

10. Lymphselbsthilfetag

Ernährungstherapie bei Lipödem und Lymphödem

Physician Assistant i.A.
Oecotrophologe
Diabetesberater (DDG)
Ernährungsberater (VDD)
Diätassistent

Klinisches Ernährungsteam
Universitätsklinikum Erlangen
Hector-Center für Ernährung, Bewegung und Sport



Friedrich-Alexander-Universität
Medizinische Fakultät

**Uniklinikum
Erlangen**

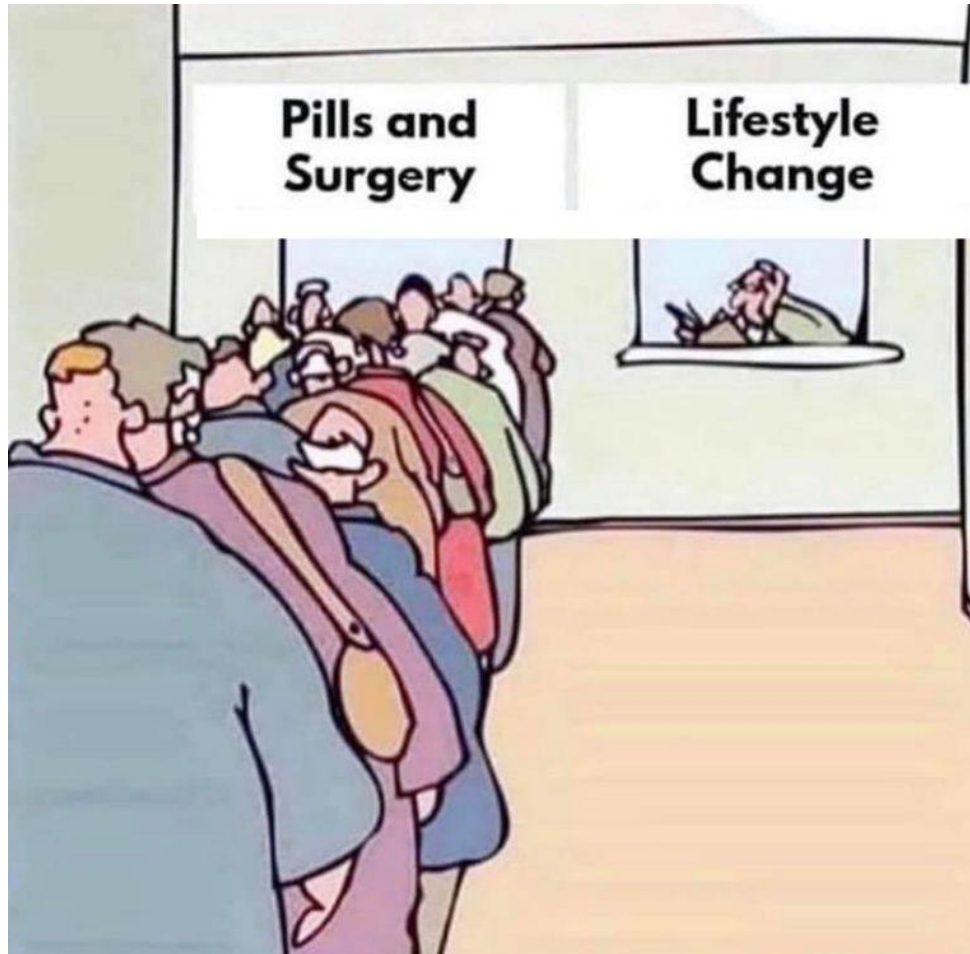


Erklärung zu Interessenskonflikten

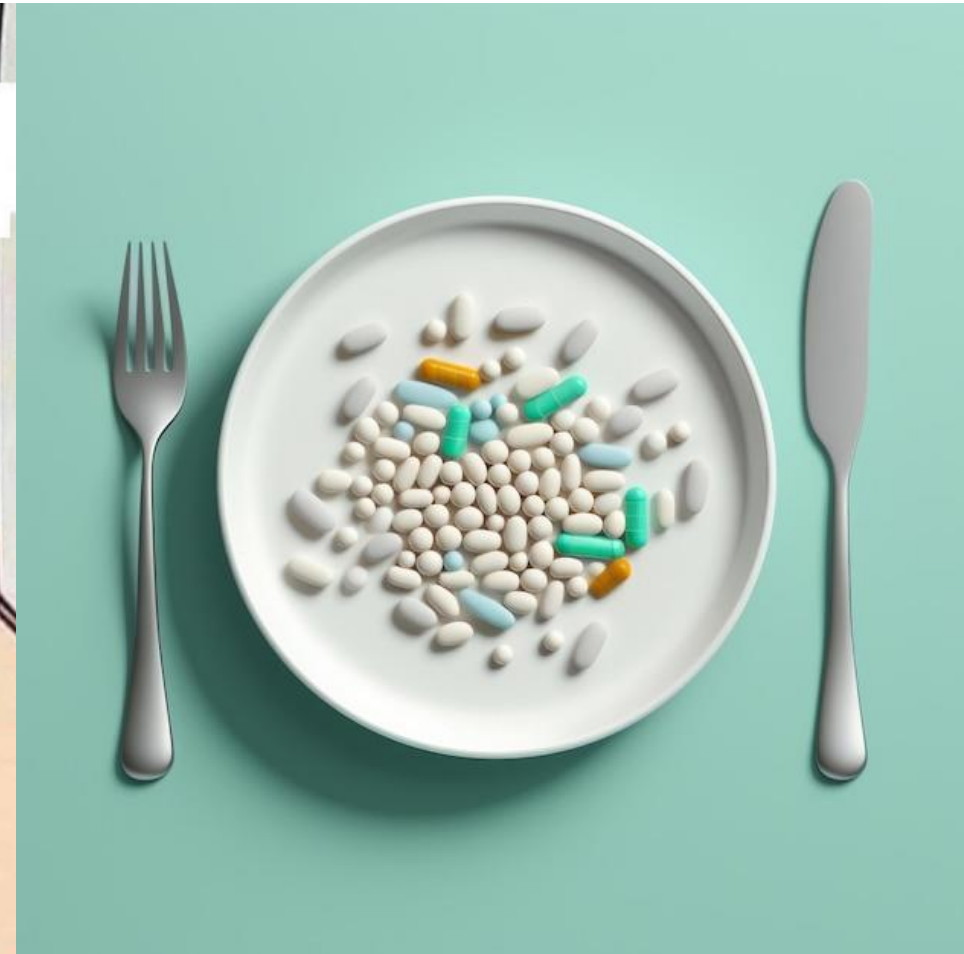
Hiermit erkläre ich, dass zu den Inhalten der Veranstaltung
kein Interessenkonflikt vorliegt.



Vielen Dank, dass Sie hier sind!



Quelle: Kanika M.Sims, www.linkedin.com, zuletzt geprüft am 03.01.2025



Quelle: www.freepik.com, zuletzt geprüft am 03.01.2025



Liegt die Lösung vor uns auf dem Teller?



Quelle: www.mti-groupe.com , zuletzt geprüft am 03.01.2025



Weitere Fragen

Was sollte man bei Lipödem nicht essen?

Warum kein Eiweiß bei Lipödem?

Auf was muss man bei Lipödem verzichten?

Was entwässert den Körper bei Lipödem?

Welche Lebensmittel verschlimmern ein Lipödem?

Welches Vitamin fehlt bei Lipödem?

Welche Lebensmittel verschlimmern Lipödem?

Hilft Magnesium bei Lipödem?

Was löst einen Lipödem-Schub aus?

Welche Hausmittel helfen bei einem Lipödem?

Wie hoch ist die Lebenserwartung einer Person mit Lipödem?

Welches Hormon fehlt bei einem Lipödem?

Warum ist man bei einem Lipödem müde?

