

Ob Sie fachliche Fragen haben
 Ob Sie Fortbildungen suchen
 Ob Sie Referenten suchen
 Ob Sie Aktionen planen
 Ob Sie Materialien/Medien suchen

Die DGE-BW ist Ihr Ansprechpartner!

Regelmäßige Veranstaltungen:

Ernährungsfachtagung (EFT)
 jährlich nach den Sommerferien
DGE-BW-Forum
 jährlich im Frühjahr
Seminare für Ernährungsfachkräfte
 in Esslingen a.N.

Tagungen und Fortbildungen
 nach Bedarf, auch dezentral

Ansprechpartner für alle Multiplikatoren
 Print- und Onlinemedien, Hörfunk, TV

Interessenvertretung
 in Gremien anderer Organisationen

Schauen Sie doch mal rein!
www.dge-bw.de

Nächste Veranstaltungen:

17.9.2020: 27. Ernährungsfachtagung
 Fundierte Ernährungsempfehlungen (Arbeitstitel)

Veranstalter:
 Fort- und Weiterbildungseinrichtung der Universität
 Hohenheim für die DGE-BW e.V. (766)
 Infos bei der Geschäftsstelle
 Schelztorstraße 22, 73728 Esslingen
 Tel.: 0711/469959-10, Fax: -08
 E-Mail: zentrale@dge-bw.de www.dge-bw.de

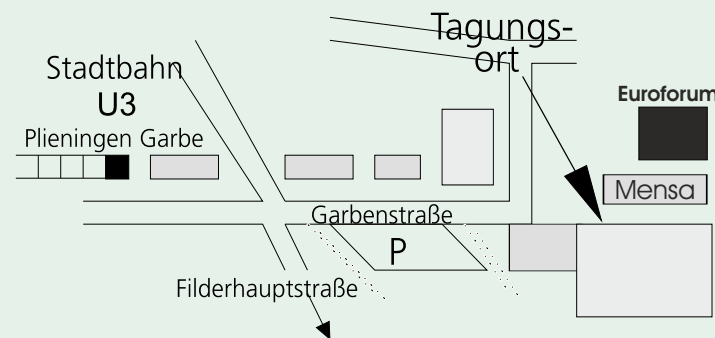
Kostenbeitrag:
 35 Euro regulär, 25 Euro für DGE-Mitglieder, kostenfrei
 für Studierende/Mitarbeiter der Universität Hohenheim,
 reduzierter Beitrag 15 Euro für Studierende,
 Schüler/innen sowie für bestimmte Organisationen, siehe
 Anmeldeformular unter www.dge-bw.de
zu entrichten im Tagungsbüro

Die Vorträge am Vormittag werden für die kontinuierliche
 Fortbildung von Zertifikatsinhabern der DGE, des VDD
 und des VDOE mit 3 Punkten für die Kategorie
 Kongresse berücksichtigt, die Workshops am Nachmittag
 mit 3 Punkten für die Kategorie Seminare.
 Inhaber anderer Zertifikate bitten wir, sich bei den
 entsprechenden Institutionen zu erkundigen.

Die DGE-BW wird gefördert
 durch das Ministerium für
 Ländlichen Raum und
 Verbraucherschutz
 Baden-Württemberg.



Anreise:
 genaue Auskunft unter
<https://www.uni-hohenheim.de/anfahrt>



Bildnachweis Titelseite: Pixabay



19. DGE-BW-Forum Proteine im Fokus

Donnerstag, 19. März 2020
 Universität Hohenheim,
 Stuttgart, Biologiezentrum



Sektion
 Baden-Württemberg der
 Deutschen Gesellschaft für
 Ernährung e.V. (DGE-BW)



UNIVERSITÄT
 HOHENHEIM

Vormittagsprogramm

Nachmittagsprogramm

Anmeldung

- 9.00 Grußworte
n.n.
Universität Hohenheim

Staatssekretärin *Friedlinde Gurr-Hirsch* MdL
Ministerium für Ländlichen Raum und
Verbraucherschutz Baden-Württemberg
- 9.30 Proteine - Bausteine des Lebens
Prof. Dr. Lutz Graeve
Vorsitzender des Vorstands der Sektion Baden-
Württemberg der Deutschen Gesellschaft für
Ernährung e.V., DGE-BW e.V.
- 10.00 Proteine in der Prävention -
wieviel darf es denn sein?
Prof. Dr. Peter Stehle
Ernährungsphysiologie und Dekan der
Universität Bonn
- 10.45 Pause
Neue Proteinquellen
- 11.15 Ackerbohne - Potenzial für die Herstellung von
Lebensmittelzutaten und der Einfluss auf die
Sensorik
Maika Föste, Fraunhofer Institut, Freising

