

Innovation für das Medizinstudium: Culinary Medicine als Wahl-Pflichtfach an der Universitätsmedizin Göttingen pilotiert

Veröffentlicht am: 11.12.2020, 13:15

Pressemitteilung von: **CookUOS e.V.** // Uwe Neumann

Das Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen, Universitätsmedizin, hat in Kooperation mit CookUOS e.V. ein neues evidenzbasiertes Wahl-Pflichtfach "Culinary Medicine" für das Medizinstudium entwickelt. Im Wintersemester 2020/21 wurde das innovative Lehrformat erstmals an der Universitätsmedizin Göttingen unter Einhaltung eines Corona-Hygienekonzepts pilotiert. Culinary Medicine kombiniert Ernährungsmedizin, Ernährungswissenschaft und Psychologie mit praktischer Kulinarik. Das Lehrformat ist ein indikationsbezogener Kochkurs.

In den USA bieten bereits über 60 Universitäten, darunter alle acht Ivy-League Universitäten, Culinary Medicine im Rahmen des Medizinstudiums an. Dortige Studiendaten zeigen, dass dieses Lehrformat zu einer Verbesserung der ärztlichen Beratungskompetenz bei Lebensstil-assoziierten Erkrankungen führt. Für die ärztliche Tätigkeit ist dies von erheblicher Bedeutung, da die Prävalenz derartiger Erkrankungen (z.B. Adipositas, Diabetes Typ 2) und damit der ernährungsmedizinische Therapiebedarf in der Praxis auch hierzulande stark zunimmt (vgl. gemeinsame Presseerklärung des Bundesverbands Deutscher Ernährungsmediziner e.V. (BDEM), der Deutschen Akademie für Ernährungsmedizin e.V. (DAEM) und der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V. (DGEM): <https://www.dgem.de/pressemitteilungen-archiv-022019>).

Das Institut für Ernährungspsychologie und CookUOS e.V. haben aus diesem Grunde ein Wahl-Pflichtfach Culinary Medicine mit 28 Lehrveranstaltungsstunden (LVS) für das Medizinstudium in Deutschland entwickelt. Studierende der Medizin im klinischen Abschnitt des Studiums erlernen in 7 Modulen bzw. Kochkursen à 4 LVS zum einen die theoretischen Grundlagen klinischer Ernährung auf Basis des 2019 veröffentlichten wissenschaftlichen Konsensuspapiers "Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP)" (<https://www.dgem.de/pressemitteilungen-archiv-122019>). Zum anderen erfahren sie gleichzeitig, wie sie ihre Patienten auf der Grundlage von natürlichen Lebensmitteln, praktischen Kochfertigkeiten und attraktiven Rezepten motivieren können, ein gesünderes Leben zu führen (Salutogenese). Darüber hinaus stehen die Prinzipien eines nachhaltigen und ressourcenschonenden Umgangs mit Lebensmitteln im Fokus. Die praktischen Kochkurse haben einen direkten Bezug zu den im evidenzbasierten Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP) veröffentlichten Indikationsgruppen.

"Culinary Medicine stellt eine neue Methode dar, die Erkenntnisse der Ernährungsmedizin in die Lebenswelten von Patienten zu übersetzen und damit den Erfolg des Beratungsprozesses zu optimieren", so PD Dr. med. Thomas Ellrott, wissenschaftlicher Leiter des Projektes. Die US-amerikanischen Studien zeigen, dass Ärzte, die in Culinary Medicine geschult sind, ihre Patienten wesentlich häufiger zu Ernährungsthemen beraten. Das neue Lehrformat ergänzt Ernährungsmedizin somit synergistisch durch Stärkung der Lebenswelt-bezogenen ärztlichen Beratungskompetenz. Gleichzeitig wird die Zusammenarbeit mit Ernährungsfachkräften gefördert, die den ärztlich initiierten Therapieprozess nachfolgend, z.B. in Form von persönlicher Ernährungsberatung, unterstützen.

Das neue Lehrformat Culinary Medicine wurde der Fachöffentlichkeit bereits auf dem virtuellen Kongress des Verbandes für Ernährung und Diätetik (VFED) im September 2020 mit Vorträgen zum Konzept und einer live-Demonstration des Kochmoduls zum Thema Mangelernährung vorgestellt.

Die wissenschaftliche Gesamtleitung und -verantwortung des Modellprojektes liegen beim Leiter des Instituts für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen, Herrn PD Dr. med. Thomas Ellrott, und dem Vorstandsvorsitzenden des Vereins CookUOS e.V., Herrn Uwe Neumann, Nachhaltigkeitspädagoge und Gesundheitswissenschaftler.

