



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

# **Tätigkeitsbericht 2008**

**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 2008

## Inhaltsverzeichnis

<b>Die Stiftung – Rückschau und Ausblick</b>	<b>2</b>
1 12. Heidelberger Ernährungsforum „Die Mahlzeit – Alte Last oder neue Lust?“	4
2 Projekte	5
2.1 Geschmack und gesunde Ernährung	5
2.2 Food Literacy	6
2.3 Esskultur im Alltag – Neue Ansätze der Ernährungsbildung	7
2.4 Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg	8
2.5 Gesundheitsstiftungen	10
2.6 Stiftungslehrstuhl „Konsumverhalten und europäische Verbraucherpolitik“, SRH Hochschule Calw	11
3 Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens	12
4 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	13
5 Stipendiaten	14
6 Bibliothek	14
7 Veröffentlichungen, Vorträge, Moderationen 2008	15
8 Mitgliedschaften der Dr. Rainer Wild-Stiftung 2008	18

## Die Stiftung – Rückschau und Ausblick

Der enorme Wissenszuwachs in *Science* und *Research* macht auch vor den Ernährungswissenschaften nicht halt. Analog zu allen anderen Naturwissenschaften vervielfacht sich das Wissen jährlich. Doch damit ist es nicht getan: Ernährung ist auch für zahlreiche Gebiete der Geistes- und Sozialwissenschaften zum Thema geworden und diese Entwicklung nimmt in den letzten Jahren erfreulicherweise auch im deutschsprachigen Raum zu. Wohl dem, der als Spezialist „nur“ sein eigenes, vermeintlich kleines Gebiet im Auge behalten muss – wehe dem, der interdisziplinär arbeitet und gleich mehrere Gebiete überblicken muss. Mit dem Wissenszuwachs Schritt zu halten fällt auch all denen schwer, die praxisbezogen arbeiten, zum Beispiel Produktentwicklern, Marketing- und PR-Fachleuten, Fachjournalisten, Lehrern oder Beratern. Sie sind auf Angebote des Wissensmanagements wie Datenbanken, Newsletter und andere online-Dienste angewiesen oder besuchen zunehmend Tagungen und Fortbildungen, auf denen das Wissen in aufbereiteter Form angeboten wird. Die Dienstleistung des Wissensmanagements wird so zunehmend wichtiger. Zwei Kriterien sollten dabei aber von den Anbietern erfüllt werden: 1. dass die vorhandenen Informationen aus vertrauenswürdigen Quellen stammen und 2. dass sie unabhängig von Einzelinteressen formuliert sind.

Diese Entwicklung begleitet und bedient die Dr. Rainer Wild-Stiftung schon seit vielen Jahren mit den Heidelberger Ernährungsforen, Lehrerfortbildungen, Workshops und Buchprojekten. Mit den ersten drei Themenpapieren unter dem Titel „Fakten, Trends und Meinungen“ hat sie in 2008 ein neues Angebot insbesondere für Fachjournalisten vorgelegt. Sie zielt damit auf eine Erweiterung ihrer Zielgruppe und positioniert sich gemäß ihres Auftrags als Kompetenzzentrum für Wissenschaft und Fachwelt (siehe 4).

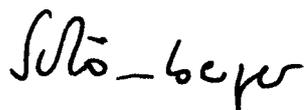
Wie wichtig neben schriftlich aufbereiteten Informationen immer auch der lebendige Austausch zwischen den Fachleuten ist, erfährt die Stiftung immer dann, wenn verschiedene Fachrichtungen aufeinander treffen. Durch gegenseitiges Erleben und Kennenlernen werden Glaubwürdigkeit, Verständnis und Zusammenarbeit erleichtert. Doch nicht nur als Veranstalter, auch als Akteur bringt sich die Dr. Rainer Wild-Stiftung zunehmend in gesellschaftliche Prozesse ein – ob auf kommunaler Ebene beim „Runden Tisch Gesunde Schule“ der Stadt Heidelberg, auf Landesebene bei der „Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg“ oder auf Bundes- bzw. europäischer Ebene bei den Diskussionen über Schulfruchtprogramme.

Weichen zu stellen für das nachfolgende Jahr ist eine wesentliche und immer währende Aufgabe, die selten in vollem Umfang in einer Jahresrückschau Erwähnung findet. Dennoch nimmt diese Aufgabe einen nicht unbeträchtlichen Raum ein. Für 2009 wurden das 6. Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens (siehe 3) sowie das 12. Heidelberger Ernährungsforum konzeptionell entwickelt.

Ersteres steht unter dem Titel „Der Essalltag als Herausforderung der Zukunft“, letzteres wird sich mit den grundlegenden Motiven von Ernährung und Bewegung auseinandersetzen. Darüber hinaus sind für das erste Quartal 2009 zwei Fortbildungsveranstaltungen für Gruppen von 16-20 Personen zu Grundlagen der Sensorik vorbereitet. Ein öffentlichkeitswirksames Buchprojekt, ehemals mit dem Arbeitstitel „Lebensqualität durch Ganzheitlichkeit“ kann abgeschlossen werden und wird im ersten Halbjahr vom Verlag vorgestellt. Ein Sammelband des Arbeitskreises zum Thema „Wasser trinken“ wird im Laufe des Jahres folgen.

Viele dieser Projekte werden gemeinsam mit Partnern umgesetzt. Dies gelingt nur auf Basis von Vertrauen, das der Dr. Rainer Wild-Stiftung entgegen gebracht wird. Dieses Vertrauen ist für die Stiftung von unschätzbarem Wert. Allen Partnern gilt deshalb ein besonderer Dank.

