

I. Ernährungsfachkongress Mikronährstoffe der Burgerstein Foundation: Mikronährstoffsupplementation: Für alle sinnvoll?

Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE übernimmt gelegentlich das Patronat für Veranstaltungen zu Ernährungsthemen. So auch für die erste Veranstaltung einer neuen Kongressserie der Burgerstein Foundation am 25. Oktober 2016 in Olten zum Thema Mikronährstoffe. Der Kongress zeigte, dass Mikronährstoffmängel auch in der Schweiz verbreitet sind und individuell angegangen werden müssen. Der II. Ernährungsfachkongress Mikronährstoffe wird am 30. Januar 2018 stattfinden.

Mit über 100 Teilnehmenden war der Kongress ein Erfolg. «Eine gezielte Befragung des Klienten über seine Ernährungsgewohnheiten ist viel aussagekräftiger als Statusbestimmungen im Blut», sagte Prof. Dr. med. H.K. Biesalski in seiner allgemeinen Einschätzung über Risikopopulationen und Statusbestimmungen für Mikronährstoffe. Eindrücklich zeigte er zudem den Zusammenhang eines tiefen sozio-ökonomischen Status und der Prävalenz für mangelbedingte Erscheinungen wie Seh- oder Sprachstörungen auf.



Prof. Dr. med. H. K. Biesalski

Das Doppelreferat von Prof. Dr. med. A. Huber und S. Jent behandelte den aktuellen Wissensstand der Eisensupplementation und Dr. U. Moser berichtete anschliessend über die Möglichkeiten und Grenzen der Mikronährstoffgabe.

H. Schurgast machte mit seinem spannenden Referat darauf aufmerksam, dass Vitamin K neben der bekannten Aufgabe – nämlich die der Blutgerinnung – noch einige weitere Funktionen erfüllt, wie zum Beispiel die der Optimierung des Knochenstoffwechsels und der Hemmung der Gefässkalzifizierung.

Einer ganz anderen Thematik widmeten sich die Referentenpaare Prof. Dr. med. S. Vavricka und M. Dorfschmid sowie Dr. med. R. Hauser und V. Kessens: Patienten mit entzündlichen, nicht entzündlichen Darmerkrankungen und nach bariatrischen Eingriffen stellen Fachleute vor besondere Herausforderungen. Insbesondere in der Bariatric gehören Mikronährstoffgaben standardmässig – und lebenslang – dazu. Der Kongress lieferte relevante wissenschaftli-

che Grundlagen und das aktuelle Praxiswissen dazu – Ernährungsberaterinnen und -berater kommt nun die wichtige Aufgabe zu, darauf basierende individuelle Empfehlungen abzuleiten.

Alle Referate sind unter www.burgerstein-foundation.ch/ weiterbildung kostenlos verfügbar.



Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE
Schwarztorenstrasse 87 | Postfach | CH-3000 Bern
T +41 31 385 88 88 | F +41 31 385 88 85 | info@sge-ssn.ch

nutriInfo® | Info-Service für Ernährungsfragen
T +41 31 385 00 08 | nutriinfo@sge-ssn.ch | nutriinfo.ch

tabula | Zeitschrift für Ernährung
Redaktion T +41 31 385 88 84 | tabula.ch

nutriScale® | Ernährungstest
nutriScale.ch

shop sge | Der Online-Shop der SGE
T +41 31 385 88 88 | F +41 31 385 88 85 | www.sge-ssn.ch/shop

[Besuchen Sie uns auf Facebook](#)

Wissen, was essen. sge-ssn.ch

Preview: Ernährungszeitschrift tabula

Erscheinungsdatum: Mitte Dezember

Themenschwerpunkt: Esskultur

Unsere Esskultur lässt sich kaum umfassend beschreiben. Sie hat aber immer mit Geschichte, Entdeckungen und Erfindungen, unseren Geschmacksvorlieben, der erlernten Esskultur in der Familie und mit Vergangenen und Zukünftigem zu tun. Und sie war und ist ein Thema der Gegensätze.

Als Esskultur verstehen wir heute alle Errungenschaften des Menschen, die mit Essen verbunden sind, und Produkte, die von ihm hergestellt und entwickelt wurden. Nichts Statisches, sondern immer ein dynamischer Prozess und ein Nebeneinander der Gegensätze:

Arme essen anders als Reiche, Junge anders als Alte, ob zu Hause oder bei der Arbeit, fast oder slow; SchweizerInnen essen anders als AmerikanerInnen, die einen Familien anders als an-



dere. Was auf unseren Tellern präsentiert wird, mit wem und wo wir essen, sagt viel über unsere Gesellschaft, unsere Geschichte, über Machtverhältnisse, Religion oder über das Klima aus, und all diese Werte wandeln sich ständig.

Der Hauptartikel der Ernährungszeitschrift der SGE tabula greift einige dieser Gegenpole auf und blickt blitzlichtmässig in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft.

Mehr Informationen zu den einzelnen Ausgaben und zum Abonnement finden Sie auf www.tabula.ch.

10 Tipps für Arbeitnehmende

Als Kompetenzzentrum für Ernährung unterstützt die SGE Schweizer Unternehmen wie auch Arbeitnehmende in der Thematik Ernährung am Arbeitsplatz.

Der neue handliche Stehkalender «Fit am Arbeitsplatz – 10 Tipps» bietet eine Auswahl an praxistauglichen Ratschlägen zu den Themen Früchte- und Gemüsekonsum und zum optimalen Teller bis hin zur Bedeutung der aktiven Entspannung. Der Kalender zur Förderung einer ausgewogenen Ernährung am Arbeitsplatz unterstützt die Leistungsfähigkeit des Unternehmens auf eine lustvolle und praxisorientierte Weise.

Bringen Sie als Partner und Mitabsender des Stehkalenders Ihren Mitarbeitenden Wertschätzung entgegen.

Kontaktieren Sie uns unter arbeitsplatz@sge-ssn.ch