CookUOS hat bereits seit 2010 im Kontext der Gesundheits-, Ernährungs- und Nachhaltigkeitsbildung (Stichworte: "Health Literacy", "Food Literacy" und "Nutrition Literacy und "Sustainable Healthy Campus" "für Lehramtsstudenten am Institut für Gesundheitsforschung und Bildung der Universität Osnabrück praktische Ernährungsbildung unter dem Leitgedanken "Küche - Kochen - Kompetenz" konzipiert und erfolgreich durchgeführt.

Bei der Konzeption des Wahl-Pflichtfachs Culinary Medicine wurden das Institut für Ernährungspsychologie und CookUOS e.V. von der Dr. Rainer Wild-Stiftung für gesunde Ernährung unter der Leitung von Dr. Silke Lichtenstein unterstützt. Die Entwicklung, Pilotierung, Evaluation und Dokumentation werden von der Rut- und Klaus-Bahlsen-Stiftung gefördert.

Nach der erfolgreichen Pilotierung im Wintersemester 20/21 an der Göttinger Universitätsmedizin ist ab Sommersemester 21 eine multizentrische Evaluation an mehreren deutschen Universitätskliniken geplant.

Weiterführende Informationen zur Pressemitteilung:

<https://doi.org/10.1055/a-1030-5207> Hauner H. et al.: Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP). *Aktuel Ernährungsmed* 2019; 44: 384-419

https://doi.org/10.1007/978-3-319-63007-6_50 Neumann U.: Cooking Courses in Higher Education: A Method to Foster Education for Sustainable Development and Promoting Sustainable Development Goals. In: Leal Filho W. (eds) *Handbook of Sustainability Science and Research*. World Sustainability Series, Springer, Cham 2018; 827-848

Kontakt für Presseanfragen:

PD Dr. med. Thomas Ellrott
Leiter Institut für Ernährungspsychologie
an der Universitätsmedizin
der Georg-August-Universität Göttingen

Humboldtallee 32
37073 Göttingen
Tel.: +49 551 392-2742
thomas.ellrott@med.uni-goettingen.de
www.ernaehrungspsychologie.org

Uwe Neumann
Nachhaltigkeitspädagoge
Vorstand
CookUOS e. V.

Zur Quelle 2a
448341 Altenberge

Telefon +49 541 347513-10
uwe.neumann@cookuos-ev.de
www.cookuos-ev.de

Pressekontakt

Herr Uwe Neumann
Vorstand

CookUOS e.V.
Bahnhofstraße 62
49504 Lotte, Deutschland

Telefon: 0541-3475130
E-Mail: info@cookuos-ev.de
Website: cookuos-ev.de

Firmenportrait

CookUOS e.V. wurde 2015 von ehemaligen Akteuren des Projektes CookUOS der Universität Osnabrück <http://cookuos.de> gegründet und wird von national und international renommierten Wissenschaftlern begleitet.

Gutes Vorbild statt Verbote und erhobener Zeigefinger. Ebenso liegt uns am Herzen, die Wertigkeit einer sinnstiftenden Ess- und Tischkultur für die Gesellschaft zu erhalten.

CookUOS e.V. - steht für eine Vermittlung von Bildung für nachhaltige Entwicklung. Ernährungs-, Gesundheits-, Verbraucher- und Umweltbildung sind eng miteinander verknüpft und von hoher gesellschaftlicher Relevanz. Dabei soll es aber nicht nur um die reine Vermittlung von Wissen gehen, sondern vielmehr um dessen Anwendung und das Sammeln von praktischen Erfahrungen. So wollen wir die zunehmende Diskrepanz zwischen Nahrungsmittelherkunft und Nahrungsmittelverarbeitung reduzieren. Weiterhin liegt uns am Herzen, die Wertigkeit einer Ess- und Tischkultur für die Gesellschaft zu erhalten.

CookUOS e.V. unterstützt deshalb Vorhaben, welche über den »Bus« Kochen und Essen den Zugang zu regionalen und saisonalen Produkten vermitteln und dabei Grundwerte wie Teilhabe und gesellschaftliches Miteinander fördern. Wir fördern innovative Bildungsangebote, welche frei zugängliche und kostenfreie Informationen für unterschiedliche Zielgruppen bereitstellen. Vorhaben welche den bidirektionalen Wissenstransfer zwischen Einrichtungen der formalen und informalen Bildung und Öffentlichkeit ermöglichen, haben einen großen Stellenwert.

CookUOS e.V. möchte ebenfalls den Dialog zwischen regionalen Produzenten oder Anbietern, kommunalen Einrichtungen, Bildungseinrichtungen und Konsumenten stärken und das Bewusstsein für einen nachhaltigen Lebensstil schärfen.

Unsere Satzung Unsere Zielsetzung Zielsetzung CookUOS-Portfolio

CookUOS e.V.
Geschäftsstelle
Bahnhofstraße 62
49504 Lotte

T: 0541 347513-0
F: 0541 347513-90
E-Mail: [info\(ät\)cookuos-ev.de](mailto:info(at)cookuos-ev.de)

Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der

Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Presseportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Presseportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>