

Seminar am 21.11.2009



Krebs und Ernährung

Referent: Dr. Johannes F. Coy

Die richtige Ernährungsweise hält Krebszellen in Schach und macht sie empfänglich für Standardtherapien. Zu dieser revolutionären Erkenntnis gelangte der Tumorbiologe Dr. Johannes F. Coy im Rahmen seiner Forschungsarbeiten. Er entwickelte ein Konzept, das die Synergie aus der richtigen Ernährung, der Stärkung der Psyche und den positiven Effekten von körperlicher Bewegung nutzt. Dabei wird der Patient gleichzeitig körperlich und seelisch gestärkt, der gefährliche Übergang von einer Tumorzelle in eine Krebszelle erschwert und die Krebszelle empfänglicher für z. B. Chemo- und Strahlentherapien gemacht.

Referent



Dr. rer. nat. Johannes F. Coy ist Biologe, Krebsforscher und Entdecker des TKTL1-Stoffwechselswegs. Dr. Coy arbeitete elf Jahre am renommierten Deutschen Krebsforschungszentrum (DKFZ) in Heidelberg, wo er das TKTL1-Gen entdeckte. Nach seiner akademischen Forschungszeit gründete er eine Pharmafirma und zwei Diagnostikfirmen, um die Erkenntnisse rund um das TKTL1-Gen für die Entwicklung neuer Krebstherapien und Krebsdiagnostiktests zu nutzen. Er erforscht hierzu, auch mit Unterstützung des Bundesministeriums für Bildung und Forschung, den Stoffwechsel, die Diagnose und die Therapie von Krebserkrankungen.

Mit seinem neuen Buch „Die Anti-Krebs-Diät“ hat er in kürzester Zeit die Bestsellerliste erreicht.

Seminar am 20.11.09:



Von Sahnetupfer bis Olivenöl

Referentin: Dipl. Oec.troph. und Bestsellerautorin Ulrike Gonder

Kein anderer Makronährstoff ist so umstritten und zugleich so interessant für die Gesundheit wie die Fette. Da bleiben viele Missverständnisse und Vorurteile nicht aus, wie etwa, dass tierische Fette gesättigt und damit „böse“, pflanzliche jedoch ungesättigt und daher „gut“ sind. Auch hat die Wissenschaft in den letzten Jahren viele spannende Details über den Stoffwechsel verschiedener Fettsäuren herausgefunden, z. B. über Interaktionen mit Zellkernrezeptoren und die Beeinflussung der Expression von Genen für Eiweißen, die den Fett- und Zuckerstoffwechsel regulieren. Die Frage, welche Fette und Öle in der Ernährungsberatung wann eingesetzt werden sollten, bleibt daher spannend.

Inhalte:

Fett, das Steifkind unter den Nährstoffen

Warum Fette so unbeliebt sind. Was Fette können: Ihre Aufgaben und Funktionen im Körper.

Macht Fett fett? Und fettarm schlank?

Kritische Würdigung der Fette in der Entstehung und Therapie von Übergewicht. Oder: Wie es zur LOGI-Pyramide kam.

Pflanzlich gut und tierisch schlecht?

Einfluss der verschiedenen Fette auf die Entstehung und Behandlung der wichtigsten Zivilisationsleiden: Koronare Herzkrankheiten, Darm-, Brust-, Prostata- und Lungenkrebs sowie Diabetes (und ggf. Rheuma).

„Fetter“ Tagesplan

Welches Fett für welchen Zweck? Prozentuale Fettanteile und Energiedichte. (Gruppenarbeit und/oder Verkostung)

Referentin:



Dipl. oec. troph. **Ulrike Gonder, Freie Wissenschaftsjournalistin**

Nach ihrem Studium der Oecotrophologie in Gießen arbeitete Ulrike Gonder in verschiedenen Institutionen der Erwachsenenbildung, wo sie von Anfang an journalistisch und als Referentin tätig war. Nach einer zweijährigen Tätigkeit als „Presserfrau“ der DGE machte sie sich 1994 als (Buch-)Autorin und Referentin selbständig. Sie ist Mitgründerin des Europäischen Instituts für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften (EU.L.E.) e.V. und seit 2005 Mitglied im Verbraucherschutzbeirat des Hessischen Ministeriums für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz. Sie berät Verbraucherorganisationen und Fernsehredaktionen, schreibt für die Tages- und Fachpresse, hat mehrere Bücher publiziert und gibt u.a. Seminare für die Deutsche Luftthansa. Zu Ihren Lieblingsthemen gehört das Thema, wozu sie ebenfalls ein Buch geschrieben und einen Film mitbetreut hat.