



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Tätigkeitsbericht 2005

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 2005

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Übersicht über das Jahr 2005	3
2	Dr. Rainer Wild-Preis 2005	5
3	9. Heidelberger Ernährungsforum „Geschmack der Zeiten – Zeiten der Ernährung“	6
4	Publikationen der Dr. Rainer Wild-Stiftung	7
	4.1 In 2005 erschienene Bücher	7
	4.2 Laufende und geplante Buchprojekte	9
5	Einzelprojekte/Veranstaltungen	10
	5.1 Zeit und Ernährung	10
	5.2 Ernährung und Ambiente	12
	5.3 Esskultur im Alltag – Neue Ansätze der Ernährungsbildung	13
	5.4 Sensorik	14
	5.5 Ernährungsberatung im Sinne der Dr. Rainer Wild-Stiftung	15
6	Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens	16
7	Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	17
8	Stipendiaten und Praktikanten	19
9	Bibliothek	21
10	Veröffentlichungen und Vorträge 2005	21
11	Mitgliedschaften	23

1 Allgemeine Übersicht über das Jahr 2005

Herausforderungen in vielerlei Hinsicht brachte das Jahr 2005 für die Dr. Rainer Wild-Stiftung: Es war das erste Kalenderjahr in den neuen Räumen im Mittelgewannweg, unter neu strukturiertem Vorstand und neuer Geschäftsführung. In 2005 wurde die Tochter-Stiftung *fruit* – International Fruit Foundation aufgelöst. Durch personelle Neuorganisation konnte die Leistung des Teams deutlich gesteigert werden und lange geplante Projekte wurden begonnen. Im Laufe des Jahres konnte die Stiftung erste Erfahrungen mit Veranstaltungen im dafür geschaffenen Konferenzzentrum der Dr. Rainer Wild Holding sammeln.

Im Vordergrund aller Veränderungen stand der Wunsch des Stifters, Prof. Dr. Rainer Wild, dass sich die Stiftung in ihrer Arbeit stärker auf ihre Kernkompetenzen konzentriert, um diese in Zukunft gezielt ausbauen zu können. Dazu wurden zahlreiche Diskussionen um Vision und Leitbild der Stiftung, um Zielgruppen, Maßnahmen und Projekte geführt (siehe 7).

Eine in diesem Rahmen wesentliche Entscheidung war, die *fruit*, die der Dr. Rainer Wild-Stiftung angegliedert und von ihr verwaltet worden war, aufzulösen. Diese, zuletzt ausschließlich den wissenschaftlichen Nachwuchs fördernde Institution mit geringen finanziellen Mitteln und ebenso geringer öffentlicher Relevanz, war nie Absicht des Stifters gewesen.

Dennoch hatte die *fruit* dank der von ihr geförderten Nachwuchswissenschaftler stets eine lange Liste hochrangiger Publikationen vorzuweisen. In 2005 promovierten zuletzt Nicolai Berardini (Universität Hohenheim) und Samira Labib (Universität Würzburg). Berardini erhielt im Juni 2005 gemeinsam mit einem weiteren Absolventen den Förderpreis der Stuttgarter Hofbräu Stiftung, der mit 10.000 Euro dotiert ist. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung gratuliert ihm herzlich zu dieser erneuten Auszeichnung.

Nicht zuletzt aufgrund der außergewöhnlichen Leistungen der Stipendiaten fiel die Entscheidung zur Auflösung der *fruit* nicht leicht. Eine Reintegration in die Dr. Rainer Wild-Stiftung erschien jedoch zukunftssträchtig und wurde im ersten Halbjahr 2005 mit Zustimmung des Regierungspräsidiums Karlsruhe umgesetzt. Zugleich erhielt die Dr. Rainer Wild-Stiftung den Auftrag, mit Schwerpunkt Sensorik mittelfristig ein neues naturwissenschaftliches Standbein aufzubauen (siehe 5.4).

Die Sensorik war nicht das einzige Thema, das schon länger zum Start vorbereitet war. Auch ein Buch, das über gesunde Ernährung im Sinne der Dr. Rainer Wild-Stiftung informiert, stand an. Dies soll die Öffentlichkeit als neue Zielgruppe erschließen und grundlegende inhaltliche Aussagen des ganzheitlichen Stiftungsgedankens vermitteln (siehe 4.2).

