Hochschule Osnabrück*

<b>16.45 – 18.15</b>	<b>Symposium Fachgruppe Physiologie und Biochemie der Ernährung</b>	<b>Festsaal</b>
<b>Wo stehen wir beim Thema Fleisch?</b>		
Moderation: <i>Prof. Dr. Anna Kipp</i>		
<b>Der übermäßige Verzehr von rotem Fleisch und Dickdarmkrebs – gibt es einen kausalen Zusammenhang?</b>		
<i>Prof. Dr. Pablo Steinberg, Max Rubner-Institut, Karlsruhe</i>		
<b>Rolle von Häm-Eisen bei oxidativem Stress und Entzündungsprozessen im Darm</b>		
<i>Prof. Dr. Jörg Fahrer, Rheinland-Pfälzische Technische Universität Kaiserslautern-Landau</i>		
<b>Einfluss von Nitrit und Nitrosoverbindungen aus verarbeitetem Fleisch</b>		
<i>Dr. Tina Kostka, Rheinland-Pfälzische Technische Universität Kaiserslautern-Landau</i>		
<b>N-Glycolylneuraminsäure in Fleisch</b>		
<i>PD Dr. Sebastian Galuska, Forschungsinstitut für Nutztierbiologie (FBN), Dummerstorf</i>		

<b>18.15 – 19.00</b>	<b>Treffen der DGE-Fachgruppen</b>	
	<b>Ernährungsmedizin</b>	<b>Blauer Saal</b>
	<b>Ernährungsverhaltensforschung</b>	<b>Gesellschaftssaal</b>
	<b>Gemeinschaftsverpflegung</b>	<b>Bankettsaal</b>
	<b>Physiologie und Biochemie der Ernährung</b>	<b>Festsaal</b>

## PROGRAMM

### Dienstag, 5. März 2024

Vortragsreihe V 6 bis V 9, DGE-Symposium		
9.00 – 10.30	<b>V 6 – Epidemiologie 1</b>	Festsaal
	<b>Aktuelle Ernährungsaspekte und Gesundheit</b> Vorsitz: <i>Dr. Nicole Jankovic, Prof. Dr. Jakob Linseisen</i>	
V 6-1	<p>Cross-sectional associations between dietary patterns and climate-sensitive nutrients among young children living in Siaya county, Kenya: the ALIMUS Study <i>Grace Wothaya Kihagi, Isabel Mank, Erick M. O. Muok, Michael Mbata, Raissa Sorgho, Ina Danquah, Heidelberg</i></p>	
V 6-2	<p>Environmental sustainability and nutrient adequacy of diets among children and adolescents in the DONALD cohort study <i>Karen van de Locht, Ines Perrar, Juliana Minetto Gellert Paris, Maike Schnermann, Ute Alexy, Ute Nöthlings, Bonn</i></p>	
V 6-3	<p>Substitution von Milchprodukten durch pflanzliche Alternativen bei deutschen Kindern und Jugendlichen: Modellierungsanalyse zu den Auswirkungen auf die Nährstoffzufuhr und ökologische Nachhaltigkeit <i>Eva Hohoff, Ute Alexy, Karen van de Locht, Ute Nöthlings, Dortmund</i></p>	
V 6-4	<p>Substitution von Milch und Milchprodukten und Gesamtmortalität – eine systematische Übersichtsarbeit mit Metaanalyse <i>Eva Kiesswetter, Manuela Neuenschwander, Julia Stadelmaier, Edyta Szczerba, Martin Kussmann, Hans Hauner, Sabrina Schlesinger, Lukas Schwingshackl, Freiburg</i></p>	
V 6-5	<p>Association of potential renal acid load with blood pressure and NAFLD indices among vegans and omnivores <i>Katharina Penczynski, Thomas Remer, Klaus Abraham, Cornelia Weikert, Berlin</i></p>	
V 6-6	<p>Evidence of ultra-processed food consumption and human health: an umbrella review of systematic reviews with metaanalyses <i>Janett Barbaresko, Janine Bröder, Johanna Conrad, Edyta Szczerba, Alexander Lang, Sabrina Schlesinger, Düsseldorf</i></p>	

9.00 – 10.30	<b>V 7 – Ernährungsverhaltensforschung 2</b> <b>Pflanzenbasiertes Ernährungsverhalten</b> Vorsitz: <i>Prof. Dr. Dorothee Straka</i>	Blauer Saal
V 7-1	<b>Vegane Ernährung bei nur geringer Nahrungsergänzungsmittel-einnahme: Baseline-Lebensmittelverzehr und -Nährstoffzufuhr in der MultiVeg-Studie</b> <i>Sandra Köstler, Tim Ritzheim, Christian Köder, Markus Keller, Gießen</i>	
V 7-2	<b>Motive für den Kauf und Verzehr von veganen Fleischersatzprodukten</b> <i>Katja Hansen, Eleonore A. Heil, Vanessa Vohland, Gießen</i>	
V 7-3	<b>Verzehrhäufigkeiten von Veganer*innen, Vegetarier*innen und Flexitarier*innen</b> <i>Vanessa Vohland, Katja Hansen, Eleonore A. Heil, Gießen</i>	
V 7-4	<b>Consumer segments for animal-free cheese products: an online survey in Germany</b> <i>Clara Mehlhose, Sarah Kühl, Göttingen</i>	
V 7-5	<b>Welche Gründe bewegen Menschen, weniger Fleisch zu essen? Ergebnisse aus GEDA (Gesundheit in Deutschland aktuell)</b> <i>Almut Richter, Gert B. M. Mensink, Ramona Moosburger, Julia Wagner, Julika Loss, Berlin</i>	
9.00 – 10.30	<b>V 8 – Physiologie und Biochemie der Ernährung 1</b> Vorsitz: <i>Prof. Dr. Gerald Rimbach</i>	Gesellschafts-saal
V 8-1	<b>A Westernized diet high in galactose and fructose does not induce chronic low-grade inflammation in Sprague-Dawley rats</b> <i>Fidèle Almasri, Nadine Sus, Amina Aouassar, Debora Collota, Massimo Collino, Rirkard Landberg, Jan Frank, Stuttgart</i>	
V 8-2	<b>Elucidating a possible role for Acyl-CoA Syntase Short-chain Family 3 in fatty liver development</b> <i>Christopher A. Bishop, Robin Upmeyer, Maximilian Kleinert, Susanne Klaus, Nuthetal</i>	

- V 8-3      **Age-related changes in energy metabolism in peripheral blood cells and the brains of cognitively healthy seniors – impact of omega-3 fatty acids**  
*Gunter P. Eckert, Sandra Habicht, Bianca Hinsberger, Carmina Silaidos, Martina Reutzel, Fabian Dieter, Silke Matura, Ulrich Pilatus, Elke Hattingen, Johannes Pantel, Gießen*
- V 8-4      **Improvement of the selenium supply by different selenium sources as part of a vegan diet (SelVeg)**  
*Rebecca Simon, Kristina Lossow, Christine Dawczynski, Anna P. Kipp, Jena*
- V 8-5      **Auswirkungen eines 1-jährigen Forschungsaufenthalts in der Antarktis auf die olfaktorischen und gustatorischen Funktionen**  
*Sophia Wolf, Bea Klos, Andrea Meyer, Daniela Reinhardt, Paul Enck, Isabelle Mack, Tübingen*

