

# **RV-Fit Ernährungsmodule**

# Lebensstiländerung in Prävention und Rehabilitation

13. Fachtagung des ZePG – 16. und 17. Oktober 2025, online

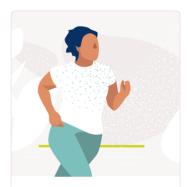
Christine Reudelsterz, Diplom Oecotrophologin



### RV-Fit: was sagt die KI dazu?



#### Programm



#### Bewegung

Sie üben körperschonende Alltagsbewegungen und kräftigen mit dem Training Ihre Muskulatur für eine stabile Körperhaltung.

- Muskelaufbautraining
- Ausdauertraining
- Arbeitsplatzbezogene Ergonomieberatung



#### Ernährung

Sie kochen gemeinsam gesunde und schnelle Gerichte und lernen, welche Lebensmittel Ihnen besonders gut tun.

- · Ernährungsberatung
- · Gemeinsames Kochen
- Einkaufstipps



#### **Umgang mit Stress**

Sie üben aktiv loszulassen und lernen Tricks, mit denen Sie auch in stressigen Zeiten zur Ruhe kommen.

- Stressmanagement
- Entspannungsübungen (z.B. autogenes Training)





Bei der Ernährung im Rahmen des kostenfreien RV Fit-Programms der Deutschen Rentenversicherung lernen Teilnehmer, gesunde Lebensmittel zu erkennen, einfache und gesunde Gerichte zu kochen sowie Einkaufstipps zu erhalten. Dies wird durch Kochworkshops, praktische Ernährungsberatung und Informationen über gesunde Ernährung ergänzt, um langfristig eine gesündere Ernährung zu fördern.

#### Was ist RV Fit?

- RV Fit ist ein Präventionsprogramm der Deutschen Rentenversicherung (DRV).
- Es richtet sich an Berufstätige mit ersten gesundheitlichen Einschränkungen.
- Das Programm umfasst die Bereiche Bewegung, Ernährung und Stressbewältigung.

#### Ernährung im Fokus des Programms:

- **Praktisches Lernen:** Sie kochen gemeinsam gesunde und schnelle Gerichte, um praktische Fähigkeiten für den Alltag zu erlernen.
- Wissensvermittlung: Sie erfahren, welche Lebensmittel gut für Ihren Körper sind und erhalten Tipps für eine gesündere Ernährung.
- Individuelle Beratung: Eine Ernährungsberatung hilft Ihnen, Ihre persönliche Ernährung zu gestalten und gesunde Gewohnheiten zu entwickeln.
- Nachhaltigkeit: Das Ziel ist, durch verhaltenspräventive Maßnahmen eine nachhaltige Verbesserung Ihrer Lebensweise zu unterstützen.

KI am 29.9.2025

#### Grundsätzliches zur Ernährung in der Prävention





Autoren: AG "Klimawandel" und Ausschuss "Gesundheitskompetenz, Prävention und Bevölkerungsmedizin"

