



**Dr. Rainer Wild-Stiftung**  
Stiftung für gesunde Ernährung

# **Tätigkeitsbericht 2009**

**Dr. Rainer Wild-Stiftung**

Mittelgewannweg 10  
D – 69123 Heidelberg  
Tel.: 06221-7511 200  
Fax: 06221-7511 240  
[info@gesunde-ernaehrung.org](mailto:info@gesunde-ernaehrung.org)  
[www.gesunde-ernaehrung.org](http://www.gesunde-ernaehrung.org)

# Tätigkeitsbericht 2009

## Inhaltsverzeichnis

<b>Die Stiftung – Rückschau und Ausblick</b>	<b>2</b>
1 13. Heidelberger Ernährungsforum „Ernährung und Bewegung – gehören zusammen“	4
2 Life Science Dialogue Heidelberg	5
3 Dicke sterben. Dünne auch. Vom Verdruss zum Genuss	6
4 Geschmack und gesunde Ernährung	7
5 VDO <sub>E</sub> -Seminar „Mit allen Sinnen prüfen“	8
6 Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens	9
7 Forum Gesundheitsstiftungen	11
8 Stiftungsprofessur „Konsumverhalten und europäische Verbraucherpolitik“, SRH Hochschule Calw	13
9 Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg	15
10 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	16
11 Stipendiaten und Praktikanten	17
12 Veröffentlichungen und Vorträge 2009	18
13 Mitgliedschaften der Dr. Rainer Wild-Stiftung 2009	20

## Die Stiftung – Rückschau und Ausblick

*Stiftungshandeln in besonders schwierigen Zeiten* – so lautete der Titel eines Sonderkongresses des Bundesverbandes Deutscher Stiftungen im September 2009 in Hildesheim. Anlass war die bereits über ein Jahr währende Finanzkrise, die auch viele Stiftungen betroffen hat. Auf der operativen Ebene wurde diskutiert, wie Stiftungsprojekte auch mit knapperen Personal- und Sachmitteln die gewünschte Hebelwirkung erzielen könnten. Vielversprechend erschienen dabei die drei „K’s“ Konzentration, Kooperation und Kommunikation.

Auch wenn die Dr. Rainer Wild-Stiftung von den „schwierigen Zeiten“ nur vergleichsweise gering betroffen war, war in 2009 die Konzentration auf die erfolgversprechenden Stiftungsprojekte wichtig. Das Kooperieren und das Kommunizieren wiederum sind für die Dr. Rainer Wild-Stiftung nach 18 Jahren kontinuierlicher Stiftungsarbeit grundlegende Teile der täglichen Stiftungsarbeit (siehe 10 und 12).

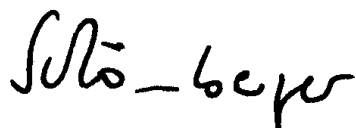
Und dennoch ist es gelungen, ein neues Projekt anzuschieben, das den Blick nach vorne richtet. Es trägt den Namen *Life Science Dialogue Heidelberg* und soll mit ein bis zwei Veranstaltungen pro Jahr den Blick auf die Herausforderungen der Zukunft wagen (siehe 2).

Ein wesentlicher und wichtiger, kontinuierlicher Arbeitsbereich der Stiftung ist die Trägerschaft des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, für den sie alle drei Jahre ein Symposium ausrichtet (siehe 6). In 2009 war es bereits das sechste Symposium, das in einem Kreis von rund 40 Personen stattfand. Erneut erwies sich das Symposium als ein Format, das wie kein anderes die Schranken zwischen den Disziplinen der mit dem Thema Ernährung befassten Wissenschaftler abzubauen vermag. Das gemeinsame Thema und die Offenheit der beteiligten Wissenschaftler waren Garanten dafür, die gegenseitigen Sprach- und Verständnisprobleme abzubauen. Doch zu unserem größten Bedauern hat der Arbeitskreis in 2009 mit dem Tod von Prof. Dr. Volker Pudel nicht nur einen seiner langjährigen Vorstände verloren, sondern auch einen Motor dieses interdisziplinären Austausches. Volker Pudel verstarb am 7. Oktober 2009 in Göttingen. Ungeachtet einer langen schweren Krankheit hatte er das Symposium im Juni des Jahres geleitet und beabsichtigte, ein Buch zum selben Thema herauszugeben. Mit Volker Pudel haben Stiftung und Arbeitskreis einen außergewöhnlichen Wissenschaftler und einen ganz besonderen Menschen verloren.

Menschen sind die treibenden Kräfte der operativen Stiftungsarbeit – ihre Persönlichkeit, Kreativität und Urteilsfähigkeit tragen wesentlich zum Gelingen der Projekte bei. In 2009 waren zwei Abgänge und eine Festanstellung zu verzeichnen: Frau Isabell ZÖHLNER verließ die Stiftung zum Januar 2009 auf eigenen Wunsch, Frau Karolin HÖHL wechselte im Juni 2009 in Elternzeit. Frau Anja VARGA übernahm Ende des Jahres eine unbefristete Teilzeitstelle.

Auch wenn die Weltwirtschaft die schwierigen Zeiten noch nicht überstanden hat, kann und will die Dr. Rainer Wild-Stiftung mit Zuversicht in die Zukunft blicken. Als vorläufiger Höhepunkt steht in 2010 wieder einmal die Vergabe des Dr. Rainer Wild-Preises an. Er wird am 20. Juni 2010 in Berlin verliehen. Daneben ist die Redaktion verschiedener Buchprojekte bereits angelaufen. Das Heidelberger Ernährungsforum 2010 wird in Kooperation mit der von der Stiftung geförderten Professur für Konsumverhalten und europäische Verbraucherpolitik der Hochschule Calw vorbereitet (siehe 8). Ein weiteres „K“, die Kontinuität, ist und bleibt somit ein wesentliches Merkmal der Stiftung.