9.00 – 10.30      **V 9 – Ernährungsberatung/Ernährungsbildung**

**Ernährungsberatung**

*Vorsitz: Prof. Dr. Shoma Barbara Berkemeyer,  
 Prof. Dr. Kathrin Kohlenberg-Müller*

**Bankett-  
 saal**

- V 9-1      **Der Einfluss einer proteinreichen Ernährung auf die Körperzusammensetzung und die Kraftfähigkeit bei körperlich aktiven Personen im mittleren Alter (40–65 Jahren) – eine 8-wöchige randomisierte kontrollierte Studie**  
*Eduard Isenmann, Jan Schalla, Sina Frommelt, Stephan Geisler, Düsseldorf*
- V 9-2      **Die vergessene Nachsorge – Prävention von Typ-2-Diabetes bei Frauen mit Gestationsdiabetes**  
*Claudia Miersch, Rostock*
- V 9-3      **Ernährungsberatung bei Menschen mit geistiger Behinderung: welche Angebote existieren, Rolle der MZEBs, Versorgungslücken**  
*Caroline Frey, Kehl*

## Impulse für die Ernährungsbildung

Vorsitz: Prof. Dr. Silke Bartsch

- V 9-4 „Beutelsbach revisited“: eine kritische Auseinandersetzung für den Bildungskontext Nachhaltige Ernährung  
*Antje Risius, Sonja Schaal, Tabea Thomas, Karolin Höhl, Göttingen*
- V 9-5 Bestands- und Bedarfsanalyse zur Ernährungsbildung an Grundschulen in Mecklenburg-Vorpommern  
*Laura Hartmann, Michael Zeipelt, Meike Halbrügge, Anna Flögel, Neubrandenburg*
- V 9-6 Positive impact of nutrition education on knowledge and practice of lactating mothers in Bukavu, DR Congo  
*Damaris Elisabeth Beitze, Céline Kavira Malengera, Theophile Barhwamire Kabesha, Jan Frank, Veronika Scherbaum, Stuttgart*

09.00 – 10.30 **DGE-Symposium FBDG**

Rosen-  
saal

### Die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen für Deutschland

**Moderation:**

*Prof. Dr. Bernhard Watzl*

### Wissenschaftliche Grundlagen der neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen für Deutschland

*Anne Carolin Schäfer, DGE, Bonn*

### Die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen für Deutschland und ihre Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit

*Dr. Sabrina Schlesinger, Deutsches Diabetes-Zentrum (DDZ), Düsseldorf*

### Einordnung der neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen für Deutschland in Bezug auf die planetare Gesundheit

*Prof. Dr. Marco Springmann, London School of Hygiene and Tropical Medicine & University of Oxford, England*

10.30 – 11.00	Kaffeepause · Ausstellung	Foyer 
11.00 – 12.00	<b>Plenarvortrag II</b>	Festsaal
	Vorsitz: <i>Prof. Dr. Lars Libuda</i>	
	<b>Nachhaltig, gesundheitsförderlich, bezahlbar und wohlschmeckend – Herausforderungen für private Haushalte</b>	
	<i>Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Universität Paderborn</i>	
	<b>Verleihung DGE-Ehrenmitgliedschaft</b>	Festsaal
	<i>durch Dr. Kiran Virmani, Geschäftsführerin der DGE</i>	
	<b>Posterpräsentation P 5 bis P 8</b>	
12.00 – 13.00	<b>P 5 – Public Health Nutrition 2</b>	Wandelhalle links
	<b>PHN – Methodische Ansätze, Nachhaltigkeit, Politik</b>	
	Vorsitz: <i>Dr. Dorle Grünewald-Funk, Prof. Dr. Laura König</i>	
P 5-1	Analyse der Praxis und Wirkung von Konsultationsprozessen im Feld Public Health Nutrition – am Beispiel eines aktuellen Konsultationsprozesses der DGE <i>Rafaella Galliani Salini, Julia Haardt, Johanna Conrad, Anne Carolin Schäfer, Anja Kroke, Fulda</i>	
P 5-2	Entwicklung und Pilotierung eines Datenerhebungsinstruments – Analyse der Verpflegungssituation von Erwachsenen mit geistiger Behinderung in besonderen Wohnformen <i>Luisa Saur, Anja Kroke, Fulda</i>	
P 5-3	Die praktische Umsetzbarkeit der quantitativen Beurteilung der ernährungsphysiologischen Qualität von Lebensmitteleinkäufen mittels DGE-Ernährungskreis und der Vergleich zum FSA-NPS DI (Food Standard Agency National Profiling System Dietary Index) <i>Sabrina Antor, Heilbronn</i>	
P 5-4	FoodMagnifier-App – Kontaminanten & Nährstoffe in Lebensmitteln <i>Anna Elena Kolbaum, Kerstin Paschko, Joanna Czach, Anna Zolynia, Karl Presser, Oliver Lindtner, Berlin</i>	

- P 5-5      **One Health Techniques for improving public health preparedness in the agri-food sector to ensure nutritional security**  
*Thomas Arthur Burke, Antje Risius, Göttingen*
- P 5-6      **Wie nachhaltig ist das Konzept der Optimierten Mischkost für Kinder und Jugendliche?**  
*Aziza J. Belgardt, Hermann Kalhoff, Katja Zahn, Leandro Cacau, Luis A. Moreno, Kathrin Sinnigen, Thomas Lücke, Mathilde Kersting, Bochum*
- P 5-7      **Entwicklung eines Tools zur Anwendbarkeit der Planetary Health Diet im Sport**  
*Dorothe Seibel, Juliane Heydenreich, Mainz*
- P 5-8      **Die politische Debatte zur Besteuerung von tierischen Lebensmitteln in Deutschland: eine qualitative Framing-Analyse**  
*Katharina Mörschel, Annika Hagge, Anna Leibinger, Julia Serong, Lukas Fesenfeld, Benjamin Hawkins, Peter von Philipsborn, München*

12.00 – 13.00    **P 6 – Ernährungsmedizin 1**

**Ernährung in der Prävention von Erkrankungen**

Vorsitz: *Dr. Julia Waizenegger, Prof. Dr. Dorothee Volkert*

Aschrott-  
saal

- P 6-1      **Einfluss Hesperidin- und Vitamin C-haltiger Getränke auf den Harnsäurespiegel bei gesunden Probanden**  
*Daria Tondar, Rebecca Dörner, Janna Enderle, Caroline Gilcher, Christof Steingab, Ralf Schweiggert, Anja Bosity-Westphal, Kiel*
- P 6-2      **Indices of ketone production during short-term caloric and carbohydrate restriction in healthy young adults**  
*Sieglinde Hechenbichler Figueroa, Paulina Delgado-Lizarraga, Jou-Yu Yeh, Dorothea Duni, Karsten Koehler, Freising-Weihenstephan*
- P 6-3      **Kann Trinken vor dem Wiegen mittels bioelektrischer Impedanzanalyse (BIA) detektiert werden? – Ergebnisse einer experimentellen Studie mit jungen, schlanken und gesunden Frauen**  
*Nadja Knoll-Pientka, Dorina Schils, Katrin Pasternak, Sandra Czarnetzky, Judith Bühlmeier, Lars Libuda, Alexander Bäuerle, Eva-Maria Skoda, Adam Schweda, Martin Teufel, Essen*