vom Vorstand der Bundesärztekammer am 14.05.2023 beschlossen

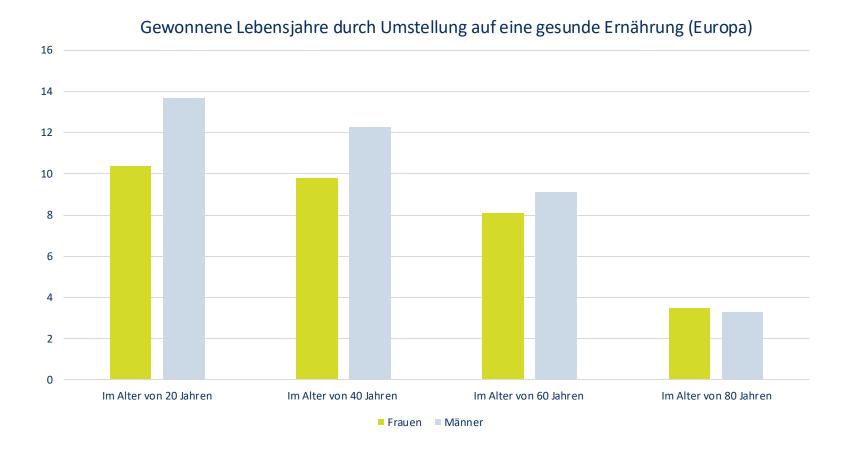
Positionspapier der Bundesärztekammer zur Bedeutung von Ernährung für die menschliche und planetare Gesundheit Die heute in Deutschland und anderen Ländern mit hohen und mittleren Einkommen weit verbreitete Fehlernährung ist gekennzeichnet durch die Aufnahme energiedichter, hoch verarbeiteter Lebensmittel sowie einen hohen Anteil tierischer Lebensmittel, bei gleichzeitig zu geringem Konsum frischer und gering verarbeiteter pflanzlicher Nahrungsmittel wie Vollkorngetreide, Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Nüsse und Samen.

Diese Ernährungsweise trägt zu gravierenden gesundheitlichen Problemen bei: Sie fördert die Entstehung von Übergewicht, Stoffwechsel- und Herz-Kreislauferkrankungen und einigen Krebserkrankungen.

## Was bringt die Umstellung auf eine gesunde Ernährung für eine Person?



Bund



#### Welche Lebensmittelgruppen bringen am meisten? Wieviel sollte man täglich davon essen?

- 225 g Vollkorn\*\*
- 325-400 Gemüse\*
- 300-400 g Obst
- 12,5-25g Nüsse\*
- 100-200 g Hülsenfrüchte
- 100-200 g Fisch\*
- 25-37,5g Ei
- 200-250 g Milch und Milchprodukte
- Max. 50 g rotes Fleisch und max. 25 g Wurst\*
- 25 g Pflanzenöle
- Max. 100 g Weißmehl,
- Keine gesüßten Getränke
- \*\* Sehr hohe Evidenz
- \* moderate Evidenz

Fadnes LT, Økland JM, Haaland ØA, Johansson KA. Correction: Estimating impact of food choices on life expectancy: A modeling study. PLoS Med. 2022 Mar 25;19(3):e1003962.

## Der DGE-Ernährungskreis:

Visualisierung einer gesunden und nachhaltigen Lebensmittelauswahl



entternt: Ernährungskreis der DGE

- → Gesunde und umweltschonende Ernährung: mehr als ¾ pflanzliche und knapp ¼ tierische Lebensmittelmittel
- → Obst und Gemüse: ca. die Hälfte
- → Nüsse und Hülsenfrüchte: Eigenes Segment
- → Fließende Übergänge zwischen den Lebensmittelgruppen = Mengenvariationen

## **Fachaustausch Gruppentherapie**





- → Wirkfaktoren, Ziele, Verhaltensänderung, Verhaltensbeobachtung und Herausforderungen in der Gruppentherapie
- → 12. und 13. Februar 2026 im Bildungszentrum Erkner





