



▶ VEÖ JAHRESTAGUNG 2018

Nahrungsmittel: Freund oder Feind? Allergien, Intoleranzen und Sensibilitäten

Mittwoch, 16. Mai 2018

Festsaal der Diplomatischen Akademie Wien

Favoritenstraße 15a, 1040 Wien

FÜR JEDEN DAS RICHTIGE

Mit GOURMET können Sie sicher genießen:
auch bei Allergien und Unverträglichkeiten.



Spaghetti Bolognese
glutenfrei



Breikost
laktose- und glutenfrei



Cordon Bleu
glutenfrei

Jeder Mensch ist anders - und viele unserer kleinen und großen Gäste haben spezielle Bedürfnisse, wenn es ums Essen geht. Aber wie unterschiedlich die Vorlieben und Anforderungen auch sind, wir haben für jeden das Richtige. Auch bei diversen Unverträglichkeiten bietet GOURMET eine große Auswahl. Bei uns arbeitet ein großes Team an DiätologInnen und ErnährungswissenschaftlerInnen für Ihr Wohlbefinden. Und wir zeichnen jedes Gericht mit einfachen Symbolen aus. So können Sie - auch bei Allergien - gut und sicher genießen.

Nahrungsmittel: Freund oder Feind?

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

Allergisch, intolerant oder gar sensitiv? – Das Thema der Lebensmittelunverträglichkeiten ist seit Jahrzehnten in wissenschaftlicher und gesellschaftlicher Diskussion und scheint heute aktueller als je zuvor. Vor allem in der Wahrnehmung der Konsumenten ist dieses Thema hoch präsent und es wirkt fast so, als ob es „modern“ ist, eine Allergie zu haben. Laktosefrei, glutenfrei & Co sind im Supermarkt breit vertreten – längst nicht mehr nur für die Zielgruppe mit echten Lebensmittelunverträglichkeiten. „Frei von“ Produkte werden förmlich als die „gesündere“ Wahl für alle suggeriert.

Neben einem wissenschaftlichen Update zu „Allergien, Intoleranzen und Sensitivitäten“ widmen wir uns bei der VEÖ-Jahrestagung auch dem spannenden Thema der Diagnostiken. Von schulmedizinisch bis alternativ – auch hier gibt es ein breites Angebot für (leidende) Betroffene. Im Selbsttest erprobt liefern wir Ihnen einen praktischen Überblick über die unterschiedlichen Methoden und deren Ergebnisse.

Weitere spannende und aktuelle Forschungsbereiche, denen wir uns bei der VEÖ-Jahrestagung widmen, sind u.a. der Weizen und verwandte Getreide, die Bedeutung des Mikrobioms im Zusammenhang mit Allergien und Unverträglichkeiten oder die Wirkung der FODMAP-Diät bei Reizdarm. Darüber hinaus beschäftigen wir uns auch mit der Rolle der Psyche: Gehört es vielleicht gar schon zum guten Ton „allergisch“ zu sein?

Wie schützen wir uns am besten davor eine Allergie oder Unverträglichkeit zu entwickeln? Indem wir die Produkte meiden, wie derzeit v.a. durch „free-from“ Lebensmittel suggeriert wird, oder indem wir uns gezielt mit potentiellen Allergenen konfrontieren?

Welche Neuerungen gibt es im Bereich Lebensmitteltechnologie und -recht wenn es um Allergene geht? Und last but not least, welchen Einfluss hat unsere Umwelt auf die Entstehung von Allergien und Unverträglichkeiten? Fragen wie diese werden im Rahmen der Tagung mit Experten aus dem In- und Ausland diskutiert.

Wir laden Sie ein, an der VEÖ-Tagung teilzunehmen und dieses multidisziplinäre Thema gemeinsam mit uns zu beleuchten.

Ihr VEÖ-Vorstand

VEÖ Qualitätssiegel: qualitative Weiterbildung

Exklusiv für unsere VEÖ-Mitglieder!



- 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
- Nähere Informationen zum Siegel, sowie die Anmeldeunterlagen finden Sie auf unserer Website unter <https://www.veoe.org/mitglieder/qualifizierungsprogramm/> bzw. erhalten Sie auf Anfrage in der Geschäftsstelle

Programm

Mittwoch, 16. Mai 2018

09:30 – 09:45

Begrüßung

VEÖ Vorstand

09:45 – 10:30

Aktuelles und Fakten: ein Überblick zu Allergien, Intoleranzen und Sensitivitäten

Stefan Wöhrl, Wien

10:30 – 10:45

Verschiedene Diagnostiken unter der Lupe – ein Erfahrungsbericht

Katharina Bruner, Wien

10:45 – 11:15

Kaffeepause

11:15 – 11:45

Allergien und Intoleranzen auf Weizen und verwandte Getreide

Karin Spiesz, Salzburg

11:45 – 12:15

FODMAP-Diät: Erleichterung bei Reizdarm?