- P 6-4**            **Auswirkung einer wiederholten Bolus- und kontinuierlichen Glukoseinfusion auf DNA-Schäden und oxidativen Stress bei gesunden jungen Männern**  
*Laura Bragagna, Christina Polak, Lisa Schütz, Lina Maqboul, Carmen Klammer, Roland Feldbauer, Agnes Draxler, Martin Clodi, Karl-Heinz Wagner, Wien, Österreich*
- P 6-5**            **Nährstoffaufnahme bei selbständig zu Hause lebenden älteren Menschen – Daten aus der Berliner Altersstudie II**  
*Katharina Heimberg, Annett Martin, Anke Ehlers, Karen Ildico Hirsch-Ernst, Ilja Demuth, Dominik Spira, Elisabeth Steinhagen-Thiessen, Berlin*
- P 6-6**            **A vegan diet and thyroid health**  
*Christiane Ambs, Knut Mai, Katharina Penczynski, Stefan Dietrich, Anke Ehlers, Klaus Abraham, Cornelia Weikert, Berlin*
- P 6-7**            **Vergleich von vegan und omnivor lebenden Schwangeren hinsichtlich ernährungsrelevanter Nährstoffparameter und anthropometrischer Daten ihrer Neugeborenen (Ergebnisse der Preggie-Studie)**  
*Maike Heidrich-Sprenger, Tim Ritzheim, Christian Köder, Katharina Feuerlein, Alfred Längler, Ute Alexy, Markus Keller, Biebertal*
- P 6-8**            **Abnehmende Konzentration von untercarboxyliertem Osteocalcin in der Muttermilch im Verlauf der Stillperiode bei fehlender Korrelation mit dem Ernährungsverhalten**  
*Kathrin Sinnigen, Olivier Prosperi, Sophia Naber, Beatrice Hanusch, Hermann Kalhoff, Thomas Lücke, Mathilde Kersting, Bochum*

12.00 – 13.00 **P 7 – Lebensmittelwissenschaft 1**Aschrott-  
foyer**Bioaktivität und Metabolismus von  
Lebensmittelinhaltsstoffen**Vorsitz: *Prof. Dr. Susanne Neugart*

- P 7-1 **Nachhaltigkeitsbewertung proteinreicher Lebensmittel: Entwicklung und Anwendung einer innovativen Datenbank**  
*Claudia Müller, Erich Zbinden, Claudio Beretta, Beatrice Baumer, Wädenswil, Schweiz*
- P 7-2 **Bewertung des genotoxischen Potentials sowie antinutritiver Inhaltsstoffe der essbaren *Jatropha curcas* L.**  
*Mona Grünwald, George Francis, Tuba Esatbeyoglu, Hannover*
- P 7-3 **Effects of microplastics on survival and healthspan parameters in *Caenorhabditis elegans***  
*Fabian Schmitt, Jana Deeva, Gunter P. Eckert, Gießen*
- P 7-4 **Sensorische Unterschiede zwischen regional erzeugten Streuobst-wiesenäpfel und Apfelsorten aus dem Lebensmittelhandel**  
*Bettina Glorius, Joerg Hampshire, Louisa Page, Fulda*
- P 7-5 **Exploring factors affecting iron content in spinach: varieties, cultivation sites and foliar fertilization**  
*Diemo Daum, Esther Schulz, Carsten Vorsatz, Bodhi Thümmeler, Nina Ulbrich, Hajo Haase, Sascha Rohn, Osnabrück*
- P 7-6 **Enhancing the nutritional value of pears through agronomic biofortification with iodine**  
*Diemo Daum, Christoph Budke, Karl H. Mühling, Sascha Rohn, Osnabrück*
- P 7-7 **The bioaccessibility of iron and zinc from commercial plant-based meat alternatives**  
*Jonas Pospiech, Stuttgart*
- P 7-8 **Hydrangenol from *Hydrangea macrophylla*: detection of its anti-diabetic and anti-browning activities in-vitro**  
*Ahlam Al-Yafeai, Volker Böhm, Jena*
- P 7-9 **Speziationsanalysen zu Cobalaminen in Lebensmittelmatrizes mittels LC-ICP-MS**  
*Alexander Maxones, Marc Birringer, Fulda*

12.00 – 13.00 **P 8 – Ernährungsverhaltensforschung**

Festsaal

**Ernährungsverhalten in verschiedenen Kontexten**

Vorsitz: Prof. Dr. Britta Renner

- P 8-1 **Kochen für die Wissenschaft – Ergebnisse der Studien zum Verhalten von Verbraucherinnen und Verbrauchern bei der Zubereitung von Speisen zur Einbindung in die BfR-MEAL-Studie**  
*Tanja Berg, Oliver Lindtner, Irmela Sarvan, Berlin*
- P 8-2 **Evaluation eines 3-Tage-Schätzprotokolls zur Erfassung der Lebensmittel-, Energie- und Nährstoffzufuhr in Abhängigkeit der Erfassungsmethode (digital vs. analog) – eine Pilotstudie**  
*Elsa Meurer, Daniel Nouri, Melanie Schneider, Petra Lührmann, Juliane Heydenreich, Mainz*
- P 8-3 **Die Validität eines 3-tägigen Schätzprotokolls in Abhängigkeit der Erhebungsmethode (analog vs. digital) – eine Pilotstudie**  
*Daniel Nouri, Elsa Meurer, Melanie Schneider, Petra Lührmann, Juliane Heydenreich, Mainz*
- P 8-4 **Machbarkeit einer Ernährungsintervention bei Erwachsenen unter Berücksichtigung pflanzenbasierter Ernährungsindizes**  
*Selina Busch, Stephanie Seifert, Julia Renz, Benedikt Merz, Victor Schmalle, Anna Flögel, Manuela Rist, Karlsruhe*
- P 8-5 **Effekt eines community-basierten Lebensstil-Interventionsprogramms auf die Selbstwirksamkeitserwartung von Bürger\*innen in Bezug auf eine gesunde Ernährung**  
*Carmen Kettler, Ragna-Marie Kranz, Corinna Anand, Sarah Husain, Christian Köder, Maren M. Michaelsen, Tobias Esch, Heike Englert, Münster*
- P 8-6 **Die Bedeutung sozialer Netzwerke für soziokulturelle Ernährungspraktiken im Alter**  
*Sarah Jasiok, Tina Bartelmeß, Bayreuth*
- P 8-7 **Herausforderungen ernährungsbezogener studentischer Lebensführung in der Differenzierung zwischen Online- und Präsenzlehre**  
*Sarah-Lena Schäfer, Angela Häußler, Heidelberg*

