



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Tätigkeitsbericht 2006

Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mittelgewannweg 10
D – 69123 Heidelberg
Tel.: 06221-7511 200
Fax: 06221-7511 240
info@gesunde-ernaehrung.org
www.gesunde-ernaehrung.org

Tätigkeitsbericht 2006

Inhaltsverzeichnis

1	Zur Stiftung 2006	1
2	10. Heidelberger Ernährungsforum „Ernährungsberatung heute und morgen: Konkurrenz oder Kooperation?“	2
3	Projekte	3
	3.1 Sensorik	3
	3.2 Ernährungsberatung	4
	3.3 Ernährung und Ambiente	5
	3.4 Zeit und Ernährung	5
	3.5 Esskultur im Alltag	7
	3.6 Ernährungs- und Lebensstile	9
4	Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens	10
5	Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	11
6	Stipendiaten	12
7	Bibliothek	13
8	Vorträge und Veröffentlichungen 2006	13
9	Mitgliedschaften der Dr. Rainer Wild-Stiftung	15

1 Zur Stiftung 2006

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung blickte im Jahr 2006 auf 15 Jahre Stiftungstätigkeit zurück. Nach Suchbewegungen in den Anfängen hat sie sich ein Profil erarbeitet, das breite Zustimmung erfährt. Nichtsdestotrotz wurde das 15. Jahr zum Anlass genommen, neben dem Tagesgeschäft eine intensive interne Diskussion über Ziele und Ausrichtung der Stiftung zu führen. Dies betraf auch die Vision, die Leitsätze der Stiftung sowie ein Positionspapier zur Situation unserer Ernährung heute (www.gesunde-ernaehrung.org).

Eine Reform der Vorstands- und Kuratoriumstätigkeit wurde mit einer Änderung der Satzung verbunden. Ziel war es, die Arbeit der Stiftung noch stärker zu fokussieren und mit den gegebenen Mitteln zu maximieren. Die dabei gewonnenen Erkenntnisse fanden breiten Konsens und werden in den folgenden Jahren schrittweise umgesetzt.

Kontinuität und Glaubwürdigkeit verbunden mit einer Offenheit für aktuelle und zukünftige Fragen sind wesentliche Pfeiler der Stiftungsarbeit. Hinzu kommen zukünftig eine verstärkte überregionale Vernetzung sowie der Wunsch, sich intensiver an gesellschaftlichen Prozessen zu beteiligen. Überregional bedeutet dabei nicht nur Engagement auf bundesdeutschem Territorium, sondern auch der schrittweise Ausbau europäischer Kontakte.

Mit der für 2007 geplanten Publikation „Lebensqualität durch Ganzheitlichkeit“ (Arbeitstitel), die sich erstmals an die breite Öffentlichkeit richtet, sollen Erfahrungen mit dieser Zielgruppe gesammelt werden. Das Buch bietet auf unterhaltsame Weise einen Einblick in die verhaltensrelevanten Bereiche der Ernährung des Menschen.

Dank vieler Partner konnten auch in 2006 die bewährten Aktivitäten der Stiftung durchgeführt werden. Höhepunkte waren sicherlich das 5. Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens sowie das 10. Heidelberger Ernährungsforum. Beide Veranstaltungen wurden in den Konferenzräumen der Dr. Rainer Wild Holding GmbH & Co. KG in Heidelberg Wieblingen durchgeführt.

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung baute ihre Kontakte zum Bundesverband Deutscher Stiftungen sowie zu anderen deutschen Stiftungen weiter aus. Sie bekennt sich zu den „Grundsätzen guter Stiftungspraxis“, die der Bundesverband 2006 mit dem Ziel verabschiedete, Stiftungen einen inhaltlich umfassenden Rahmen für die Gestaltung ihrer jeweiligen Organisation und Arbeit zu geben.

Die Stiftung lebt von ihren Partnern, Freunden und Förderern, die sich mit den Stiftungsgedanken identifizieren. Diesen ist sie zu großem Dank verpflichtet, allen voran Prof. Dr. Rainer Wild. Alle neuen Kontakte sind jederzeit willkommen.