Heidelberg, Januar 2010

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Schönberger'.

Dr. Gesa Schönberger

Geschäftsführerin

## **1 13. Heidelberger Ernährungsforum „Ernährung und Bewegung – gehören zusammen“**

Überernährung und Bewegungsarmut führen in Industrienationen wie Deutschland zu wachsenden gesellschaftlichen Problemen mit zahlreichen, teilweise gravierenden individuellen Folgen. Neben Ernährungsratschlägen gibt es deshalb auch verstärkt Appelle, sich mehr zu bewegen. Denn eine Kombination aus Diät und Sport ist für eine Gewichtsreduktion am effektivsten, da so gleichzeitig an der Energiezufuhr und dem Energieverbrauch angesetzt wird. Doch ausreichend Bewegung und eine ausgewogene Ernährung spielen nicht nur im Kampf gegen Übergewicht eine Rolle, sondern auch zur Gesunderhaltung des Einzelnen.

Über den engeren Zusammenhang von Ernährung und Bewegung diskutierten deshalb am 28. und 29. September 2009 die rund 130 Teilnehmer des Heidelberger Ernährungsforums mit Experten aus den Bereichen Ernährung, Sport und Gesundheitsförderung. Es wurde deutlich, dass es nicht ausreicht, ein paar griffige Faustregeln für mehr Bewegung mit einigen Ernährungsempfehlungen zu verbinden. Vielmehr muss der Blick auf weitere Faktoren wie Lebensstil, Körpergefühl, persönliche Fähigkeiten und das psychische Wohlbefinden erweitert werden. Dies zeigten auch einige erfolgreiche Praxisbeispiele wie das Projekt „gesunde Kitas – starke Kinder“ der Plattform für Ernährung und Bewegung e.V. Berlin oder das Programm des Albertinen-Hauses Hamburg zur aktiven Gesundheitsförderung für selbstständige ältere Menschen.

Deutlich wurde, dass Bewegung und gesunde Ernährung für Menschen jeder Gewichts-, aber auch jeder Altersklasse wichtig sind. Dass der Mensch altert – und das tut er ab etwa dem 25. Lebensjahr – ist unausweichlich. Doch wie er altert, hat er bis zu einem gewissen Grad selbst in der Hand. Denn neben Veranlagung und Umwelt spielt der Lebensstil eine entscheidende Rolle für den Alterungsprozess. Ein erster, entscheidender Schritt liegt häufig bereits darin, sich überhaupt zu bewegen. Für Menschen, die bisher wenig bis gar nichts getan haben, sind Alltagsbewegungen ein guter Einstieg für mehr körperliche Aktivität. Um aber letztendlich tatsächlich einen gesundheitlichen Nutzen zu erreichen, muss das eigentliche Ziel eine regelmäßige sportliche Betätigung zum Beispiel in einem Verein sein. Häufig ändert sich dadurch auch die Grundeinstellung zum eigenen Körper und führt so ganz automatisch auch zu einer gesünderen Ernährung.

Das 13. Heidelberger Ernährungsforum fand in Kooperation mit der Evangelischen Akademie Tutzing und dem Zentrum für Präventive und Rehabilitative Sportmedizin der TU München in Tutzing statt. Ergänzt wurde die Tagung durch eine kleine Fachausstellung sowie ein morgendliches Sportangebot durch die TU München.

## 2 Life Science Dialogue Heidelberg

*Life Science Dialogue Heidelberg* ist eine neue transdisziplinäre Diskussions-Plattform mit Fokus auf globale Entwicklungen und zukunftsbezogene Herausforderungen in den Life Sciences sowie relevante Schnittstellen zu Trends in Wirtschaft, Gesellschaft, Politik, Ökologie und Kunst.

Künftig werden sich im kleinen Kreis in sogenannten „Kamingesprächen“ Experten aus Wissenschaft und Praxis über Trends und Herausforderungen in den Life Sciences unter besonderer Berücksichtigung der Ernährung austauschen. So sollen beispielsweise bestehende Annahmen und Forschungsergebnisse aus der Medizin, Ernährungswissenschaft, Pharmazie und Wirtschaft diskutiert und deren Bedeutung für die gesellschaftliche Entwicklung hinterfragt werden. Der Austausch erfolgt durch einen nicht-hierarchischen offenen Dialog der Teilnehmer mit bestehenden und neuen Konzepten der Wissensvermittlung. Dies umfasst sowohl Input-Referate durch etablierte Experten als auch den Austausch zwischen den Teilnehmern.

Zum Auftakt der Kamingespräche fand am 22. Oktober 2009 eine festliche Eröffnungsfeier auf dem Heidelberger Schloss statt. Auf dem Programm standen Vorträge, bei denen es vor allem um neue, teilweise unkonventionelle Ansätze ging, die die Medizin der Zukunft prägen könnten. Dr. Nina Fefferman von der Rutgers University, Princeton ist Mathematikerin und Biologin. Sie sprach an diesem Abend über das Computerspiel „World of Warcraft“, anhand dessen sie die Verbreitungswege von Infektionskrankheiten und auch die sozialen Reaktionsmuster auf Epidemien untersucht hat. Der Pharmazeut Prof. Dario Neri von der ETH Zürich sprach über "Protein Engineering" bzw. neue Ansätze in der Krebsbehandlung. Er sah die Zukunft der medikamentösen Therapie in der gezielten Wirksamkeit am Krankheitsherd. Die verabreichten Mengen könnten so reduziert und viele Nebenwirkungen vermieden werden.

Begleitet wurden die Vorträge durch ein ausgefallenes, dem Thema „Zukunft“ gerecht werdendes Musikprogramm.