Heidelberg, Januar 2009

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

Dr. Gesa Schönberger  
Geschäftsführerin

## **1 12. Heidelberger Ernährungsforum „Die Mahlzeit – Alte Last oder neue Lust?“**

Mahlzeiten stärken den Zusammenhalt und den häuslichen Frieden von Familien und Lebensgemeinschaften. Beim gemeinsamen Essen, ganz im Zeichen von Genuss, Geselligkeit und Geborgenheit, lernen Kinder gesunde Ernährung und die „richtige“ Esskultur kennen. Dieses Idealbild einer Mahlzeit wird von Wissenschaft, Medien und Politik gerne aufgegriffen. Doch scheint es mehr Wunsch als Wirklichkeit zu sein und birgt neue Probleme, denen sich die gesellschaftliche Diskussion stellen sollte: zum Beispiel beim Selbstverständnis berufstätiger Mütter, beim Umgang mit Jugendlichen oder bei der Bewertung von Schulmahlzeiten. So empfinden viele Menschen die Mahlzeit im traditionellen Sinn als Last.

Beim 12. Heidelberger Ernährungsforum am 24. und 25. September 2008 beschäftigten sich rund 70 Ernährungsfachleute, Lehrkräfte und Medienvertreter mit der Mahlzeit im Familienalltag und in der „neuen“ (Ganztags-) Schule. Ziel war es, die Bedeutung und Funktion der Mahlzeit im Alltag anhand neuer Erkenntnisse zu diskutieren.

Im Laufe der beiden Tage wurde deutlich, dass die Vorstellungen von Familienmahlzeiten nach wie vor ideologisch überhöht sind. Dies erschwert eine sachliche Diskussion über gemeinschaftliche Verpflegungsangebote. Auf den Familien lastet wiederum ein enormer Druck, vielfachen Ansprüchen gerecht zu werden. Es ist deshalb mutig und sinnvoll an einer neuen Qualität des Zusammenlebens im öffentlichen Alltag zu arbeiten. Bei entsprechenden Voraussetzungen ist es sehr wohl möglich, dass Außer-Haus-Mahlzeiten wie die Schulverpflegung sinnvolle Bestandteile des Essalltags werden können. Außerdem lässt sich Esskultur, Sozialverhalten und Geschmacksprägung durch das Essen selbst besser lernen als durch Lernprogramme im Unterricht. Beispiele aus anderen Ländern zeigen grundsätzliche Wege auf. Vorbehalte gegen die Schulverpflegung aus Sorge um die Zerstörung der Familienmahlzeit müssen abgebaut werden. Schulmahlzeiten aber auch andere Arten der Gemeinschaftsverpflegung (Betriebskantinen, Mensen usw.) bieten einen guten Rahmen, um gesunde Ernährung mit anderen Zielen wie Integration, Kommunikation und Esskultur zu verbinden.

## 2 Projekte

### 2.1 Geschmack und gesunde Ernährung

#### 2.1.1 Lässt sich der Geschmackssinn schulen? – Studie zur Geschmacksforschung

Das Kooperationsprojekt der Dr. Rainer Wild-Stiftung und der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW) wurde in 2008 fortgesetzt. In diesem Jahr lag der Schwerpunkt auf der Auswertung der vorhandenen Daten sowie auf der Präsentation und Diskussion der Ergebnisse in wissenschaftlichen Kreisen. Ein Meilenstein war ein Vortrag zur „Geschmacksempfindlichkeit gegenüber den Grundgeschmacksarten in verschiedenen Wasserarten“ sowie die Präsentation eines Posters zum Thema „Bitterempfindlichkeit gegenüber der Substanz Propylthiouracil“ im Rahmen der Third European Conference on Sensory and Consumer Research. Mehr als 300 internationale Wissenschaftler nahmen an der Konferenz im September in Hamburg teil. Aus dem Vortrag entstand eine Publikation, die bei der Zeitschrift „Food Quality and Preference“ eingereicht wurde. Das Peer-Review-Verfahren wird in 2009 abgeschlossen.

Weiterhin wurde eine Diplomarbeit einer Studentin der HAW betreut, bei dem der Einfluss von Training auf das Erkennen der vier Grundgeschmacksarten und der Geschmackssensation metallisch untersucht wurde. Eine Publikation der Ergebnisse ist für 2009 geplant.

#### 2.1.2 Überprüfung der ISO-Norm zur Messung der Geschmacksempfindlichkeit

Die Überprüfung der ISO 3972, die bereits in 2007 angestoßen wurde, mündete im Sommer 2008 in der Überarbeitung der derzeitigen ISO-Norm. Frau Professorin Busch-Stockfisch (HAW), die im internationalen Normen-Ausschuss tätig ist, reichte diese überarbeitete Fassung sowie eine ausführliche Stellungnahme beim ISO-Gremium ein. Eine Reaktion bzw. Überarbeitung der Norm wird für 2009 erwartet.