2 10. Heidelberger Ernährungsforum „Ernährungsberatung heute und morgen: Konkurrenz oder Kooperation?“

Seit 2005 beschäftigt sich die Dr. Rainer Wild-Stiftung innerhalb ihres thematischen Schwerpunktes der Ernährungsbildung mit der Ernährungsberatung. Sie war auch Thema des 10. Heidelberger Ernährungsforums am 27. und 28. September 2006 unter dem Titel „Ernährungsberatung heute und morgen: Konkurrenz oder Kooperation?“.

Ziel der Veranstaltung war es, Lösungsansätze zur Stärkung der qualifizierten Ernährungsberatung in Deutschland zu erarbeiten. Es wurde großen Wert darauf gelegt, unter den circa 60 Teilnehmern auch Vertreter von Berufs- und Verbraucherschutzverbänden sowie von Fachgesellschaften zu begrüßen.

Das Forum diente den Diskussionen, die durch Impulsreferate unterstrichen und eingeleitet wurden. In vertiefenden Workshops ging es um Angebot und Nachfrage qualifizierter Ernährungsberatung, um Netzwerke, Logos und andere Prüfzeichen sowie um Lobbyarbeit. Ausführlich diskutiert wurden ein gemeinsamer öffentlicher Auftritt und gemeinsame Kernbotschaften der qualifizierten Ernährungsberater. Auf dem Forum wurden auch Rechercheergebnisse der Dr. Rainer Wild-Stiftung zum Markt der Ernährungsberatung in Form eines Vortrags und eines Posters präsentiert.

Die Veranstaltung schloss mit dem Wunsch, den Weg zu mehr Kooperation und gemeinsamer Kommunikation fortzusetzen. Ein wichtiges Ergebnis ist das Positionspapier Ernährungsberatung, das im Anschluss an die Veranstaltung in Zusammenarbeit mit Hauptakteuren des Forums ausgearbeitet wurde. Es fasst die Thesen der Workshops und Impulsreferate zusammen und beinhaltet Empfehlungen für das weitere Vorgehen (siehe 3.2 und Homepage der Stiftung).

3 Projekte

3.1 Sensorik

Die Sensorik von Lebensmitteln ist ein Schlüssel zu gesunder Ernährung, denn sensorische Eigenschaften sind maßgeblich bestimmend dafür, ob etwas als „lecker“ und damit „gut“ empfunden wird oder nicht. Nur wenn ein Produkt der Prüfung durch die menschlichen Sinne standhält, wird es wiederholt gekauft. Seit Mai 2005 arbeitet die Dr. Rainer Wild-Stiftung intensiv an der Etablierung des Arbeitsschwerpunktes Sensorik. Die zentrale Fragestellung lautet „Kann Sensorik zu neuen Erkenntnissen über eine gesunde Ernährung des Menschen beitragen?“

Im August 2006 begann das erste Forschungsprojekt „Sensorische Schulung – Effekt auf die Geschmacksempfindlichkeit“, das von Frau Karolin LÜDDECKE betreut wird. Die Studie wird in Kooperation mit der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg (Studiendepartment Ökotrophologie; Frau Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch) und der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel (Lehrstuhl für Lebensmitteltechnologie; Frau Prof. Dr. Karin Schwarz) durchgeführt.

Das Projekt ist der erste Schritt eines Stufenkonzeptes. Die Feldphase erfolgte im zweiten Halbjahr 2006, mit einer Nachuntersuchung in 2007. Hierfür wurden 77 weibliche Studenten im Alter von 19 bis 28 Jahren rekrutiert. Im Mittelpunkt steht die Frage, welchen Effekt eine sensorische Schulung nach der ISO-Richtlinie 8586-1 auf die Geschmacksempfindlichkeit der Probanden hat. Besonderes Augenmerk fiel dabei auf die Wahrnehmung des süßen und bitteren Geschmacks.

Es wird angenommen, dass der Effekt der sensorischen Schulung auf die Geschmacksempfindlichkeit von verschiedenen Einflussfaktoren abhängt. Unter anderem werden das Ernährungsverhalten und die Bitterempfindlichkeit der Probanden gegenüber Propylthiouracil (PROP) als Einflussfaktoren untersucht.

Weiterhin prüft das Forschungsprojekt, welche Schulungsinhalte besonders effektiv sind. Bezogen auf die untersuchten Einflussfaktoren werden Aussagen getroffen, welche Personengruppen sich besonders gut sensorisch schulen lassen.

Das Forschungsvorhaben bildet die Basis für weitergehende Schritte. So soll neben der Variation der Einflussfaktoren (Geschlecht, Alter, sozialer oder ethnischer Hintergrund etc.) das Forschungsprojekt auch unter „real life“-Bedingungen durchgeführt werden.