*Life Science Dialogue Heidelberg* ist eine Kooperation der Dr. Rainer Wild-Stiftung mit dem Schweizer Think-Tank W.I.R.E. [Web for Interdisciplinary Research & Expertise], der ein Verbundprojekt der Bank Sarasin, des Collegium Helveticum der Eidgenössischen Technischen Hochschule (ETH) und der Universität Zürich ist.

### **3 Dicke sterben. Dünne auch. Vom Verdruss zum Genuss**

Ernährung wird in der Öffentlichkeit häufig sehr einseitig behandelt. Fast immer geht es dabei nur um Körpergewicht und Diäten. Ernährung umfasst aber weit mehr als das. Sie ist auch eine sehr persönliche Sache, denn jeder Mensch hat seine Vorlieben und Schwächen. Verbote und erhobene Zeigefinger nutzen deshalb häufig nicht viel. Auch Genuss und Lebensqualität spielen eine wesentliche Rolle für die Gesundheit. Zudem wirkt tagtäglich eine Flut unterschiedlichster Informationen auf uns ein, sodass letztendlich niemand mehr weiß, was wahr ist und was nicht.

Vor diesem Hintergrund entstand „Dicke sterben. Dünne auch.“ Das Buch ist ein Versuch, guter Ernährung ihren genussfeindlichen Beigeschmack zu nehmen und Interessierten und vielleicht auch weniger Interessierten den Einstieg in das Thema zu erleichtern. Ging man zunächst vor allem von der Zielgruppe „Frauen zwischen 20 und 60 Jahren“ aus, hat sich gezeigt, dass sich durchaus auch Männer und die Generation 60+ für das Buch begeistern können.

Erzählt wird die Geschichte von Coralie, einer Frau, die den Stress mit Diäten und Ratgebern satt hat. Sie sucht einen Weg zum gesunden Genuss und begegnet dabei so manchen interessanten aber auch skurrilen Dingen. „Dicke sterben. Dünne auch.“ führt vergnüglich durch die Welt der Ernährung und zeigt, wie Gene, Esskultur, Marketingstrategien, Wunschdenken und Ratgeber unser Essverhalten beeinflussen.

Sowohl im Text als auch in Infokästen werden immer wieder die zentralen Themen der Stiftungsarbeit aufgegriffen: Esskultur, Ess- und Einkaufsverhalten, Ernährungsbildung, Geschmacksforschung und mehr. Sämtliche Fachinformationen im Buch basieren auf wissenschaftlichen Erkenntnissen.

Neuland betrat die Stiftung mit dem Vorhaben, in diesem Buch die Öffentlichkeit, das heißt den essenden Menschen in seinem Alltag anzusprechen. Deshalb wurde dieses Buch auch nicht im sonst üblichen Fachjargon geschrieben, sondern – gemeinsam mit einer Texterin – in einer Sprache und einer Form, die es dem Leser einfach macht, sich mit dem Thema zu beschäftigen.

Begleitet wurde das Buch durch eine Reihe von PR- und Marketingmaßnahmen durch den Verlag und die Dr. Rainer Wild-Stiftung, die im nächsten Jahr fortgeführt werden (siehe 10).

## 4 Geschmack und gesunde Ernährung

Partner: Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch, Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg

Laufzeit: seit 2004

Guter Geschmack ist kein Luxus, sondern grundlegend, wenn Lebensmittel und Speisen angenommen werden sollen. Eine gesunde Ernährung kann nur gelingen, wenn sie schmeckt. Das Forschungsprojekt „Geschmack und gesunde Ernährung“ der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Zusammenarbeit mit der Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg soll für diesen Zusammenhang wesentliche Erkenntnisse liefern.

Im Vordergrund steht zunächst die Frage der Schulungsfähigkeit des Geschmacks: Lässt sich Geschmack schulen oder ist er individuell festgelegt und unveränderbar? Verbessert sich die Schmeckfähigkeit nachweislich nach einer Schulung nach DIN Norm? Ist ein Schulungseffekt auch nach 6 Monaten noch nachweisbar?

Parallel dazu schließen sich weitere Fragen an, die methodischer aber auch inhaltlicher Art sind: Welche Art von Wasser eignet sich für Studien zu welcher Geschmacksart? Hat die genetisch bedingte, sogenannte PROP-Schmeckfähigkeit (PROP steht für den Bitterstoff Propylthiouracil) auch Einfluss auf die Fähigkeit, salzig, süß, sauer oder andere Bitterstoffe zu schmecken? Besitzen Menschen, die gerne und viel Süßes zu sich nehmen, eine andere Schmeckfähigkeit als der Durchschnitt? Besitzen Menschen, die gerne und viel Fett zu sich nehmen, eine andere Schmeckfähigkeit als der Durchschnitt? Mit diesen Fragen hat sich das Projekt in 2009 beschäftigt. Dazu waren zwei Stipendiaten in der Stiftung, von denen sich einer mit Süß und einer mit Fett auseinander gesetzt hat (siehe 11).

Aus diesem Projekt wurden zwei Publikationen eingereicht, von denen die erste "Water quality and taste sensitivity for basic tastes and metallic sensation" in Food Quality and Preference (Jg. 21, S. 243-249) erschienen ist. Die zweite Publikation zum „Zusammenhang zwischen der Geschmacksempfindlichkeit gegenüber 6-n-Propylthiouracil und dem Gemüse- und Kaffeeverzehr“ befindet sich nach Peer Review Verfahren in der Überarbeitung.



## **5 VDO<sub>E</sub> Seminar „Mit allen Sinnen prüfen“**

Im Rahmen des Weiterbildungsprogramms des Berufsverbandes der Oecotrophologen fand am 3. und 4. April 2009 bereits zum dritten Mal das Sensorik-Seminar „Mit allen Sinnen prüfen“ in der Dr. Rainer Wild-Stiftung statt. Es richtete sich zum einen an Ernährungsberater und Erwachsenenbildner und zum anderen an Oecotrophologen, die in der freien Industrie tätig sind.

