



PRESSEINFORMATION FÜR MEDIZINISCHE FACHKREISE

Mikrobiota und Ernährung

Exklusive Online-Seminarreihe von Yakult in Zusammenarbeit mit Culinary Medicine e. V.

Neuss, 12. Juli 2023 – Die intestinale Mikrobiota spielt bei der Entstehung vieler Krankheiten eine Rolle. Durch unsere Ernährung können wir Einfluss auf die Zusammensetzung der Darmmikrobiota und ihre Stoffwechselprodukte nehmen. Tatsächlich kann eine Ernährungs-umstellung die Darmmikrobiota kurzfristig verändern. Mit einer dreiteiligen Online-Fortbildungsreihe exklusiv zum Thema „Mikrobiota und Ernährung“ bietet die Wissenschaftsabteilung der Yakult Deutschland GmbH ab Mitte September 2023 eine kostenlose Weiterbildung für Medizinerinnen und Mediziner sowie Ernährungsfachkräfte an. In Zusammenarbeit mit Culinary Medicine e. V. ist unter dem Titel: „Culinary Medicine – Kulinarische Aspekte der Ernährung in der Medizin“ ein Fortbildungskonzept entstanden, das auf der Kombination ernährungswissenschaftlich-medizinischer Erkenntnisse mit praktischer Kulinarik basiert.

Ziel der kostenlosen Online-Seminarreihe ist es, Krankheitsbilder zu erkennen und die Indikationen zur Ernährungstherapie zu stellen. Darüber hinaus werden die Prinzipien der Ernährungstherapie und deren praktische Umsetzung in der Diätetik und Kulinarik aufgegriffen. Der interdisziplinäre Ansatz dieser Fortbildungsreihe der Culinary Medicine e.V. wurde in Kooperation mit dem Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen entwickelt: Dazu kombiniert die Kursleitung Ernährungsmedizin, Ernährungswissenschaften, Diätetik und Psychologie mit praktischer Kulinarik. So können ernährungsmedizinische Erkenntnisse in die Lebenswelten von Patientinnen und Patienten übertragen werden, um den Erfolg des Beratungs- und Behandlungsprozesses zu optimieren. Die Fortbildung richtet sich an Ärztinnen und Ärzte aus den Fachbereichen Ernährungsmedizin, Allgemeinmedizin, Innere Medizin und Gastroenterologie sowie an Ernährungsfachkräfte.

Themenschwerpunkte und Termine

Die Online-Fortbildungsreihe „Culinary Medicine – Kulinarische Aspekte der Ernährung in der Medizin“ umfasst drei Einzelmodule rund um den Themenschwerpunkt „Mikrobiota und Ernährung“. Ein Modul besteht aus einem multimedialen wissenschaftlichen Fachvortrag, der durch thematisch korrespondierende Musterkochrezepte, die live im Kochstudio zubereitet werden, ergänzt wird. Über einen begleitenden Chat können sich die Teilnehmenden in Echtzeit einbringen. Eine Unterrichtseinheit umfasst jeweils 90 Minuten und findet immer abends von 18 bis 19:30 Uhr statt:

- **13. September 2023:** „Diabetes und Mikrobiota – Die Ernährung als Modulator“ mit Jun-Prof. Dr. Marie-Christine Simon
- **20. September 2023:** „Die Rolle des Mikrobioms für ein gesundes Altern“ mit Dozent Dr. Alexander Haslberger
- **27. September 2023:** „Update 2023: Darmmikrobiota und Gesundheit“ mit Prof. Dr. med. Stephan C. Bischoff



Fortbildungspunkte werden bei der Landesärztekammer Niedersachsen beantragt. Diese vergibt für 90 Minuten zwei Fortbildungspunkte. Die Anmeldung zu „Culinary Medicine – Kulinarische Aspekte der Ernährung in der Medizin“ erfolgt über folgenden Link: www.culinarymedicine.de/webinarreihe-yakult-2023/

Eine Teilnahme an Einzelmodulen ist möglich.

Bildmaterial:



Anmeldung unter
www.culinarymedicine.de/webinarreihe-yakult-2023/



Bildunterschrift: Yakult unterstützt die Online-Seminarreihe der Culinary Medicine e. V.

Quellenangabe Foto: Yakult Deutschland GmbH

Nutzung: Eine Veröffentlichung ist nur gestattet zur Illustration einer redaktionellen Berichterstattung über die Marke Yakult, Produkte der Yakult Deutschland GmbH oder die Yakult Deutschland GmbH.

Über das Unternehmen Yakult

Grundlage der Fachkompetenz von Yakult ist die langjährige intensive Forschungstätigkeit des Unternehmens. Bereits 1955 richtete der Wissenschaftler Dr. Minoru Shirota das Yakult Central Institute im japanischen Tokio ein. Im Jahr 2005 wurde das Yakult Honsha European Research Center in Gent, Belgien, gegründet. Die Gesundheit aller Menschen auf der ganzen Welt zu verbessern, war die Vision Dr. Shirotas. Noch heute basiert das Engagement des Unternehmens auf seinem Motto „Working on a healthy society“.

Die Wissenschaftsabteilung der Yakult Deutschland GmbH organisiert regelmäßig Veranstaltungen und bietet Informationen und Materialien für Fachkräfte zu den Themen Darmmikrobiota und Probiotika. Besuchen Sie unsere Webseite unter <https://scienceforhealth.de/> und vernetzen Sie sich mit uns und anderen Fachkolleginnen und Fachkollegen über unser LinkedIn-Profil <https://www.linkedin.com/company/yakult-science-for-health>.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Christina Krumpoch, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel. 089 23 23 63 48,
krumpoch@kommunikationpur.com

oder

Yakult Deutschland GmbH, Wissenschaftsabteilung, Dr. Sonja Heinritz und Susanne Fuhrländer, Forumstraße 2, 41468 Neuss,
Tel. 02131 34 16 25, wissenschaft@yakult.de