Donner	stag, 12. Februar 2026		
Beginn: 09.00 Uhr	Moderation und Begrüßung Dr. Ulrike Worringen	15.30 – 16.00 Uhr	Kaffeepause
09.05 – 09.30 Uhr	Gruppentherapie in der medizinischen Rehabilitation	16.00 – 17.15 Uhr	Bericht aus den Workshops
	Dity Build	17.15 – 17.30 Uhr	Zusammenfassung und Ausblick Lukas Born
09.30 – 10.00 Uhr	Wirkfaktoren von Gruppentherapie Prof. Silke Neuderth Technische Hochschule Würzburg-Schweinfurt		DRV Bund
10.00 - 10.30 Uhr	Ziele in der Gruppentherapie Dr. Andrea Reusch		
10.30 Onr	ZePG Würzburg	Freitag	, 13. Februar 2026
10.30 – 11.00 Uhr	Kaffeepause	Beginn: 08.30 Uhr	Moderation Lukas Born
11.00 – 11.30 Uhr	Methoden der Verhaltensbeobachtung Dr. Bettina Hesse DRV Westfalen Dr. Sylwia Neidhardt	08.30 – 09.00 Uhr	Umgang mit schwierigen Situationen in Gruppen Prof. Silke Neuderth Hochschule Würzburg-Schweinfurt
11.30 – 12.00 Uhr 12.00 – 12.30 Uhr	IfR Norderney Interventionen zur Verhaltensänderung Prof. Wiebke Göhner Katholische Hochschule Freiburg Fragen und Diskussion	09.00 - 11.00 Uhr	Arbeitsgruppen: Handlungskompetenz erweitern Arbeitsgruppen I – IV zu den Themen: I. Verhaltensbeobachtung II. Verhaltensänderung III. Zusammenarbeit im Reha-Team IV. Gruppenleitung V. Dokumentation
12.30 – 13.30 Uhr	Mittagspause	11.00 – 11.30 Uhr	Kaffeepause
13.30 – 15.30 Uhr	Arbeitsgruppen: Herausforderungen in der Gruppentherapie und Patientenorientierung	11.30 – 12.30 Uhr	Statements zur Patientenorientierung in Gruppentherapien und Diskussion
	Workshops I – V, berufsgruppenspezifisch I. Ergotherapie II. Bewegungstherapie III. Ernährungstherapie IV. Psychologie V. Soziale Arbeit	12.30 Uhr	Ende der Veranstaltung und Mittagessen

#### Zur Anmeldung:





# **RV-Fit Ernährungsmodule**



# Lebensstiländerung in Prävention und Rehabilitation

13. Fachtagung des ZePG – 16. und 17. Oktober 2025, online

Barbara Martin, Diätassistentin, Kräuterpädagogin

# Reha Zentrum Bad Dürrheim Klinik Hüttenbühl



Indikation: Psychosomatik, Spezialisierung Trauma,

172 Betten mit Angebot teilstationärer Rehamaßmahme

Lage: zwischen Schwarzwald und der schwäbischen Alb auf der Baar (Schwarzwald

Baar Kreis)







#### Ganzheitlich zum Erfolg

#### Bewegung

- Abbau von Stresshormonen
- Stimmungsaufhellend
- Prävention von körperlichen Beschwerden

#### Ernährung

- Körperliches und psychisches Wohlbefinden
- Genusstraining

#### Körperwahrnehmung

- Entschleu- nigung
- Verbesserung der Stresstoleranz

#### Gestaltung

Kreatives
 Verankern des
 Motto-ziels

#### **ZRM-Training**

- Selbstmanagementtraining
- Ressourcenaktivierung
- Selbstwahrnehmung
- Motivation

ZRM: Züricher Ressourcenmodell

### RV-Fit Konzept der Klinik Hüttenbühl: Allgemein



1

2

3

#### **Stationäre Phase**

Ankunft: Montag 10:00 Uhr Abreise: Freitag 13:30 Uhr



Refresher (1) nach 6-8 Wochen

10 – 16 Uhr



Refresher (2)