Welche Darmprobleme können bei einem Lipödem auftreten?

ernährung bei lipödem

Alle Bilder Videos News Bücher Mehr

Suchfilter

Ernährungs Docs

Buch

PDF

Ketogene Ernährung

Eiweißarme

Sport

Abnehmen

Entzündungshemmende

Gesponsert



Lipo Complete
Nahrungsergän...
39,00 €
Lipödem Loswe...
Kostenloser Ve...

Nahrungsergänzun...
Erwachsene ...
Von Google



Schwere-Beine-
Paket mit...
47,99 €
Naturtreu
Kostenloser Ve...
390,16 €/1kg

Nahrungsergänzun...
Erwachsene ...
Von Adferene



Lipödem -
Richtige...
14,99 €
Amazon.de
+3,99 € Versand

Von Google



Abnehmen trotz
Lipödem: Die...
15,24 €
Amazon.de
+3,99 € Versand

Von Google



Abnehmen trotz
Lipödem...
19,99 €
thalia.de
Kostenloser Ve...

Taschenbuch
Von Adferene



Leichter leben mit
Lipödem...
19,99 €
Amazon.de
+3,99 € Versand

Taschenbuch
Von Google



Lipödem bei
Frauen...
14,17 €
Amazon.de
+3,99 € Versand

169 Seiten
Von Google



Lipödem -
Richtige...
22,90 €
Amazon.de
+3,99 € Versand

Kochen ·
Sachliteratur · ...
Von Google



Gewichtsreduktion

Sekundäre Pflanzenstoffe

Übergewicht/Adipositas

Nahrungsergänzungsmittel

Salz

Flüssigkeitszufuhr

Zucker

Darmbiom

entzündungshemmende Ernährung

Probiotika

Präbiotika

Vitamine

NOVA-Score

ketogene Ernährung

mediterrane Ernährung

Omega-3-Fettsäuren

darmgesunde Ernährung

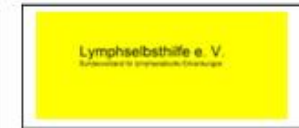
Leitlinie Lipödem

S2k Leitlinie der Deutschen Gesellschaft für Phlebologie und Lymphologie e. V.

AWMF Registernummer 037-12



Und



Was sagt die Leitlinie?

Empfehlung 10.1

	Empfehlungsgrad	Zustimmung
Eine Aufklärung über die ungünstigen Einflüsse der Adipositas auf das Lipödem und die Bedeutung einer gesunden Ernährung und eines aktiven Lebensstils soll frühzeitig erfolgen.	↑↑	Starker Konsens (100 %)

Empfehlung 10.2

	Empfehlungsgrad	Zustimmung
Die Patientinnen sollen darüber aufgeklärt werden, dass bei gleichzeitigem Übergewicht oder Adipositas auch das Beinvolumen durch Gewichtsreduktion mit einer geeigneten Ernährung reduziert werden kann.	↑↑	Starker Konsens (100 %)

Empfehlung 10.3

	Empfehlungsgrad	Zustimmung
Ernährung und Gewichtsmanagement sollen dazu beitragen, Mobilität und Funktionalität zu erhalten oder wiederzuerlangen und ein Fortschreiten der Erkrankung zu verhindern.	↑↑	Starker Konsens (100 %)
Ziele sollen deshalb in Abhängigkeit von der individuellen Situation der Patientinnen zum einen die Erreichung oder Erhaltung einer gesunden Körperzusammensetzung, zum anderen die Reduktion von Schmerzen und Beschwerden sein.	↑↑	

Empfehlung 10.4

	Empfehlungsgrad	Zustimmung
Die Therapie von Übergewicht und Adipositas soll in das Gesamtkonzept der Therapie des Lipödems einbezogen werden, da beide zur Progredienz der Extremitätenvolumina und zur Verschlechterung des Krankheitsbilds führen können.	↑↑	Starker Konsens (100 %)

Empfehlung 10.5

	Empfehlungsgrad	Zustimmung
Grundlage einer Gewichtsreduktion bei koinzidenter Adipositas soll dabei immer eine Kombination aus ernährungs-, bewegungs- und ggf. verhaltenstherapeutischen Maßnahmen sein und sowohl die Phase der Gewichtsreduktion als auch die langfristige Stabilisierung umfassen.	↑↑	Starker Konsens (100 %)



Was sagt die Leitlinie?

Empfehlung 10.6

	Empfehlungsgrad	Zustimmung
Die Patientinnen sollen darüber aufgeklärt werden, dass sie kurzfristige Diäten vermeiden und stattdessen ihre	↑↑	Starker Konsens
Essgewohnheiten dauerhaft auf eine individuell angepasste, gesunde Ernährungsweise umstellen.		(100 %)

Empfehlung 10.7

	Empfehlungsgrad	Zustimmung
Den Patientinnen soll vermittelt werden, dass Ernährungsgewohnheiten Blutzucker- und Insulinspiegel und damit Lipogenese und inflammatorische Prozesse günstig oder ungünstig beeinflussen.	↑↑	Konsens (94,7 %)

Empfehlung 10.8

	Empfehlungsgrad	Zustimmung
Eine (bei Bedarf hypokalorische) mediterrane Ernährung kann aufgrund ihrer antiinflammatorischen Eigenschaften empfohlen werden.	↔	Starker Konsens (100 %)



Gesponsert :

Das Anti-Entzündungskochbuch
19,99 €
Weltbild.de
Kostenloser Versand
Kochen - Sachliteratur
Von Google

Medical Cuisine - das Anti-Entzündungskochbuch
30,00 €
Amazon.de
Kostenloser Versand
Kochen - Hardcover
Von Google

Die Ernährungs-Docs – Unsere 100 besten antientzündlichen REZEPTE
27,90 €
thalia.de
Kostenloser Versand
Ratgeber - Sachliteratur
Von Adference ...

Anti-Entzündungs-Küche
24,99 €
Amazon.de
+3,99 € Versand
Hardcover
Von Google

Medical Cooking: Anti-entzündliche Ernährung
22,99 €
Thieme
Kostenloser Versand
Medizin - Taschenbuch
Von Adference ...

Kurkuma Weihrauch
24,99 €
Naturtreu
+3,99 € Versand
480,58 €/1kg
★★★★★ (183)
Nahrungsergänzung - Kapsel
Von Adference ...

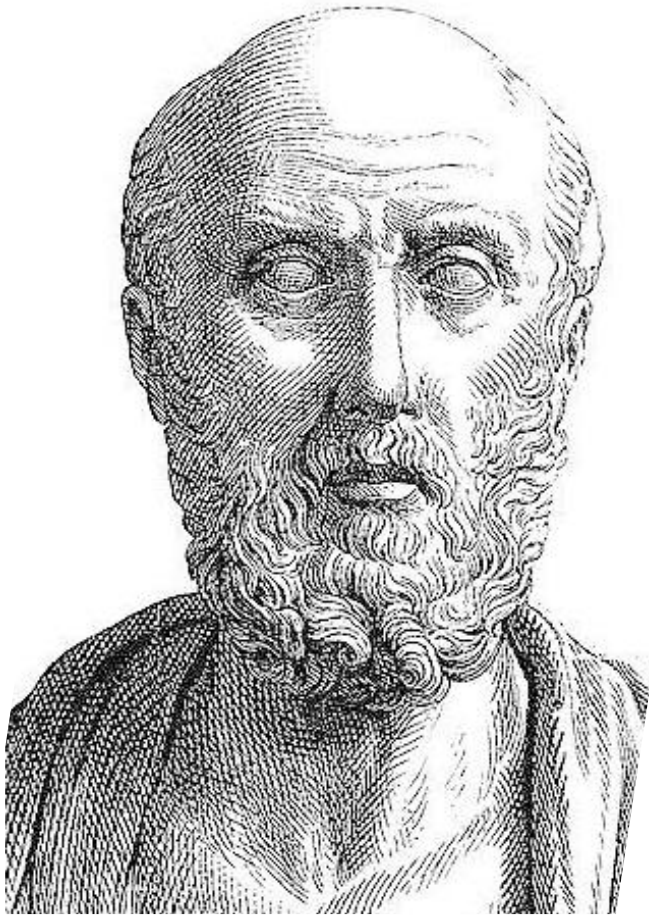
Antiox Complete
24,90 €
Sunday Natural
+2,90 € Versand
518,75 €/1kg
★★★★★ (275)
Vitamine - Kapsel - Erwachsene
Von Google

Anti-Entzündungs-Küche
24,99 €
Hugendubel.de
Kostenloser Versand
Hardcover
Von Yamondo

Suchergebnisse vom 03.01.2025



Mediterrane Ernährung = Medizin?