Ilse Weiß, Wien

12:15 – 12:45

Allergien, Intoleranzen und Sensitivitäten Welche Rolle spielt die Psyche?

Karin Lobner, Wien

12:45 – 14:00

Mittagspause

14:00 – 14:45

Der Einfluss des Mikrobioms auf Nahrungsmittelallergien

Eva Untersmayr-Eisenhuber, Wien

14:45 – 15:15

Provozieren oder meiden? Möglichkeiten der Allergieprävention

Imke Reese, München

15:15 – 15:45

Kaffeepause

15:45 – 16:15

Allergenmanagement Rechtliche und Technologische Aspekte

Andreas Schmölzer, Brunn am Gebirge

16:15 – 16:55

Umwelt – Ernährung – Allergien: belegte Zusammenhänge oder Vollholler?

Hans-Peter Hutter, Wien

Referenten und Experten

Mag. Katharina Bruner

Ernährungswissenschaftlerin
VEÖ-Geschäftsführung
Grundlgasse 5/8, 1090 Wien
www.veoe.org
veoe@veoe.org

OA Assoz.-Prof. DI Dr. med.**Hans-Peter Hutter**

Medizinische Universität Wien
Zentrum für Public Health
Abteilung für Umwelthygiene
und Umweltmedizin
Kinderspitalgasse 15, 1090 Wien
www.meduniwien.ac.at/umwelthygiene/
hans-peter.hutter@meduniwien.ac.at

Mag. Karin Lobner

Ernährungswissenschaftlerin
und Psychotherapeutin
gefuehlskueche
Grundlgasse 5/8, 1090 Wien
www.gefuehlskueche.at
info@gefuehlskueche.at

Dr. Imke Reese

Ökotrophologin
Ansprengerstr. 19
80803 München
www.ernaehrung-allergologie.de
info@ernaehrung-allergologie.de

Mag. Dipl.-HTL-Ing. Andreas Schmölzer

Ernährungswissenschaftler
Saicon Consulting Ingenieurbüro
für Ernährungswissenschaften
Herzogbergstr. 41
2345 Brunn am Gebirge
www.saicon.at
as@saicon.at

Karin Spiesz

Diätologin
Eniglstraße 15
5020 Salzburg
www.karinspiesz.at
k.spiesz@sbg.at

Assoz.-Prof.in Priv.-Doz. DDr.in**Eva Untersmayr-Esenhuber**

Institut für Pathophysiologie und Allergie-
forschung Medizinische Universität Wien
Währinger Gürtel 18-20
1090 Wien
[www.meduniwien.ac.at/hp/
nahrungsmittelallergie/](http://www.meduniwien.ac.at/hp/nahrungsmittelallergie/)
eva.untersmayr@meduniwien.ac.at

Mag. Ilse Weiß

Diätologin & Gesundheitswissenschaftlerin
Obkirchergasse 22/19, 1190 Wien
www.ilse-weiss.at
praxis@ilse-weiss.at

Priv.-Doz. Mag. Dr. Stefan Wöhrl

Floridsdorfer Allergiezentrum
Plus Parsch Platz 1/3
Schlosshoferstrasse 3
www.faz.at
woehrl@faz.at

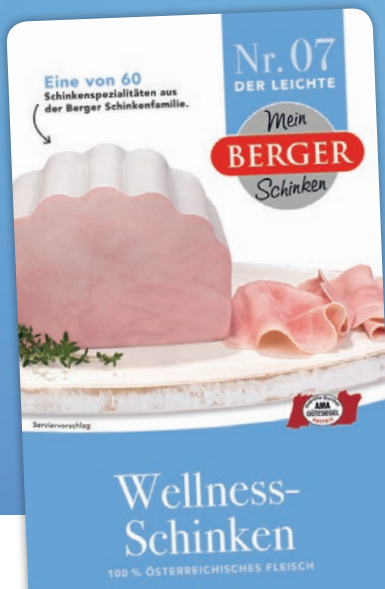
Iss, wie du dich fühlst!



Nr. 7 Der Leichte

Wellness-Schinken

Eine von 60
Schinkenspezialitäten aus
der Berger Schinkenfamilie.



