

Referentinnen / Referenten



Dr. Ute Engelhardt

Sinologin und spezialisiert auf chinesische Medizin, Diätetik und Bewegungstherapie wie Taiji und Qigong. Vizepräsidentin der SMS (Internationale Gesellschaft für chinesische Medizin, Societas Medicinae Sinensis), Schriftleiterin und Mitherausgeberin der Zeitschrift Chinesische Medizin sowie Dozentin am Institut für Sinologie an der LMU, München



Sabine Schierl

Fachärztin für Kinder- und Jugendmedizin, Leitung der Fachkommission Diätetik und Pädiatrie DÄGfA, Stamm-Dozentin der DÄGfA seit 1995, Weiterbildung in Ernährungsmedizin, FX Mayr Ärztin, Anthroposophische Medizin und Systemische Familientherapie, Schul- und Kindergartenärztin, Bad Endorf



Dr. med. Sarah Eisenhardt

Fachärztin für Psychiatrie und Psychotherapie, Akupunktur; Praxis für Psychotherapie, Akupunktur und chinesische Medizin; Stamm-Dozentin der DÄGfA, Königseggwald



Dipl. oec. troph. Gabriele Sedlag

Ernährungswissenschaftlerin, zertifizierte TCM-Ernährungsberaterin. Betreuung zahlreicher Kochseminare.



Suse Grot

Zertifizierte TCM-Ernährungsberaterin, Miet-Köchin für Seminare mit Fokus Gesundheitsprophylaxe, Betreuung von Kochkursen, zertifizierte TCM-Kraftsuppen Expertin, Gründerin der Manufaktur KRAFTSUPPE HAMBURG



Dr. med. Dipl. oec. troph. Uwe Siedentopp

Arzt für Naturheilverfahren, Akupunktur, Chinesische Medizin und Ernährungswissenschaftler. DÄGfA-Dozent, Ausbilder und Autor zahlreicher Bücher und Artikel für Akupunktur und TCM, Ernährungsmedizin und chinesische Diätetik, Kassel



Dr. med. Josef Hummelsberger

Facharzt für Innere Medizin, Seit 1982 Ausbildung in Akupunktur und Chinesischer Medizin. Zusätzliche Weiterbildung in Naturheilverfahren, humanistischen Therapieverfahren, Psychosomatische Grundversorgung, Spezielle Schmerztherapie. Von 1995-2005 Mitarbeiter in der Praxis Hempen & Kollegen, seit 2005 in eigener Praxis tätig



Oec. troph. Salla Schmielewski

Oecotrophologin und Ernährungswissenschaftliche Leitung, Health Care Sylt GmbH / Privatklinik List auf Sylt, Coach für Sporternährung (DSHS)



Dr. rer. nat. Patricia Krinninger

Ernährungswissenschaftlerin, spezialisiert auf chinesische Diätetik und Ernährungspsychologie. Dozentin für chinesische Diätetik und Vorstandsmitglied der SMS. Ernährungsberaterin in den Praxen Dr. Hummelsberger und Prof. Hempen & Kollegen, München



Dr. med. Karin Stockert

Ärztin für Allgemeinmedizin mit Schwerpunkt TCM und Mikrobiom, Past-Präsidentin der Österreichischen Gesellschaft für Akupunktur, Board member ICMART (International Council of Medical Acupuncture and Related Techniques); Chair: Herbal Committee Autorin des Buches: Allergieprävention (Springer 2020)



Dr. med. Rainer Nögel

Internist und Arzt für Naturheilverfahren, seit vielen Jahren selbstständig in einer Praxisgemeinschaft für Chinesische Medizin in München und bis 2023 15 Jahre Präsident der SMS. Dozent für Chinesische Medizin für die SMS und an der TU München. Mitherausgeber der Zeitschrift „Chinesische Medizin“ und Mitautor einiger Fachbücher zum Thema Chinesische Medizin.



Prof. Dr. med. Yurdagül Zopf

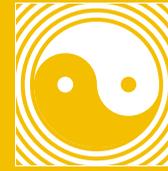
Professorin für Integrative Medizin, Schwerpunkt Ernährungsmedizin, seit 2017 Leitung des Hector-Center für Ernährung, Bewegung und Sport am Universitätsklinikum Erlangen. Gastroenterologin, Ernährungswissenschaftlerin mit der Zusatzbezeichnung Naturheilverfahren. Klinische und wissenschaftliche Tätigkeit.

Informationen und Anmeldung im Internet oder telefonisch:



**Deutsche Ärztegesellschaft
für Akupunktur e.V. (DÄGfA)**

Fortbildungszentrum
Würmtalstr. 54 · 81375 München
Tel. 089 71005-11 · fz@daegfa.de · www.daegfa.de



DÄGfA
gegründet 1951

DÄGfA

Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten

im Fokus von Wissenschaft,
Chinesischer Medizin und Diätetik

6. DÄGfA Diätetik-Symposium



Freitag, 24.10. & Samstag, 25.10.2025, München

In Kooperation mit der Internationalen
Gesellschaft für Chinesische Medizin (SMS)



2025

Deutsche Ärztegesellschaft
für Akupunktur e.V.

www.daegfa.de

➤ 6. DÄGfA Diätetik-SYMPOSIUM

Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten im Fokus von Wissenschaft, chinesischer Medizin und Diätetik

