

Sektion Baden-Württemberg
der Deutschen Gesellschaft für
Ernährung e.V. (DGE-BaWü)



DGE-BaWü



Fortbildungen für Multiplikatoren im
Ernährungsbereich

5. DGE-BaWü-Forum

Gemüse

16. März 2006
an der Universität Hohenheim
Biologiezentrum
und Institute der Universität

Für Fensterumschlag vorbereitet

Sektion Baden-Württemberg der
Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.
Dr. Peter Grimm
Schurwaldstraße 37
73614 Schorndorf

Teilnahmegebühr:

25 Euro, zu entrichten im Tagungsbüro
kostenfrei für Mitglieder bestimmter
Organisationen

Mittagessen: Gemüsegericht aus dem Wok und
Salattheke der Fa. Gartenfrisch Jung, Mensa
Hohenheim, Gaststätten in der Umgebung

**Eine Teilnahme ist nur mit Anmeldebestäti-
gung möglich, da die Teilnehmerzahl begrenzt
ist!**

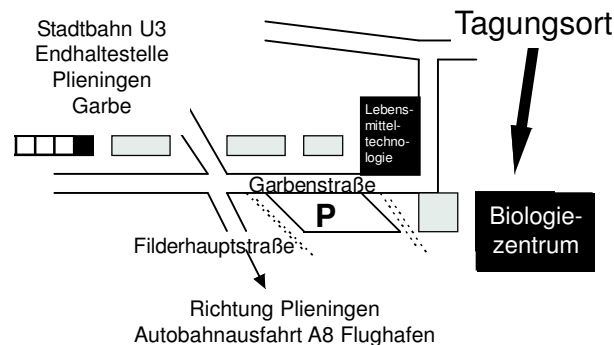
Die Anmeldebestätigung erhalten Sie ab
20.2.2006.

Anmeldeschluss entfällt.

Informationen und Anmeldung bei
DGE-Sektion Baden-Württemberg
Dr. Peter Grimm
Schurwaldstraße 37 73614 Schorndorf
Tel.: 07181/45862 Fax: 07181/45202
mail: grimm@z.zgs.de

Öffentliche Verkehrsmittel:

Vom Hauptbahnhof Stuttgart mit Stadtbahn U5 oder U6
Richtung Möhringen/Vaihingen/Leinfelden, ab Möhringen-
Bahnhof mit U3 bis Plieningen-Garbe
genaue Auskunft unter:
<http://www.uni-hohenheim.de/kompakt/lageplan.htm>



Die Tagungsgebühr von Euro 25.- ist im Tagungsbüro zu
entrichten. Gebührenfrei für Schüler und Studenten
sowie für bestimmte Mitgliedsorganisationen der DGE-
Sektion Baden-Württemberg - Info unter 07181/45862

Bitte beachten:

Sie erhalten eine Teilnahmebestätigung!
Unbedingt auf der Rückseite das Nachmittags-
programm auswählen.
Ihre persönlichen Unterlagen erhalten Sie am
16. März 2006 im Tagungsbüro.
**Für das VDD-Fortbildungszertifikat für
Diätassistent(inn)en wird die Veranstaltung
mit 7 Punkten anerkannt.**

- 9.00 **Eröffnung**
Prof. Dr. Hans-Peter Liebig, Rektor der Universität Hohenheim
Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch
Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum BaWü
- Gemüseanbau**
Prof. Dr. Hans-Peter Liebig, Dr. Judit Pfenning, Institut für Sonderkulturen und Produktionsphysiologie, Universität Hohenheim
- 10.30 Kaffeepause
- 11.00 **Moderne Aspekte der Gemüseverarbeitung**
Prof. Dr. Reinhold Carle, Institut für Lebensmitteltechnologie, Lehrstuhl Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Universität Hohenheim
- Begrüßung:** Prof. Dr. Christiane Bode
Ernährungsphysiologie, Universität Hohenheim, Sektionsleitung DGE-BaWü
- Gemüse: Was ist drin? Was ist dran?**
Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer, TU München, Lehrstuhl für Biofunktionalität der Lebensmittel
- 12.30 Mittagspause
- 14.00 **Markt - woher kommt unser Gemüse?**
Richard Riester, Landesstelle für landw. Marktkunde, Schwäbisch Gmünd
- 14.30 **Workshop (W) - Demonstration (D)-Vortrag (V) - Bericht (B) - Führung (F)**

Veranstaltungen A-F laufen 1mal 14.30 - ca. 17 Uhr.

