



Dr. Rainer Wild
STIFTUNG

**21. Heidelberger Ernährungsforum
für Ärzte und Ernährungsfachkräfte**

Zucker: vom weißen Gold zur verschmähten Zutat

Bedeutung für Gesundheit
und metabolische Erkrankungen



17. – 18. November 2017

Zucker: vom weißen Gold zur verschmähten Zutat

*Wissenschaftliche Betrachtungen aus einem
interdisziplinären Blickwinkel*

Bevor der deutsche Naturwissenschaftler Franz Carl Achard 1802 ein Verfahren zur Gewinnung von Zucker aus Rüben entwickelte, wurde Zucker importiert, stammte aus Zuckerrohr und galt als Luxusartikel, der aufgrund seines Preises dem Adel und der Oberschicht vorbehalten war. Dank dieser Erfindung wurde Zucker bald für alle erschwinglich und wurde bedenkenlos verwendet, wie die folgende Werbebotschaft aus der damaligen Zeit zeigt: „Am Zucker sparen ist verkehrt – esst mehr Zucker, denn er nährt“.

Heute, 200 Jahre später, ist Zucker ein Reizwort. Aktuell bietet Amazon 3071 verschiedene Bücher über Zucker an, der pur, weiß und tödlich sei, dick und dumm mache, krank und süchtig werden lasse und daher eine Zucker-Entgiftung und eine zuckerfreie Ernährung erfordere, so das Credo der Laienpresse. Aus wissenschaftlicher Sicht ist unstrittig, dass ein übermäßiger Konsum von Zucker das Entstehen von Krankheiten fördert. Was als übermäßiger Konsum anzusehen ist, ist allerdings genauso umstritten wie die Frage, was geeignete Maßnahmen zur Senkung des Verzehrs wären. Das 21. Heidelberger Ernährungsforum widmet sich dem Thema Zucker, um zur Versachlichung der Diskussion beizutragen. Namhafte Experten



aus unterschiedlichen Fachgebieten von der Medizin bis zu den Grundlagenwissenschaften, von der Wirtschaft bis zur Politik konnten als Referenten gewonnen werden. So wird eine Betrachtung aus der Perspektive unterschiedlicher Fachrichtungen ermöglicht, die ein Alleinstellungsmerkmal der Dr. Rainer Wild-Stiftung darstellt.

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung ist eine der führenden Innovationsplattformen für den interdisziplinären, wissenschaftlichen Austausch zum Thema „Gesundheit durch Ernährung“. Als gemeinnützige, unabhängige Stiftung zur Förderung von Forschung und Entwicklung gesunder menschlicher Ernährung richtet sie sich an alle, die beruflich mit dem Thema Ernährung befasst sind. Die Stiftung arbeitet mit einem interdisziplinären Ansatz und auf wissenschaftlicher Basis in enger Zusammenarbeit mit Partnern aus Wissenschaft und Forschung, Lehre und Beratung, Wirtschaft, Medien und Politik. Sie entwickelt Plattformen für den Wissensaustausch und -transfer im Bereich Ernährung, initiiert Modellprojekte, publiziert Fachbeiträge und bietet fachbezogene Fort- und Weiterbildungen. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung wurde 1991 in Heidelberg von Prof. Dr. Rainer Wild gegründet. 2016 feierte sie ihr 25-jähriges Jubiläum.

21. Heidelberger Ernährungsforum

Freitag, 17. 11. 2017

12:00 Uhr **Check-in mit kleinem Imbiss**

12:30 Uhr **Begrüßung und Einführung**

Dr. Monika Wilhelm, Geschäftsführung Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

■ **Zuckerkonsum und -funktion**

Vorsitz und Moderation: Prof. Dr. Stephan C. Bischoff, Universität Hohenheim, Stuttgart

12:45 Uhr **Zur Kulturgeschichte des Zuckers**

Prof. Dr. Gunther Hirschfelder, Universität Regensburg

13:10 Uhr **Zuckerkonsum in Deutschland**

Dr. Thorsten Heuer, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

13:35 Uhr **Funktionen des Zuckers in Lebensmitteln**

Prof. Dr. Dr. h.c. Reinhold Carle, Universität Hohenheim, Stuttgart

14:00 Uhr **Deklaration von Zucker**

Andreas Meisterernst, Kanzlei Meisterernst, München

■ **Zucker und Gesundheit**

Vorsitz und Moderation: PD. Dr. med. Erhard G. Siegel, St. Josefskrankenhaus, Heidelberg

14:20 Uhr **Physiologische Wirkungen von Zucker beim Menschen**

Prof. Dr. Hannelore Daniel, Wissenschaftszentrum Weihenstephan der Techn. Universität München, Freising

14:45 Uhr **Macht Zucker krank? Wie viel Zucker macht krank?**

Prof. Dr. Matthias Schulze, Deutsches Institut für Ernährungsforschung, Potsdam-Rehbrücke

15:10 Uhr **Zuckerintoleranzen**

Prof. Dr. med. Peter C. Konturek, Medizinische Klinik, Thüringen-Klinik, Saalfeld

15:35 Uhr **Zuckertoxizität – Konsequenzen für Adipositas, Diabetes, Karies, Intensivmedizin**

Prof. Dr. Stephan C. Bischoff, Universität Hohenheim, Stuttgart

16:00 Uhr *Pause (30 Minuten)*

■ **Zuckerquote, Zuckersteuer, Reduktionsstrategien**

Vorsitz und Moderation: Prof. Dr. Hannelore Daniel, Wissenschaftszentrum Weihenstephan der Technischen Universität München, Freising

16:30 Uhr **Der Wegfall der Zuckerquote in Europa und seine Auswirkungen**

Dipl. Ing. agr. Marlen Haß, Johann Heinrich von Thünen-Institut, Braunschweig

16:55 Uhr **Nationale Strategie für die Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten und Getränken**

Dr. Dietrich Garlichs, DANK Deutsche Allianz Nichtübertragbarer Krankheiten und DDG Deutsche Diabetes Gesellschaft, beide Berlin

17:20 Uhr **Kritischer Überblick über behördliche Positionen (EFSA, WHO)**

Prof. Dr. Bernhard Watzl, Institut für Physiologie und Biochemie der Ernährung, Max Rubner-Instituts, Karlsruhe

■ **Podiumsdiskussion**

17:45 Uhr *Moderation: Dr. Monika Wilhelm, Dr. Rainer Wild-Stiftung*

Werbeverbot und Zuckerabgabe oder Ernährungsbildung und Eigenverantwortung? Industrie, Politik, Medizin, Wissenschaft, Forschung und Verbraucher im Gespräch

Teilnehmer:

Dr. Dietrich Garlichs, DANK Deutsche Allianz Nichtübertragbarer Krankheiten und DDG, beide Berlin

Prof. Dr. Matthias Schulze, Deutsches Institut für Ernährungsforschung, Potsdam-Rehbrücke

Prof. Dr. Stephan C. Bischoff, Universität Hohenheim, Stuttgart

Carolin Krieger, Verbraucherzentrale Bundesverband e.V., Berlin

Susanne Langguth, Südzucker AG, Mannheim

PD Dr. Erhard Siegel, Deutsche Diabetes Gesellschaft, St. Josefskrankenhaus, Heidelberg

■ **Gemeinsames Abendessen**

■ Innovative Zucker, alternative Süßungsmittel

Vorsitz und Moderation: Prof. Dr. Bernhard Tauscher, Universität Heidelberg

- 9:00 Uhr **Weniger Zucker gleich mehr Technologie**
Dr. Jörg Bernard, Südzucker AG, Mannheim
- 9:25 Uhr **Alternative Süßungsmittel**
Prof. Dr. Robert Mach, Universität Wien
- 9:50 Uhr **Reformulierung von Erfrischungsgetränken: Chancen und Herausforderungen aus Herstellersicht**
Dr. Detlef Groß, Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreier Getränke wafg, Berlin
- 10:15 Uhr **Zuckerhaltige Getränke aus Sicht der Public Health Nutrition**
Prof. Dr. Anette Buyken, Universität Paderborn
- 10:40 Uhr *Pause (30 Minuten)*

■ Psychologie und Sensorik

Vorsitz und Moderation: Prof. Dr. Matthias Schulze, Deutsches Institut für Ernährungsforschung, Potsdam-Rehbrücke

- 11:10 Uhr **Die Geschmacksvorliebe für „süß“ im Kindesalter – Implikationen aus psychologischer Sicht**
PD Dr. med. Thomas Ellrott, Institut für Ernährungspsychologie, Universität Göttingen
- 11:35 Uhr **Macht Zucker glücklich? Macht Zucker süchtig?**
Dr. med. Özgür Albayrak, Medizinische Hochschule Hannover
- 12:00 Uhr **Interkulturelle Unterschiede in der Geschmacksprägung für Süßes**
Angefragt: Deutsche Gesellschaft für Sensorik (DGSens) e.V., Hamburg

■ Fazit für die Praxis

Vorsitz und Moderation: Prof. Dr. med. Johannes Erdmann, Ernährungsmedizin Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

- 12:25 Uhr **Zuckerzufuhr und Prävention von Erkrankungen – Zusammenfassung der Kohlenhydratleitlinie**
Prof. Dr. Hans Hauner, Else Kröner-Fresenius-Zentrum für Ernährungsmedizin, Technische Universität München
- 12:50 Uhr **Zuckerreduktion als Therapiekonzept bei Adipositas und Diabetes**
Prof. Dr. Peter Schwarz, Universität Dresden
- 13:15 Uhr **Zuckerreduktion zur Prävention von Zahnerkrankungen – warum und wie?**
Dr. Johan Wölber, Klinik für Zahnerhaltungskunde und Parodontologie, Universität Freiburg
- 13:45 Uhr **Schlusswort**
- 14:00 Uhr **Get-together mit Imbiss**

Veranstaltungshinweise

www.gesunde-ernaehrung.org/index.php/veranstaltungen/heidelberger-ernaehrungsforum

■ **Tagungsort:** Conference Center Dr. Rainer Wild-Holding
Mittelgewannweg 10, 69123 Heidelberg

■ **Abendveranstaltung:** Abendessen auf Einladung der Dr. Rainer Wild-Stiftung im Conference Center

■ **Veranstaltungstage:** 17. – 18. November 2017

■ **Teilnahmebeitrag:** Die Preise gelten für die gesamte Tagungsdauer, inkl. Pausenverpflegung. Eine Anmeldung für einzelne Tage ist nicht möglich. Regulär: 95,- Euro, Studenten: 30,- Euro

■ **Bankverbindung:** Dr. Rainer Wild-Stiftung
IBAN: DE 32 67 2901 0000 655 01341, BIC: GENODE61HD3
Stichwort: „HEF 2017“ und Ihr Vor- und Zuname

■ **Anmeldung:** Online unter: www.gesunde-ernaehrung.org oder per E-Mail: veranstaltungen@gesunde-ernaehrung.org

■ **Anmeldeschluss:** 10. November 2017

■ **Teilnahmebedingungen:** Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung per E-Mail. Die Rechnung wird separat an Ihre Postadresse versandt. Die Stornierung (nur schriftlich) ist bis 13. November 2017 kostenfrei, danach bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers ist der gesamte Beitrag zu entrichten. Eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers ist nach Absprache möglich. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung behält sich unvermeidliche Programmänderungen vor.

Wir weisen alle Teilnehmer freundlich darauf hin, dass während der Veranstaltung Foto- und Filmaufnahmen angefertigt werden können. Diese Aufnahmen dienen der Darstellung der Veranstaltung in den Medien. Honoraransprüche oder Ansprüche auf Namensnennung können nicht erhoben werden. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung behält sich vor, angefertigte Bilder und Filmaufnahmen für Stiftungszwecke weiter zu verwenden. Mit der Teilnahme an der Veranstaltung erklären Sie sich hiermit einverstanden.

■ **Anfahrt:** www.gesunde-ernaehrung.org/kontakt

■ **Wissenschaftliche Leitung:**

Dr. oec. troph. Monika G. Wilhelm, Geschäftsführung Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

Prof. Dr. med. Stephan C. Bischoff, Institut für Ernährungsmedizin, Universität Hohenheim, Stuttgart

■ **Kontakt:** veranstaltungen@gesunde-ernaehrung.org
www.gesunde-ernaehrung.org

■ **Fort- und Weiterbildung:**

Ernährungswissenschaftler: Diese Veranstaltung wird für die kontinuierliche Fortbildung von Zertifikatsinhabern der DGE, des VDD, des VDOE und des VFED mit 10 Punkten berücksichtigt.

Ärzte: Die Veranstaltung wird von der Landesärztekammer Baden-Württemberg mit 12 Fortbildungspunkten anerkannt.