Doch auch die bewährten Projekte, für die die Stiftung inzwischen in der Fachwelt über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt ist, wurden in den neuen Räumen fortgeführt. So wurde die jährlich stattfindende Lehrerfortbildung von Prof. Dr. Barbara Methfessel (Pädagogische Hochschule Heidelberg) auf Einladung der Stiftung im Konferenzzentrum der Dr. Rainer Wild Holding durchgeführt; ebenso fanden die Verleihung des Dr. Rainer Wild-Preises 2005 sowie diverse in- und externe Workshops und Fortbildungen statt (siehe 2; 3; 5.1; 5.3).

Für all dies war schließlich ein Projektmanagement notwendig geworden, das in Umfang und Aufwand das bisher geleistete weit überstieg. Aus diesem Grund wurden personelle Weichen gestellt. Das operative Team der Dr. Rainer Wild-Stiftung wurde umstrukturiert und mit einer Teilzeitsekretärin und einer wissenschaftlichen Mitarbeiterin (ab 2006) verstärkt.

2 Dr. Rainer Wild-Preis 2005

Der diesjährige Dr. Rainer Wild-Preis ging an die Sophie-und-Hans-Scholl-Gesamtschule, Wiesbaden für ihre Bemühungen um eine gesunde Ernährung in der Schule. Prof. Dr. Rainer Wild überreichte den mit 15.000 Euro dotierten Preis am 10. Juni 2005 im Rahmen einer Feierstunde im Konferenzzentrum der Dr. Rainer Wild Holding an Schulleiter Paul Degenhardt. Die hessische Kultusministerin, Karin Wolff, und die Oberbürgermeisterin der Stadt Heidelberg, Beate Weber, unterstrichen in ihren Festreden, wie wichtig das Thema gesunde Ernährung bereits im Kindesalter sei und würdigten das stetige Engagement der Stiftung. Die Schule verdiene aufgrund ihrer Vorreiterrolle und Vorbildfunktion diese Auszeichnung.

Seit rund sieben Jahren unterhält die Schule die „Esswerkstatt“. Kern des Konzeptes ist der Mittagstisch, der sich an den Empfehlungen des Forschungsinstituts für Kinderernährung, Dortmund, orientiert. Ergänzt wird das Mittagessen durch den „Saftladen“, in dem die Schüler selbst produzierten Apfelsaft verkaufen sowie durch eine Cafeteria mit einem ausgewogenen Frühstücks- und Snackangebot. Neben dem reinen Verpflegungsangebot umfasst die „Esswerkstatt“ auch Unterrichtseinheiten, Aktionen und Projekte, bei denen sich alles ums Essen und um die gesunde Ernährung dreht. Die Schüler lernen anhand von Geruch und Geschmack Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln zu erkennen sowie deren Geschmacksvielfalt zu entdecken. Hinter dem Konzept der „Esswerkstatt“ steht ein ganzheitlicher Ansatz: Neben einem gesunden Essverhalten fördert die Schule durch zahlreiche Aktivitäten auch die Ess- und Trinkkultur sowie Sport und Bewegung.

Der Wunsch der Stiftung, mit der Preisvergabe das öffentliche Interesse an den Aktivitäten der Schule zu fördern, wurde erfüllt. Schulleiter Paul Degenhardt berichtete Ende 2005 über die positive Resonanz:

Im September 2005 nutzten die Firma Nestlé und das Dortmunder Forschungsinstitut für Kinderernährung die Sophie-und-Hans-Scholl-Schule als würdigen Schauplatz, um eine bundesweite Feldstudie zur Schulverpflegung vorzustellen. Erstmals können sich Schulkantinen und Caterer an bundesweit getesteten und wissenschaftlich fundierten Standards orientieren. Auf die Schule aufmerksam wurde man durch das Hessische Kultusministerium sowie durch Presseberichte zum Dr. Rainer Wild-Preis. Im Oktober 2005 besuchte ein Schweizer Filmteam die Schule, um die „Esswerkstatt“ in eine Sendung über Ganztagschulen aufzunehmen. Hierbei wurde vor allem das Thema „gesunde Ernährung in der Schule“ aufgegriffen. Das Filmteam war ebenfalls durch einen Bericht zur Preisverleihung auf die Schule aufmerksam geworden. Außerdem wird die Schule verstärkt zu Veranstaltungen und Diskussionsrunden eingeladen, um ihr Konzept und ihre Maßnahmen im Bereich der Gesundheitsförderung bzw. der gesunden Ernährung vorzustellen. Auch schulintern zeichnete sich eine positive Entwicklung ab: Die Zahl der Essensteilnehmer hat sich in der zweiten Hälfte 2005 verdoppelt. Die große Resonanz sei auch auf die engagierte Arbeit des Küchenteams zurückzuführen, die durch die Verleihung des Preises neuen Aufschwung erhalten habe.