Parallel initiierte die Dr. Rainer Wild-Stiftung ein Forschungsprojekt, das anhand der Intensitätsbewertung einer süßen (Saccharose) und einer bitteren (Koffein) Probe den Einfluss des PROP-Status auf die Geschmacksempfindlichkeit untersucht. Die praktische Durchführung fand zeitgleich mit der Hauptstudie statt. Die

Untersuchungsergebnisse sind Teil des Stufenkonzepts und tragen zur Beantwortung der Frage bei, ob Sensorik zu neuen Erkenntnissen über die gesunde Ernährung des Menschen führen kann. Das Projekt wird von der Stipendiatin Frau Sabrina NORCKAUER bearbeitet (siehe 6).

Erste Ergebnisse beider Studien sind im Februar 2007 zu erwarten.

3.2 Ernährungsberatung

Professionelle Ernährungsberatung ist für die Betroffenen präventiv und kurativ von großer Bedeutung; unprofessionelle Beratung kann leicht in die Irre führen, teilweise auch großen Schaden anrichten. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung nahm sich deshalb bereits 2005 des Themas Beratung als Teil ihrer Beschäftigung mit der Ernährungsbildung an. Wesentliches Ziel war es, die Situation des Ernährungsberatungsmarktes zu klären, den Dialog mit zahlreichen Verbänden und Interessengruppen aufzunehmen und einen Ausblick in die Zukunft zu wagen.

Zu Beginn des Projektes standen Marktanalysen und Vergleiche zwischen den Anbietern. Dabei wurde deutlich, dass das Angebot in seiner Qualität sehr verschieden ist. Für den Verbraucher ist dies nahezu unübersichtlich und schwer zu beurteilen. Von dem Angebot der Ernährungsberatung allgemein grenzt sich ein Kreis qualifizierter Berater ab, die auf Basis definierter Kriterien arbeiten und verschiedene Netzwerke und Qualitätszirkel gebildet haben. Mit diesem Kreis wurde der Dialog aufgenommen und zum 10. Heidelberger Ernährungsforum eingeladen (siehe 2).

Hintergrund dieses Projektes war die Anfang des Jahres 2006 veröffentlichte Rahmenvereinbarung zur Qualitätssicherung der Ernährungsberatung. Der neu gegründete Koordinierungskreis für qualifizierte Ernährungsberatung regelt darin die notwendige Qualifikation der Berater und deren Aufgabengebiete. Dies war nötig, weil der Beruf des Ernährungsberaters nicht geschützt ist und einige Berater für ihre Tätigkeit nur unzureichend ausgebildet sind.

Ergebnis des Heidelberger Ernährungsforums ist das über die Homepage der Stiftung frei zugängliche Positionspapier Ernährungsberatung. Darin wird unter anderem gefordert,

- die qualifizierte Ernährungsberatung in ihrer Gesamtheit zu evaluieren,
- eine gemeinsame Kommunikation aufzubauen,
- ein Leitbild zu formulieren und
- einen Schutz des Verbrauchers vor unseriösen Anbietern öffentlich zu vertreten.

Sinnvoll wäre nun die Gründung einer Dachgesellschaft der Ernährungsberater. Hierfür wurde ein erstes Modell erarbeitet.

3.3 Ernährung und Ambiente

Den situativen, sozialen und kulturellen Elementen beim Essen wird immer noch relativ wenig Bedeutung beigemessen. Aus ganzheitlicher Sicht sind aber gerade solche Fragen interessant. Um das Ernährungsverhalten des Einzelnen differenzierter zu betrachten, ist das Thema „Ernährung und Ambiente“ seit mehreren Jahren ein Interessensschwerpunkt der Dr. Rainer Wild-Stiftung.

Das von der Stiftung geförderte Promotionsprojekt „Gibt es einen Zusammenhang zwischen dem Ambiente und der Wahrnehmung und Bewertung von Mahlzeiten? Eine empirische Studie zur Erforschung von Esssituationen im Kontext von Ambiente“ von Herrn Thorsten SEEMÜLLER ging 2006 in die Auswertungsphase. Diese konnte im dritten Quartal abgeschlossen werden. Die Promotion wird voraussichtlich 2007 abgeschlossen.