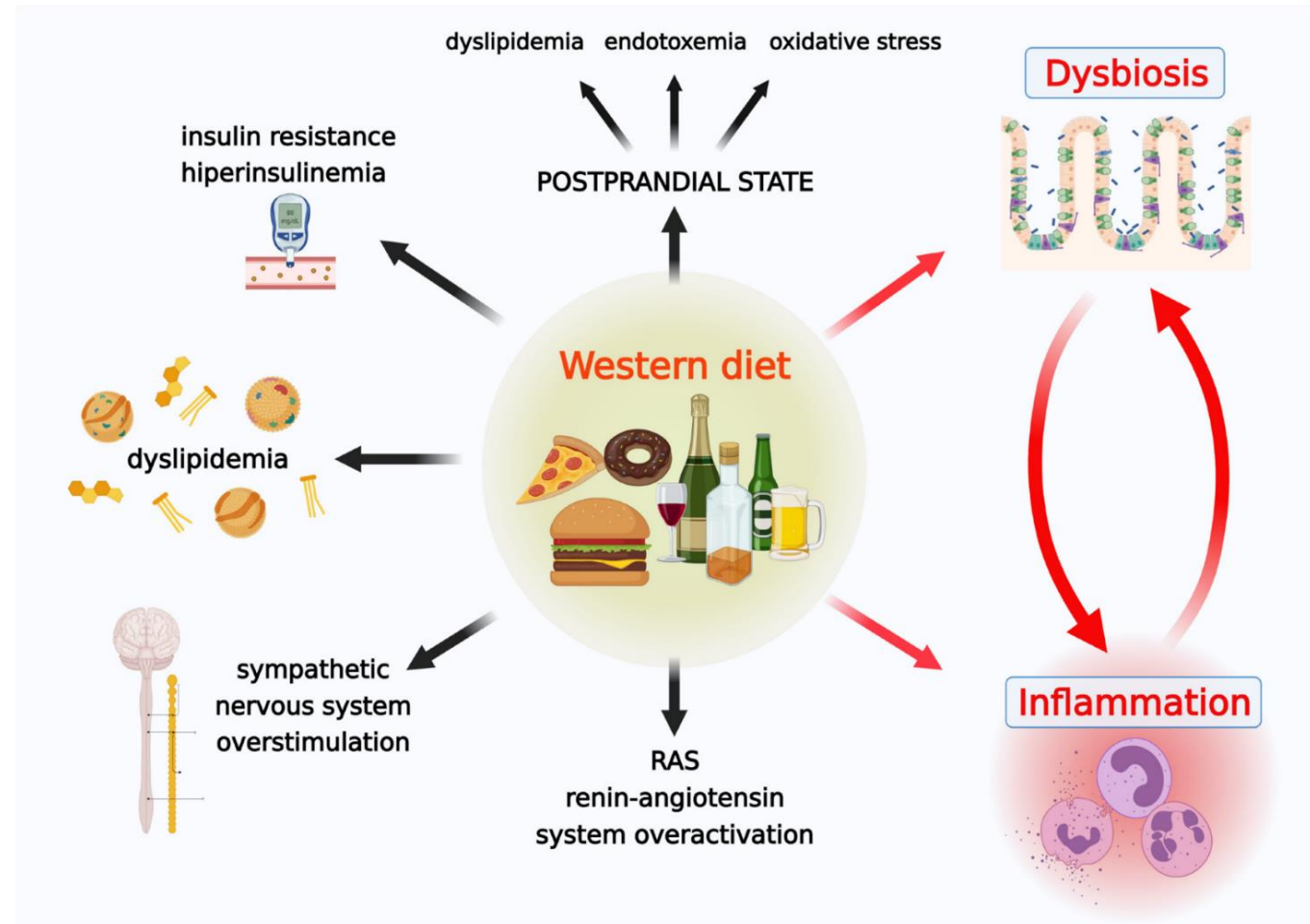
Quelle: www.focus.de , zuletzt geprüft am 03.01.2025

*....eure Nahrung sei eure Medizin,
und eure Medizin sei eure Nahrung“
und „wir leben nicht um zu essen,
sondern wir essen um zu leben.....“*

Hippokrates von Kos, 460 – 370 v.Chr.



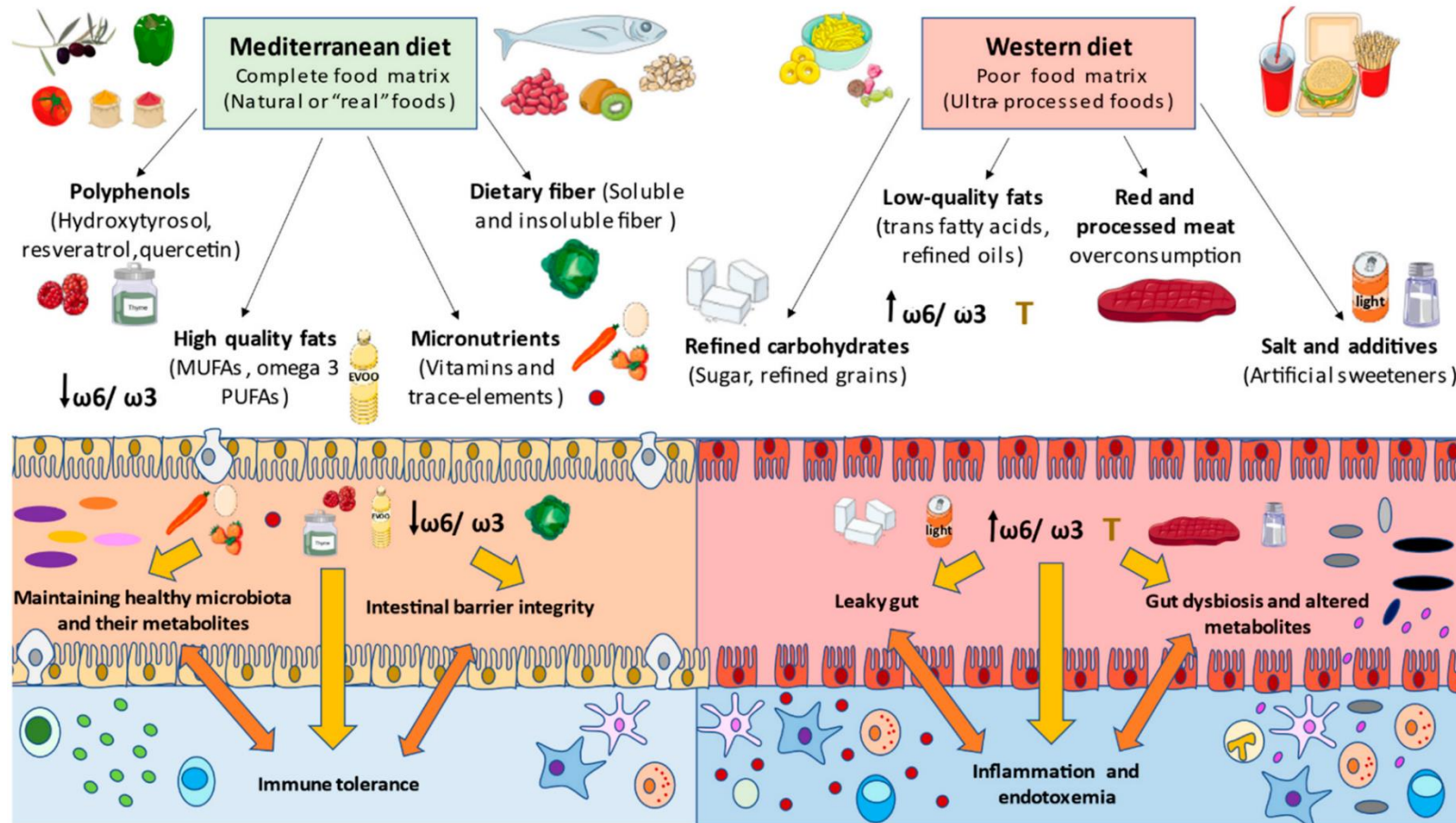
Ist unsere Ernährung auch unsere Medizin?