Veranstaltungen G-M laufen 14.30 Uhr und 15.45 Uhr, d.h. Besuch von 2 Veranstaltungen möglich

Rahmenprogramm im Foyer

Informationen / Ausstellungen / Kostproben / Medien rund um Gemüse

- A Geschützter Gemüse-/Freilandgemüseanbau (D + F)**
Dr. Judit Pfenning, Dr. Gerhard Bufler, Institut für Sonderkulturen u. Produktionsphysiologie/Versuchsstation für Gartenbau
- B Gemüsetechnologie (V + D)**
Prof. Dr. Reinhold Carle, Lehrstuhl Lebensmittel pflanzlicher Herkunft
- C Was kriecht im Gemüse? Biologische Schädlingsbekämpfung (W+V mit Unterrichtsbeispiel)**
Harald Schneller, Dr. Friedrich Merz, Landesanstalt für Pflanzenschutz, Stuttgart
- D Der Stoff, aus dem Gemüse ist. Bausteine für Klasse 7-9 (W)**
Gesa Czolbe, Brigitte Heger, Landratsamt Karlsruhe, Ernährungszentrum
- E Einsatz des "Lernzirkels Gemüse" in den Fächerverbänden der GS/HS/RS (W)**
Roswitha Klepser, Fachoberlehrerin, LEL, Schwäbisch Gmünd
- F Qualitätsnormen und Handelsklassen für frisches Obst / Gemüse und ihre Bedeutung für Verbraucher (V + W)**
Dipl.-Ing. Michael Heilmann, Dipl.-Ing. Diana Held, Regierungspräsidium Stuttgart 1mal
- G PowerKauer auf Gemüsejagd: Ein Jahreszeiten-spiel rund um Obst und Gemüse Klasse 2-6 (W)** 2mal
Elvira Schwörer, Verbraucherzentrale BW
- H Ernährungsportal BW - Einsatz zur Information und Vorbereitung von Unterricht und Aktionen am Beispiel Gemüse (PC-Workshop)**
Claudia Weiß, Verbraucherzentrale BW
- I Kinder und Gemüse, geht das? (V)**
Jürgen Mädger, m@dger-gastronomie, Vorsitzender Viabono Trägerverein u. AK-Umwelt DEHOGA, Projektleitung Europa-Miniköche
- K Gurke und Tomate im Winter? (V)**
Ewald Braden, Abt.-Leiter Interne Dienste Gastronomie, Allianz LV-AG, Stuttgart
- L Qualitätsfaktoren bei der Herstellung von Gemüsesaft (V+W)**
Dipl.-LM-Ing. Martin Hannak, A.Dohrn&A.Timm GmbH&Co. KG, Diedersdorf
- M Bestimmung von Carotinoiden in grünem Gemüse mittels HPLC (D+W)**
Jörg Schlatterer, PD Dr. Dietmar E. Breithaupt, Institut für Lebensmittelchemie

5. DGE-BaWü-Forum GEMÜSE 16. März 2006, Universität Hohenheim

Institution/Beruf/Schule etc.

Name/Vorname

Straße

PLZ / Ort

Wichtig! Bitte treffen Sie unbedingt Ihre Wahl. Wählen Sie 6 Veranstaltungen aus und geben Sie Ihre Rangfolge mit Zahlen von 1 bis 6 an.

Wir werden dies bestmöglich berücksichtigen.

- A Gemüseanbau**
- B Gemüsetechnologie**
- C Was kriecht im Gemüse?**
- D Der Stoff, aus dem Gemüse ist**
- E Lernzirkel Gemüse**
- F Qualitätsnormen und Handelsklassen**
- G PowerKauer auf Gemüsejagd**
- H Ernährungsportal BW**
- I Kinder und Gemüse, geht das?**
- K Gurke und Tomate im Winter?**
- L Gemüsesaft**
- M Carotinoide - Analytik**

! G-M laufen 2mal, d.h. Besuch von 2 Themen möglich !