Im Rahmen seiner Dissertation betreut Herr Seemüller zwei Masterarbeiten am Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Gießen. Diese befassen sich mit der Frage, ob soziodemografische Daten, wie der berufliche Bildungsabschluss, das Einkommen und das Alter, die Wahrnehmung und Bewertung der Studienteilnehmer beeinflussen und ob bzw. wie sich Männer und Frauen in ihrem Wahrnehmungs- und Bewertungsverhalten unterscheiden. Die Ergebnisse der Arbeiten fließen in das Promotionsprojekt ein. Teilergebnisse des Projektes wurden im Rahmen des 43. Kongresses der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. am 9. und 10. März 2006 präsentiert (siehe 6).

3.4 Zeit und Ernährung

Der richtige Umgang mit Zeit in der Ernährung ist ein Schlüssel zu aktuellen Ernährungsproblemen. Zeitmangel wird in allen Ländern Europas übereinstimmend als wesentlicher Grund dafür angegeben, dass es nicht leicht fällt, sich gesund zu ernähren. Dabei ist auffällig, dass dies besonders Personen mit unregelmäßigem Tagesablauf betrifft (Personen mit hohem sozio-ökonomischen Status, aber auch Arbeitslose und Rentner).¹

Nur ein kompetenter Umgang mit Zeit macht gesunde Ernährung möglich; nur so kann Ernährung präventiv sein; nur so bleibt Raum für Genuss. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung bearbeitet das Themenfeld „Zeit & Ernährung“ seit 2003. In mehreren Workshops und einem Heidelberger Ernährungsforum in 2005 wurde das Thema interdisziplinär diskutiert. In 2006 wurde eine von der Stiftung geförderte Diplomarbeit fertig gestellt, die sich mit dem Stellenwert der Ernährung unter Zeitaspekten beschäftigte.

¹ Eurobarometer: Gesundheit und Ernährung, 2006, S. 25ff.

Essen nur noch nebenbei? Eine Empirische Untersuchung des (Ernährungs-) Alltags von Studentinnen

Kooperationspartner: Prof. Dr. Christa Wehner, Markt- und Kommunikationsforschung;
Fachhochschule Pforzheim

Diplomandin: Marion Hübner

Bearbeitungszeit: 2005-2006

Die Arbeit zeigt, dass Essen einen hohen Stellenwert im Alltag von Studentinnen besitzt. So wird beispielsweise aus Motiven wie Gesundheit und Genuss viel Zeit für die Ernährung aufgewendet. Bei Zeitmangel wird das Essen im Alltag jedoch verdrängt: Nebenbeschäftigungen beim Essen, wie z. B. Lernen und Lesen, nehmen zu, während die verwendete Zeit für das Einkaufen abnimmt.

Der Stellenwert und die Qualität des Essens sind folglich stark abhängig von der Studienphase. Besonders deutliche Unterschiede im Essverhalten sind am Wochenende, während der Prüfungszeit und am Semesteranfang zu beobachten. Rückschlüsse auf den aktuellen Stellenwert der Ernährung ergeben sich aus der dafür aufgewandten Zeit. So sinkt z. B. in der Prüfungszeit der Aufwand für die Beschaffung und Zubereitung des Essens. Die Ernährung dient dann vor allem der Energieaufnahme.

Die Arbeit basiert auf der Auswertung von 17 qualitativen Interviews mit Studentinnen. Die Ergebnisse wurden mit denen anderer Studentenforschungen verglichen und in eine theoretische Betrachtung über den Umgang mit Zeit und Ernährung eingebettet.

3.5 Esskultur im Alltag

Leitung: Prof. Dr. Barbara Methfessel, Pädagogische Hochschule Heidelberg

Laufzeit: unbefristet

Die Ernährungsbildung in Schulen stand 2006 mehr denn je in der öffentlichen Diskussion. Ihr Stellenwert, ihre Qualität und der Umfang des Angebots werden politisch und gesellschaftlich breit diskutiert. Das von der Dr. Rainer Wild-Stiftung geförderte Projekt „Esskultur im Alltag“ stellt sich seit mehr als zehn Jahren diesen Fragen und zielt darauf ab, neue Ansätze der Ernährungsbildung zu entwickeln.