In Kooperation mit der Internationalen Gesellschaft für Chinesische Medizin (SMS)



Veranstaltungsort: LMU München,

Fakultät Chemie/Pharmazie, Haus F, Willstätter Hörsaal, Butenandstr. 13, 81377 München

Termin: Freitag 24.10.2025 14-18 Uhr & Samstag 25.10.2025 09-18 Uhr

Kosten: Nicht-Mitglieder 240 €, Mitglieder DÄGfA und SMS 190 €, Ermäßigt 160 €, Studenten 95 €

Anmeldung: DÄGfA · Tel. 089 710 05-11, Fax 089 710 05-25, fz@daegfa.de · www.daegfa.de

Willkommen zum Diätetik-Symposium „Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten“, wo Wissenschaft, chinesische Medizin und Diätetik gemeinsam im Fokus stehen. In einer Zeit, in der Nahrungsmittelunverträglichkeiten zunehmend in unserer Gesellschaft präsent sind, bringen wir Experten aus verschiedenen Disziplinen zusammen, um neue Erkenntnisse, innovative Ansätze und interdisziplinäre Lösungen zu diskutieren. Unser Symposium bietet Ihnen spannende Vorträge von Fachexperten sowie praxisnahe Workshops, in denen Sie wertvolle Strategien zur Bewältigung von Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten erlernen. Ziel ist es, das Verständnis für die komplexen Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit und integrativen Heilmethoden zu vertiefen.



Die Grundlage hierfür sind die Erkenntnisse der chinesischen Medizin im Bereich der Diätetik. Die Themenschwerpunkte beziehen sich auf die Prävention, Diagnostik und Therapie, die wir aus westlicher und chinesischer Sicht beleuchten. Gemeinsam wollen wir Wege finden, um Betroffenen besser zu helfen und ihre Lebensqualität zu erhöhen. Seien Sie dabei, erweitern Sie Ihr Wissen, vernetzen Sie sich mit Gleichgesinnten und gestalten Sie den Austausch von Wissen und Erfahrungen aktiv mit!

Melden Sie sich jetzt an! Es freut sich auf Sie das gesamte Diätetik-Team der DÄGfA und SMS

Zeit	Thema	Freitag, 24.10.2025
14:00 Uhr	Begrüßung / Eröffnung	
14:15 Uhr	Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten aus westlicher Sicht ... oder Biomarker und neue Nachweisverfahren bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten	Zopf
14:45 Uhr	Unverträglichkeiten und Inkompatibilitäten in der klassischen Chinesischen Diätetik	Engelhardt
15:15 Uhr	Diskussion und Fragen	
15:45 Uhr	Pause	
16:15 Uhr	Ernährungstherapie bei Darmpermeabilitätsstörungen	Schmilewski
16:45 Uhr	Allergien und Unverträglichkeiten im Spannungsfeld zwischen Umweltfaktoren, Ernährungsmedizin und chinesischer Diätetik	Siedentopp
17:15 Uhr	Diskussion und Fragen	
17:45 Uhr	Abschluss – Impuls in die Nacht	

Zeit	Thema	Samstag, 25.10.2025
09:00 Uhr	Begrüßung / Eröffnung	
09:15 Uhr	Prävention von Nahrungsmittelallergien aus Sicht der Allergieforschung und chinesischen Medizin	Stockert
09:45 Uhr	Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten bei Kindern	Schierl
10:15 Uhr	Diskussion und Fragen	
10:45 Uhr	Pause	
11:15 Uhr	Was vertragen Sie denn nicht? Abwehr aus psychodynamischer Sicht	Eisenhardt
11:45 Uhr	Chinesische Diätetik bei Histaminintoleranz	Krinninger
12:15 Uhr	Diskussion und Fragen	
12:45 Uhr	Impuls in die Mittagspause	
13:00 Uhr	Mittagspause	
14:00 Uhr	5 Workshops zur Auswahl · Runde 1	
	A) Praktische Umsetzung – Allergenarm – Durch Verzicht neue Rezepte entdecken	Grot/Sedlag
	B) Fallbeispiele aus der Praxis	Nögel
	C) Konstitution Lunge + Milz	Schierl
	D) Reizdarm (IBS) aus Sicht der Chinesischen Medizin	Hummelsberger
	E) Chinesische Diätetik und Nahrungsergänzungsmittel: wann, was, wie viel bei Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten?	Siedentopp
15:30 Uhr	Pause	
16:00 Uhr	5 Workshops zur Auswahl · Runde 2	
	A) Praktische Umsetzung – Allergenarm – Durch Verzicht neue Rezepte entdecken	Grot/Sedlag
	B) Fallbeispiele aus der Praxis	Nögel
	C) Konstitution Lunge + Milz	Schierl
	D) Reizdarm (IBS) aus Sicht der Chinesischen Medizin	Hummelsberger
	E) Chinesische Diätetik und Nahrungsergänzungsmittel: wann, was, wie viel bei Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten?	Siedentopp
17:30 Uhr	Abschlussrunde	

Weitere Details werden auf der DÄGfA-Homepage www.daegfa.de und der SMS-Homepage www.tcm.edu veröffentlicht. Bitte informieren Sie sich.