#### 2.1.3 Mit allen Sinnen prüfen. Sensorische Verbraucherforschung in Theorie und Praxis

Am 11. und 12. April 2008 richtete die Stiftung das Seminar „Mit allen Sinnen prüfen“ bereits zum zweiten Mal im Rahmen des VDO<sub>E</sub>-Weiterbildungsprogramms in Kooperation mit der SAM ASAP Sensory and Marketing GmbH und dem VDO<sub>E</sub> (Verband der Oecotrophologen e.V.) aus. Auch dieses Mal kam die überwiegende Zahl der Teilnehmerinnen aus dem Bereich Ernährungsberatung. Um dem Bedarf dieser Zielgruppe an praxisnahen Informationen und sensorischen Übungen gerecht zu werden, lud die Dr. Rainer Wild-Stiftung eine zusätzliche Referentin aus der Ernährungsberatung ein.

## 2.2 Food Literacy

Leitung: Dr. Margret Büning-Fesel, aid Infodienst, Bonn, Dr. Claudia Müller und Dr. Maike Groeneveld, Bonn, Mathilde Grünhage-Brunetti, Deutsches Institut für Erwachsenenbildung (DIE), Bonn, Dr. Rainer Wild-Stiftung

Laufzeit: 2008

Ob Sprachkurs, Computerkurs oder Integrationskurs – in der Erwachsenenbildung sind gute Themen gefragt. Doch welches Thema ist gut? Mit Sicherheit eines, das gleich mehrere Bedingungen erfüllt: die Gruppe interessiert, den Dialog zwischen einander fremden Menschen anregt und Lust auf weitere Treffen macht. Und natürlich zum Ziel der Bildungsmaßnahme führt. So wie das Thema Essen – eines der Lieblingsthemen vieler Menschen – das sich hinter „Food Literacy“ verbirgt.

Food Literacy wird definiert als die Fähigkeit, den Ernährungsalltag selbstbestimmt, verantwortungsbewusst und genussvoll zu gestalten.

Das Projekt bietet Tools (Anleitungen, Handreichungen, Ideen) für Erwachsenenbildner, die mit ihren Gruppen das Thema Essen aufgreifen wollen. Diese Tools wurden im Rahmen eines von der Europäischen Union geförderten Projektes entwickelt und bereits in ersten Kursen erprobt. Die Materialien stehen zum kostenlosen Download unter [www.food-literacy.org](http://www.food-literacy.org) bereit.

Fast automatisch führt die Beschäftigung mit dem Essen diese Gruppen auch zu einer Selbstreflexion ihres eigenen Handelns. Die so erzielte Gesundheitsförderung ist ein wesentlicher Nebeneffekt: Basiskompetenzen können vermittelt, Entscheidungskompetenz kann aufgebaut und Selbstbestimmung gefördert werden. So schlägt man zwei Fliegen mit einer Klappe: Erwachsene – insbesondere auch solche aus sozial benachteiligten und bildungsungewohnten Schichten – werden angeregt, ihr Gesundheitsverhalten zu überdenken.

Die Praxis zeigt jedoch, dass Erwachsenenbildner eine Schulung mit den Materialien benötigen, um Food Literacy in ihren Kursen umsetzen zu können. Am 19. und 20. Juni 2008 wurden deshalb rund 20 Erwachsenenbildner zu einem Workshop in die Räume der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Heidelberg eingeladen. Im Rahmen dieser Veranstaltung, moderiert von Dr. Holger Hassel vom Bremer Institut für Präventionsforschung und Sozialmedizin, wurden die Food Literacy Materialien überprüft, Zielgruppen definiert und der Grundstein für ein Train-the-Trainer Konzept gelegt. Auf Basis der erarbeiteten Ergebnisse werden die Materialien von aid und DIE erneut überarbeitet. Ein Faltblatt für Erwachsenenbildner, an dem sich auch die Dr. Rainer Wild-Stiftung beteiligt hat, wirbt zukünftig für das Projekt und bietet Hinweise auf Train-the-Trainer Seminare.

### **2.3 Esskultur im Alltag – Neue Ansätze der Ernährungsbildung**

Leitung: Prof. Dr. Barbara Methfessel

Laufzeit: unbegrenzt

Seit Mitte der 1990er Jahre beschäftigt sich das Projekt „Esskultur im Alltag – Neue Ansätze der Ernährungsbildung“ unter der Leitung von Prof. Dr. Barbara Methfessel mit Schule als Ort der Ernährungssozialisation und Ernährungsbildung. Welche Aufgaben kann, welche muss Schule in diesem Bereich übernehmen? Was sollen und was müssen Heranwachsende über Ernährung lernen, um als Erwachsene verantwortlich und selbstbestimmt handeln zu können? Welche Rahmenbedingungen müssen geschaffen, welche verändert werden? Diese Kernfragen standen auch 2008 im Mittelpunkt des Projektes, das insbesondere von folgenden Maßnahmen bestimmt war:

1. Zusammenführung von Ernährungsbildung und Schul-Ess-Kultur, insbesondere bezogen auf die Bedeutung der Schulverpflegung für eine „Esskulturelle Bildung“. Hier war die Beratung und Begleitung beim Aufbau einer Vernetzungsstelle Schulverpflegung sowohl im Land Baden-Württemberg (siehe auch 2.4), als auch im Rhein-Neckar-Kreis hervorzuheben.
2. Fortbildungstagung „Wer will mir sagen, was richtig ist? Ernährung und Gesundheit als Konfliktthema in Wissenschaft und Alltag“, 14. und 15. November 2008 an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg in Kooperation mit der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Die Fortbildung fand ein großes Interesse und bekam eine sehr positive Rückmeldung. Die Ergebnisse der Tagung werden im Heft 1/2009 der Fachzeitschrift „Haushalt & Bildung“ veröffentlicht.
3. Übernahme eines Lehrauftrages zu Grundlagen von Ernährung und Gesundheit durch Frau Dipl. oec. troph. Karolin Höhl von der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Der Lehrauftrag im Sommersemester 2008 diente dem Studiengang Gesundheitsförderung/Health Promotion an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg.
4. Kooperation mit Fachverbänden – auch aus Österreich und der Schweiz – zur Weiterentwicklung didaktischer Konzepte zur Ernährungsbildung. Kooperationen mit den Ministerien des Bundes (BMELV/BMG) und des Landes (insbesondere MLR) zur Förderung der Ernährungsbildung und zur Unterstützung der Aktionspläne „In Form – Nationaler Aktionsplan Ernährung und Bewegung“ und „Komm in Form – Aktionsplan 2018“.
5. Weiterentwicklung des Projektes REVIS sowie von Unterrichtsmaterialien zur Herausgabe durch den aid Infodienst, Bonn.