Forschungsvorhaben

Wie essen Jugendliche? Wie und was lernen sie wirklich über Ernährung und Esskultur? Welche Rolle spielt das Elternhaus, welche die sogenannte Peer Group? Wie gehen sie mit anderen Esskulturen um? Mit welcher Ernährungsbildung sind Jugendliche zu erreichen? Wie müssen Lehrkräfte für diese Aufgaben vorbereitet werden? Das sind einige Kernfragen, denen mit verschiedenen Forschungsansätzen im Projekt nachgegangen wird. In 2006 wurden zwei Dissertationen abgeschlossen:

BARTSCH, Silke: Jugendesskultur: Bedeutungen des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup, Dissertation Pädagogische Hochschule Heidelberg 2006 (www.ub.uni-heidelberg.de/archiv/6872/). Die Arbeit wird auch in der Schriftenreihe der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung veröffentlicht).

RÖSSLER-HARTMANN, Margot: Die Ernährungsversorgung als Lernfeld im Alltag der Jugendlichen, Dissertation Pädagogische Hochschule Heidelberg 2006 (im Erscheinen).

Lehrerfortbildung

Am 17. und 18. März 2006 fand an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg im Rahmen des Projektes eine Lehrerfortbildung mit 60 Teilnehmerinnen und Teilnehmern zum Thema „Kinder, Jugend und Konsum – Neue Orientierungen der Verbraucherbildung“ statt. Anhand unterschiedlicher Themenbereiche wurden Kriterien des Verbraucherhandelns (Gesundheits-, Umwelt- und Sozialfolgen) sowie sozioökonomische Grundlagen für Konsumkompetenzen thematisiert und dazu Unterrichtsbeispiele vorgestellt und diskutiert.

Die Projektergebnisse zielen auf eine gesundheitsförderliche und sozial verantwortliche Gestaltung der Esskultur in Schulen. Sie flossen in zahlreiche bundesweite Projekte ein. So in „Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen“ (REVIS), in den Arbeitskreis „Ernährung und Esskultur in Schulen“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) sowie mittelbar auch in die Projekte „Ernährungswende“ (www.ernaehrungswende.de), „OSSENA – Ernährungsqualität als Lebensqualität“ (www.ossena-net.de) und „Sciencekids – Kinder entdecken Gesundheit“ der AOK Baden-Württemberg (www.sciencekids.de).

Weitere Informationen: www.ph-heidelberg.de/wp/methfess/

Ausgewählte Publikationen

BARTSCH, S./METHFESSEL, B./SCHLEGEL-MATTHIES, K.: Pizza, Pasta and Döner Kebab: Mediterranean Dishes in the Everyday Life of German Young People. In: LYSARTH, P. (Ed.): Mediterranean food – concepts and trends, Zagreb 2006, Etnografija, 149-172.

METHFESSEL, B.: Information – Belehrung – Begleitung. Ernährungskommunikation in Bildung und Beratung. In: BARLÖSIUS, E./REHAAG, R. (Hg.): Skandal oder Kontinuität. Anforderungen an eine öffentliche Ernährungskommunikation, WZB [Veröffentlichungsreihe der Forschungsgruppe Public Health], Berlin 2006, 52-61.

METHFESSEL, B. (Hg.): Esskultur als Unterrichtsthema, Haushalt & Bildung, 2006, 83 (4).

3.6 Ernährungs- und Lebensstile

Ernährung bedeutet mehr als reine Nahrungsaufnahme und wird von vielen Faktoren beeinflusst – so auch vom Lebensstil. Frau Tanja PORTZ beschäftigte sich im Rahmen eines externen Stipendiums mit dem Zusammenhang von Ernährungs- und Lebensstilen. Frau Portz, Doktorandin an der Abteilung Kulturanthropologie/Volkskunde der Universität Bonn, befragte im Zeitraum von Oktober 2004 bis Januar 2006 120 Laien und Experten zu ihren Ernährungs- und Lebensstilen (siehe 6).

Aus dem Fragebogen sowie den leitfadengestützten Experteninterviews ergaben sich Aussagen z. B. über die bevorzugte Einkaufsstätte, den Wandel des Ernährungsstils im Laufe der Lebensphasen sowie den Stellenwert, den die Ernährung im Leben der Befragten einnimmt. Parallel wurden so genannte Typenprofile erarbeitet, die sich aus der Befragung der Laien sowie aus Rechercheergebnissen ableiten ließen. Die vier identifizierten Typenprofile stellen klischeebetonte Extrembeispiele dar:

- Der ernährungsbewusste Gesundheitsfanatiker,
- der desinteressierte Billiggenießer,
- der gestresste Gourmet sowie
- der freudlose Gewohnheitsvielesser.