nach 6 Monaten

10 – 16 Uhr

## RV-Fit Konzept der Klinik Hüttenbühl: Stationäre

Phase: Wochenplan

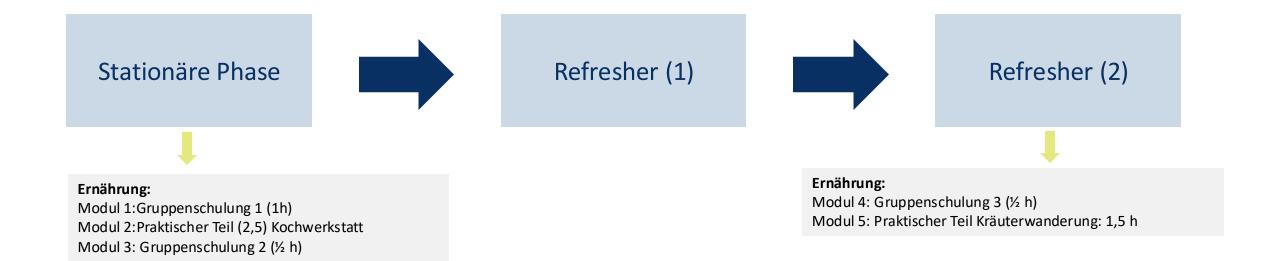


Montag 25.11.24	Die nst ag 26.11.24	Mittwoch 27.11.24	Donnerstag 28.11.24	Fre ita g 29.11.24
9:30 Ankommen, Kaffee trinken				
10.00 – 11.00 Begrüßung, Vorstellung des Teams, Ablauf Haupthaus, Kleiner Saal	9.45 – 10.45 Genussvoll essen, Fr. Martin Kleiner Saal, alle TN	9.30 – 10.30 ZRM Phase 2, 2. Teil Hr. Dr. Schickedanz/Fr. Schumann Kleiner Saal	9.00 – 9.45 Walking-Training Herr Grudno Outdoor	9.00 – 10.00 Walking-Training Herr Grudno Outdoor
11.00 – 12.00 ZRM Phase 1 Hr. Dr. Schickedanz, Fr. Schumann Haupthaus, Kleiner Saal	*10.45 – 13.15 Gruppe 1 Gemeinsam genussvoll kochen, Fr. Martin Kochwerkstatt	*10.45 – 13.15 Gruppe 2 Gemeinsam genussvoll kochen, Fr. Martin Kochwerkstatt	10.00 – 12.15 ZRM Phase 4 Hr. Dr. Schickedanz/ Fr. Schumann Kleiner Saal	10.30 - 12.00 ZRM Phase 4, 2. Teil Hr. Dr. Schickedanz, Fr. Schumann Kleiner Saal
<b>12.15 – 13.15</b> Gemeinsames Essen Konferenzraum	12.15 - 13.15 Ge me insa me s Essen Kon fer enzraum	12.15 – 13.15 Gemeinsames Essen Konferenzraum	12.15 – 13.15 Ge me insa me s Essen Kon fer enzraum	12.00 – 12:45 Ge meinsa mes Essen Kon fer enzraum
13.15 – 15.00 ZRM Phase 1, 2. Teil Hr. Dr. Schickedanz/Fr. Schumann Haupthaus Kleiner Saal	13.15 – 13.45 Gesunde Ernährung 2. Teil Frau Martin Kleiner Saal alle TN	13.15 – 14.45 ZRM Phase 3 Hr. Dr. Schickedanz/ Fr. Schumann Kleiner Saal	13:15-14:45 Kreatives Verankern des Motto ziels Fr. Reiser-Müller, Ge staltungsräume	
15.15 – 17.15 a) Theorie: Sport u. Bewegung, Klein er Saal b) Praxis: Bewegungsgrupp e Sporthalle, Herr Grudno	14.00 - 15.30 ZRM Phase 2 Hr. Dr. Schickedanz, Fr. Schumann Kleiner Saal	15.00 – 16.30 ZRM Phase 3, 2. Teil Hr. Dr. Schickedanz/ Fr. Schumann Sporthalle		*Entspannung/Körper- wahrnehmung im Wechsel Gr. 1 und 2 Fr. Schumann Kleiner Saal /Outdoor
	15.45 – 16:45 Aquafitness Herr Grudno Schwimmbad	16.45 – 17.45 Fitness-Training Herr Grudno Sporthalle		
17:15 Abendessen in der Klinik	17:15 Abendessen in der Klinik	17:15 Abendessen in der Klinik	17:15 Abendessen in der Klinik	
Einchecken ins Hotel	Einchecken ins Hotel	Einchecken ins Hotel	Einchecken ins Hotel	