„Über Geschmack lässt sich nicht streiten.“ Diesen Ausdruck kennt jeder. Gemeint ist, dass jeder Mensch im Grunde selbst für sich bestimmt, was und warum er etwas mag – auch in Bezug auf Lebensmittel. In diesem Seminar erfuhren die Teilnehmer, dass in dieser Volksweisheit viel Wahres steckt. So lernten sie, dass sich der Geschmack, wie er landläufig verstanden wird, im Grunde nicht nur aus den fünf Grundgeschmacksrichtungen süß, sauer, bitter, salzig und umami zusammensetzt. Vielmehr spielen auch optische, olfaktorische, akustische, haptische und kinästhetische Eindrücke, die kulturelle Herkunft des Menschen, sein sozialer Status und seine genetische Veranlagung bei der Bewertung einer Speise eine zentrale Rolle.

In verschiedenen professionell durchgeführten Versuchsreihen testeten die Teilnehmer ihr eigenes Geschmacksempfinden. Der Schwerpunkt lag dabei auf der professionellen Sensorik, wie sie in Marktforschungsinstituten, der Industrie und der Wissenschaft eingesetzt wird. Um dem Bedarf der Zielgruppe gerecht zu werden, wurde anhand anschaulicher Beispiele auch gezeigt, wie die Profi-Methoden auf die Ernährungsberatung übertragbar sind.

Das Seminar wurde in Kooperation mit der SAM ASAP Sensory and Marketing, München durchgeführt.

## **6 Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens**

Vorstand: Prof. Dr. Angelika Ploeger (Kassel/Witzenhausen); Prof. Dr. Volker Pudiel (Göttingen) ...; PD Dr. Gunther Hirschfelder (Bonn); Dr. Gesa Schönberger (Heidelberg)

Laufzeit: unbegrenzt

### **Der Essalltag als Herausforderung der Zukunft – 6. Symposium des Arbeitskreises**

Eine der größten gesellschaftlichen Herausforderungen ist, unseren Essalltag in Zukunft zu bewältigen. Zu diesem Fazit kam das 6. Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, das vom 21. bis 23. Juni 2009 auf Einladung der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Heidelberg stattfand. Gründe hierfür sind vor allem gesteigerte und auch neue Anforderungen: Essen muss nicht nur schmecken und satt machen, sondern es soll gesund, ökologisch, sozial verträglich und außerdem bezahlbar sein; mehr denn je muss es Genuss, Entspannung oder Unterhaltung bieten und zunehmend die Geborgenheit der Familie ersetzen.

Speisenwahl und Mahlzeitengestaltung waren stets kulturell und sozial definierte, meist relativ stabile Charakteristika gesellschaftlicher Gruppen. Allerdings haben sich Bilder und Strukturen von Mahlzeiten im ausgehenden 20. Jahrhundert mit dem Überfluss an preiswerter, ständig verfügbarer Nahrung sowie der Flexibilisierung und Mobilisierung der Gesellschaft zunehmend gelockert und zum Teil sogar aufgelöst.

Ein interdisziplinär zusammengesetzter Kreis aus rund 40 Wissenschaftlern diskutierte drei Tage über die Bedingungen des Essalltags von morgen, über die Existenzberechtigung der traditionellen Familienmahlzeit und über neue Leitbilder und deren Ethik. Veränderungen des Essalltags wurden in kulturhistorische Zusammenhänge gesetzt und gesundheitliche, psychologische, soziale und ökonomische Risiken beschrieben – mit dem Ziel, Perspektiven zu entwickeln, wie die aktuellen Probleme des modernen Essalltags entschärft werden können.

Das Symposium machte deutlich, dass die Diskussion über den Essalltag der Zukunft öffentlich geführt werden muss. Der Mensch benötigt eine Grundbildung, die ihm Handlungskompetenzen vermittelt, Urteilsfähigkeit schafft und somit Eigenverantwortlichkeit möglich macht. Die Teilnehmer waren sich einig, dass Gesundheit dabei nur eines von vielen Zielen für das Essen und Trinken der Zukunft sein kann. Ebenso wichtig sind Rahmenbedingungen, innerhalb derer ein gesundes, genussvolles und geselliges Essen möglich und auch selbstverständlich ist. Hier ist zum einen der Staat gefragt, zum anderen aber auch Wissenschaft und Bildung. Das Symposium ist ein erneuter Schritt

zur dringend notwendigen, interdisziplinären Diskussion über Essen und Ernährung, die immer noch in den Kinderschuhen steckt.

Organisiert und durchgeführt wurde die Veranstaltung von der Dr. Rainer Wild-Stiftung als Träger und Geschäftsstelle des Arbeitskreises. Die Tagungsleitung übernahm Prof. Dr. Volker Pudel. Im Rahmen des Symposiums fand auch die Mitgliederversammlung des Arbeitskreises statt, bei der der Vorstand auf drei weitere Jahre gewählt wurde.

### **Purer Genuss? Wasser als Getränk, Ware und Kulturgut**

Wasser ist nicht allein Grundlage allen Lebens, Wasser ist auch das beliebteste Getränk, eine Handelsware mit wachsender Bedeutung und zugleich ein vielfach kulturell aufgeladenes Gut. Die Autoren des Bandes beleuchten ökonomische, politische und ökologische Komponenten des Wassertrinkens. Gleichzeitig vermitteln sie die religiösen und kulturellen Aspekte des Wassers und blicken auf dessen Geschichte, Gegenwart und Zukunft. Ihr interdisziplinärer Blick auf das „blaue Gold des 21. Jahrhunderts“ bündelt die grundlegenden Kenntnisse verschiedener Disziplinen, entwickelt innovative Perspektiven und vermittelt so ein fundiertes und aktuelles Bild von unserem Lebensmittel Nummer eins.