P 8-8 Ernährungverhalten von Karlsruher Sportstudierenden in Bezug auf vegane und vegetarische Ernährungsweisen und die Auswirkung auf die subjektive körperlich-sportliche Leistungsfähigkeit  
*Annelie Speckmaier, Klaus Bös, Hannah Kron, Karlsruhe*

12.30 – 14.00 **Mitgliederversammlung der Sektion Hessen der DGE**

Bankettsaal

13.00 – 14.00 Mittagspause · Ausstellung

Foyer



14.00 – 14.45 **5. Science Slam der DGE-Fachgruppe  
 Early Career Scientists**

Festsaal

Moderation: *DGE-Fachgruppe Early Career Scientists (ECS)*

**Was machen Pommes und Chicken Nuggets  
 mit unserem Immunsystem?**

*Lucy Hezinger, Stuttgart*

**The Coronavirus Outcome Predictor: Your Diet**

*Sophia Ponomarenko, Hamm*

**„... und dann kam Corona und alle so nööö  
 und wir so Yeah“**

*Nicole Jankovic, Bonn*

**Posterpräsentation – P 9 bis P 12,  
Symposium der DGE-Fachgruppen**

14.45 – 15.45

**Symposium Fachgruppen Epidemiologie/  
Public Health Nutrition**

**Blauer  
Saal**

**Nachhaltige Ernährung und Ernährungssysteme –  
messen, verstehen, gestalten Teil 1**

**Erhebung nachhaltiger Ernährung in der Epidemiologie**

*Moderation: Dr. Katharina Nimptsch, Dr. Sabrina Schlesinger*

**Begrüßung**

*Dr. Katharina Nimptsch, Dr. Eleonore Heil*

**Komponenten und Indikatoren nachhaltiger Ernährungsweisen  
– eine Global Health Perspektive**

*Prof. Dr. Ina Danquah, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn*

**Nachhaltige Ernährung in der DONALD Studie**

*Karen van de Locht, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn*

**Nachhaltige Ernährung in der Schweiz und UK – welchen  
Einfluss haben Erhebungsinstrumente auf die Ergebnisse?**

*Prof. Dr. Sabine Rohrmann, Universität Zürich, Schweiz*

**Diskussion**

14.45 – 15.45

**P 9 – Physiologie u. Biochemie der Ernährung 2**

**Festsaal**

*Vorsitz: Dr. René Thierbach*

P 9-1

**Sexually dimorphic recovery of hepatic major urinary protein  
expression in response to refeeding following dietary restriction  
in mice**

*Sarah Greve, Gisela Anna Kuhn, Katrin Giller, Stuttgart*

P 9-2

**Gestational metformin intervention ameliorates delayed  
neonatal reflexes in offspring born from obese dams**

*Elena Müller-Limberger, Sebastian Hansen, Bettina Frederick, Maria  
Wohlfarth, Jörg Dötsch, Eva Hucklenbruch-Rother, Sarah Appel, Köln*

- P 9-3 **Einfluss einer einmaligen Aufnahme eines Iso-Alpha Säure haltigen Extrakts auf die LPS-vermittelte Aktivierung von Immunzellen des Blutes bei gesunden Personen**  
*Katja Csarman, Anja Baumann, Kerstin Schweiger, Finn Jung, Claus Hellerbrand, Ina Bergheim, Wien, Österreich*
- P 9-4 **DEP-1 is a novel regulator of energy metabolism in neurons**  
*Otsuware Linda-Josephine Kadiri, Simran Chopra, Jannis Ulke, Kai Kappert, André Kleinridders, Potsdam*
- P 9-5 **Leptin modulates hypothalamic mitochondrial function to enhance metabolism**  
*Sahar Cheshmeh, Robert Hauffe, Javier Gomez-Ambrosi, André Kleinridders, Potsdam*
- P 9-6 **Metabolisierung des Amadori-Produktes N-ε-Fructosyllysin durch probiotische Bakterien**  
*Lisa Filipp, Florian Bausch, Lisa-Sophie Neuhaus, Thomas Henle, Dresden*
- P 9-7 **Development of an in-vitro model to study the bioavailability of orange juice carotenoids**  
*Alice Quentin, Julia Klotz, Fabian Weber, Andreas Schieber, Tina Späder, Fabian Dieter, Gunter P. Eckert, Gießen*
- P 9-8 **Evaluierung eines in-vitro-Modells für die Untersuchung von Entzündungsvorgängen in der Leber**  
*Anja Rosemarie Geisler, Lisa Börmel, Yvonne Hupfer, Stefan Lorkowski, Maria Wallert, Jena*
- P 9-9 **Humaninterventionsstudie zur Modulation kardiovaskulärer und diabetischer Risikofaktoren durch individualisierte Ernährungskonzepte bei Menschen mit Hypertriglyzeridämie oder Prädiabetes (MoKaRi II-Studie)**  
*Theresa Sophie Braun, Timo Drobner, Stefan Lorkowski, Christine Dawczynski, Jena*
- P 9-10 **Vergleich der Fettsäurenverteilung in Erythrozyten- und Plasmalipiden von Vegetarier\*innen, Veganer\*innen und Omnivoren in der NuEva-Studie**  
*Lea Klein, Stefan Lorkowski, Christine Dawczynski, Jena*

14.45 – 15.45 **P 10 – Ernährungsmedizin 2**Aschrott-  
saal**Klinische Ernährungsmedizin**

Vorsitz: Prof. Dr. Sarah Egert, Dr. Christina Diekmann

- P 10-1** Ernährungsvorsorgung im Krankenhaus: subjektive Einschätzung des Ernährungszustands durch das Personal ist relevanter als objektive Kriterien – eine nutritionDay-Studie  
*Dorothee Volkert, Isabel Galicia Ernst, Isabella Worf, Silvia Tarantino, Michael Hiesmayr, Nürnberg*
- P 10-2** Lebensstilfaktoren und Ernährung erklären nicht die sich entwickelnde Osteopenie bei Patient\*innen mit Phenylketonurie – Teilergebnisse der NuBONE-Studie  
*Beatrice Hanusch, Anne Schlegtendal, Jakob Höppner, Corinna Grasemann, Thomas Lücke, Kathrin Sinning, Bochum*
- P 10-3** Effekt von virtuellen Körperbildübungen auf das Ernährungsverhalten von Personen mit Adipositas im Rahmen der ViTraS-Pilotstudie  
*Kathrin Gemesi, Nina Döllinger, Natascha-Alexandra Weinberger, Erik Wolf, David Mal, Sebastian Keppler, Stephan Wenninger, Emily Bader, Carolin Wienrich, Claudia Luck-Sikorski, Marc Erich Latoschik, Johann Habakuk Israel, Mario Botsch, Christina Holzapfel, München*
- P 10-4** Ist der Zusammenhang zwischen Vitamin D-Status und Depression abhängig vom Inflammationsstatus? Ergebnisse einer Beobachtungsstudie bei Kindern und Jugendlichen  
*Laura Schlarbaum, Judith Bühlmeier, Manuel Föcker, Harald Engler, Raphael Hirtz, Corinna Grasemann, Anke Hinney, Lars Libuda, Paderborn*
- P 10-5** Zusammenhang zwischen gastrointestinaler Mikrobiota und der Psyche bei Anorexia nervosa  
*Isabelle Mack, Jasmin Ketel, Miquel Bosch-Bruguera, Uli Cuntz, Stephan Zipfel, Paul Enck, Tübingen*
- P 10-6** GLUT-1-Inhibition zur Aufklärung antikanzerogener Wirkmechanismen  
*Fiona Ludwig, Stefanie Hoppe, Daniela Purps, Felix Meyer, René Thierbach, Jena*

