

Reisebericht 56. TCM Kongress Rothenburg o.d.T., 28. bis 31. Mai 2025, von Susanne Lindenthal & Cornelia Führer

Als Vertreterinnen der g5e sind wir am 29. Mai 2025 nach Rothenburg ob der Tauber angereist. Wir waren schon sehr neugierig, weil dieses Jahr der Kongress in abgespeckter Form stattfinden sollte. Der jahrelang bewährte Veranstaltungsort „Das Wildbad“ wurde verkauft und stand daher dieses Jahr nicht mehr zur Verfügung. Angekündigt war, dass der Kongress über die gesamte Stadt Rothenburg o.d.T. aufgeteilt auf unterschiedliche Standorte stattfinden würde.

Wir haben gleich beim Ankommen und Registrieren festgestellt, dass der Kongress durch die Verkleinerung keinesfalls an Qualität eingebüßt hat. Ganz im Gegenteil, wir hatten den Eindruck, dass alle sehr bemüht waren, trotzdem ein unvergessliches Kongresserlebnis zu ermöglichen.



Am Freitag, den 30. Mai fand der Thementag Integrative Ernährungstherapie statt. Dieses Jahr war lediglich ein Tag für die Ernährung reserviert, der daher etwas komprimiert stattfand. Allerdings waren alle Vortragenden, inklusive uns, sehr ambitioniert und bemüht, sehr viel Inhalt in die verkürzte Zeit hineinzupacken.

Der Thementag Integrative Ernährungstherapie setzte sich folgendermaßen zusammen:

Ruth Rieckmann **Integrative Ernährungstherapie:** **Bariatrische OP's und Abnehmspritzen – wie gehen wir damit um**

Ruth hat sich aus aktuellem Anlass mit dem Thema der bariatrischen OP's und der momentan stark gehypten Abnehmspritzen auseinandergesetzt. In ihrem Vortrag zeigte sie die damit verbundenen Risiken und etwaigen langfristigen gesundheitlichen Beeinträchtigungen auf. Sie setzte sich kritisch mit den Folgen aus Sicht der TCM und aus Sicht der Ernährungswissenschaften auseinander. Für uns war neu, dass gerade diese Abnehmspritzen zu einer gewissen „Abhängigkeit“ führen. Denn die Menschen nehmen zwar gut in den ersten ein bis zwei Jahren ab, dann lässt die Wirkung nach. Um den Effekt der bis dahin geschehenen Abnahme zu erhalten, müssen diese Spritzen ein Leben lang weiter gespritzt werden. Bei Absetzen der Spritzen kommt es zu einem exorbitanten JoJo-Effekt. Ruth hat vor allem darauf aufmerksam gemacht, dass uns zukünftig viele dieser Menschen in den Praxen begegnen werden.



Vera Splinter **Atemwegserkrankungen – Chinesische Heilkräuter bereichern die Integrative Ernährungstherapie**

Vera hat sich wieder in ihre Experimentierküche begeben und uns einige Rezepte, deren Wirkungen und die verwendeten Kräuter dazu erläutert. Spannend war der Aspekt, dass neben der Lunge auch andere Organe im Sinne der TCM Husten erzeugen können und es nicht immer eine primäre Problematik der Lunge sein muss. Sie weist wiederholt darauf hin, dass es eine genaue und umfangreiche Differenzialdiagnostik braucht, um eine erfolgreiche Behandlung unserer Klient:innen und Patient:innen mit Hilfe unserer Ernährungsskills zu ermöglichen. Neben einer Vielzahl an großartigen therapeutischen Rezepten war für uns der Hinweis



wichtig, dass amerikanischer Ginseng vor allem das Lungen-Yin und Qi nährt und thermisch kühlend wirkt, während der chinesische Ginseng das Qi stärkt und sehr stark wärmt.

Der Nachmittag stand ganz im Zeichen der Praxis des Riechens und Schmeckens.

Uwe Siedentopp **Wenn die Sinne versagen – Riech- und Schmeckstörungen mit Ernährung und Diätetik erfolgreich behandeln**

Uwe hat gleich zu Beginn mit diversen Riechproben dafür gesorgt, dass keiner der Teilnehmenden in ein Fresskoma gefallen ist 😊.

Sein Vortrag hat sich auf die Ursachen und Behandlungsmöglichkeiten von Riech- und Schmeckstörungen bezogen. Nicht nur Krankheiten, sondern auch diverse Nährstoffdefizite können daran beteiligt sein, dass wir nicht mehr vollumfänglich riechen und schmecken. Aus Sicht der TCM sind Geruch und Geschmack nicht nur für therapeutische Küche sondern auch für die Diagnostik wichtig. Ganz nach dem Motto: Wie riecht die/der Klient:in, wenn sie das Zimmer betritt. Aber auch die bei der Anamnese festgestellten Geschmäcker, wie z.B. „bitterer Mundgeschmack morgens“ (kann auf Störung im Funktionskreis Herz hindeuten) können bei der Diagnostik hilfreich sein. Mit einigen praktischen Riechproben wurde der Vortrag kurzweilig untermauert.



Cornelia Führer & Susanne Lindenthal **Eine praktische Sinnesreise durch die fünf Geschmäcker – Geschmack und Geruch in der Integrativen Ernährungstherapie**

Unser eigener Workshop stand im Sinne der Kulinarik. Wir haben es uns nicht nehmen lassen, ein paar österreichische Schmankerl mit nach Deutschland zu nehmen. Unter anderem war in unserem Gepäck zum Verkosten für die Teilnehmenden österreichisches Roggensauerteigbrot mit Kürbiskernöl. Wir haben den letzten Workshop an diesem Tag mit



