



▶ 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](http://www.veoe.org)  
[veoe@veoe.org](mailto: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/](http://www.meduniwien.ac.at/umwelthygiene/)  
[hans-peter.hutter@meduniwien.ac.at](mailto:hans-peter.hutter@meduniwien.ac.at)

**Mag. Karin Lobner**

Ernährungswissenschaftlerin  
und Psychotherapeutin  
gefühlsküche  
Grundlgasse 5/8, 1090 Wien  
[www.gefuehlskueche.at](http://www.gefuehlskueche.at)  
[info@gefuehlskueche.at](mailto:info@gefuehlskueche.at)

**Dr. Imke Reese**

Ökotrophologin  
Ansprengerstr. 19  
80803 München  
[www.ernaehrung-allergologie.de](http://www.ernaehrung-allergologie.de)  
[info@ernaehrung-allergologie.de](mailto: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](http://www.saicon.at)  
[as@saicon.at](mailto:as@saicon.at)

**Karin Spiesz**

Diätologin  
Eniglstraße 15  
5020 Salzburg  
[www.karinspiesz.at](http://www.karinspiesz.at)  
[k.spiesz@sbg.at](mailto: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](mailto:eva.untersmayr@meduniwien.ac.at)

**Mag. Ilse Weiß**

Diätologin & Gesundheitswissenschaftlerin  
Obkirchergasse 22/19, 1190 Wien  
[www.ilse-weiss.at](http://www.ilse-weiss.at)  
[praxis@ilse-weiss.at](mailto:praxis@ilse-weiss.at)

**Priv.-Doz. Mag. Dr. Stefan Wöhrl**

Floridsdorfer Allergiezentrum  
Plus Parsch Platz 1/3  
Schlosshoferstrasse 3  
[www.faz.at](http://www.faz.at)  
[woehrl@faz.at](mailto:woehrl@faz.at)

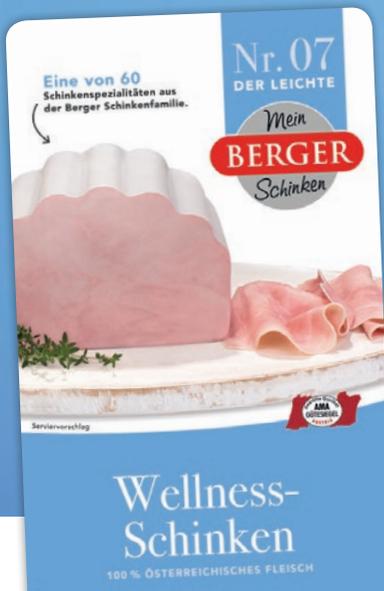
# Iss, wie du dich fühlst!

Mein  
**BERGER**  
Schinken

## Nr. 7 Der Leichte

**Wellness-Schinken**

Eine von 60  
Schinkenspezialitäten aus  
der Berger Schinkenfamilie.



[WWW.BERGER-SCHINKEN.AT](http://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

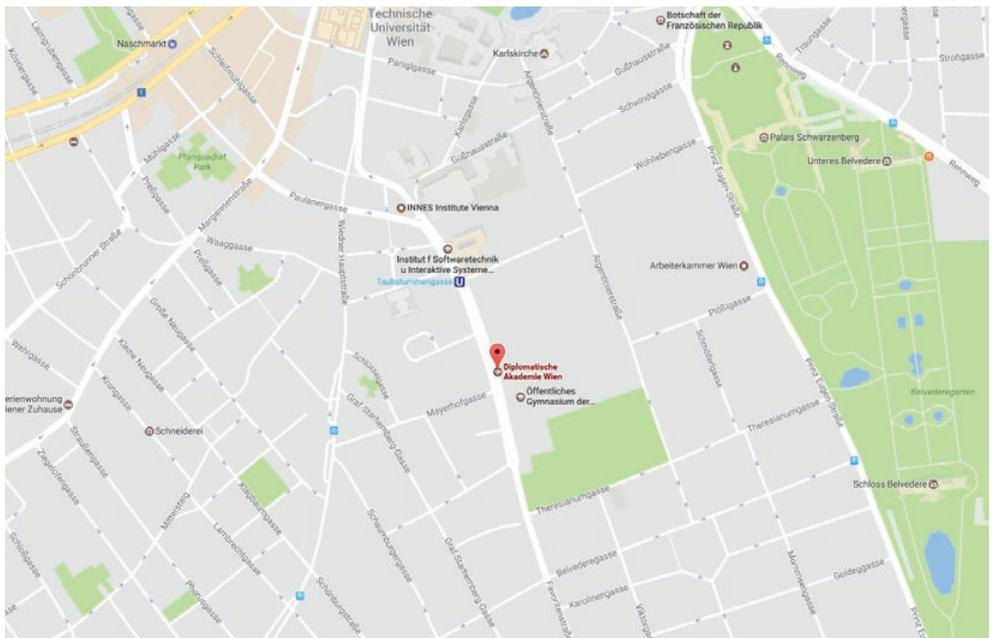
Fax: 01 333 39 81-9

E-Mail: [veoe@veoe.org](mailto:veoe@veoe.org)

[www.veoe.org](http://www.veoe.org)

## Konzeption und Organisation

Arbeitskreis VEÖ-success



SÜSSSTOFFVERBAND

# INFORMIERT WISSENSCHAFTSBASIERT



  
**SÜßSTOFF  
VERBAND**  
[www.suessstoff-verband.at](http://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<sup>®</sup>  
protein**

ONLINESHOP

# Wir danken unseren Sponsoren!



# Anmeldung

## Anmeldung bis 10. Mai 2018

Im Internet ([www.veoe.org/termine/event/148](http://www.veoe.org/termine/event/148)) oder per Email ([veoe@veoe.org](mailto:veoe@veoe.org)).

### TEILNAHMEGEBÜHREN

<b>VEÖ/VDOE-Mitglieder</b>	EUR 140,-
<b>VEÖ-StudentInnenmitglieder</b>	EUR 70,-
<b>Mitglieder ÖGE/AKE/DGE/ Verband der Diätologen</b>	EUR 165,-
<b>Nichtmitglieder</b>	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](mailto:veoe@veoe.org)  
Homepage: [www.veoe.org](http://www.veoe.org)