Malesza, I.J.; Malesza, M.; Walkowiak, J.; Mussin, N.; Walkowiak, D.; Aringazina, R.; Bartkowiak-Wieczorek, J.; Mądry, E. High-Fat, Western-Style Diet, Systemic Inflammation, and Gut Microbiota: A Narrative Review. *Cells* **2021**, *10*, 3164. <https://doi.org/10.3390/cells10113164>



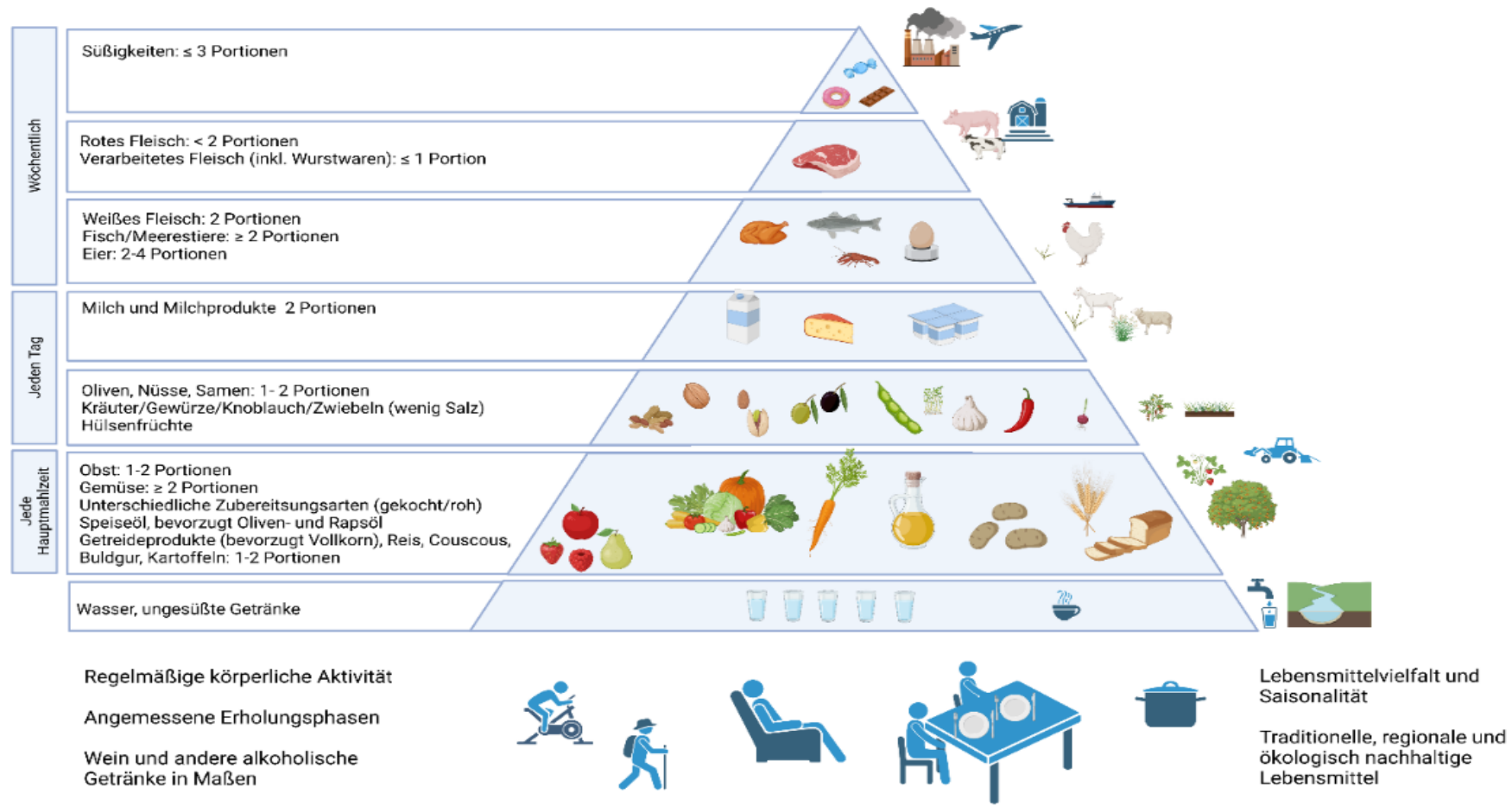
Ist die mediterrane Ernährung Medizin?



García-Montero, C.; Fraile-Martínez, O.; Gómez-Lahoz, A.M.; Pekarek, L.; Castellanos, A.J.; Noguerales-Fraguas, F.; Coca, S.; Guijarro, L.G.; García-Honduvilla, N.; Asúnsolo, A.; et al. Nutritional Components in Western Diet Versus Mediterranean Diet at the Gut Microbiota-Immune System Interplay. Implications for Health and Disease. *Nutrients* **2021**, *13*, 699. <https://doi.org/10.3390/nu13020699>



Die aktuelle mediterrane Ernährungspyramide



Ernährungspyramide nach der Mediterranen Ernährung (ME) unter Berücksichtigung des Aspekts der Nachhaltigkeit, modifiziert nach Serra-Majem et al. (2020): Updating the Mediterranean Diet Pyramid towards Sustainability: Focus on Environmental Concerns. Int J Environ Res Public Health 17 (erstellt mit biorender.com).



Beispiel: Die Schafshirten von Sardinien

Quelle: www.timothypauljones.com , zuletzt geprüft am 08.04.2024



Quelle: www.portasicilia.de , zuletzt geprüft am 08.04.2024



Quelle: www.adorano.com , zuletzt geprüft am 08.04.2024



Quelle: www.zvab.com , zuletzt geprüft am 03.01.2025



Quelle: www.aerzteblatt.de , zuletzt geprüft am 03.01.2025



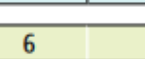
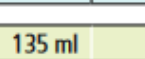
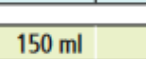
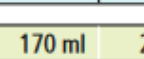
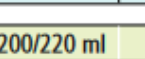
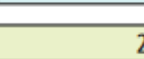
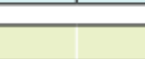
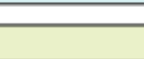
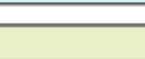
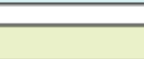
NOVA-Score

Gruppe	Das heisst	Dazu gehören	Empfehlung
1 Frische Lebensmittel	Frisch, getrocknet, gepresst, eingefroren, fermentiert, erhitzt	Früchte, Gemüse, Samen, Nüsse, Pilze, Algen, Hülsenfrüchte, Getreide als Körner, Mehl und Flocken, Kartoffeln, Nudeln, Muskelfleisch, Innereien, Fisch, Meeresfrüchte, Eier, Milch, Naturejoghurt, Tee, Kaffee, Fruchtsaft	Die Basis der Ernährung
2 Zutaten, leicht verarbeitet	Isst man nicht allein, nur als Beigabe beim Kochen	Salz, Zucker, Ahornsirup, Honig, Pflanzenöle, Butter, Getreidestärke	In kleinen Mengen zum Zubereiten frischer Gerichte
3 Verarbeitete Lebensmittel	Kombination von Gruppe 1 und 2	Brot, Käse, Konfitüre, Fruchtkompott, Gemüse in Essig oder Öl, Räucherfleisch/-fisch, Thon, Salznüsse, Bier, Wein	In kleinen Mengen als Beigabe zu frischen Gerichten
4 Ultra-verarbeitete Nahrungsmittel	Mit industriell hergestellten Zutaten	Fertiggerichte, Margarine, Frühstücksflocken, Getreideriegel, Milchmodgetränke, Fruchtojoghurt, Backwaren, Schokolade, Süss- und Lightgetränke, Glace, Bonbons, Würste	Meiden

Quelle: www.food-detektiv.de , zuletzt geprüft am 03.01.2025



Was ist eine Portion?