3 9. Heidelberger Ernährungsforum „Geschmack der Zeiten – Zeiten der Ernährung“

Die Evangelische Akademie Tutzing war vom 27. bis 29. September 2005 Schauplatz des 9. Heidelberger Ernährungsforums, das in diesem Jahr in Kooperation mit der Tutzinger Zeitakademie durchgeführt wurde und Teil des gemeinsamen Projektes „Zeit und Ernährung“ war (siehe 5.1). Auf der dreitägigen Veranstaltung beschäftigten sich die rund 100 interessierten Gäste aus Wissenschaft, Industrie und Praxis vorrangig mit den Fragen:

- Wie wirkt sich der gegenwärtige Umgang mit Zeit auf unsere Ernährung aus?
- Welchen Wert haben die Zeiten der Ernährung heute?
- Was sind die wissenschaftlichen Grundlagen einer zeitgemäßen Ernährung?

Viele Bereiche der Ernährung haben einen starken zeitlichen Bezug: „Wir essen sehr rhythmisch, können aber nicht benennen, wieso wir zu bestimmten Zeitpunkten eine Mahlzeit zu uns nehmen“, so Gastgeber Dr. Martin Held, Evangelische Akademie Tutzing. Die einführende Frage von Dr. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung, „wann denn eigentlich Mittag sei – wenn wir Hunger verspürten, wenn es 12.30 Uhr sei oder wenn es etwas zu Essen gäbe?“ – wurde zum Leitgedanken des Ernährungsforums.

Anerkannte Experten aus dem Bereich der Biologie bzw. Physiologie zeigten auf, dass innere Uhren einen bedeutenden Einfluss auf Stoffwechselfvorgänge haben und den menschlichen Organismus durch externe Zeitgeber, wie den „hell-dunkel-Rhythmus“, auf 24 Stunden synchronisierten. Eine gesteigerte Mahlzeitenhäufigkeit und regelmäßiges Essen könnten sich zudem positiv auf den Stoffwechsel auswirken.

Zeiten der Ernährung spielen auch im sozialen und kulturellen Umfeld eine bedeutende Rolle. So vermitteln gemeinsame Mahlzeiten Normen und Werte, soziale Strukturen werden gefestigt und eine Esskultur wird geprägt. Die Referenten berichteten von einer „Krise der Versorgungsarbeit“ in privaten Haushalten. Sie forderten gesellschaftliche Strukturen, wie beispielsweise ein vermehrtes Angebot an Ganztagschulen, die den Verlust der Rolle der privaten Haushalte ausgleichen könnten.

Dass Zeiten der Ernährung auch von Politik und Wirtschaft beeinflusst werden, zeigten folgende Zahlen: Seit den 60er Jahren habe sich die Milchleistung einer bundesdeutschen Kuh um etwa 30 % gesteigert. Berücksichtigt man aber die Lebensdauer der Milchkühe, habe sich die gesamte Milchmenge kaum verändert. Eine zentrale Forderung an eine zeitgemäße Verbraucher- und Ernährungspolitik ist die Erforschung monetärer gesellschaftlicher Kosten des Zeitdrucks und der Entrhythmisierung. Das Fazit der Tagung könnte lauten: Ein ausgewogener Umgang mit den Zeitrealitäten ist notwendig.

Begleitet wurde das Heidelberger Ernährungsforum von einem sensorischen Rahmenprogramm, das die Zeiten der Ernährung schmackhaft machte. So wurden beispielsweise Bier aus verschiedenen Stadien des Brauprozesses und diverse Sorten von grünem Tee im Rahmen einer Teezeremonie verkostet.

4 Publikationen der Dr. Rainer Wild-Stiftung

Die Strategie, verstärkt Einzelpublikationen zu veröffentlichen, wurde auch in 2005 fortgeführt; denn nur so kann die Stiftung ihre breite und heterogene Zielgruppe mit interdisziplinären Themen erreichen. Neben zwei Publikationen im Campus Verlag ist auch in diesem Jahr ein Buch bei Books on Demand erschienen. Die Werbung wurde in 2005 verstärkt in Eigenarbeit durchgeführt, z. B. durch Mailings, Flyer und die Vergabe von Rezensionsexemplaren.