Perspektiven einer biointelligenten
Lebensmitteltechnologie
Prof. Dr. Rudolf Hausmann, Universität Hohenheim

Fleisch aus dem Labor
Prof. Dr. Petra Kluger, Tissue Engineering and
Biofabrication, Hochschule Reutlingen

Mikroalgen – die grüne Proteinalternative?
Sebastian Weickert
Nachwachsende Rohstoffe und Bioenergiepflanzen
Universität Hohenheim
- 12.30 Mittagspause
- 13.30 Globale Proteinversorgung im Zeichen des
Klimawandels
Dr. Irmgard Jordan
Justus Liebig Universität, Gießen

- 14.15 Einführung in die Workshops
2 Workshops/Veranstaltungen sind belegbar:
14.30 Uhr - 15.30 Uhr
Pause im Foyer
16.00 Uhr - 17.00 Uhr
- A** Fitness to go - Eiweißpulver und Riegel
Sabine Holzäpfel, Heike Silber
Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e.V.,
Stuttgart
- B** Macht Weizen uns wirklich krank?
Proteine in Getreide und Veränderung durch
Züchtung
Prof. Dr. Friedrich Longin
Landessaatzuchtanstalt, Universität Hohenheim
- C** Protein - Praxis im Fitnessstudio
Tobias Fessler
Fessler Mühle, Sersheim
- D** Protein und Backeigenschaften
Dr. Viktoria Zettel
Prozessanalytik und Getreidewissenschaft
Universität Hohenheim
- E** Auswirkungen des Herstellungsprozesses auf die
sensorischen Eigenschaften proteinreicher
fermentierter Milchprodukte
Adrian Körzendörfer
Milchwissenschaft, Universität Hohenheim
- F** Joghurt als Proteinquelle - Ein Vergleich zwischen
veganen und herkömmlichen Joghurtprodukten
Bea Klos
Universität Hohenheim
- G** Nachhaltig und gesund? Insekten als alternative
Proteinquelle bewerten. Mit unterrichtspraktischen
Beiträgen; für Lehrkräfte geeignet.
Dr. Florian Fiebelkorn
Abteilung Biologiedidaktik, Universität Osnabrück
- Die Workshops können sich nach Drucklegung noch
ändern; bitte beachten Sie die aktuellen Workshops auf der
Anmeldemaske der Website, die ab ca. Anfang Februar
freigeschaltet wird.

Anmeldungen nur online unter

www.dge-bw.de

dort unter Veranstaltungen

Bitte treffen Sie unbedingt Ihre Wahl. Wählen
Sie 6 Veranstaltungen aus und geben Sie Ihre
Rangfolge an.
Bsp.: Sie wollen am liebsten in G, dann nennen
Sie G zuerst, gefolgt von A.....
Wir werden dies bestmöglich berücksichtigen.

Bitte beachten Sie:

Gehen Sie bis zum Ende des Formulars und
dann auf "Anmeldung absenden". Sie erhalten
innerhalb weniger Minuten eine Anmelde-
bestätigung per E-Mail.

Sollte diese nicht ankommen, so schauen Sie
bitte zuerst in Ihrem Spam-Ordner nach.
Sollte sich auch dort keine E-Mail von uns
befinden, so rufen Sie uns bitte an.

Falls die Veranstaltung überbucht sein sollte,
werden Sie benachrichtigt.

Der Kostenbeitrag (siehe Rückseite) kann nur in
bar im Tagungsbüro entrichtet werden.

Zur Anmeldung größerer Gruppen informieren
Sie sich bitte unter 0711/469959-10 oder
zentrale@dge-bw.de.

Anmeldeschluss:
Es gilt die Reihenfolge der Anmeldungen.