Neben soziodemografischen Merkmalen flossen auch andere Merkmale, wie z. B. der bevorzugte Einrichtungs- und Kochstil mit ein. Der Ernährungsstil wurde ausführlich dokumentiert.

4 Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Vorstand: Prof. Dr. Gerhard Neumann (München/Berlin), Prof. Dr. Alois Wierlacher (Bayreuth/Walldorf), Prof. Dr. Rainer Wild (Heidelberg); bis Mai 2006
Prof. Dr. Angelika Ploeger (Kassel/Witzenhausen); PD Dr. Gunther Hirschfelder (Bonn); Dr. Gesa Schönberger (Heidelberg); seit Juni 2006
Prof. Dr. Volker Pudel (Göttingen); durchgehend

Laufzeit: unbegrenzt

Wasser ist in den Köpfen der Menschen ein widersprüchlich bewertetes Lebensmittel. Das zeigte das Symposium „Wasser trinken“, das der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens auf Einladung der Dr. Rainer Wild-Stiftung vom 18. bis 20. Mai 2006 in Heidelberg veranstaltete.

Welche Bedeutung hat das Trinken von Wasser im privaten und öffentlichen Leben? Welchen kulturellen Wert messen wir ihm bei? Wie viel Wasser braucht der Mensch und warum ist Wasser erst dann ein Thema, wenn es nicht mehr fließt?

Diesen und anderen Fragen gingen die rund 60 Teilnehmer nach. Das klar eingegrenzte Thema unterstrich die Bedeutung des Wassertrinkens historisch, gegenwärtig und zukünftig. Es bot einen erweiterten Blick auf die alltägliche Handlung des Wassertrinkens. Ziel war es, auf das wichtige und zugleich facettenreiche Thema des Wassertrinkens aufmerksam zu machen und es im Dialog von Natur- und Kulturwissenschaften weiter zu entwickeln.

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 will der Arbeitskreis helfen, ernährungsrelevante Probleme zu lösen und die Öffentlichkeit auf die Bedeutung von Essen und Trinken aufmerksam zu machen.

Der Arbeitskreis veröffentlicht einmal jährlich die Zeitschrift „Mitteilungen“. Das Heft ist Medium für Fachbeiträge, Literaturhinweise, Wissenswertes und Neuigkeiten aus dem Arbeitskreis und fördert den Austausch zwischen den verschiedenen Wissenschaftsdisziplinen. Die Mitteilungen stehen auf der Homepage kostenlos zum Download bereit. Im dreijährigen Turnus veranstaltet der Arbeitskreis wissenschaftliche Symposien, die allen Interessierten offen stehen.

5 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Die Schwerpunkte der PR- und Öffentlichkeitsarbeit lagen in 2006 bei den Zielgruppen Wissenschaft und Fachleute aus dem Ernährungsbereich. Zwei Meilensteine konnten erreicht werden. Zum einen wurden die in 2005 entwickelten Leitsätze und die Vision der Dr. Rainer Wild-Stiftung schriftlich fixiert und auf der Homepage veröffentlicht (siehe 1). Zum anderen ging die neu gestaltete Homepage der Dr. Rainer Wild-Stiftung Mitte 2006 online. Der neue Internetauftritt bietet weiterhin Informationen zu den Aktivitäten der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Veranstaltungs- und Literaturtipps, Links zu Institutionen und Organisationen aus dem Ernährungsbereich sowie kostenfreie Downloads. Neu sind dagegen ein Überblick über die Themen der Stiftung sowie die Infothek, die erstmals Links und Tipps direkt für den Verbraucher bereitstellt. Der neue Internetauftritt wurde öffentlichkeitswirksam begleitet, die Besucherzahlen stiegen deutlich an.

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung war 2006 erstmals auf Fachausstellungen vertreten. In Kooperation mit 5 am Tag e. V. präsentierte sie ihre Arbeit auf der Adipositas-Fachtagung „Mit Leib und Seele“ in Neckargemünd sowie auf dem Bundeskongress „Kompetenz in Ernährung“ in Wolfsburg. Das kombinierte Angebot von Theorie und Praxis stieß bei den Tagungsbesuchern auf positive Resonanz. Für 2007 sind weitere gemeinsame Aktionen geplant.