## **Lehrauftrag an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg, Studiengang Gesundheitsförderung**

Im Sommersemester 2008 berief die Pädagogische Hochschule Heidelberg Frau Karolin Höhl als Lehrbeauftragte in den Studiengang „Gesundheitsförderung“. Der Bachelor-Studiengang wurde zum Wintersemester 2007/2008 neu gegründet und inzwischen akkreditiert. Innerhalb von sechs Semestern lernen die Studierenden forschungsbasiertes Wissen und praktisches Können aus der Ernährung, der Bewegungskultur, den allgemeinen Gesundheitswissenschaften, der Lebensführung und Alltagsbewältigung, der pädagogischen Intervention und Beratung sowie dem Qualitäts- und Projektmanagement. Die Absolventen arbeiten nach Studienabschluss als Gesundheitsförderer in Schulen, Betrieben, Kommunen, für Stiftungsprojekte sowie private Freizeiteinrichtungen und Träger.

Frau Höhl leitete die Lehrveranstaltung „Ernährung und Gesundheit: Wissenschaftliche Grundlagen“. Das Seminar vermittelte Grundlagen zu Hygiene, den Hauptnährstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen, zu Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen sowie zur psychischen und sozialen Dimension von gesunder Ernährung. Außerdem wurden Modelle zur Vermittlung von handlungsrelevantem Ernährungswissen behandelt. Die Studierenden erarbeiteten eigene Konzepte und Präsentationen zu den Themen; hierbei kam es insbesondere auch auf die didaktische Umsetzung und Vermittlung der wissenschaftlichen Inhalte an.

## **2.4 Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg**

### **Projekt „Gesunde Ernährung“ unter Co-Vorsitz der Dr. Rainer Wild-Stiftung**

Die in 2007 von Ministerpräsident Günther Öttinger 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. Dementsprechend breit sind die Themen: von Lärm- und Umweltschutz über Nachhaltigkeit in staatlichen Bauvorhaben bis zum Strafvollzug.

Ein Teilprojekt beschäftigte sich mit gesunder Ernährung unter dem Vorsitz des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg und der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Über 30 Institutionen und Verbände aus Baden-Württemberg, u. a. aus den Bereichen Bildung, Umwelt, Hauswirtschaft und öffentliche Verwaltung waren an dem Projekt beteiligt. Die Projektgruppe hat im Zeitraum von 2007 bis 2008 Grundlagen für die Verankerung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung in Schulen erar-

beitet und einen Projektantrag zur Einrichtung einer „Vernetzungsstelle Schulverpflegung“ erfolgreich durchgebracht.

Die Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung in Schulen ist ein wichtiger Beitrag zum Gesamtprofil „Gesunde Schule“ und zur aktuellen gesellschaftlichen Debatte um eine angemessene Schulverpflegung. Der Lebensraum Schule ist ein besonders wichtiger Ansatzpunkt, weil hier alle Kinder und Jugendlichen unabhängig von ihrem sozialen Status erreicht werden können. Als Grundlage ihrer Beratungen wurde von der Projektgruppe ein Leitbild „Nachhaltige Ernährung“ verabschiedet, das die vier Dimensionen Gesundheitsförderung, Alltagstauglichkeit, Umwelt- und Sozialverträglichkeit berücksichtigt. „Die Gruppe legte Wert auf eine Anerkennung der Gleichwertigkeit der vielfältigen Ziele“, heißt es dazu im Abschlussbericht.

Mit einem Fördervolumen von insgesamt 1.030.000 Euro verteilt über sechs Jahre (2008-2013), aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Nationaler Aktionsplan 2020), des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg und der Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg wurde im Sommer 2008 eine „Vernetzungsstelle Schulverpflegung“ – angebunden an die Deutsche Gesellschaft für Ernährung Baden-Württemberg – eingerichtet. Die Vernetzungsstelle hat folgende Aufgaben:

- Bereitstellen von zentralen Ansprechpartnern für Schulen und Schulträger,
- Konzeption und Erprobung regionaler Unterstützungsmodelle für Schulen und Schulträger,
- Aufbau und Schulung von lokalen Praxisberatern zur Betreuung von Schulen vor Ort,
- Erstellung und Pflege von Datenbanken zu Anbietern, Ausstattern, Beratern und Materialien rund um eine gesunde und nachhaltige Schulverpflegung.

Die Vernetzungsstelle hat darüber hinaus die Aufgabe, einen Leitfaden als Arbeitshilfe für Schulen zu erstellen, die gesunde Ernährung in ihrem Schulprofil verankern wollen. In einem weiteren Schritt soll der Leitfaden auch auf andere Bildungseinrichtungen, Betriebe und Senioreneinrichtungen übertragen werden.