### RV-Fit Konzept der Klinik Hüttenbühl: Stationäre

Phase: Ernährungsmodule





- Dienstag um 9.45-10.45 Uhr: Ernährungsmodul 1 "genussvoll essen" (1h)
- Dienstag um 10.45-13.15 Uhr: Ernährungsmodul 2: Gemeinsam genußvoll kochen (halbe Gruppe\*, 2,5h)
- Dienstag um 13.15-13.45 Uhr: Ernährungsmodul 3 "Ernährung" (1/2h)
- Mittwoch um 10.45-13.15 Uhr: Ernährungsmodul 2: Gemeinsam genußvoll kochen (halbe Gruppe\*, 2,5h)

<sup>\*</sup>Gruppengröße Modul 1 und 3 beträgt 18-19 Personen.

Ernährungsmodul 1 (60 min)



Thema	Auseinandersetzung mit den eigenen Ernährungsgewohnheiten
Form	Schulung
Dauer	60 Minuten
Zielgruppe	RV Fit Teilnehmer
Raum	Gruppenraum
Teilnehmerzahl	18-19
Material	Flipchart, Stifte, Folien, Beamer

## Ernährungsmodul 1: Umsetzung



**Einstieg** TN abholen

#### Kompetenzziel: Auseinandersetzen mit den eigenen Ernährungsgewohnheiten

#### Lehrziele:

- Die TN können den möglichen Zusammenhang zwischen Ihrer Ernährungsweise und ihrem eigenen Gesundheitszustand benennen
- Die TN können erklären, welche Lebensmittel für den Körper wichtig sind
- Die TN können den Unterschied zwischen Nahrungsbedarf und individuellen Bedürfnissen nach Essen und Trinken beschreiben
- Die TN können beschreiben, was sich positiv ändern würde (Körpergefühl, Wohlbefinden), wenn Sie sich gesünder ernähren

## Ernährungsmodul 1: Einstieg



	Einstiegsphase
Begründung	Teilnehmende wissen schon viel über Ernährung und sollen Fragen stellen dürfen, Einstimmung auf inhaltliche Themen
Hinweise zur Durchführung	Jeder Teilnehmende darf eine Frage stellen - Was wollten Sie schon immer wissen - Mythen und Irrtümer unserer Ernährungsgewohnheiten - Fragen werden gesammelt (Metaplanwand)
Zeit	5 Minuten
Anmerkung	Es geht darum, die Teilnehmenden abzuholen

## Ernährungsmodul 1: die meisten Fragen ...



Wechseljahre und Stoffwechsel Wie kann ich meinen Darm beruhigen

3 oder 5 Mahlzeiten ?

Stressesser, Emotionales Essen

extrem viel Süßes: "Ich kann nicht ohne…" Da immer wieder mehrere TN dieselben oder ähnliche Fragen haben, stärkt es das Gemeinschaftsgefühl und das Wissen über die möglichen Zusammenhänge zwischen gesunder Ernährung und Wohlbefinden.



Lehrziel 1	Die TN können den möglichen Zusammenhang zwischen Ihrer Ernährungsweise und ihrem eigenen Gesundheitszustand benennen
Zielebene	Wissen, Einstellung
Begründung	Das Sammeln von Wissen soll über die möglichen Zusammenhänge von Ernährung und Wohlbefinden auffrischen und ergänzen
Hinweise zur Durchführung	Aussage: "wie kann ich meinen Darm beruhigen" oder ähnlich werden aufgegriffen. Frage an die TN: Mahlzeiten und die langfristige Ernährungsweise wirken sich positiv oder negativ auf unser Körper und Wohlbefinden aus. Was fällt Ihnen dazu ein?
Zeit	10 Minuten
Anmerkung	Metaplanwand



Lehrziel 2	Die TN können erklären, welche Lebensmittel für den Körper wichtig sind
Zielebene	Wissen
Erläuterung	Das Sammeln von Wissen soll über die möglichen Zusammenhänge von Ernährung und Wohlbefinden auffrischen und ergänzen
Hinweise zur Durchführung	Frage an die TN: Welche Lebensmittel sind für den Körper wichtig und welche sind im Übermaß eher schädlich?
Zeit	15-20 Minuten
Anmerkung	Anschauungsmaterial der DGE und BZfE, Ernährungspyramide und Mengenverhältnisse werden vorgestellt