- P 10-7      Fibers do not modulate the formation of the cardiovascular risk factor Trimethylamine-N-Oxide after beef consumption: „MEATMARK“ a human intervention study  
*Melanie Haas, Beate Brandl, Thomas Skurk, Freising-Weihenstephan*
- P 10-8      Cryopreservation and bioenergetic evaluation of human peripheral blood mononuclear cells as parameters for nutrition-related studies  
*Fabian Dieter, Jendrik Grube, Alice Quentin, Gunter P. Eckert, Gießen*
- P 10-9      Evidenzbasierte Proteinleitlinie der DGE: Hat die erhöhte Zufuhr von Protein präventive Effekte auf Körpergewichtsstabilität und Typ-2-Diabetes?  
*Anna Amini, Julia Haardt, Nicole Kalotai, Bernhard Watzl, Bonn*

14.45 – 15.45    **P 11 – Lebensmittelwissenschaft 2**

**Einfluss von Anbau und Verarbeitung auf  
Lebensmittelinhaltsstoffe**

Vorsitz: *Prof. Dr. Tuba Esatbeyoglu*

Aschrott-  
foyer

- P 11-1      Vergleich verschiedener Klassifizierungssysteme von verarbeiteten Lebensmitteln zur Analyse der Verbraucher\*innen-Wahrnehmung des Verarbeitungsgrades von Lebensmitteln  
*Finnja Straten, Jevana Röhl, Urte Schleyerbach, Sabine Bornkessel, Osnabrück*
- P 11-2      Handwerklich hergestellt – Anforderungen an handwerklich hergestellte Lebensmittel aus Sicht der Betriebe  
*Jevana Röhl, Urte Schleyerbach, Sabine Bornkessel, Osnabrück*
- P 11-3      Sensorische Untersuchungen von Salami und salamiartigen Ersatzprodukten mittels aktueller deskriptiver Methoden  
*Dinah Brunk, Jörg Meier, Neubrandenburg*
- P 11-4      Ernährungsphysiologische und sensorische Charakterisierung von Teigwaren mit unterschiedlichem Proteingehalt  
*Claudia Adomat, Jörg Meier, Neubrandenburg*

- P 11-5      **Funktionalisierung resistenter Stärke – ein doppelter Blickwinkel**  
*Helen Fetzer, Susanne Gola, Soeren Ocvirk, Christina Opaluwa, Kurt Gedrich, Peter Eisner, Freising-Weihenstephan*
- P 11-6      **Glycoalkaloide in Kartoffelprodukten – Veränderungen während der Prozessierung**  
*Keven Mittau, Christina Meyers, Inga Smit, Marcus Schmidt, Sascha Rohn, Berlin*
- P 11-7      **Einfluss thermischer Prozessierung auf Cannabinoidgehalte und -profile in Hanfsamenölen und hanfhaltigen Backwaren**  
*Niklas Lindekamp, Nadja Triesch, Sascha Rohn, Stefan Weigel, Berlin*
- P 11-8      **Impact of dough hydration on acrylamide precursors, baking performance and acrylamide levels in potato breads**  
*Jagoda Swiacka, Laura Kima, Alexander Voß, Sandra Grebenteuch, Sascha Rohn, Mario Jekle, Stuttgart*
- P 11-9      **Starter-Co-Kultur für die Erbsenfermentation zur Herstellung einer Joghurtalternative**  
*Jil Schwarze, Sandra Grebenteuch, Sascha Rohn, Frederico M. C. Magalhães, Brian Gibson, Anna S. Birke, Berlin*
- P 11-10     **Essbare Wildgemüse – Einfluss der Zubereitung auf Phenole und deren antioxidativen Aktivität**  
*Layla Engelhardt, Tobias Pöhl, Susanne Neugart, Göttingen*

14.45 – 15.45    **P 12 – Gemeinschaftsverpflegung**

**Gemeinschaftsverpflegung hat viele Facetten**

Vorsitz: *Dr. Kerstin Clausen*

Wandel-  
halle  
links

- P 12-1      **Nutzung der Mittagsverpflegung in der Schule oder Kochen zu Hause – Ergebnisse aus KIDA (Kindergesundheit in Deutschland aktuell)**  
*Almut Richter, Nadine Flerlage, Gert B. M. Mensink, Julika Loss, Berlin*
- P 12-2      **In Kitas nudgen – eine konzeptionelle Perspektive**  
*Ulrike Pfannes, Sibylle Adam, Hamburg*

- P 12-3      **Regionalität, Qualität und Kosten der Kitaverpflegung aus Perspektive der Eltern in drei Modellregionen im Landkreis Vorpommern-Rügen**  
*Laura Tretow-Frahm, Tyra Richter, Michelle Röder, Christine Braun, Anna Flögel, Neubrandenburg*
- P 12-4      **Das Mensaessen als Barriere einer gesundheitsfördernden Ernährung? Selbsteinschätzung und Selbstwirksamkeitserwartung von Mensanutzenden hinsichtlich des Verzehrs ausgewogener Mahlzeiten**  
*Melanie Schneider, Petra Lührmann, Schwäbisch Gmünd*
- P 12-5      **Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben: Faktoren der (Nicht-)Etablierung**  
*Corinna Neuthard, Melanie Schneider, Katja Schneider, Petra Lührmann, Heidelberg*
- P 12-6      **Das Vermarktungspotential von Kalbfleisch aus Bio-Milchviehbetrieben mit kuhgebundener Kälberaufzucht in der Betriebsgastronomie**  
*Andreas Bscheiden, Cornelia Schur, Mareike Herrler, Nanette Stroebele-Benschop, Stuttgart*
- P 12-7      **Digitale kostenfreie Materialien zur Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung: eine systematische Analyse und Darstellung**  
*Jana Deszczka, Ulrike Pfannes, Hamburg*
- P 12-8      **Ernährung im Katastrophenfall – wie kann eine sichere Ernährung mit Hilfe von Mahlzeitenpaketen für den Einsatz im Zivilschutz sichergestellt werden?**  
*Meike Barzen, Sabine Ellinger, Bonn*
- P 12-9      **Explikationen professioneller Köch\*innen zu nachhaltigen Transformationen in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV)**  
*Franziska Henkel, Eleonore A. Heil, Gießen*
- P 12-10     **Das Projekt Katzensprung 2.0: Vorreiter für einen nachhaltigen und klimaschonenden Tourismus – Best-Practice aus der Gastronomie**  
*Katharina Eck, Julia Heinz, Lena Hennes, Britta Kutz, Münster*