Nachdem für die Vernetzungsstelle die Finanzierung bis 2013 gesichert und ein Beirat eingerichtet war, konnte die Projektgruppe „Gesunde Ernährung“ Ende 2008 mit einem erfolgreichen Resümee aufgelöst werden.

#### Weiterführende Links:

- Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg: [www.jetzt-das-morgen-gestalten.de/](http://www.jetzt-das-morgen-gestalten.de/)
- Projekt gesunde Ernährung: [www2.um.baden-wuerttemberg.de/servlet/is/35965/](http://www2.um.baden-wuerttemberg.de/servlet/is/35965/)
- Leitbild nachhaltige Ernährung: [www.gesunde-ernaehrung.org/de/Presse/Nachrichten](http://www.gesunde-ernaehrung.org/de/Presse/Nachrichten), > „Themenpatenschaft Ernährung“

## **2.5 Gesundheitsstiftungen**

Immer mehr Stiftungen sehen die Gesundheit des Menschen als eine wichtige stifterische Aufgabe an. Ob fördernd oder operativ, zahlreiche Stiftungen engagieren sich für die medizinische Forschung, für Rehabilitation, Therapie und Prävention. Im Bundesverband Deutscher Stiftungen waren im Januar 2009 rund 2.600 Stiftungen Mitglied, die Gesundheit im weitesten Sinne als Stiftungszweck nennen. Nicht eingeschlossen sind dabei Stiftungen der Behinderten- und Altenarbeit sowie Anstaltsträgerstiftungen.

Ein erstes Treffen sowie einen Erfahrungs- und Gedankenaustausch von Gesundheitsstiftungen initiierte der Bundesverband im September 2008 in Zusammenarbeit mit der Allianz Umweltstiftung, der Dr. Hans & Else Kröner-Stiftung für Gesundheit. Fortschritt. Soziales., der Erich Rothenfußer Stiftung und der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Im Mittelpunkt der Vorträge und Diskussionen von rund 40 Stiftungsvertretern stand die Frage, was Stiftungen in dem großen Feld Gesundheit leisten können und wo ihre Grenzen sind. Zugleich bot sich die Möglichkeit, Kontakte zu knüpfen und Kooperationen anzustoßen. Im Rahmen des Treffens, das von der Dr. Rainer Wild-Stiftung auch finanziell unterstützt wurde, wurde Dr. Gesa Schönberger zur kommissarischen Vorsitzenden des Forums gewählt und beauftragt, ein Jahr später ein weiteres Treffen zu organisieren.

### *Staatliche Verantwortung für gesunde Ernährung*

Anlässlich einer öffentlichen Sitzung des Deutschen Ethikrates verfasste das Forum Gesundheitsstiftungen eine Stellungnahme zum Thema „Staatliche Verantwortung für gesunde Ernährung“ (unveröffentlicht). Unter Federführung der Dr. Rainer Wild-Stiftung wurde das Papier im engen Dialog erarbeitet und dem Ethikrat vor seiner Sitzung am 26. November 2008 übersandt.

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

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

Laufzeit: 2008 bis 2012

Verbraucherforschung und damit die Grundlage für Verbraucherpolitik war bis Ende 2007 in Deutschland nicht institutionell verankert. Um diese Lücke zu schließen, wurde im Januar 2008 die erste Professur für „Konsumverhalten und europäische Verbraucherpolitik“ an der privaten SRH Hochschule in Calw (Schwarzwald) eingerichtet. Dort wird seitdem – in enger Verzahnung mit überregionalen und internationalen Forschungsprojekten – anwendungs- und verbraucherpolitisch orientierte Forschung betrieben. Von Beginn an fördert die Dr. Rainer Wild-Stiftung die Professur im Verbund mit einer anderen Stiftung und einem Unternehmen. Ziel der Professur ist es, valides Wissen über Konsumentenerwartungen und Konsumentenverhalten bereitzustellen sowie Anregungen für eine kompetente Verbraucherkommunikation für Wirtschaft, Politik und andere gesellschaftliche Institutionen zu geben. Eine weitere Aufgabe ist die Ausbildung von Studierenden des Verbraucher- und Wirtschaftsjournalismus in den Fächern Konsumverhalten und Verbraucherpolitik.

Ende 2008 wurde ein Kooperationsprojekt der Professur und der Dr. Rainer Wild-Stiftung zum Thema „Ernährungskommunikation für Männer“ begonnen.

Siehe auch

[www.hochschule-calw.de](http://www.hochschule-calw.de)

[www.hochschule-calw.de/de/fh-calw/1700.html](http://www.hochschule-calw.de/de/fh-calw/1700.html)

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

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

Laufzeit: unbegrenzt

Der interdisziplinäre Austausch von Wissenschaftlern steht beim Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens im Vordergrund. In den Jahren, in denen kein Symposium stattfindet, gelingt dieser Austausch mit Hilfe verschiedener Medien. So stand die Geschäftsstelle in 2008 via Rundmails über aktuelle Nachrichten und Anfragen mit den Mitgliedern regelmäßig im Dialog. Außerordentlich erfreulich entwickelten sich die „Mitteilungen“, von denen Ende 2008 das 16. Heft vorgelegt werden konnte. Aufgrund einer zunehmenden Wahrnehmung als Fachzeitschrift und einer verstärkten Nutzung als Quelle für Zitate, steigt die Nachfrage nach dem auch online verfügbaren Heft kontinuierlich an.