Weiterhin hat die Stiftung einen Beitrag für die international ausgerichtete Publikation des Europarates „Culinary Cultures of Europe. Identity, diversity and dialogue“ geleistet, die im Oktober 2005 erschienen ist. Der Sammelband enthält Beiträge zur Esskultur und zum Kulturerbe von 40 europäischen Ländern. In Zusammenarbeit mit Dr. Gunther Hirschfelder, Universität Bonn, entstand der Beitrag „Sauerkraut, beer and so much more“, der einen Ausschnitt aus der deutschen Esskultur dokumentiert. Das Buch, das im Januar 2006 auch in französischer Sprache erscheinen wird, hat im Dezember 2005 den „Gourmand World Cookbook award for the best culinary history book“ gewonnen.

4.1 In 2005 erschienene Bücher

BRUNNER, Karl-Michael/SCHÖNBERGER, Gesa U. (Hg.): Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion – Handel – Konsum, Campus Verlag, Frankfurt 2005.

Umweltverträglichkeit, soziale Gerechtigkeit und ökonomische Stabilität sind auch in der Ernährung zentrale Anliegen. Wie Lebensmittel produziert werden und was bzw. wie Menschen essen, hat vielfältige Auswirkungen auf Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft. Nachhaltigkeitsfragen sind auch im Ernährungssystem relevant.

Auf knapp 300 Seiten diskutieren in diesem Sammelband namhafte Experten aus verschiedenen Fachbereichen das Thema Nachhaltigkeit und Ernährung. Das Buch ist in die drei Teilbereiche Produktion, Distribution und Handel sowie Konsum gegliedert. Der interdisziplinäre Charakter zieht sich durch alle Kapitel und wird deutlich in den unterschiedlichen Aspekten von Nachhaltigkeit und Landwirtschaft, Nachhaltigkeit in der Ernährungsindustrie, in der Distribution, in der Gastronomie und im Konsum. Auch schwierige Themen wie Unternehmensethik, Ernährungspolitik und Konsumentenschutz werden behandelt.

Das Buch ist als Standardwerk für Wirtschaft, Politik, Wissenschaft und interessierte Öffentlichkeit konzipiert und schafft eine Basis für die Diskussion um Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich.

DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): Lebensmittel zwischen Märkten und Meinungen, BoD, Heidelberg 2005.

Verbraucher werden täglich mit neuen Ernährungsempfehlungen und Meldungen zu Lebensmittelskandalen konfrontiert. Es ist deshalb nicht verwunderlich, dass jeder Mensch eine ganz persönliche Einschätzung zu Lebensmitteln entwickelt. Sachinformationen können diese Meinungen vertiefen oder ihnen konträr gegenüberstehen. Welche Informationen werden akzeptiert und welche (bewusst) ignoriert? Wie kommt es zu dem Widerspruch zwischen Verbraucherverhalten und Verbrauchermeinung? Die Autoren und Autorinnen diskutieren in ihren Beiträgen ausgewählte, ambivalent bewertete Lebensmittel, geben psychologische und soziologische Erklärungsansätze zum Verbraucherverhalten und bieten einen Ausblick auf die Entwicklung des Konsums.

Der Tagungsband basiert auf den Vorträgen des gleichnamigen 8. Heidelberger Ernährungsforums 2003 und knüpft thematisch an andere Publikationen der Dr. Rainer Wild-Stiftung zum Thema Verbraucherverhalten an. Das Buch wurde in Eigenregie erstellt und in Zusammenarbeit mit einem Grafiker und Books on Demand im November 2005 veröffentlicht. Die Marketing- und PR-Maßnahmen, wie z. B. das Erstellen und Versenden von Flyern, wurden intern geleistet.

VON ENGELHARDT, Dietrich/WILD, Rainer (Hg.): Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken, Campus Verlag, Frankfurt 2005.