		Portionsgrößen								
Portionen pro Tag		4- bis 6-Jährige	7- bis 9-Jährige	10- bis 12-Jährige	13- bis 14-Jährige w/m	15- bis 18-Jährige w/m	Erwachsene w/m	Das „Handmaß“ für 1 Portion	Anmerkungen	
    	Wasser	6	135 ml	150 ml	170 ml	200/220 ml	235/250 ml	280 ml	1 Glas	Kinder und Jugendliche benötigen relativ viel Energie. Deshalb brauchen sie teilweise größere Portionen Brot, Getreide und Beilagen als Erwachsene. Das Handmaß darf entsprechend großzügig ausgelegt werden.
	Gemüse, Salat	3	70 g	75 g	85 g	90/100 g	100/120 g	135 g	1 – 2 Hände voll	
	Obst	2	100 g	110 g	125 g	130/150 g	150/175 g	125 g	1 – 2 Hände voll	
	Brot, Getreide (-flocken)	3	60 g	70 g	85 g	85/100 g	95/120 g	70 – 100 g	1 Scheibe Brot bzw. 2 Hände voll Getreide(-flocken)	
	Kartoffeln, Nudeln, Reis, Getreide (gekocht)	1	180 g	220 g	270 g	270/330 g	300/350 g	200/250 g	2 Hände voll	
	Milch	3	150 ml	200 ml	220 ml	220/250 ml	250 ml	250 ml	1 Glas	100 ml Milch entsprechen im Kalziumgehalt 15 g Schnitt- oder 30 g Weichkäse.
	Jogurt		150 g	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g	1 Becher	
	Käse		25 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	1 Scheibe	
	Fleisch	1	120 g	130 g	170 g	200 g	210 g	200 g	1 Handteller	Das Handmaß für die Eierportion berücksichtigt, dass Eier zu einem Teil „versteckt“ über verarbeitete Lebensmittel aufgenommen werden.
	Wurst		30 g	30 g	30 g	30 g	40/50 g	30 g	1 – 3 Scheiben	
	Fisch		50 g	75 g	90 g	100 g	100 g	150 – 200 g	1 Handteller	
	Eier		2 Stück	2 Stück	2 – 3 Stück	2 – 3 Stück	2 – 3 Stück	2 – 3 Stück	1 – 2 Eier	
  	Öl	2	12 g	15 g	17 g	18/20 g	20/22 g	18/20 g	1,5 – 2 EL	Über Extras sollten pro Tag nicht mehr als 10% der Kalorien aufgenommen werden. Die auf den Fotokarten gezeigten Extras-Portionen sind kleiner, da über Zucker im Tee oder Honigbrot häufig noch weitere Extra-Kalorien hinzukommen.
	Margarine, Butter		12 g	15 g	17 g	18/20 g	20/22 g	18/20 g	1,5 – 2 EL	
	Süßes Knabberien	1	≤ 140 kcal	≤ 180 kcal	≤ 210 kcal	≤ 220/270 kcal	≤ 250/310 kcal	220/270 kcal	1 Stück/ 1 Hand voll	
	Alkoholische Getränke		–	–	–	–	–	10 – 20 g (reiner Alkohol)	1 Glas	

Quelle: bmel.de, zuletzt geprüft am 03.01.2025

Fettsorten	Gesättigte Fettsäuren (%)	Einfach ungesättigte Fettsäuren (%)	Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (%)	Trans-Fettsäuren (%)
Tierische Fette				
Butter	54	24	2	3
Gänseschmalz	28	57	11	—*
Schweineschmalz	38	44	12	0,4
Flüssige pflanzliche Fette				
Distelöl	9	11	76 (Omega-6-reich!)	—*
Erdnussöl	20	55!	22	—*
Kürbiskernöl	16	29	50 (Omega-6-reich)	—*
Leinöl	10	19	67 (Omega-3-reich!)	—*
Maiskeimöl	13	27	57 (Omega-6-reich)	—*
Olivenöl	14	70!	9	—*
Palmöl	48	37	10	—*
Rapsöl	7	58	32 (Omega-3-reich)	—*
Sesamöl	13	40	43 (Omega-6-reich)	—*
Sojaöl	15	20	61 (Omega-6-reich)	—*
Sonnenblumenöl	11	21	64 (Omega-6-reich)	—*
Walnussöl	10	18	64 (Omega-3-reich)	0,2
Feste pflanzliche Fette				
Palmkernfett	79	14	2	—*
Kakaobutter	61	31	2	0,1
Kokosfett	86	7	2	—*
Standardmargarine	24	33	20	—*
Pflanzenmargarine	30	27	20	3,0
Diätmargarine	26	18	33	0,4
Halbfettmargarine	11	13	13	0,8

*keine Analyse vorhanden



Empfehlungen für die Auswahl an Nahrungsfetten

Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren in Fetten und Ölen.