Im Nachgang zum Symposium „Wasser trinken“ wird ein Sammelband vorbereitet, der die überarbeiteten sowie zusätzlich eingeworbene Beiträge enthält. Es ist geplant, den Band im Herbst 2009 auf den Markt zu bringen.

Für das Symposium 2009, das sich mit dem „Essalltag als Herausforderung der Zukunft“ beschäftigen wird, wurden die Vorbereitungen in 2008 weitgehend abgeschlossen. Unter der Leitung von Prof. Dr. Volker Pudel wird das Symposium in vollständig neuem Format durchgeführt – so zum Beispiel mit einer engeren Ausrichtung auf den wissenschaftlichen Dialog und einer begrenzten Teilnehmerzahl.

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens wird seit 1996 von der Dr. Rainer Wild-Stiftung getragen. Er ist ein Zusammenschluss von Personen aus Wissenschaft und Wirtschaft und beschäftigt sich mit allen Fragen rund um Essen und Trinken. Naturwissenschaftliche Erkenntnisse werden in kulturelle und soziale Gegebenheiten eingebettet, indem ausdrücklich Grenzen zwischen beteiligten Wissenschaften überschritten und neue Perspektiven eröffnet werden. Mit seinen Aktivitäten möchte der Arbeitskreis dazu beitragen, ernährungsrelevante Probleme zu lösen und die Öffentlichkeit auf die Bedeutung von Essen und Trinken aufmerksam zu machen. Im Vordergrund steht der Austausch über wissenschaftliche Fragen der Esskultur. Die Geschäftsstelle ist zugleich Redaktion der „Mitteilungen“ des Arbeitskreises und organisiert im dreijährigen Turnus ein wissenschaftliches Symposium.

## 4 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

In den Bereichen Ernährungsbildung, Verbraucherverhalten, Esskultur und Geschmacksforschung kann sich die Stiftung dank zahlreicher Aktivitäten, Stellungnahmen und Veröffentlichungen immer stärker als kompetenter Ansprechpartner etablieren. Der vor einigen Jahren gefasste Entschluss, sich verstärkt auf ausgewählte Themenschwerpunkte zu konzentrieren, trägt Früchte. Dies belegen zum Beispiel die zahlreichen Anfragen zu Vorträgen und Interviews für die Fach- und Publikumspresse. Ein Arbeitsschwerpunkt lag 2008 auf den aktuell diskutierten Themen Schulverpflegung und Schulfruchtprogramme, zu denen die Stiftung – auch international – angefragt wurde. So hielt Dr. Gesa Schönberger einen Vortrag auf der Fruit Logistica in Berlin und wurde zur SFS-Conference „School Fruit: a healthy start for our children – Promoting School Fruit Schemes in the European Union“ nach Brüssel eingeladen.

Ein neues PR-Instrument, das diese positive Entwicklung unterstützt, ist das in 2008 erstmals erschienene Themenpapier „Fakten, Trends und Meinungen. Gesunde Ernährung interdisziplinär aufbereitet“. Das Themenpapier ist ein Service vor allem für Journalisten und Fachleute aus dem Ernährungsbereich. Die wissenschaftlich fundierten und kompakt aufbereiteten Texte beleuchten ausgewählte Fragen aus dem Themenbereich der Stiftung. Sie greifen interessante Punkte auf, bringen neue Aspekte ein, kommentieren, informieren und geben neue Denkanstöße. Die drei in 2008 erschienenen Ausgaben behandeln „Genuss“, „5 am Tag“ und „Geschmackspräferenzen“. Für 2009 sind drei weitere Ausgaben geplant.

Die letzten Jahre haben gezeigt, dass eine aktive Öffentlichkeitsarbeit sowohl für die positive Außenwahrnehmung als auch für den Ausbau des Stiftungsnetzwerks wichtig ist. Die Stiftung präsentierte sich deshalb auch in 2008 auf verschiedenen Fachausstellungen, wie zum Beispiel dem Wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V., dem gemeinsamen Kongress der drei großen Berufsverbände im Ernährungssektor BDEM, VDD und VDO<sub>E</sub> und dem aid-Forum „Du bist wie Du isst“. Daneben will die Stiftung aber auch Kontakte zu anderen Stiftungen ausbauen und war deshalb auf der Kooperationsbörse des Bundesverbandes Deutscher Stiftungen und dem 3. Stiftertag der Metropolregion Rhein-Neckar vertreten. Ein Medientreff in Heidelberg, bei dem Prof. Dr. Rainer Wild als Redner geladen war, sollte ausgewählten Journalisten und Stiftern ermöglichen, persönlich ins Gespräch zu kommen und so das Verständnis der Medien für die Stiftungsarbeit verbessern.

Dass die Arbeit der Stiftung Anerkennung findet, bewies die Nominierung der Stiftung für den Feri Stiftungspreis 2007. Auch wenn letztendlich eine andere Stiftung den Preis erhielt, bot die Preisverleihung im Februar 2008 in Berlin die Möglichkeit, sich einer neuen Zielgruppe vorzustellen. An dem Festakt nahmen namhafte Personen aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und der Stiftungswelt teil.