Im Rahmen einer Exkursion besuchten die Örtlichen Gruppen Neustadt/Ludwigshafen und Heidelberg des Verbands der Oecotrophologen (VDO_E) die Dr. Rainer Wild-Stiftung im Oktober 2006. Die Teilnehmerinnen erhielten einen Einblick in die deutsche Stiftungslandschaft sowie in die Themen und Projekte der Stiftung.

Von Medien und Partnern wurde die Stiftung auch in diesem Jahr als kompetenter Ansprechpartner in Anspruch genommen. Neben Vorträgen auf verschiedenen Fachtagungen und öffentlichen Veranstaltungen (siehe 8) gab Dr. Gesa SCHÖNBERGER Interviews für die Fach- und Publikumspresse sowie für einen Radiobeitrag zum Thema „Wasser trinken“ (SWR 2 Wissen, 27.09.06). Außerdem wurde sie zum SRH Sky-Talk zum Thema „Adipositas – Gesundheitsrisiko oder Panikmache?“ (Rhein Neckar Fernsehen, 26.04.06) sowie zu einer Pressekonferenz von Kraft Foods Deutschland GmbH zum Thema Genuss eingeladen.

Die Fachpresse wurde regelmäßig über die Aktionen der Stiftung informiert. Stiftungspublikationen wurden in Fachzeitschriften rezensiert und erstmals mit einer Anzeige beworben. In einer Sonderbeilage zu Stiftungen in der DIE ZEIT im September 2006 erschien eine Darstellung der Ziele und Tätigkeiten der Dr. Rainer Wild-Stiftung.

6 Stipendiaten

Herr Dipl. oec. troph. Thorsten SEEMÜLLER wurde in 2006 ganzjährig von der Dr. Rainer Wild-Stiftung als externer Diplomand von Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser, Professur für Ernährungsberatung und Verbraucherverhalten am Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Gießen gefördert. Nachdem die Feldforschung seiner Studie in 2005 durchgeführt worden war, diente das Jahr 2006 der Datenauswertung und der Publikation (siehe 3.3).

Frau Dipl. oec. troph. Cathrin WITTEKIND, die an einem Konzept zur Sensorik (siehe 3.1) sowie an dem Thema Ernährungsberatung (siehe 3.2) gearbeitet hatte, schied Ende März 2006 aus der Dr. Rainer Wild-Stiftung aus.

Ihre Aufgaben übernahm Frau Dipl. oec. troph. (FH) Sabrina NORCKAUER ab April 2006. Frau Norckauer entwickelte im Rahmen des sensorischen Schwerpunkts der Dr. Rainer Wild-Stiftung eine eigene Fragestellung, führte Untersuchungen dazu durch und begann mit deren Auswertung. Hierzu war auch ein 8-wöchiger Forschungsaufenthalt an der Hochschule für angewandte Wissenschaften, Hamburg notwendig (siehe 3.1).

Frau Dipl. oec. troph. Karolin LÜDDECKE war bis Ende April 2006 als Stipendiatin der Stiftung mit dem Buchprojekt „Lebensqualität durch Ganzheitlichkeit“ betraut (siehe 1). Sie übernahm dann eine wissenschaftliche Mitarbeiterstelle und betreut seitdem vorwiegend die sensorischen Untersuchungen (siehe 3.1).

Als externe Stipendiatin wurde Frau Tanja PORTZ an der Abteilung Kulturanthropologie/Volkskunde der Universität Bonn bis April 2006 gefördert. Sie untersuchte den Zusammenhang von Ernährungs- und Lebensstilen im Rahmen ihrer Dissertation. Die Arbeit wird voraussichtlich in 2007 fertig gestellt (siehe 3.6).

7 Bibliothek

Die Bibliothek ist wesentlich für die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung und ihr Bestand wurde in 2006 sukzessive ausgebaut. Ein Großteil der Bücher und Zeitschriften befasst sich mit den Themen Esskultur, Lebensmittelkunde, Diätetik und Sensorik. Aktuell sind an die 6000 Bücher und Artikel in der Datenbank aufgenommen, davon über 1000 Monographien und 500 Sammelwerke (Stand: 25.01.2007).