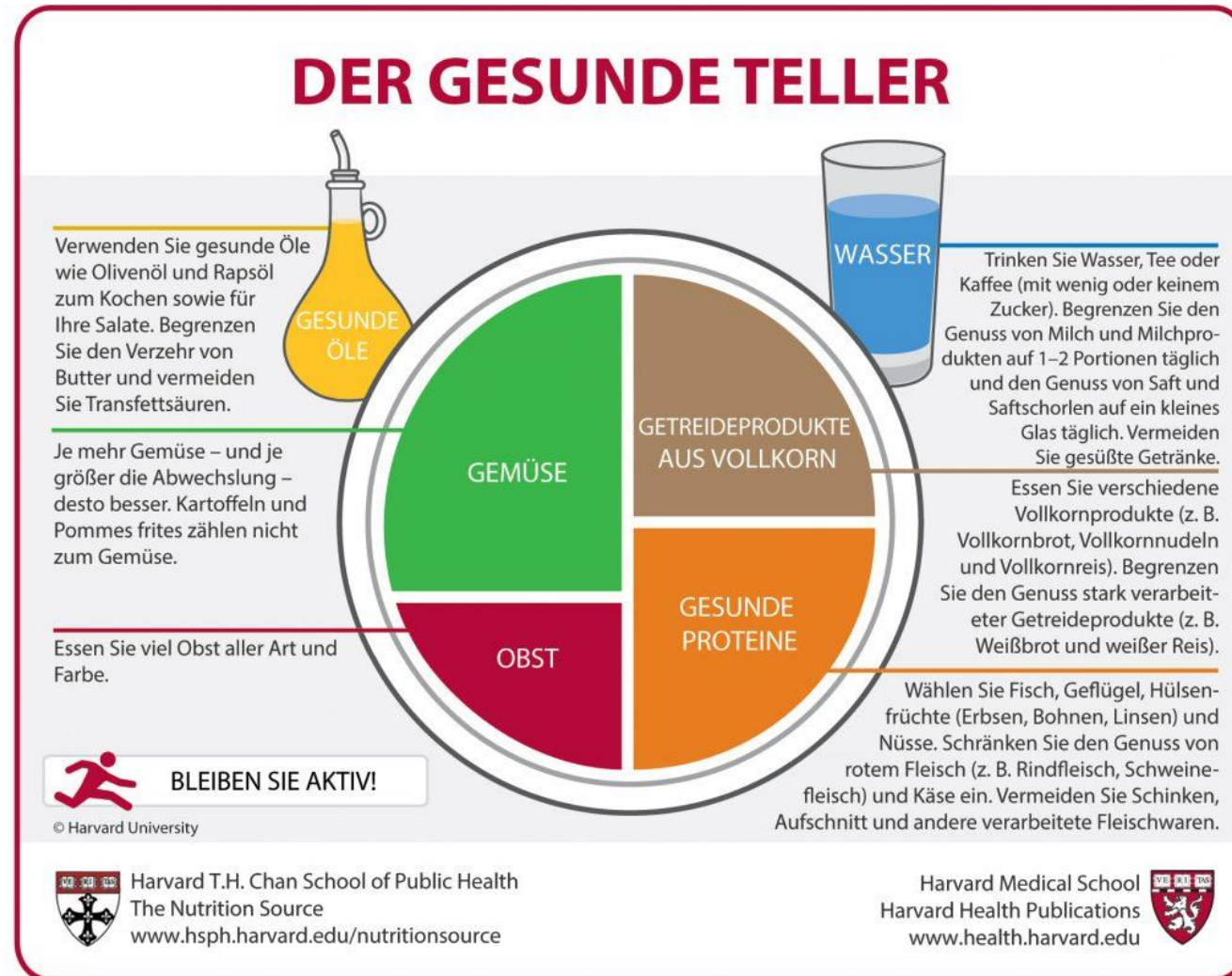
Öle/Fette	Gramm pro 100g essbarer Anteil		
	Linolsäure	α -Linolensäure	Ω -6/ Ω -3
Distelöl	74,0	0,47	157:1
Sonnenblumenöl	60,2	0,5	120:1
Kürbisöl	51,0	0,48	106:1
Maiskeimöl	50,0	0,9	56:1
Olivenöl	8,0	0,95	8:1
Sojaöl	53,4	7,6	7:1
Weizenkeimöl	55,8	8,9	6:1
Omega-3-Margarine	26,0	5,2	5:1
Butter	1,8	0,5	4:1
Walnussöl	57,5	13,4	4:1
Rüböl (Raps)	19,1	8,6	2:1
Leinöl	13,4	55,3	1:4

Magerfische unter 2 % Fett	Mittelfette Fische 2-10 % Fett	Fettfische über 10 % Fett
Alaska Seelachs Blauleng Hecht Kabeljau Dorsch) Leng Schellfisch Scholle, Seehecht Seelachs (Köhler), Seeteufel Sankt Petersfisch Tilapia, Zander	Dorade Forelle Karpfen Pazifische Lachsarten Pangasius Rotbarsch Saibling Seezunge Weißer Heilbutt Wolfsbarsch Weißer Heilbutt	Aal Atlantischer Lachs Hering Makrele Sardine Sprotte Schwarzer Heilbutt
Krebs und Weichtiere Hummer, Kaisergranat Kalt- und Warmwassergarnelen Auster, Jakobsmuschel Miesmuschel Kalmar, Oktopus, Sepia		

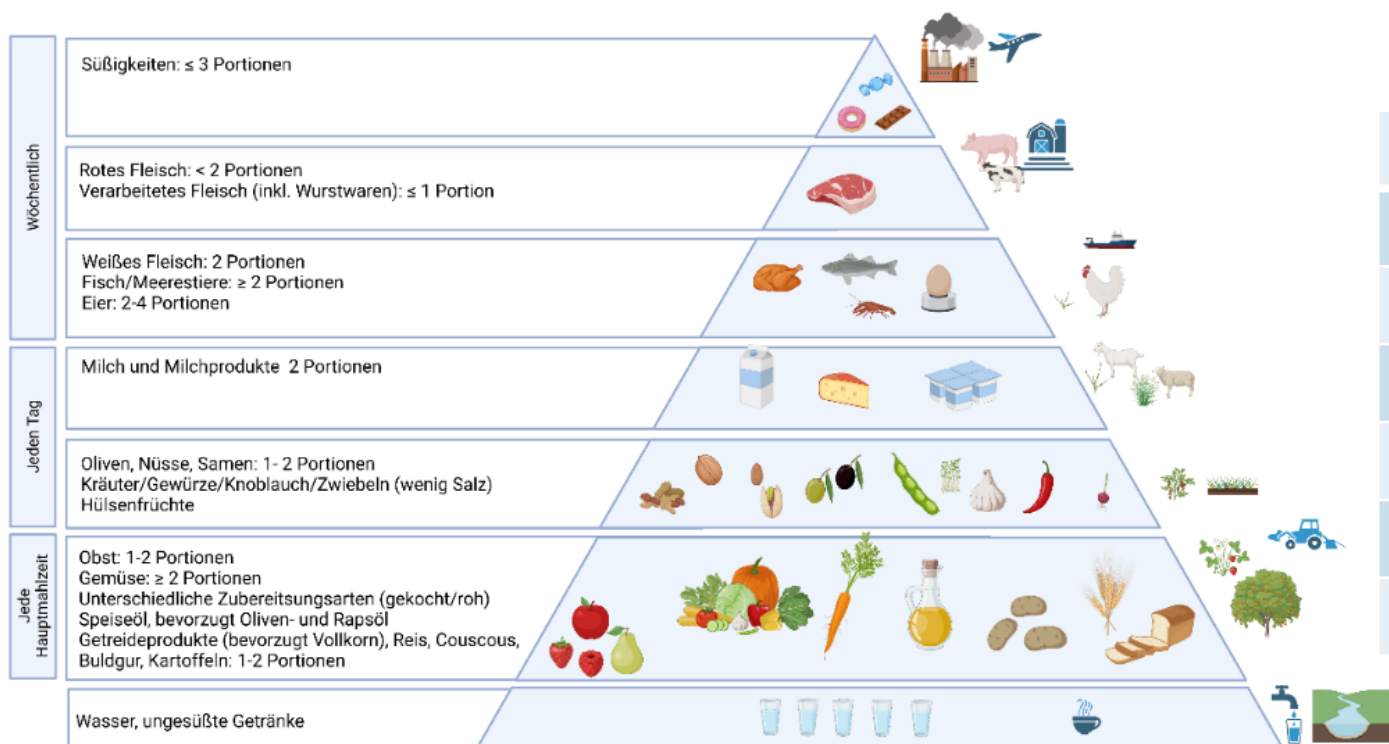
Empfehlung für Zuhause: Olivenöl, Rapsöl, Leinöl, Walnussöl



Gestaltung einer einzelnen Mahlzeit.



Gestaltung eines Wochenplans



Montag	Hühnerei
Dienstag	vegetarisch
Mittwoch	Fisch
Donnerstag	Geflügel
Freitag	Fisch
Samstag	Geflügel
Sonntag	Rind

Regelmäßige körperliche Aktivität

Angemessene Erholungsphasen

Wein und andere alkoholische Getränke in Maßen



Lebensmittelvielfalt und Saisonalität

Traditionelle, regionale und ökologisch nachhaltige Lebensmittel

Ernährungspyramide nach der Mediterranen Ernährung (ME) unter Berücksichtigung des Aspekts der Nachhaltigkeit, modifiziert nach Serra-Majem et al. (2020): Updating the Mediterranean Diet Pyramid towards Sustainability: Focus on Environmental Concerns. Int J Environ Res Public Health 17 (erstellt mit biorender.com).