Das Buch entstand auf Basis des Symposiums 2006 „Wasser trinken“, erweitert um zahlreiche Beiträge.

Gunther HIRSCHFELDER, Angelika PLOEGER, Volker PUDEL, Gesa SCHÖNBERGER (Hg.), Campus Verlag Frankfurt a. M., 2009, ISBN 978-3-593-39028-4 , 29,90 Euro.

### **Mit Beiträgen von**

• Stefan Adler • Friedrich Barth • Franz Daschner • Bastian Fleermann • Dagmar Hänel • Helmut Heseke • Gunther Hirschfelder • Bernhard Kampmann • Florian Keil • Thomas Kluge • Daniel Kofahl • Simone Kohler • Thomas Lennert • Friedrich Manz • Gert Mensink • Gerhard Neumann • Peter Peter • Angelika Ploeger • Volker Pudel • Gesa Schönberger • Engelbert Schramm • Thomas Vilgis • Lars Winterberg • Martin Wurzer-Berger.

## 7 Forum Gesundheitsstiftungen

Leitung        Dr. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg,  
Verena Staats, Bundesverband Deutscher Stiftungen, Berlin

Laufzeit:      unbegrenzt

Gesundheitsstiftungen engagieren sich für die medizinische Therapie und Prävention, das öffentliche Gesundheitswesen, die Förderung von Ernährung und Bewegung oder allgemein für die Prävention von Erkrankungen. Die Datenbank des Bundesverbandes Deutscher Stiftungen verzeichnet über 2.600 Gesundheitsstiftungen. Darin nicht enthalten sind die zahlreichen Stiftungen der Behinderten- und Altenarbeit oder die Anstaltsträgerstiftungen.

Ein wesentlicher Arbeitsbereich von Gesundheitsstiftungen ist die Forschungsförderung zu medizinischen Themen – das reicht von sogenannten Volkskrankheiten (wie Krebs oder Diabetes) bis zu speziellen Erkrankungen mit geringer Fallzahl (z. B. Mukoviszidose). Andere Stiftungen sehen sich als Motor für neue medizinische Entwicklungen und fördern z. B. die Erprobung neuer oder komplementärer Verfahren der Medizin. Es gibt auch Stiftungen, die die Durchführung bestimmter Therapie- oder Rehabilitationsverfahren unterstützen und damit die medizinische Versorgung ergänzen. Wiederum andere engagieren sich für die Krankheitsprävention, das heißt für gesunde Ernährung, Bewegung und Sport, Stressbewältigung, medizinische Vorsorge, teilweise verbunden mit Nachhaltigkeitsgesichtspunkten wie Umweltschutz oder ökologischer Lebensmittelproduktion.

Alle diese Gesundheitsstiftungen definieren sich als Motor der Entwicklung im Gesundheitswesen. Sie können es sich leisten, Risiken einzugehen, wenn es darum geht, neue Fragestellungen zu bearbeiten oder Verfahren zu erproben. Außerdem können sie zur Kommunikation über Gesundheitsprobleme und deren Lösungen sowie zur Transparenz im Gesundheitswesen beitragen. Gesundheitsstiftungen werden sich dabei jedoch immer abgrenzen müssen von denjenigen Aufgaben, die dem Staat obliegen. Sie wollen und können keine Aufgaben des Staates übernehmen.

Das Forum dient in erster Linie der Vernetzung. Es bietet vielfach Gelegenheit, neue Ideen zu sammeln und Diskussionen mit Gleichgesinnten über Chancen und Risiken bestimmter Vorgehensweisen zu führen. Zugleich ist beabsichtigt, dass die Vernetzung zu Kooperationen und Allianzen führt. Wenn sich die im gleichen Themenbereich agierenden Stiftungen kennen und bereit sind, ihre Projekte abzustimmen oder sogar strategische Partnerschaften aufzubauen, können sie erfahrungsgemäß die größte Wirkung entfalten.

Das Forum Gesundheitsstiftungen ist ein neues Format innerhalb des Bundesverbandes Deutscher Stiftungen. Es ist 2008 als Untergruppe des bestehenden Arbeitskreises Umwelt – Natur – Gesundheit unter aktiver Beteiligung der Dr. Rainer Wild-Stiftung entstanden. Grund dafür war die Erfahrung, dass die Interessen und Themen der Gesundheitsstiftungen nur selten gleichzeitig mit denen der Umwelt- und Naturschutz-Stiftungen diskutiert werden konnten. Zukünftig soll jedoch auch darüber nachgedacht werden, wie sich Umwelt-, Natur- und Gesundheitsstiftungen erfolgreich austauschen und ergänzen können.

Das Forum Gesundheitsstiftungen findet einmal jährlich im Herbst statt und trifft sich außerdem im Rahmen der Jahrestagungen des Bundesverbandes Deutscher Stiftungen.

#### **Moderationen für das Forum Gesundheitsstiftungen, Dr. Gesa Schönberger:**

- Allianzen – deutsch, europäisch, global. Podiumsdiskussion beim Deutschen Stiftungstag des Bundesverbandes Deutscher Stiftungen in Zusammenarbeit mit der Bill & Melinda Gates Foundation, Hannover, 6. Mai 2009.

Podium: Dr. Wilhelm Krull (Volkswagen-Stiftung, Hannover), Dr. Jörg F. Maas (Bill & Melinda Gates Foundation, Seattle), Patricia Munro (World Café Europe e.V., München), Dr. Bernd Ebersold (Jacobs Foundation, Zürich)

- Intelligent fördern in schwierigen Zeiten. Workshop im Rahmen des Sonderkongresses: Perspektive 2015 – Stiftungshandeln in besonders schwierigen Zeiten, Bundesverband Deutscher Stiftungen, Hildesheim, 24. September 2009.