## 5 Stipendiaten

Frau M.Sc. oec. troph. Josa KAISER (Universität Kiel), war von Juni 2007 bis Juli 2008 als Stipendiatin in der Dr. Rainer Wild-Stiftung tätig. Sie arbeitete hauptsächlich an zwei Themen: Zum einen unterstützte sie das Projekt „Sensorik – Geschmack und gesunde Ernährung“. Sie wertete einen eigenen Datensatz aus der Studie aus, der sich mit der Frage beschäftigte, ob das Ernährungsverhalten genetisch geprägt ist und untersuchte den PROP-Status als hauptsächlichsten Einflussfaktor (PROP = Propylthiouracil; Substanz, die von manchen Personen als extrem bitter schmeckend, von anderen hingegen als geschmacksneutral wahrgenommen wird). Die Auswertung der Daten mündete in einem Manuskript, das in 2009 bei einer deutschsprachigen Ernährungsfachzeitschrift eingereicht werden soll. Zum anderen arbeitete Frau Kaiser am Thema „Schulfruchtprogramme“. Ihre Recherchen flossen in das 11. Heidelberger Ernährungsforum 2007 und in einen Fachartikel ein (siehe 7).

Im September 2008 erhielt Frau Dipl. oec. troph. Karin RÖMER (Fachhochschule Fulda) ein einjähriges Stipendium. Sie arbeitet vorrangig im Projekt „Sensorik – Geschmack und gesunde Ernährung“, bei dem sie die Datenauswertung unterstützt und den Zusammenhang zwischen genetisch bedingter Empfindlichkeit gegenüber der Bittersubstanz Propylthiouracil und der Wahrnehmung von süßen Geschmackseindrücken untersucht.

Im Oktober begann Herr M.Sc. oec. troph. Rene NACHTSHEIM (Universität Gießen) ein halbes Stipendium für sechs Monate. Herr Nachtsheim ist parallel mit halber Stelle an der Universität Gießen (Professur für Prozesstechnik in Lebensmittel- und Dienstleistungsbetrieben) tätig und führt dort ein Projekt zur nachhaltigen Verwertung von Nahrungsmittelreststoffen durch. Er arbeitet ebenfalls am Projekt „Sensorik – Geschmack und gesunde Ernährung“ und wertet einen Datensatz zum Verzehr von fettreichen Lebensmitteln aus.

## 6 Bibliothek

Auch in 2008 konnte die Dr. Rainer Wild-Stiftung ihre Bibliothek um eine beachtliche Zahl an Büchern und Zeitschriften erweitern. Die inhaltliche Bandbreite der Neuanschaffungen ist groß und spiegelt die ganzheitliche und interdisziplinäre Arbeitsweise der Stiftung wider. Zu Beginn 2008 wurde die Literaturdatenbank mit der Zeitschriften-datenbank und der Literatur der Projekte „Zeit“ und „Sensorik“ zusammengeführt, so dass der komplette Literaturbestand nun einheitlich in einem Programm verwaltet wird.

Mitte 2008 wurde das Projekt „Artikel allgemein“ neu angelegt, zu dem vor allem Forschungsberichte, wissenschaftliche Artikel und Literatur zum Thema „Ernährung und Ambiente“ gehören. Bisher gibt es hier an die 1000 Einträge. Zu den Zeitschriften sind derzeit fast 1200 Einträge verzeichnet, zur digitalen Literatur über 700. Aktuell gibt es 10.800 Einträge in der Datenbank (Stand: 23.01.2009).

## **7 Veröffentlichungen, Vorträge, Moderationen 2008**

### **Veröffentlichungen**

- HÄNEL, Andrej/SCHÖNBERGER, Gesa U.: Neue Impulse für die qualifizierte Ernährungsberatung, Ernährung Wissenschaft und Praxis Nr. 4, 2008, 169-176.
- HÖHL, Karolin/SCHÖNBERGER, Gesa U./BUSCH-STOCKFISCH, Mechthild: Measuring PROP (6-n-Propylthiouracil) taster status in untrained panels: Are there applicable methods? Poster bei der Third European Conference on Sensory and Consumer Research, Hamburg, 7.-10. September 2008.
- KAISER, Josa/SCHÖNBERGER, Gesa U.: Ein Schulfruchtprogramm für Deutschland, Ernährung im Fokus Nr. 8, 2008, 278-285.
- METHFESSEL, Barbara/JÄKEL, Lissy/HÖHL, Karolin: Experiment und Erfahrung: Geschmackssache, AOK Kindermagazin Nr. 6, 2008, 11-14.
- SCHÖNBERGER, Gesa U.: Ernährungsberatung in Deutschland – Ein Überblick, Weight Watchers Food Notes Nr. 1, 2008, 3.
- SCHÖNBERGER, Gesa U./HÄNEL, Andrej: Ein Zertifikat allein reicht nicht, UGB-Forum Nr. 5, 2008, 218-221.
- SEEMÜLLER, Thorsten: Gibt es einen Zusammenhang zwischen dem Ambiente und der Wahrnehmung und Bewertung von Mahlzeiten? Empirische Studie zur Erforschung von Esssituationen im Kontext von Ambiente. Inaugural Dissertation, Universität Gießen, 2008.
- SEEMÜLLER, Thorsten/ROTHER, E.C./LEONHÄUSER, I.-U.: Ambience: The influence of socio-demographic- and psychological factors on the perception and evaluation of meals. XXI. World Congress International Federation for Home Economics, 26.-31. Juli 2008, Luzern. Abstract Book, 78.