Nährstoffschonende Zubereitungsmethoden



Quelle: www.bettybossi.ch , zuletzt geprüft am 03.01.2025



Quelle: www.amc.info, zuletzt geprüft am 03.01.2025



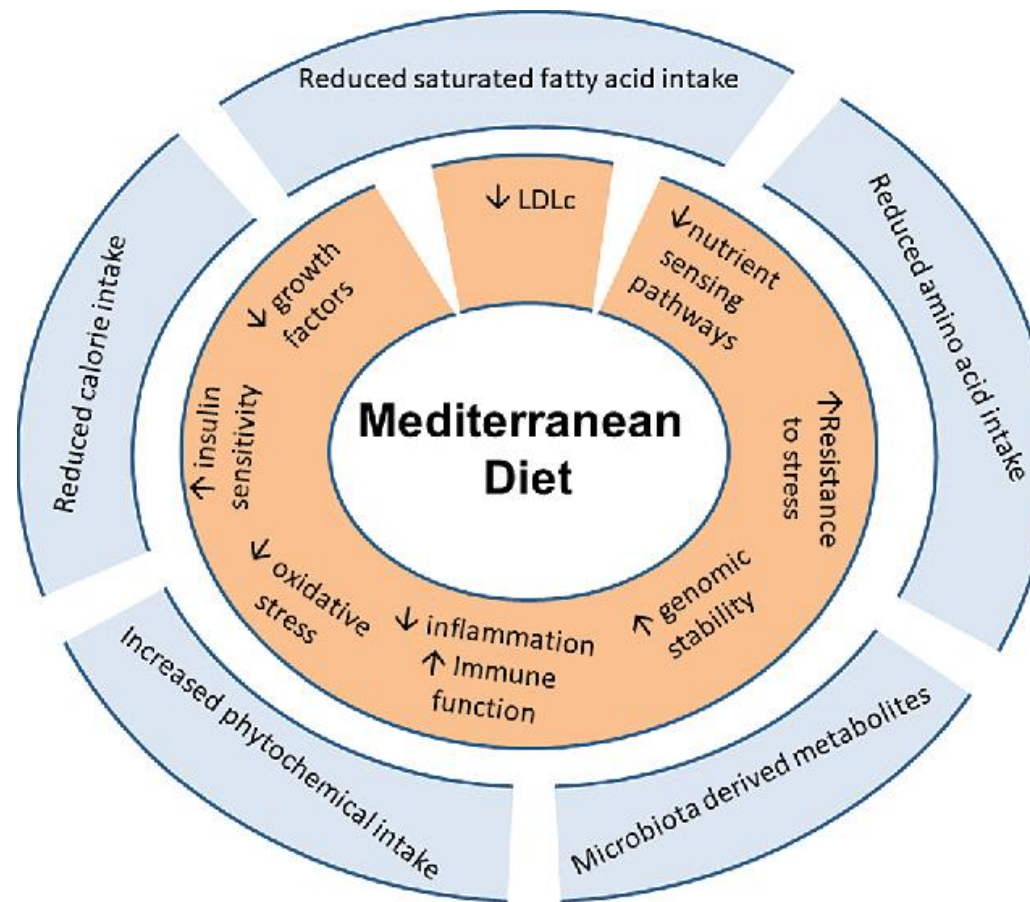
Quelle: www.weltgenusserbe.bayern.de , zuletzt geprüft am 03.01.2025



Garmethode	Ernährungsphysiologische Bewertung
Kochen Garen in Flüssigkeit bei ca. 100°C	<ul style="list-style-type: none"> •Vitaminverluste bis zu 60%* (geringer bei Mitverwendung der Garflüssigkeit) •fettarm
Garziehen Garen in Flüssigkeit bei 75–95°C	<ul style="list-style-type: none"> •Vitaminverlust geringer als beim Kochen •fettarm
Dämpfen/Dünsten Garen in Wasserdampf bei ca. 100°C	<ul style="list-style-type: none"> •nährstoffschonend (10–25% Vitaminverlust*)
Schmoren Braten und anschließendes Kochen in wenig Flüssigkeit	<ul style="list-style-type: none"> •nährstoffschonend bei Mitverwendung der Garflüssigkeit (10–12% Vitaminverlust*)
Dampfdruckgaren Garen/Regenerieren im Dampfdrucktopf bei 105–120°C	<ul style="list-style-type: none"> •kürzere Garzeit durch höhere Temperatur •nährstoffschonend (5–10% Vitaminverlust*)
Mikrowelle Garen mit elektromagnetischen Wellen	<ul style="list-style-type: none"> •nährstoffschonend durch kurze Garzeit (5–25% Vitaminverlust)
Rösten Garen in Ofen oder Pfanne bei 140–200°C	<ul style="list-style-type: none"> •zusätzliche Fettzufuhr z.T. nicht erforderlich •10–47% Vitaminverlust* •Acrylamidbildung
Grillen Garen durch Strahlungs- oder Kontakthitze	<ul style="list-style-type: none"> •10–12% Vitaminverlust* •Acrylamidbildung •ohne Fettzugabe
Backen Garen in trockener Hitze bei 120–250°C	<ul style="list-style-type: none"> •10–12% Vitaminverlust* •Acrylamidbildung
Braten Garen in heißem Fett bei 140–190°C	<ul style="list-style-type: none"> •7–10% Vitaminverlust* •hoher Kaloriengehalt durch Fettabsorption •Acrylamidbildung
Frittieren in Fett schwimmend garen bei 140–190°C	<ul style="list-style-type: none"> •7–10% Vitaminverlust* •hoher Kaloriengehalt durch Fettabsorption •Acrylamidbildung



Frage: Was sind die Vorteile einer mediterranen Ernährung?



Tosti, Valeria et al. "Health Benefits of the Mediterranean Diet: Metabolic and Molecular Mechanisms." *The Journals of Gerontology: Series A* 73 (2018): 318–326.



Bessere Frage: Was kann die mediterrane Ernährung nicht?