Podium: Markus Hipp (BMW Stiftung Herbert Quandt, Berlin), Dr. Heike Kahl (Deutsche Kinder und Jugendstiftung, Berlin), Dr. Roland Kaehlbrandt (Stiftung Polytechnische Gesellschaft, Frankfurt)

- Zwischen Prävention und Therapie. 2. Forum Gesundheitsstiftungen des Bundesverbandes Deutscher Stiftungen, Berlin, 20.-21. Oktober 2009.

Referenten: Prof. Dr. Rolf Rosenbrock (Wissenschaftszentrum für Sozialforschung, Mitglied des Sachverständigenrates des Bundesministeriums für Gesundheit, Berlin), Lothar Klapp (stellvertretend für die Capnetz Stiftung, Hannover), Dinah Köhler (Deutsche Diabetes Stiftung, München), Manfred Großmann (Eden-Stiftung, Bad Soden)

## **8 Stiftungsprofessur „Konsumverhalten und europäische Verbraucherpolitik“, SRH Hochschule Calw**

Professorin: Dr. oec. Lucia Reisch, zugleich ordentliche Professorin an der Copenhagener Business School, Department of Intercultural Communication and Management

Laufzeit: 2008-2012

Verbraucherforschung ist eine wesentliche Grundlage für effektive Verbraucherpolitik. Deshalb gibt es seit Januar 2008 die Professur „Konsumverhalten und europäische Verbraucherpolitik“ an der privaten SRH Hochschule in Calw (Schwarzwald). In enger Verzahnung mit überregionalen und internationalen Forschungsprojekten wird dort anwendungs- und verbraucherpolitisch orientierte Forschung und Lehre betrieben. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung fördert die Professur im Verbund mit einer anderen Stiftung und einem Unternehmen. Ziel ist es, valides Wissen über Konsumentenerwartungen und Konsumentenverhalten bereitzustellen sowie Anregungen für eine kompetente Verbraucherkommunikation für Wirtschaft, Politik und andere gesellschaftliche Institutionen zu geben. Außerdem werden Studierende des Verbraucher- und Wirtschaftsjournalismus in den Fächern Konsumverhalten und Verbraucherpolitik unterrichtet.

Wesentliche Arbeitsschwerpunkte der Professur in 2009 waren unter anderem die Fragen nach einer senioren gerechten Verbraucherinformation, der Verbraucherwahrnehmung von Nanotechnologie in Lebensmitteln, Verpackungen, Kosmetika, Textilien und anderen Konsumgütern und die daraus resultierenden, politischen Handlungspotentiale; außerdem nach Umfang und Arten von Kaufsucht in Deutschland und Österreich sowie nach einer zielgerichteten Ernährungskommunikation für Männer.

Für Details wird auf den Forschungsbericht der Professur verwiesen: [http://www.hochschule-calw.de/cps/rde/xbcr/srh/de/fh-calw/media\\_b13/Jahresbericht\\_2009\\_final\\_Reisch.pdf](http://www.hochschule-calw.de/cps/rde/xbcr/srh/de/fh-calw/media_b13/Jahresbericht_2009_final_Reisch.pdf)

### **Hinweis auf ausgewählte Publikationen 2009:**

REISCH, Lucia A./GWOZDZ, Wencke: Choice and consumer behaviour – Achieving sustainability by preventing childhood obesity. In: WITOWSKI, T. H. (ed.): Rethinking Marketing in a Global Economy: Proceedings of the 34<sup>th</sup> Annual Macromarketing Conference, 498-505. Kristiansand, Norway: The Macromarketing Society, Inc. and the University of Agder, 2009.

- REISCH, Lucia A./OEHLER, Andreas: Behavioural Economics: Ein neues Konzept für die Verbraucherpolitik? Vierteljahreshefte zur Wirtschaftsforschung „Verbraucherpolitik zwischen Markt und Staat“ 78 (3), 2009, 30-43.
- REISCH, Lucia A./SPASH, Clive L./BIETZ, Sabine: The socio-psychology of achieving sustainable consumption: An example using mass communication. In: SPASH, C. L./HOLT, R./PRESSMAN, S. (eds.): Post-Keynesian and Ecological Economics, 178-199. Northampton, MA: Edward Elgar, 2009.
- KOVACS, Éva/REISCH, Lucia A./DE HENAUE, Stefaan/PALA, Valeria/LISSNER, Lauren/MOLNAR, Denes: “Contribution of children’s consumer behaviour to childhood obesity: a promising target for intervention”. In: Obesity Facts, Vol. 2, Supplement 2, Proceedings of the 7th European Congress on Obesity (ECO), Amsterdam, May 2009.

## 9 Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg

Die in 2007 von Ministerpräsident Günther Oettinger initiierte Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg soll mehr Lebensqualität für die Menschen des Landes bewirken. Die Strategie unter der Leitung von Umweltministerin Tanja Gönner wird von allen Ministerien des Landes getragen und umgesetzt.

Ein Teilprojekt beschäftigte sich 2007-2008 mit gesunder Ernährung unter dem Vorsitz des Ministeriums für Ernährung und ländlichen Raum Baden-Württemberg und der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Die Projektgruppe hat die Einrichtung einer Vernetzungsstelle Schulverpflegung konzipiert und durch Anbindung an die Geschäftsstelle der Deutschen Gesellschaft für Ernährung Baden-Württemberg und die Sicherung der Finanzierung bis 2013 umgesetzt. Die Vernetzungsstelle befand sich 2009 in der Aufbauphase (Beratungstätigkeit, Internetpräsenz, Öffentlichkeitsarbeit für Zielgruppen, Back Office). Darüber hinaus erstellte und überarbeitete sie eine Arbeitshilfe für Schulen, betreute Projektschulen und führte regionale Informationsveranstaltungen, Workshops, Schulungen von Praxisbegleitern sowie einen Tag der Schulverpflegung durch.