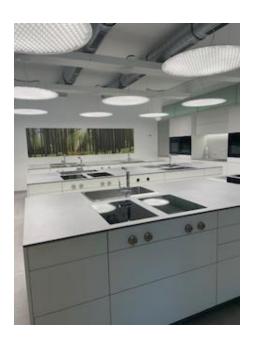
Lehrziel 3	Die TN können den Unterschied zwischen Nahrungsbedarf und individuellen Bedürfnissen nach Essen und Trinken beschreiben
Zielebene	Wissen - Einstellung
Erläuterung	Die Auseinandersetzung mit den eigenen Essmotiven macht den TN bewusst, dass ihr Essverhalten vielfältige Funktionen erfüllt, die nicht alle mit Hunger und bedarf zu tun haben, beispielsweise Emotionsbewältigung.
Hinweise zur Durchführung	Die vorherige Frage "ich kann nicht ohne Süßes" wird aufgegriffen. Frage an die TN: Aus welchen Gründen essen wir – wann, was und wieviel? Im Plenum werden die Gründe zusammengefasst und reflektiert.
Zeit	10-15 Minuten
Anmerkung	Pinnwand



Lehrziel 4	Die TN können beschreiben, was sich positiv ändern würde (Körpergefühl, Wohlbefinden), wenn Sie sich gesünder ernähren
Zielebene	Wissen - Einstellung
Erläuterung	Das Wissen über die positiven Veränderungen durch eine gesunde Ernährung soll vertieft werden. Sammeln möglichst vieler positiver Folgen einer gesunden Ernährung.
Hinweise zur Durchführung	Zuruffrage: Was würde sich verändern wenn sich eine Person, die sich bisher eher ungesund ernährt hat nun ein paar Monate gesund ernährt? Welche körperlichen oder psychischen Veränderungen gäbe es?
Zeit	10-15 Minuten
Anmerkung	Ggf. Fallbeispiele aus dem Plenum

#### Modul 2: Praktischer Teil Kochwerkstatt





Thema	Zubereitung gesunder Speisen
Form	Schulung
Dauer	150 Minuten
Zielgruppe	RV Fit Teilnehmer
Raum	Lehrküche
Teilnehmerzahl	Max. 10
Material	Rezepte, Lebensmittel

#### Auswahl der Rezepte:

- So regional wie möglich
- So saisonal wie möglich
- Kostengünstig
- Mit kleinstmöglichem Aufwand, viele sind schnell erschöpft

#### Beispiele:

- Gemüsegoulasch mit Vollkornnudeln, Salat
- Gemüselasagne
- Gemüsesuppe mit gebackenen Kichererbsen

#### Modul 2: Praktischer Teil Kochwerkstatt



Lehrziel 1	Die TN können Lebensmittel schonend zubereiten
Zielebene	Handlungskompetenz
Erläuterung	Das eigene Zubereiten gesunder Gerichte ist die beste Methode, um die erforderlichen Handlungskompetenzen zu erwerben
Hinweise zur Durchführung	Die Auswahl der Gerichte und der Zutaten in den benötigten Mengen sowie die nährstoffschonende Zubereitung der Gerichte werden gemeinsam besprochen und dann praktisch durchgeführt. Dabei werden währen der Durchführung praktische Tipps zur Vor- und Zubereitung der Lebensmittel gegeben.
Zeit	120 Minuten
Anmerkung	Küche Lebensmittel, Rezepte