## Vorträge

- HÖHL, Karolin: Gesundheit braucht Genuss. Vortrag im Rahmen der Fortbildungstagung „Wer will mir sagen was richtig ist?“ der Pädagogischen Hochschule Heidelberg in Kooperation mit der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 14.-15. November 2008.
- HÖHL, Karolin: Ist der PROP-Status ein relevantes Klassifizierungsmerkmal für Sensorik-Panels? Vortrag im Rahmen des 15. Treffens des Arbeitskreises Sensorik, Waldenbuch, 2.-3. Juni 2008.
- HÖHL, Karolin/SCHÖNBERGER, Gesa U./BUSCH-STOCKFISCH, Mechthild: Water quality and taste sensitivity: Should the recommended concentrations in ISO 3972 be revised? Vortrag im Rahmen der Third European Conference on Sensory and Consumer Research, Hamburg, 7.-10. September 2008.
- HÖHL, Karolin/SCHÖNBERGER, Gesa U./METHFESSEL, Barbara: Gesundheit ist mehr als Ernährung und Leben ist mehr als Gesundheit. Vortrag im Rahmen der Fortbildungstagung „Wer will mir sagen was richtig ist?“ der Pädagogischen Hochschule Heidelberg in Kooperation mit der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 14.-15. November 2008.
- LÜDDECKE, Karolin: Geschmacksblindheit. Vortrag im Rahmen der VDO<sub>E</sub>-Weiterbildungsveranstaltung „Mit allen Sinnen prüfen“, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 11.-12. April 2008.
- LÜDDECKE, Karolin: Grundgeschmacksarten und Geschmacksempfindlichkeit. Vortrag im Rahmen der VDO<sub>E</sub>-Weiterbildungsveranstaltung „Mit allen Sinnen prüfen“, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 11.-12. April 2008.
- LÜDDECKE, Karolin: Schokoladengenuss – ein Stück Kultur. Vortrag beim 7. DGE-BaWü-Forum „Schokolade“, Universität Hohenheim, 6. März 2008.
- SCHÖNBERGER, Gesa U.: Die Zukunft des Gesundheitsmarktes. Vortrag bei der Arbeitsgemeinschaft leitende Lehrkräfte an Diätschulen in Deutschland, Stuttgart, 6. November 2008.
- SCHÖNBERGER, Gesa U.: Ernährung und Gesundheit im Spannungsfeld zwischen Alltag und Wissenschaft – Konflikte, Potenziale und Lösungen. Vortrag im Rahmen der Fortbildungstagung „Wer will mir sagen was richtig ist?“ der Pädagogischen Hochschule Heidelberg in Kooperation mit der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 14.-15. November 2008.
- SCHÖNBERGER, Gesa U.: Essen 2030. Wohin geht die Mahlzeit? Vortrag im Rahmen des 12. Heidelberger Ernährungsforums „Die Mahlzeit – Alte Last oder neue Lust?“, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 24.-25. September 2008.

SCHÖNBERGER, Gesa U.: Geschmack. Eine Einführung. Vortrag im Rahmen der VDO<sub>E</sub>-Weiterbildungsveranstaltung „Mit allen Sinnen prüfen“, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 11.-12. April 2008.

SCHÖNBERGER, Gesa U.: Machen Mahlzeiten stark? Vortrag im Rahmen des 12. Heidelberger Ernährungsforums „Die Mahlzeit – Alte Last oder neue Lust?“, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 24.-25. September 2008.

SCHÖNBERGER, Gesa U./KAISER, Josa: Schulfruchtprogramme – Erfahrungen aus anderen Ländern. Vortrag auf dem Hallenforum der Fruit Logistica, Berlin, 7. Februar 2008.

SEEMÜLLER, Thorsten: Wie das Ambiente unsere Wahrnehmung und Bewertung von Mahlzeiten beeinflusst. Vortrag im Rahmen des 12. Heidelberger Ernährungsforums „Die Mahlzeit – Alte Last oder neue Lust?“, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 24.-25. September 2008.

SEEMÜLLER, Thorsten/ROTHER, E.C./LEONHÄUSER, I.-U.: Ambience: The influence of socio-demographic- and psychological factors on the perception and evaluation of meals. Vortrag im Rahmen des XXI. World Congress International Federation for Home Economics, 26.-31. Juli 2008, Luzern.

### **Moderationen**

HÖHL, Karolin: Leitung des Workshops „Hygiene – ein ungeliebtes Thema nutzbringend in den Unterricht integrieren“, Fortbildungstagung „Wer will mir sagen was richtig ist?“ der Pädagogischen Hochschule Heidelberg in Kooperation mit der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 14.-15. November 2008.

SCHÖNBERGER, Gesa: Leitung des Workshops „Unverträglichkeiten – Hilfen, Alternativen, Fehlschlüsse, Mythen, Geschäfte“, Fortbildungstagung „Wer will mir sagen was richtig ist?“ der Pädagogischen Hochschule Heidelberg in Kooperation mit der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 14.-15. November 2008.

SCHÖNBERGER, Gesa: Moderation der Podiumsdiskussion „Aktionspläne: Planung und was dann?! – Ist Kompetenz in Ernährung gefragt?“, Bundeskongress „Demografischer Wandel und Lebensqualität“ des BDEM, VDD und VDO<sub>E</sub>, Wolfsburg, 25.-26. April 2008.

## **8 Mitgliedschaften der Dr. Rainer Wild-Stiftung 2008**

- § AGEV, Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V., Freising
- § 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 (Servicebüro)
- § 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. Bei ihren Tagungen, Projekten und Publikationen stehen die Themen Ernährungsbildung, Verbraucherverhalten, Esskultur und Sensorik im Mittelpunkt.

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