In 2009 wurde eine weitere Projektgruppe zum Thema „Nachhaltiger Konsum“ gegründet, an der sich die Dr. Rainer Wild-Stiftung ebenfalls aktiv beteiligt. An diesem Projekt unter der Leitung des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum und dem Evangelischen Bauernwerk Hohebuch/Ev. Landeskirche Baden-Württemberg sind rund 40 Institutionen beteiligt. Es befindet sich noch in der Planungsphase.

### **Moderation, Dr. Gesa Schönberger:**

- Aktiv vor Ort – Lernen aus der Praxis. Podiumsdiskussion im Rahmen der Informationsveranstaltung „Komm in Form“. Die Ernährungsinitiative im Kinderland Baden-Württemberg des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum, Baden-Württemberg, Karlsruhe, 30.04.2009.

Podium: Dr. Susanne Nowitzki-Grimm (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg, Schorndorf), Corinna Benkel (Beki-Koordinatorin für den Enzkreis, Pforzheim), Elke Vienken (Soziale Stadt, Karlsruhe), Marlott Wowerath (Klasse 2.000, Sinsheim), Renate Pabst (Landratsamt Karlsruhe, Bruchsal).



## 10 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ein Schwerpunkt der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit lag 2009 im Buchprojekt „Dicke sterben. Dünne auch.“ (siehe 3). Hier wurde gemeinsam mit dem Verlag und dessen Agentur bereits vor Erscheinen des Buches ein Kommunikationskonzept erstellt. Dieses beinhaltete beispielsweise den Druck neuer Medien wie Plakate, Postkarten oder einen Flyer zum Buch, die Ansprache verschiedener Redaktionen und Mailings an die Verlags- und Stiftungsverteiler. Eine zentrale Frage war, wie das Buch kommuniziert wird, da es – anders als die anderen Stiftungsbücher – nicht vornehmlich die Fachwelt, sondern auch und vor allem den „normalen Leser“ anspricht. Deshalb suchte man nach bisher noch nicht genutzten Kommunikationswegen, wie zum Beispiel eine kulinarische Lesung im Literaturcafé Tübingen, die beim Publikum sehr gut ankam.

Nachdem die Resonanz auf das in 2008 erstmals erschienene Themenpapier „Fakten, Trends und Meinungen. Gesunde Ernährung interdisziplinär aufbereitet“ durchweg positiv war, wurde dieser Service auch in 2009 fortgeführt. Nach langer und ausführlicher Recherche konnte ein Themenpapier fertig gestellt werden, das aufgrund der aktuellen Fragestellung häufig von der Presse und online-Portalen aufgegriffen wurde. Es untersucht den Zusammenhang zwischen Taschengeld und dem Ernährungsverhalten bei Kindern und Jugendlichen und fragt, ob weniger Taschengeld automatisch zu einer gesünderen Ernährungsweise führen würde.

Wie in den vorangegangenen Jahren auch präsentierte sich die Dr. Rainer Wild-Stiftung auf verschiedenen Tagungen im Ernährungsbereich im Rahmen der begleitenden Fachausstellungen. So war die Stiftung auf der VDO<sub>E</sub>-Jahrestagung in Freising, auf dem aid-Forum und der DGE-Arbeitstagung in Bonn, auf dem Kinderturnkongress in Karlsruhe sowie in Stuttgart auf der Ernährungsfachtagung der DGE Baden-Württemberg vertreten. Da die Materialien der Stiftung bei diesen Gelegenheiten immer auf großes Interesse stoßen, wurde die Stellungnahme der Stiftung „Unsere Ernährung heute und morgen“ überarbeitet und neu aufgelegt.

Anfragen an die Stiftung von Presse, Politik und Institutionen zeigen, dass die Dr. Rainer Wild-Stiftung mit ihrer fokussierten Themenauswahl den Kern der Zeit trifft und sich mehr und mehr zu einem kompetenten Ansprechpartner in den Bereichen Ernährungsbildung, Verbraucherverhalten, Esskultur und Geschmacksforschung entwickelt.

## **11 Stipendiaten und Praktikanten**

In 2009 bot die Dr. Rainer Wild-Stiftung insgesamt vier Stipendiaten und zwei Praktikanten die Möglichkeit, an Projekten mitzuarbeiten.

### **Stipendiaten**

Frau Dipl. oec. troph. Karin RÖMER (Oecotrophologie, Fachhochschule Fulda) war seit September 2008 am Projekt Geschmack und gesunde Ernährung beteiligt und beschäftigte sich dort mit dem Zusammenhang zwischen der Süßwahrnehmung und dem Süßverzehr. Sie wechselte zum August 2009 an das Max Rubner-Institut in Karlsruhe.

Herr M. Sc. troph. Rene NACHTSHEIM (Ernährungswissenschaften, Universität Gießen) übernahm bereits im Oktober 2008 ein Teilprojekt zum Thema Geschmack und gesunde Ernährung. Sein Fokus lag auf der Wahrnehmung von Fett in Verbindung mit dem Fettverzehr. Er schied zum Ende des Jahres 2009 aus, um eine Doktorandenstelle an der Universität Gießen anzunehmen.

Frau M. Sc. troph. Maria FEUERSTEIN (Ernährungswissenschaften, Universität Gießen) und Frau M. Sc. Maïke MAENNCHEN (Haushalts- und Dienstleistungswissenschaften, Universität Gießen) sind seit Oktober 2009 Stipendiatinnen der Stiftung und vorrangig mit Buchprojekten betraut.