#### Modul 2: Praktischer Teil Kochwerkstatt



Lehrziel 2	Sättigung und Genuss
Zielebene	Handlungskompetenz
Erläuterung	Oft wird im Alltag zu schnell gegessen und somit viel zu wenig auf den Genuss geachtet. Bei dem gemeinsamen Essen soll der Geschmack und die Sättigung bewusst wahrgenommen werden. Gemeinsames Portionieren der Mahlzeiten. Vorurteile sollen überwunden werden (Vollkornprodukte schmecken nicht).
Hinweise zur Durchführung	Die zuvor gekochten Gerichte werden gemeinsam verzehrt. Es soll darauf geachtet werden, langsam zu essen und ausreichend zu kauen (20x). Dabei soll auch auf die Sättigung geachtet werden. Zusätzlich geht es um den Geschmack.
Zeit	30 Minuten
Anmerkung	

#### Modul 3: Kompetenz für die Umsetzung zuhause



#### Offene Fragen von Modul 1

Thema	Umsetzung zuhause
Form	Schulung
Dauer	30 Minuten
Zielgruppe	RV Fit Teilnehmer
Raum	Gruppenraum
Teilnehmerzahl	18-19
Material	Flipchart, Stifte, Folien, Beamer



Lehrziel	Die TN können mögliche Ziele für zuhause nennen
Zielebene	Wissen - Einstellung
Erläuterung	Während der vorausgegangenen Gruppenschulung wurden zahlreiche Anregungen und Empfehlungen gegeben. Die Sammlung von Zielen soll zeigen, dass die Schulung auf persönliche Themen Bezug nimmt und so können auch unentschlossene TN neue Ideen bekommen.
Hinweise zur Durchführung	Jeder TN teilt sein Ziel mit den anderen TN und schreibt es auf eine Karte, die nach Hause genommen werden kann. Achtung: nicht zu viele Ziele!
Zeit	20 Minuten
Anmerkung	Karte

Refresher 2: Modul 4 (30 Minuten)



Thema	Rückmeldung Umsetzung zuhause
Form	Schulung
Dauer	30 Minuten
Zielgruppe	RV Fit Teilnehmer
Raum	Kochwerkstatt
Teilnehmerzahl	18-19
Material	Offene Gesprächsrunde, ggf. Karten



Lehrziel	Die TN reflektieren die Umsetzung zuhause
Zielebene	Wissen - Einstellung
Erläuterung	Während der vorausgegangenen Gruppenschulungen (Modul 3) wurden Ziele für die Umsetzung zuhause erarbeitet.
Hinweise zur Durchführung	Jeder TN teilt mit, inwieweit das Ziel erreicht wurde und was die Hürden aber auch die "Unterstützer" waren.
Zeit	20-30 Minuten
Anmerkung	Offene Gesprächsrunde

Refresher 2: Modul 5 (90 Minuten)



Thema	Heilkräuter
Form	Schulung
Dauer	90 Minuten
Zielgruppe	RV Fit Teilnehmer
Raum	Kochwerkstatt/ Hüttenbühl Garten / Wald
Teilnehmerzahl	18-19
Material	Kräuterrezepte Wildkräuter und Lebensmittel



Refresher 2: Modul 5 (90 Minuten)



Lehrziel	Die TN können die wichtigsten Heilkräuter benennen und wissen um deren Anwendung
Zielebene	Wissen - Einstellung
Erläuterung	Bei der Kräuterwanderung werden die Wild- und Heilkräuter bestimmt und es gibt Anregungen wie diese richtig angewendet werden. Beispiele in der Wirkung: anregend oder beruhigend, Einsatz bei Magen-Darm-Beschwerden. Einsatz bei Mahlzeiten: z.B. Brennnesselsamen als Topping für Salate, Suppen. Oder der Einsatz als Aroma: Lavendel für Augenkissen. Bei der Verwendung von Kräutern werden alle Sinne angesprochen: fühlen, riechen, sehen, und schmecken.
Hinweise zur Durchführung	Bei gutem Wetter im Garten / Wald sonst in der Kochwerkstatt
Zeit	90 Minuten
Anmerkung	



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit! Barbara.Martin@drv-bund.de