Da das bisherige Literaturverwaltungssystem die steigenden Anforderungen nicht mehr erfüllen konnte, wurde im Februar 2006 die bisherige Datenbank in ein neues System übertragen. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung arbeitet nun mit „Citavi“, einem professionellen und leicht zu bedienenden Bibliotheksprogramm, mit dem auch die Anbindung an Online-Kataloge anderer Bibliotheken möglich ist. Für die Einheitlichkeit der Einträge war es notwendig, das Katalogisierungssystem zu überarbeiten und alle Angaben zu vorhandenen Titeln sowie die Schlagwortvergabe zu prüfen.

8 Vorträge und Veröffentlichungen 2006

HIRSCHFELDER, Gunther/SCHÖNBERGER, Gesa U.: Cherchez la choucroute! In: GOLDSTEIN, Darra/MERKLE, Kathrin (Hg.): Cultures Culinaires d'Europe, Straßburg 2006, 187-198.

SCHÖNBERGER, Gesa U.: Keine Zeit für's Essen? Fast Food und Übergewicht. Vortrag im Rahmen der Adipositas-Fachtagung „Mit Leib und Seele“, Neckargemünd, 17. März 2006.

SCHÖNBERGER, Gesa U.: Trinkkulturen im privaten und öffentlichen Leben. Vortrag auf dem 5. Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens „Wasser trinken“, Heidelberg, 18.-20. Mai 2006.

SCHÖNBERGER, Gesa U.: Senses and food choice in modern societies. Vortrag auf dem SAM Sensory Marketing Seminar 2006, Zürich, 19.-20. Juni 2006.

SCHÖNBERGER, Gesa U.: Genießen, entspannen, Kraft schöpfen – nachhaltige Esskultur. Vortrag bei der Tagung der Evangelischen Akademie Tutzing „Erneuerbar. Öko-sozial orientierte Lebensstile“, Tutzing, 15.-17. September 2006.

SCHÖNBERGER, Gesa U.: Die Dr. Rainer Wild-Stiftung, Stiftung für gesunde Ernährung Heidelberg. Vortrag im Rahmen einer Sitzung des Lions Clubs Heidelberg, 10. Oktober 2006.

SCHÖNBERGER, Gesa U.: Öffentlichkeitsarbeit für kleine und mittlere Stiftungen. Vortrag beim 2. Stifterforum Heilbronn, 23. November 2006.

- SCHÖNBERGER, Gesa: Fit Kid? Zur Ernährungssituation der Kinder in Heidelberg. Vortrag im Rahmen der Fachtagung „Gesündere Kinder in unserer Stadt“, Heidelberg, 4. Dezember 2006.
- SCHÖNBERGER, Gesa U./HÄNEL, Andrej: Der Markt der organisierten Ernährungsberatung. Vortrag im Rahmen des 10. Heidelberger Ernährungsforums der Dr. Rainer Wild-Stiftung „Ernährungsberatung heute und morgen: Konkurrenz oder Kooperation?“, Heidelberg, 27.-28. September 2006.
- SCHÖNBERGER, Gesa U./LÜDDECKE, Karolin: Zwischen Kommerz und Lebenshilfe. Was Sie über die Qualität von Ernährungsinformationen wissen sollten. Lehrerfortbildung „Kinder, Jugend und Konsum – Neue Orientierungen in der Verbraucherbildung“, Heidelberg, 17.-18. März 2006
- SEEMÜLLER, Thorsten/LEONHÄUSER, Ingrid-Ute/SCHÖNBERGER, Gesa U.: Wie unterscheiden sich Wahrnehmung und Bewertung von Mahlzeiten in alltäglichen Esssituationen? Vortrag im Rahmen des 43. Wissenschaftlichen Kongresses der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Stuttgart Hohenheim, 9.-11. März 2006.

9 Mitgliedschaften der Dr. Rainer Wild-Stiftung

- AGEV, Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V., Freising
- Apfel e.V., Alumni & Partner der Friedrich-Schiller-Universität Jena
- 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, Ökotröphologie und Umweltmanagement Gießen e.V., Gießen
- 5 am Tag e. V., Frankfurt a. M.
- Heidelberger Kunstverein, Heidelberg
- Plattform Ernährung und Bewegung e.V., Berlin
- Slow Food Deutschland, Münster
- UGB, Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V., Wettenberg/Gießen
- Universitätsbund Hohenheim e. V., Stuttgart

Heidelberg, 22. Februar 2007

Dr. Gesa Schönberger

Geschäftsführerin