15.45 – 16.15 Kaffeepause · Ausstellung

Foyer



## Symposien der DGE-Fachgruppen

16.15 – 17.45 **Symposium Fachgruppen Epidemiologie/  
Public Health Nutrition**

Blauer  
Saal

**Nachhaltige Ernährung und Ernährungssysteme –  
messen, verstehen, gestalten Teil 2**

**Nationale Ernährungsstrategie und internationale  
Herausforderungen – nachhaltige Ernährung gestalten**

**Moderation:** *Dr. Eleonore Heil, Dr. Dorle Grünewald-Funk*

**Begrüßung und Resümee aus Teil 1**

*Dr. Katharina Nimptsch, Dr. Eleonore Heil*

**Ernährungsstrategie der Bundesregierung –  
nachhaltige Ernährung möglich machen!?**

*Dr. Peter von Philipsborn, Ludwig-Maximilians-Universität München*

**Lebensmittelbasierte Ernährungsleitlinien und Nachhaltigkeit  
– internationale Herausforderungen**

*Prof. Dr. Gudrun Keding, Justus-Liebig-Universität Gießen*

**Transformation messen und messbar machen**

*Dr. Kathrin Demmler, Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN)*

**Podiumsdiskussion**

**„Nachhaltige Ernährung messen und gestalten“**

**Moderation:** *Dr. Katharina Nimptsch, Dr. Eleonore Heil*

**Diskussionsteilnehmer\*innen:** *Prof. Dr. Marco Springman, Prof. Dr. Ina Danquah, Dr. Peter von Philipsborn, Prof. Dr. Gudrun Keding, Dr. Kathrin Demmler und freie Plätze für Personen aus dem Publikum*

**16.15 – 17.45 Symposium Fachgruppe Lebensmittelwissenschaft**

Gesellschafts-saal

**Stark verarbeitete Lebensmittel – wie berücksichtigt man wissenschaftliche Erkenntnisse, die allgemeine Verkehrsauffassung und die Verbrauchererwartung?**

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

**Die DFG-Senatskommission zur gesundheitlichen Bewertung von Lebensmitteln (SKLM): Auftrag und Stellungnahmen**

*Prof. Dr. Sabine Kulling, Max Rubner-Institut, Karlsruhe*

**Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) – unabhängiges Gremium zur Erarbeitung klarer Bezeichnungen von Lebensmitteln**

*Prof. Dr. Matthias Upmann, Fachbereich Life Science Technologies, Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe*

**16.15 – 17.45 Symposium Nationales Ernährungsmonitoring**

Festsaal

**Neukonzeption des Nationalen Ernährungsmonitorings entlang der Lebensphasen**

*Moderation: Prof. Dr. Regina Ensenaer, Dr. Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann*

**Neukonzeption des Nationalen Ernährungsmonitorings und Verzehrerhebung der Basisstudie NEMO Erwachsene**

*Dr. Carolin Krems, Max Rubner-Institut, Karlsruhe*

**Basisstudie NEMO Erwachsene: Bioprobennahme**

*Dr. Marina Liaskos, Max Rubner-Institut, Karlsruhe*

**Basisstudie NEMO Erwachsene:**

**Online-Befragung zum Ernährungsverhalten**

*Dr. Kristine Khachatryan, Max Rubner-Institut, Karlsruhe*

**NEMO kids/family: Kontinuierliche Erhebung von Daten entlang der frühen Lebensphase**

*Sara Jansen, Max Rubner-Institut, Karlsruhe*

**NEMO kids/family: Altersspezifische Phänotypisierung von Vorstadien ernährungsmitbedingter Erkrankungen**

*Eva Dichiser, Max Rubner-Institut, Karlsruhe*

<b>17.45 – 18.30 Treffen der DGE-Fachgruppen</b>		
	<b>Epidemiologie</b>	<b>Festsaal</b>
	<b>Ernährungsberatung</b>	<b>Rosensaal</b>
	<b>Ernährungsbildung</b>	<b>Bankettsaal</b>
	<b>Lebensmittelwissenschaft</b>	<b>Gesellschaftssaal</b>
	<b>Public Health Nutrition</b>	<b>Blauer Saal</b>
<b>ab 18.30</b>	<b>Get-together mit Verleihung der Posterpreise der DGE und der Ernährungs Umschau</b> Eröffnung 19.00 Uhr	<b>Foyer</b>

## PROGRAMM

### Mittwoch, 6. März 2024

#### Symposien

09.00 – 10.30 **Symposium Nutri-Score**

Festsaal

**Moderation:** *Prof. Dr. Anette Buyken, Dr. Benedikt Merz*

**Evidenzbasierte Weiterentwicklung des Nutri-Score**

*Dr. Benedikt Merz, Max Rubner-Institut, Karlsruhe*

**Nutri-Score – Rahmen, Praxis, Ausblick**

*Dr. Martin Liehr, BMEL*

**Experience and challenges on the expansion of the Nutri-Score internationally**

*Prof. Dr. Chantal Julia, Université Sorbonne Paris Nord*

09.00 – 10.30 **Workshop Praxiswissen DFG-Antrag**

Blauer  
Saal

**Strategien und Praxiswissen für Nachwuchswissenschaftler\*innen: Was braucht es für einen erfolgreichen DFG-Antrag?**

**Moderation:** *DGE-Fachgruppe Early Career Scientists (ECS)*

**DFG Forschungsförderung – Einblicke und Einstiege**

*Dr. Georg Munz, Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG), Bonn*

**Von der Idee zum DFG-Antrag**

*Prof. Dr. Tilman Grune, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIFE), Nuthetal*

**Podiumsdiskussion**

09.00 – 10.30 **Symposium Ernährung in den frühen Lebensphasen**

Gesellschafts-  
saal

Moderation: *Prof. Dr. Regina Ensenuer, Nicole Nowak*

**Essen Kinder anders an Tagen, an denen sie in der Kita sind?  
Ergebnisse aus der KiESEL-Studie**

*Clarissa Spiegler, Max Rubner-Institut, Karlsruhe*

**Phosphor, Cadmium und Blei-Exposition von Kindern (0.5-5 Jahren)  
in Deutschland**

*Dr. Sebastian Ptok, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin*

**Neues aus der Stillforschung**

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

**Entwicklung von Ernährungsmustern in der frühen Kindheit  
bis ins Schulalter – Ergebnisse aus der PEACHES-Kohorte**

*Sara Jansen, Max Rubner-Institut, Karlsruhe*

**Die „Optimierte Mischkost“ im europäischen Vergleich –  
Ergebnisse eines Scoping Reviews**

*Dominik Dauner, Max Rubner-Institut, Karlsruhe*

10.30 – 11.00 **Kaffeepause · Ausstellung**

Foyer



**Vortragsreihe V 10 bis V 14****11.00 – 12.30 V 10 – Ernährungsverhaltenforschung 3****Festsaal****Aspekte des Ernährungsverhaltens in verschiedenen Kontexten***Vorsitz: Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser*