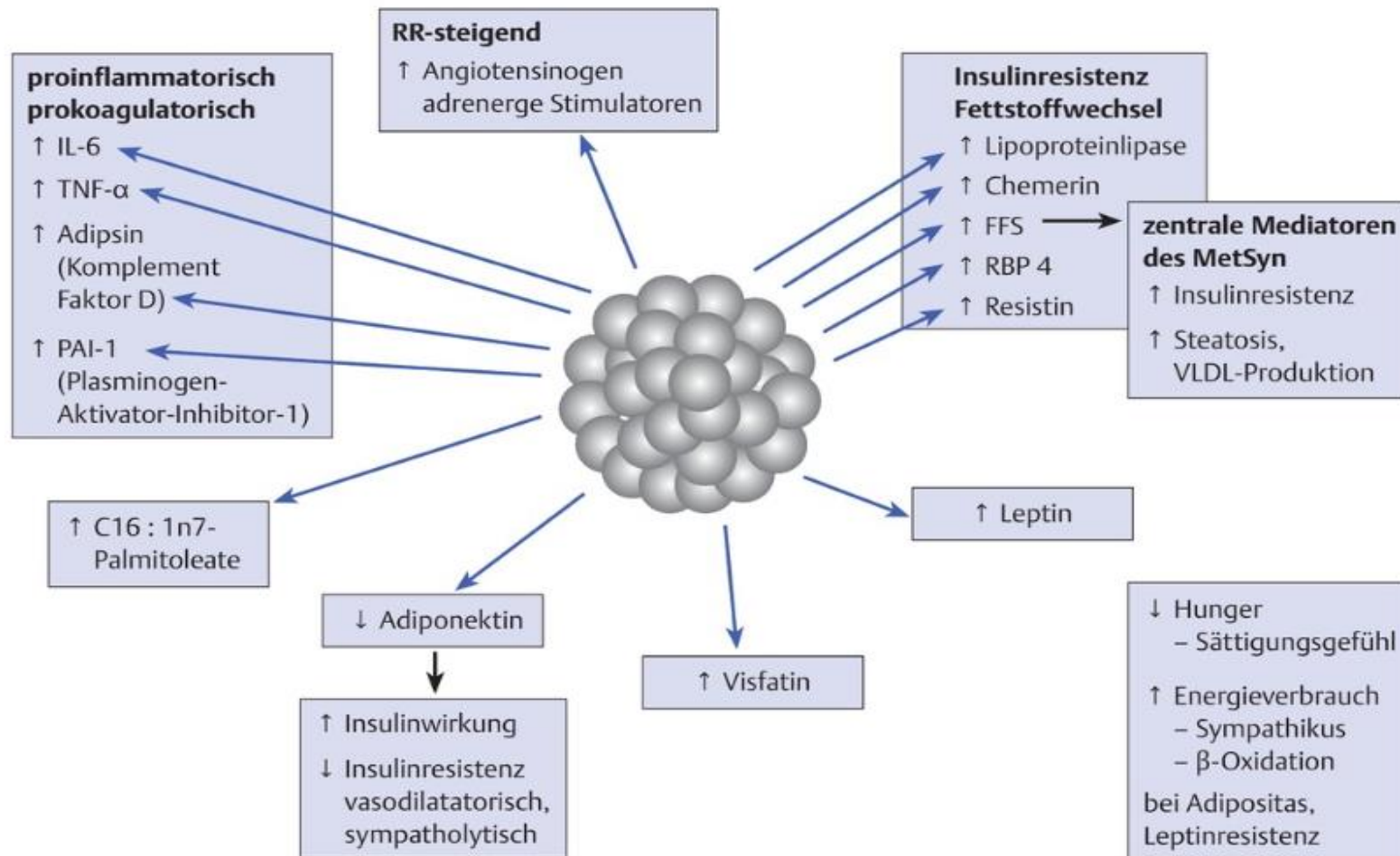


Adobe Stock | #83825279



Wieso ein Gewichtsverlust?

Viszerales Fett = Entzündungstreiber



Der Blick über den Tellerrand: „Ernährung bei chronisch entzündlichen Darmerkrankungen“

Table 1. Overview of GrAID compared to diets being tested in inflammatory bowel disease with mandatory, allowed, limited and not allowed food (groups).

Food (Groups)	GrAID	Mediterranean	IBD-AID	SCD	CDED	CD-TREAT	Low FODMAP	LEGEND:
Red meat								Mandatory
Lean meat								Allowed
Chicken								Not mentioned
Eggs								Limited
Fish								Not allowed
Dairy products								
Fruit								
Apple								
Banana								
Vegetables								
Legumes								
Corn								
Potatoes								
Wheat								
Olive oil								
Nuts								
Cacao/chocolate								
Coffee								
Green tea								
Sweetened beverages								
Alcohol								
Yeast								
Added sugar								
Refined sugar								
Honey								
Canned food								
Processed foods								

Abbreviations: GrAID, Groningen anti-inflammatory diet; IBD-AID, anti-inflammatory diet; SCD, specific carbohydrate diet; CDED, Crohn's disease exclusion diet; CD-TREAT, Crohn disease treatment-with-eating diet; Low FODMAP, low-fermentable oligosaccharide, disaccharide, monosaccharide and polyols diet.



Review

Food and Food Groups in Inflammatory Bowel Disease (IBD): The Design of the Groningen Anti-Inflammatory Diet (GrAID)

Marjo J. E. Campmans-Kuijpers * and Gerard Dijkstra

Department of Gastroenterology and Hepatology, University Medical Center Groningen, University of Groningen, 9713 GZ Groningen, The Netherlands; Gerard.Dijkstra@UMCG.nl
* Correspondence: m.j.e.campmans-kuijpers@umcg.nl



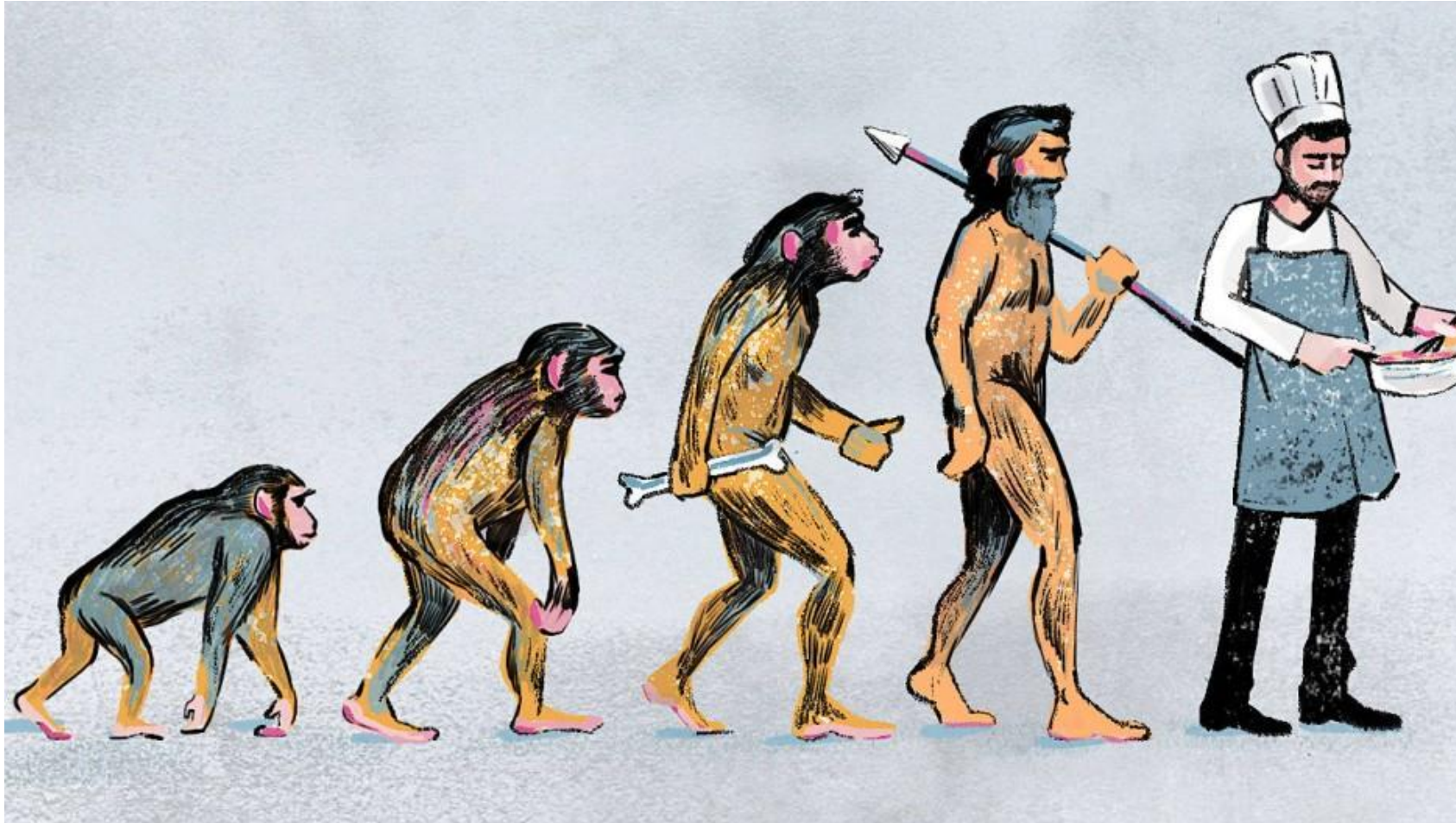
mediterrane Ernährung = entzündungshemmende Ernährung



Quelle: www.aerzteblatt.de , zuletzt geprüft am 08.04.2024



Liegt die Lösung vor uns auf dem Teller?



Quelle: www.faz.net , zuletzt geprüft am 08.04.2024



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Physician Assistant i.A.
Oecotrophologe
Diabetesberater (DDG)
Ernährungsberater (VDD)
Diätassistent

Leitung klinisches Ernährungsteam
Universitätsklinikum Erlangen
Hector-Center für Ernährung, Bewegung und Sport



Friedrich-Alexander-Universität
Medizinische Fakultät

**Uniklinikum
Erlangen**