### **Praktikanten**

Das Thema Medienkommunikation für Männer wurde von der Praktikantin Frau Andrea FRANKE (M. Sc. Verbraucherjournalismus, SRH Hochschule Calw) von Januar bis April 2009 bearbeitet. Frau Svenja ZIMMER (B. Sc. Oecotrophologie, Fachhochschule Fulda) beschäftigte sich von August bis Dezember 2009 als Praktikantin mit der protestantischen Ethik Max Webers und deren Einfluss auf die gegenwärtige Ernährungsinformation und -aufklärung.

## 12 Veröffentlichungen und Vorträge 2009

### Veröffentlichungen 2009

- DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): „Ich ess’ was mir gefällt.“ Themenpapier Fakten, Trends und Meinungen Ausgabe 1-2009, Heidelberg 2009.
- DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): Unsere Ernährung heute und morgen, 2. überarbeitete Auflage, Heidelberg 2009.
- HIRSCHFELDER, Gunther/PLOEGER, Angelika/PUDEL, Volker/SCHÖNBERGER, Gesa (Hg.): Purer Genuss? Wasser als Getränk, Ware und Kulturgut, Frankfurt a.M. 2009.
- HÖHL, Karolin: Gesundheit braucht Genuss, Haushalt & Bildung Heft 1, 2009, 28-35.
- HÖHL, Karolin/SCHÖNBERGER, Gesa U./BUSCH-STOCKFISCH, Mechthild: Water quality and taste sensitivity for basic tastes and metallic sensation, Food Quality and Preference 21, 2009, 243-249.
- SCHÖNBERGER, Gesa U.: „An apple a day“ Ernährung und Gesundheit im Spannungsfeld zwischen Alltag und Wissenschaft, Haushalt & Bildung Heft 1, 2009, 3-7.
- SCHÖNBERGER, Gesa U.: Wasser: Bewährt, aber nicht immer begehrt. Zu den Trinkgewohnheiten der Gegenwart. In: HIRSCHFELDER, Gunther/PLOEGER, Angelika (Hg.): Purer Genuss? Wasser als Getränk, Ware und Kulturgut, Frankfurt a.M. 2009, 13-33.
- SCHÖNBERGER, Gesa U./HARTMANN, Thomas: Staatliche Verantwortung für gesunde Ernährung. In: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens (Hg.): Mitteilungen Heft 17, 2009, 34-41.
- SCHÖNBERGER, Gesa/KREKEL, Sigrid: Dicke sterben. Dünne auch. Vom Verdruss zum Genuss, Neustadt a.d.W. 2009.

### Vorträge 2009

- HÖHL, Karolin: Geschmacksblindheit. Vortrag im Rahmen der VDO<sub>E</sub>-Weiterbildungsveranstaltung „Mit allen Sinnen prüfen“, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 3.-4. April 2009.
- HÖHL, Karolin: Grundgeschmacksarten und Geschmacksempfindlichkeit. Vortrag im Rahmen der VDO<sub>E</sub>-Weiterbildungsveranstaltung „Mit allen Sinnen prüfen“, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 3.-4. April 2009.

- HÖHL, Karolin: Sensorische Methoden. Vortrag im Rahmen der VDO<sub>E</sub>-Weiterbildungsveranstaltung „Mit allen Sinnen prüfen“, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 3.-4. April 2009.
- SCHÖNBERGER, Gesa: Ernährung und Gesundheit. Einige Grundgedanken. Vortrag im Rahmen des Lehrervorbereitungskurses „Ernährung und Gesundheit – unsere Nahrungsmittel auf dem Weg vom Erzeuger zum Verbraucher“, Landesschulzentrum für Umwelterziehung, Adelsheim, 2. November 2009.
- SCHÖNBERGER, Gesa: Geschmack. Eine Einführung. Vortrag im Rahmen der VDO<sub>E</sub>-Weiterbildungsveranstaltung „Mit allen Sinnen prüfen“, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 3.-4. April 2009.
- SCHÖNBERGER, Gesa: Mehr Wasser trinken? Mineral- und Trinkwasser im Kontext kultureller Einflüsse. Workshop beim 8. DGE-BW-Forum Getränke, Stuttgart-Hohenheim, 25. Februar 2009.
- SCHÖNBERGER, Gesa: Sensorische Grundlagen. Vortrag im Rahmen der VDO<sub>E</sub>-Weiterbildungsveranstaltung „Mit allen Sinnen prüfen“, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 3.-4. April 2009.
- SCHÖNBERGER, Gesa/NACHTSHEIM, Rene: Viel essen – wenig bewegen. Die haushälterische Logik der Evolution des Stoffwechsels. Vortrag im Rahmen des 13. Heidelberger Ernährungsforums „Ernährung und Bewegung – gehören zusammen“, Tutzing, 28.-29. September 2009.

### **13 Mitgliedschaften der Dr. Rainer Wild-Stiftung 2009**

- AGEV, Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V., Köln
- Bundesverband Deutscher Stiftungen e. V., Berlin
- Deutsche Akademie für Kulinaristik, Bad Mergentheim
- DGE, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn
- DGEM, Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin, Frankfurt a. M.
- Förderkreis Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement Gießen e.V., Gießen
- 5 am Tag e. V., Mannheim
- Plattform Ernährung und Bewegung e.V., Berlin
- Slow Food Deutschland, Münster
- UGB, Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V., Wettenberg/Gießen

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung, Stiftung für gesunde Ernährung, Heidelberg, versteht sich als Kompetenzzentrum für gesunde Ernährung und Ansprechpartner für Fachleute, Wissenschaftler und Multiplikatoren. Seit ihrer Gründung 1991 setzt sie sich aktiv für den zeitgemäßen und verantwortungsbewussten Umgang mit Ernährung ein. Ihre Tagungen, Projekten und Publikationen beschäftigen sich mit Ernährungsbildung, Verbraucherverhalten, Esskultur und Sensorik.

[www.gesunde-ernaehrung.org](http://www.gesunde-ernaehrung.org)