Die Sinne und Organe des Körpers sind dem Menschen nicht nur gegeben, sie müssen trainiert oder können vernachlässigt werden. In den Beiträgen des Sammelbandes steht der Geschmackssinn zwar im Vordergrund, die Isolation der einzelnen Sinne entspricht beim Essen und Trinken aber nicht der Wirklichkeit, alle Sinne müssen berücksichtigt werden. Essen und Trinken zielen auf eine Verbindung aller Sinne und verschränken Kultur und Genuss auf vielfältige Weise. Deshalb verlangt das Thema den Dialog zwischen den Natur- und Kulturwissenschaften. Das Buch ist in die vier Abschnitte „Die Sinne beim Essen und Trinken“, „Die Sinne und ihre Entwicklung“, „Sinne und Sinneseindrücke“ und „Sinne in Kultur und Praxis“ gegliedert. Die Autoren und Autorinnen erläutern die Entstehung, Entwicklung und Funktion der Sinne und spannen den Bogen von der Bedeutung der Sinne im Alltag sowie für die Gesundheit und Esskultur des Menschen bis hin zu Perspektiven für eine gesunde Ernährung.

Das Buch ist im Oktober 2005 im Campus Verlag erschienen und basiert überwiegend auf den Vorträgen des Symposiums „Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken“, das der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens 2003 veranstaltete. Das Buch richtet sich an Experten und Interessierte, Produzenten und Konsumenten, Natur- und Kulturwissenschaftler.

4.2 Laufende und geplante Buchprojekte

GERBER, Gerhard/WESTPHAL, Günter/LIPKE, Bodo: Carbohydrates, Springer-Verlag, Heidelberg.

In Anknüpfung an das in 2003 publizierte Buch zu Proteinen entsteht unter gleicher Autorenschaft ein Band zum Thema Kohlenhydrate. Auf Wunsch des Verlages verfassen die Autoren das Buch in englischer Sprache, wodurch ein höherer Absatz zu erwarten ist. Durch eine gezielte Themenauswahl werden bewusst Schwerpunkte gesetzt. Das Buch entsteht im Rahmen der Schriftenreihe „Gesunde Ernährung“ im Springer-Verlag und wird voraussichtlich im Frühjahr 2007 erscheinen.

SCHÖNBERGER, Gesa/N.N.: Lebensqualität durch Ganzheitlichkeit (vorläufiger Arbeitstitel).

Schon seit Jahren möchte die Stiftung, respektive Prof. Dr. Rainer Wild, eine persönliche Stellungnahme zur Ernährungssituation in Form eines Buches abgeben. Bisherige Konzepte waren unzureichend und wurden wieder fallengelassen. Das aktuelle Buchprojekt trägt den Arbeitstitel „Lebensqualität durch Ganzheitlichkeit“ und leitet sich von den Zielen und der Vision der Dr. Rainer Wild-Stiftung ab. Für den Inhalt werden aktuelle Erkenntnisse der interdisziplinären Ernährungsforschung öffentlichkeitswirksam aufbereitet. In 2005 wurden diese als Basismaterial zusammengestellt, ein erstes Konzept für das Buch erarbeitet und Gespräche mit potentiellen Co-Autoren aufgenommen. Die Erstellung des Manuskriptes ist für Mitte 2006 geplant.

5 Einzelprojekte/Veranstaltungen

5.1 Zeit und Ernährung

Leitung: Dr. Martin Held, Evangelische Akademie Tutzing
Dr. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

Laufzeit: 2004 bis 2006

Kooperationspartner/innen :

Dr. Erika Claupein, Bundesforschungsanstalt für Ernährung, Karlsruhe
Dr. Doris Hayn, Institut für Sozial-ökologische Forschung, Frankfurt/M.
Prof. Dr. Klaus Kümmerer, Universitätsklinikum Freiburg
Prof. Dr. Dr. Björn Lemmer, Universität Heidelberg/Mannheim
Prof. Dr. Barbara Methfessel, Pädagogische Hochschule Heidelberg
PD Dr. Lucia Reisch, Private Universität Witten-Herdecke, Witten
Dr. Manuel Schneider, Projektbüro !make sense! München
Wechselnde Gäste aus Fachkreisen

Zum Thema

Der Umgang mit Zeit in der Ernährung ist ein Schlüssel zu wesentlichen Ernährungsproblemen. Nur ein kompetenter Umgang mit Zeit macht gesunde Ernährung möglich. Nur so kann Ernährung präventiv sein, nur so bleibt Raum für Genuss. Das Themenfeld „Zeit und Ernährung“ stand bisher kaum im Fokus der wissenschaftlichen Diskussion und Forschung. In diesem Projekt wurden deshalb der Stand der Forschung ermittelt, Forschungsfragen entwickelt und Forschungsmethoden zu deren Bearbeitung reflektiert.