- V 10-1** Ernährungszugewogenes Informationsverhalten in sozialen Netzwerken  
*Kristin Leismann, Jasmin Godemann, Gießen*
- V 10-2** Unterschiede in der Nutzung verschiedener Ernährungs-Kommunikationskanäle bei Senior\*innen – ein Vierländer-Vergleich  
*Johanna Marie Kreher, Ina Bergheim, Christine Brombach, Wädenswil, Schweiz*
- V 10-3** Versorgungsstrukturen ökologisch und sozial gerecht gestalten durch Serious Gaming  
*Lynn Wagner, Christin Brandes, Melanie Speck, Osnabrück*
- V 10-4** Durch die Covid-19-Pandemie beeinflusste Essstörungen bei Jugendlichen – eine qualitative Studie in einer stationären, psychotherapeutischen Einrichtung  
*Katharina Rupprecht, Fulda*
- V 10-5** Portionsgrößenwahrnehmung bei Anorexia Nervosa im Längsschnitt  
*Bea Klos, Letizia Crepaz, Alina Kaul, Christina Marquardt, Lilia Fäßler, Katrin Giel, Stephan Zipfel, Isabelle Mack, Tübingen*
- V 10-6** Detecting eating events in real-time using continuous glucose monitoring: a scoping review  
*Julian Brummer, Christina Glasbrenner, Sieglinde Hechenbichler Figueroa, Karsten Koehler, Christoph Höchsmann, München*

11.00 – 12.30 **V 11 – Public Health Nutrition 2**

Blauer  
Saal

**Kaleidoskop der Nachhaltigkeit**

Vorsitz: *Prof. Dr. Anja Kroke, Dr. Eleonore Heil*

- V 11-1 **Potential of food-based dietary guidelines to support sustainable healthy diets – a global perspective from health and nutrition professionals**  
*Anna-Lena Klapp, Antje Risius, Göttingen*
- V 11-2 **Nachhaltigkeit in der norwegischen Aquakultur von *Salmo salar* *Ilva***  
*Schulz-Behrendt, Eleonore A. Heil, Gießen*
- V 11-3 **The effects of a cafeteria-based sustainable diet intervention in a large German hospital on the adherence to the EAT-Lancet Planetary Health Diet and greenhouse gas emissions of consumers: a quasi-experimental study**  
*Laura Felice Harrison, Alina Herrmann, Claudia Quitmann, Ina Danquah, Heidelberg*
- V 11-4 **Förderung gesunder und nachhaltiger Ernährung in der Hochschulgastronomie: ein Scoping Review**  
*Suzie Kratzer, Melissa A. Theurich, Theresa Mareis, Nicole Holliday, Leonie Bach, Aline Simonetti, Monika Hartmann, Dominik Lemken, Peter von Philipsborn, München*
- V 11-5 **Keine Angst zu spenden – rechtssicher Lebensmittel spenden und damit Lebensmittelverschwendung reduzieren**  
*Murielle Diekmann, Christina Lünenborg, Sabine Bornkessel, Melanie Speck, Osnabrück*

11.00 – 12.30 **V 12 – Epidemiologie 2**Gesell-  
schafts-  
saal**Innovative methodische Entwicklungen**Vorsitz: *Dr. Sabrina Schlesinger, Dr. Katharina Nimptsch*

- V 12-1 **Reliabilität und Validität der Erhebung des Verzehrs von pflanzlichen Alternativprodukten in einem neu entwickelten Verzehrshäufigkeitsfragebogen**  
*Sven Knüppel, Katrin Uhlig, Kira Tessel, Cornelia Enzenbach, Christian Jung, Nicole Nowak, Cornelia Weikert, Berlin*
- V 12-2 **NutriDiary: Evaluierung eines smartphonebasierten Wiege-Ernährungsprotokolls durch Expert\*innen und Laien**  
*Linda Klasen, Stefanie Anna Julia Koch, Maïke Elena Schnermann, Ute Alexy, Johanna Conrad, Ionut Andone, Ute Nöthlings, Bonn*
- V 12-3 **Identification and replication of urine biomarkers of chocolate intake in European children and adolescents**  
*Jantje Goerdtten, Samuel Muli, Jodi Rattner, Mira Merdas, David Achaintre, Li Yuan, Ronja Foraita, Inge Huybrechts, Ute Nöthlings, Pekka Keski-Rahkonen, Anna Flögel et al., Bremen*
- V 12-4 **Infant circadian eating patterns show no association with BMISDS or body composition in pre- and primary-school age – results of the DONALD study**  
*Ines Perrar, Ute Alexy, Eva Hohoff, Anette Buyken, Bettina Krueger, Ute Nöthlings, Nicole Jankovic, Bonn*
- V 12-5 **Mineral status and dietary patterns in healthy middle-aged Germans: insights from a two-year dietary intervention study**  
*Denny Pellowski, Sandra Marie Müller, Sören Meyer, Max Tuchenhagen, Tilman Grune, Knut Mai, Tanja Schwerdtle, Nuthetal*
- V 12-6 **Associations of a Healthy-Lifestyle-Index with body fat distribution in a German general population sample**  
*Maria Frömel, Cara Övermöhle, Sabina Waniek, Jan Kassubek, Hans-Peter Müller, Wolfgang Lieb, Katharina S. Weber, Kiel*

11.00 – 12.30 **V 13 – Lebensmittelwissenschaft 2 /  
Physiologie u. Biochemie d. Ernährung 2**

Bankett-  
saal

Vorsitz: *Prof. Dr. Sascha Rohn*

- V 13-1 Eine sichere Herstellung von Lebensmitteln in der Wertschöpfungskette der Ernährungswirtschaft – Lebensmittelsicherheit, Arbeitssicherheit und Nachhaltigkeit  
*Stephanie Krieger-Güss, Osnabrück*
- V 13-2 Flavour, emulsifiers and colour are the most frequent markers to detect food ultra-processing in a UK food market analysis  
*Nathalie Judith Neumann, Gerrit Eichner, Mathias Fasshauer, Gießen*
- V 13-3 Maskierung von Bitterstoffen in grünen Smoothies zur Erhöhung der Verbraucherakzeptanz  
*Johanna Mörlein, Sophie Wessel, Susanne Neugart, Tobias Pöhnl, Göttingen*
- V 13-4 Impact of curcumin and valproic acid on lifespan and health in *Drosophila melanogaster*  
*Silvana Hof-Michel, Anika Wagner, Gießen*
- V 13-5 Lithium's impact on survival, body composition, GSK3 activity, and differential gene expression is determined by dietary sucrose levels in *D. melanogaster*  
*Katharina Jans, Kai Lüersen, Jakob von Frieling, Thomas Roeder, Gerald Rimbach, Kiel*
- V 13-6 Time-resolved transcriptomic and metabolomic signature of muscle polyamine homeostasis in health versus physiological or nutritional stress  
*Mario Ost, Kenneth Dyar, Olga Bondareva, Susanne Klaus, Leipzig*