WWW.BERGER-SCHINKEN.AT



Organisatorisches

Veranstaltungs- ort

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.: 01 333 39 81

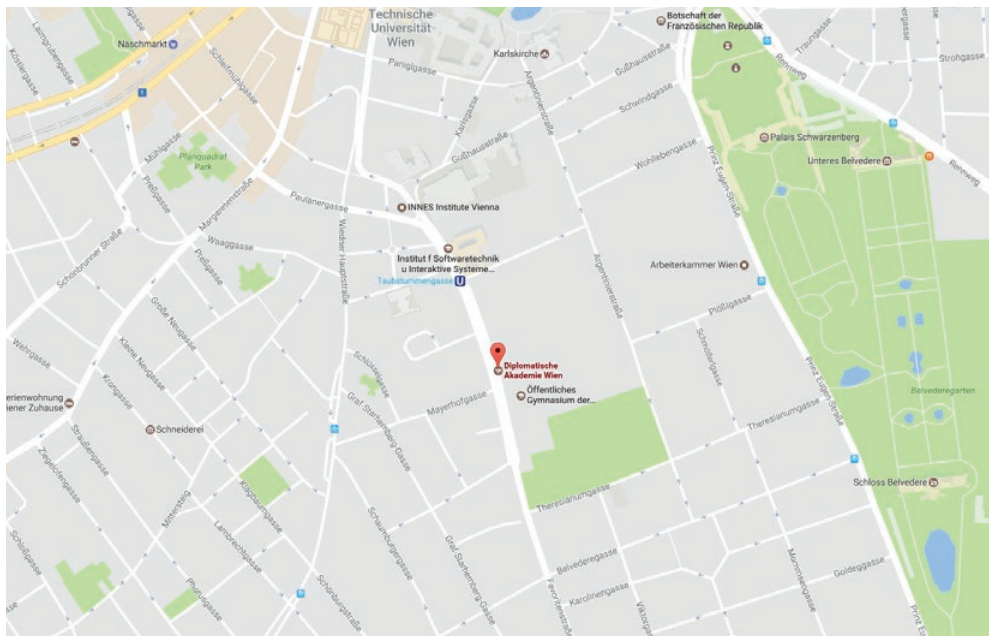
Fax: 01 333 39 81-9

E-Mail: veoe@veoe.org

www.veoe.org

Konzeption und Organisation

Arbeitskreis VEÖ-success



SÜSSSTOFFVERBAND

INFORMIERT WISSENSCHAFTSBASIERT




**SÜßSTOFF
VERBAND**
www.suessstoff-verband.at

EIWEISS

13 Vitamine | 14 Mineralstoffe



HOCHKALORISCHE ODER NIEDERKALORISCHE DRINKS
EIWEISS PUR • MUSKELAUFBAU STICK

BILLA

ADEG

SPAR

Sutterlüty

EUROSPAR

MPREIS

maxi markt

dm

UNIMARKT
Nah & Frisch

MERKUR

V-MARKT

INTERSPAR

MPREIS

maxi markt

dm

Nah & Frisch

**all in[®]
protein**
ONLINESHOP

Wir danken unseren Sponsoren!



Anmeldung

Anmeldung bis 10. Mai 2018

Im Internet (www.veoe.org/termine/event/148) oder per Email (veoe@veoe.org).

TEILNAHMEGEBÜHREN

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

Seminarunterlagen, Mittagessen und Pausenverpflegung inkludiert.

Diese Veranstaltung wird für das VEÖ-Qualifizierungsprogramm mit 1 Fortbildungstag bzw. 8 UE angerechnet. Für die kontinuierliche Fortbildung von Zertifikatsinhabern der DGE, des VDD und des VDOE wird sie mit 6 Punkten berücksichtigt. 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 des Zahlungseinganges der Teilnahmegebühren auf dem Konto des VEÖ (IBAN: AT 84 2011 1000 0982 1163, BIC: GIBAATWWXXX).

Bei **Stornierung der Anmeldung** nach dem 25. April 2018 wird die volle Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Es besteht die Möglichkeit, anstelle einer Stornierung der Teilnahme eine/n Ersatzteilnehmerin zur Veranstaltung zu entsenden.

Der Veranstalter behält sich **Programmänderungen** aus nicht in seinem Einflussbereich liegenden Anlässen vor.

Impressum

Herausgeber und für den Inhalt
verantwortlich:
Verband der Ernährungs-
wissenschaftler Österreichs (VEÖ)
Grundgasse 5/8, 1090 Wien
Vereinsnummer: ZVR 614746509
Grafik: Peter Chalupnik
Foto: shutterstock

Kontakt

**VEÖ Verband der Ernährungs-
wissenschaftler Österreichs**
Grundgasse 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