Veranstaltungen 2004

- Workshop I: Zeit und Ernährung, Grundlagen, 7./8. Mai 2004, Heidelberg
- Workshop II: Lebensstil, Zeit und Ernährung, 11./12. November 2004, Heidelberg

Veranstaltungen 2005

- Workshop III: Schlaf und Ernährung, Ernährung und zeitliche Trends, 24./25. Februar 2005, Tutzing
- Heidelberger Ernährungsforum und Tutzinger Zeitakademie: Geschmack der Zeiten – Zeiten der Ernährung, 27. bis 29. September 2005 (siehe 3)
- Workshop IV: Methoden, 24./25. November 2005

Workshop III, 24./25. Februar 2005 in Tutzing

Der dritte Workshop der Arbeitsgruppe stand im Zeichen von zwei Themen: a) dem Zusammenhang von Schlaf und Ernährung und b) Trends und Prognosen für die Ernährung. Im ersten Teil stand Prof. Dr. Jürgen Zulley, Schlafforscher an der Universität Regensburg, Rede

und Antwort. Er zeigte auf, dass sich die Ernährung auf die Güte des Schlafs auswirkt. Insbesondere beeinflussen der Zeitpunkt und die Zusammensetzung der letzten Mahlzeit vor dem Schlafen die Schlafqualität. Alkohol wirkt wie jedes Schlafmittel: Er stört den gesunden Schlaf. Diskutiert wurde auch, inwiefern der Zeitpunkt der Mahlzeiten wesentlich für die Aufrechterhaltung der inneren Uhren sei. Grundsätzlich gilt für die Mahlzeitenfrequenz: Regelmäßigkeit führt zu Regeneration, Unregelmäßigkeit möglicherweise langfristig zu Deregulation.

Das zweite zentrale Thema des Workshops befasste sich mit der Zukunft der Ernährung, der Ernährungsforschung sowie den Prognosen für neuartige Lebensmittel. Welche Trends sind auf dem Lebensmittelmarkt/in der Ökotröphologie erkennbar? Was bedeuten diese Trends für das Projekt und wie ist der Umgang mit Zeit innerhalb der Trends? Die Gruppe kam zu dem Schluss, dass Essen trotz aller Trends konservativ gegenüber Veränderungen ist. Viele Trends treffen außerdem nur auf bestimmte Bevölkerungsgruppen zu.

Workshop IV: Methoden, 24./25. November 2005 in Heidelberg

Der Methoden-Workshop umfasste Fragestellungen zu diversen methodischen Ansätzen der Zeitforschung: Werden die verwendeten Methoden auch unter Gesichtspunkten der Zeitforschung den Fragen gerecht? Sind ausgewählte Methoden unter diesem Blickwinkel gesichert? Und welche Fragestellungen sollten zukünftig weiter verfolgt werden? Themen, die zur Diskussion standen, waren z. B.:

- Die Rolle von biologischen Rhythmen in der Ernährung des Menschen.
- Die Integration von sozialen und kulturellen Zeitgebern in physiologische Mechanismen der Nahrungsaufnahme.
- Die molekularen Grundlagen der individuellen Variation der biologischen Uhr.
- Der Einfluss von Polymorphismen in den Genen der biologischen Uhr auf die Prädisposition von Adipositas und metabolischem Syndrom.

Fazit: Die Zeitforschung ist noch nicht bei der Ernährung angekommen. Es besteht erheblicher Forschungsbedarf, der sich aus den bisherigen Veranstaltungen des Kooperationsprojektes „Zeit und Ernährung“ direkt ableiten lässt. Sicher ist, dass die Zeit ein ganz wesentlicher – jedoch nach wie vor nicht ausreichend berücksichtigter – Faktor der Ernährungsforschung ist.

5.2 Ernährung und Ambiente

Das Projekt Ernährung und Ambiente, bearbeitet von Dipl. oec. troph. Thorsten Seemüller (siehe 8), ging 2005 in seine praktische Phase. Am 2. Mai und am 9. Mai 2005 wurde im „Zum Franziskaner“, München, eine groß angelegte Studie zum Konsumentenverhalten durchgeführt. Mit Hilfe der in der Studie gewonnenen Daten soll geklärt werden, inwieweit es einen Zusammenhang zwischen dem Ambiente und der Wahrnehmung und der Bewertung von Lebensmitteln gibt. Im Vorfeld der Studie wurde das Projekt am Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Haushalts, Konsumforschung und Verbrauchspolitik, Technische Universität München/Weihenstephan, in Form eines Kurzvortrages vorgestellt.