11.00 – 12.30 **V 14 – Ernährungsmedizin 2**Rosen-  
saal**Ernährung und kardiometabolisches Risiko**Vorsitz: *Dr. Franziska Hägele, Prof. Dr. Sabine Ellinger*

- V 14-1 **Akute Effekte von Rapsöl im Vergleich zu Kokosöl auf hunger- und sättigungs-assoziierte Parameter bei älteren Erwachsenen mit Risikophänotyp für kardiometabolische Erkrankungen**  
*Christina Diekmann, Hannah F. Kienēs, Tim B. Schiemann, Christina Kopp, Birgit Stoffel-Wagner, Martin Coenen, Robert Németh, Sarah Egert, Bonn*
- V 14-2 **Akute Effekte von Rapsöl im Vergleich zu Kokosöl auf die postprandiale Antwort 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*
- V 14-3 **Oat-induced changes in serum zonulin are associated with plasma short-chain fatty acid responses in adults with metabolic syndrome**  
*Linda Klümpen, Aakash Mantri, Waldemar Seel, Birgit Stoffel-Wagner, Martin Coenen, Matthias Schmid, Leonie Weinhold, Peter Stehle, Marie-Christine Simon, Bonn*
- V 14-4 **Tageszeitliche Unterschiede in der glykämischen Antwort auf Brotmahlzeiten bei Personen mit erhöhtem Risiko für Typ-2-Diabetes – vorläufige Ergebnisse einer Teilstudie der Carb-Health-Studie**  
*Alena M. Schadow, Marc Gartner, Bianca Stutz, Bettina Krueger, Jutta Dierkes, Anette E. Buyken, Paderborn*
- V 14-5 **Entwicklung einer „reaktiven“ Hypoglykämie nach Konsum von verschiedenen Direktsaft-simulierenden Glukose-Fruktose-Saccharose-Lösungen und Bedeutung der Blutglukoseantworten für das Hungergefühl**  
*Johanna Rothgänger, Anette E. Buyken, Bianca Stutz, Bettina Krueger, Paderborn*

V 14-6      Dosisabhängige Effekte von EPA und DHA auf den HS-Omega-3 Index bei gesunden Erwachsenen  
*Sandra Daniela Habicht, Julia Schweinitzer, Ricarda Agathe Hermine Stilling, David Emmert, Carolin Fischer, Gunter P. Eckert, Gießen*

12.30 – 13.00    Kaffeepause · Ausstellung

Foyer



13.00 – 14.00    **Plenarvortrag III**

Festsaal

Vorsitz: *Prof. Dr. Lars Libuda*

**Ernährung und mentale Gesundheit –  
Zusammenhänge, Ansatzpunkte und Effekte**

*Prof. Dr. Louise Dye, Universität Sheffield*

**Resümee**

*Prof. Dr. Anette Buyken*

**Verabschiedung und Einladung zum Kongress 2025**

<b>Arens-Azevêdo, Ulrike</b>	Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW) Hamburg
<b>Barbaresko, Janett</b>	Deutsches Diabetes-Zentrum (DDZ), Düsseldorf
<b>Bartsch, Silke</b>	Technische Universität Berlin
<b>Berkemeyer, Shoma Barbara</b>	Hochschule Osnabrück
<b>Böhm, Volker</b>	Friedrich-Schiller-Universität Jena
<b>Brombach, Christine</b>	Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), Wädenswil, Schweiz
<b>Buyken, Anette</b>	Universität Paderborn
<b>Clausen, Kerstin</b>	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Bonn
<b>Diekmann, Christina</b>	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
<b>Egert, Sarah</b>	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
<b>Ellinger, Sabine</b>	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
<b>Ensenauer, Regina</b>	Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe
<b>Esatbeyoglu, Tuba</b>	Leibniz Universität Hannover
<b>Grünewald-Funk, Dorle</b>	grünewald-funk Kompetenz für Kommunikation, Public Health, Ernährung, Berlin
<b>Hägele, Franziska</b>	Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
<b>Heil, Eleonore A.</b>	Justus-Liebig-Universität Gießen
<b>Holzapfel, Christina</b>	Hochschule Fulda
<b>Jankovic, Nicole</b>	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
<b>Kiesswetter, Eva</b>	Universitätsklinikum Freiburg
<b>Kipp, Anna</b>	Friedrich-Schiller-Universität Jena
<b>König, Laura</b>	Universität Wien
<b>Kohlenberg-Müller, Kathrin</b>	Hochschule Fulda
<b>Krems, Carolin</b>	Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe
<b>Kroke, Anja</b>	Hochschule Fulda
<b>Leonhäuser, Ingrid-Ute</b>	Justus-Liebig-Universität Gießen
<b>Libuda, Lars</b>	Universität Paderborn

<b>Linseisen, Jakob</b>	Universität Augsburg
<b>Meier, Jörg</b>	Hochschule Neubrandenburg
<b>Merz, Benedikt</b>	Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe
<b>Neugart, Susanne</b>	Georg-August-Universität Göttingen
<b>Nimptsch, Katharina</b>	Max-Delbrück-Centrum für Molekulare Medizin (MDC), Berlin
<b>Nowak, Nicole</b>	Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin
<b>Rademacher, Christel</b>	Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach
<b>Renner, Britta</b>	Universität Konstanz
<b>Rimbach, Gerald</b>	Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
<b>Rohn, Sascha</b>	Technische Universität Berlin
<b>Schlesinger, Sabrina</b>	Deutsches Diabetes-Zentrum (DDZ), Düsseldorf
<b>Storcksdieck genannt Bonsmann, Stefan</b>	Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe
<b>Straka, Dorothee</b>	Hochschule Osnabrück
<b>Thierbach, René</b>	Friedrich-Schiller-Universität Jena
<b>Volkert, Dorothee</b>	Friedrich-Alexander Universität Nürnberg-Erlangen, Nürnberg
<b>von Philipsborn, Peter</b>	Ludwig-Maximilians-Universität München
<b>Wagner, Anika</b>	Justus-Liebig-Universität Gießen
<b>Waizenegger, Julia</b>	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
<b>Watzl, Bernhard</b>	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. Bonn







## Kongresskomitee

### Wissenschaftliche Leitung

Prof. Dr. Anette Buyken  
Prof. Dr. Lars Libuda  
Institut für Ernährung,  
Konsum und Gesundheit  
Universität Paderborn

### DGE-Fachgruppen

#### Early Career Scientists

Anne Carolin Schäfer

#### Epidemiologie

Dr. Katharina Nimptsch

#### Ernährungsberatung

Prof. Dr. Shoma Barbara Berkemeyer

#### Ernährungsbildung

Prof. Dr. Silke Bartsch

#### Ernährungsmedizin

Prof. Dr. Dr. Anja Bosity-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

## Kontakt

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.  
Godesberger Allee 136  
53175 Bonn  
kongress@dge.de

Informationen unter  
[www.dge-kongress.de](http://www.dge-kongress.de)

in Kooperation mit der



# #DGE24

[www.dge.de](http://www.dge.de)

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages