

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](http://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

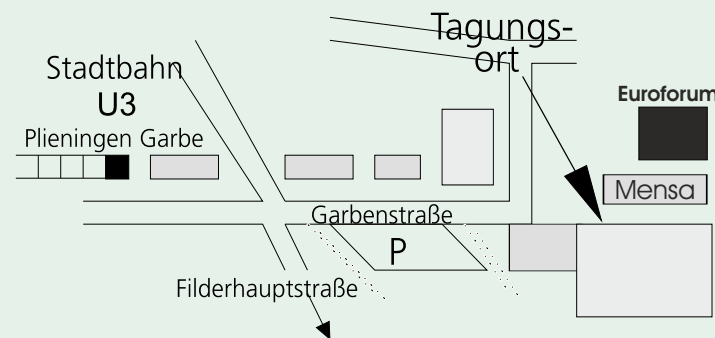
**Kostenbeitrag:**  
 35 Euro regulär, 25 Euro für DGE-Mitglieder, kostenfrei  
 für Studierende/Mitarbeiter der Universität Hohenheim,  
 reduzierter Beitrag 15 Euro für Studierende,  
 Schüler/innen sowie für bestimmte Organisationen, siehe  
 Anmeldeformular unter [www.dge-bw.de](http://www.dge-bw.de)  
**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

## 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  
*Maïke 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](http://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](mailto:zentrale@dge-bw.de).

Anmeldeschluss:  
Es gilt die Reihenfolge der Anmeldungen.