Auf dem 6th Pangborn Sensory Science Symposium, das vom 7. bis 11. August 2005 in Harrogate, UK, stattfand, konnten erste Studienergebnisse vorgestellt werden. Dabei zeigte Herr Seemüller, dass die Bewertung des Geschmacks abhängig von zeitlichen Faktoren ist. Die Bewertung des „Gesundheitswertes der Mahlzeit“ wiederum ist abhängig von räumlichen und zeitlichen Faktoren und der angebotenen Mahlzeit. Bemerkenswert dabei ist das gegenläufige Wahrnehmungs- und Bewertungsverhalten einzelner Gruppen der Studie. Aufgrund der Vorreiterrolle der Studie im europäischen Raum bestand Interesse an weiteren Ergebnissen, die 2006 in Form von Publikationen in Fachzeitschriften erscheinen sollen.

Im Rahmen des Jahresprogramms der Deutschen Akademie für Kulinaristik bot sich am 14. Oktober 2005 die Möglichkeit, das Projekt Ernährung und Ambiente innerhalb des Workshops „Ernährungskompetenz im Kontext einer Risiko- und Erlebnisgesellschaft“ vorzustellen. Der Workshop wurde von Frau Professor Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser an der Justus-Liebig-Universität Gießen durchgeführt.

Weitere Studienergebnisse werden von Herrn Seemüller im Rahmen eines Vortrages mit dem Titel „Wie unterscheiden sich Wahrnehmung und Bewertung von Mahlzeiten in alltäglichen Esssituationen?“ beim 40. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung am 9. und 10. März 2006 in Stuttgart-Hohenheim präsentiert.

Publikationen und Poster 2005

SEEMÜLLER, T./LEONHÄUSER, I.-U./OLTERS DORF, U./WILD, R. (2005): The perception and evaluation of meals in two different real eating situations. 6th Pangborn Sensory Science Symposium, 5.-9. September 2005, Harrogate, UK.

SEEMÜLLER, T./LEONHÄUSER, I.-U./OLTERS DORF, U. (2005): Nutrition and ambience, the state of the art: influence factors during a meal. In: OLTERS DORF, U. et al.: Consumer & Nutrition. Challenges and Chances for Research and Society. Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Band 2, Karlsruhe, 195-206.

5.3 Esskultur im Alltag – Neue Ansätze der Ernährungsbildung

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

Laufzeit: 2004 bis 2006 (Phase III)

Kooperationspartner/innen:

Dr. des. Silke Bartsch, Berlin

Dipl. päd. M. Rößler-Hartmann, Pädagogische Hochschule Heidelberg
(Doktorandin)

Werner Brandl, M.A., Institutsrektor, München (Doktorand)

Dr. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

Fortbildnerinnen und Lehrerinnen von Haupt- und Realschulen sowie weitere
Kooperationspartnerinnen und -partner aus Hochschulen, Verbänden und
Institutionen

Allgemeine Übersicht über das Projekt

Das Projekt „Esskultur im Alltag – Neue Ansätze der Ernährungsbildung“ hat sich, das zeigte das Jahr 2005 deutlich, etabliert und wirft vielfältige Früchte ab (zum Thema und den Zielen siehe Tätigkeitsbericht 2004). Von den zentralen Institutionen Deutschlands erfahren das Projekt – und als Leitfigur die Projektleiterin Prof. Dr. Barbara Methfessel – inzwischen weithin Anerkennung. Dies führte auch dazu, dass die Grundausrichtung des Projektes richtungweisend wurde für das bundesweite Projekt „REVIS – Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen“. Die Ziele des Projektes „Esskultur im Alltag“ werden nun auch von REVIS verfolgt und damit potenziert.

Prof. Dr. Barbara Methfessel wird zunehmend als Ansprechpartnerin für „Ernährung und Bildung“ sowie für die Schnittstellen von Ernährung/Esskultur/Bildung/Konsum/Haushalts- und Alltagskompetenzen/Gender nachgefragt. Als solche wird sie sowohl zu Vorträgen oder Aufsätzen gebeten als auch als Beraterin in Beiräten oder Forschungsausschüssen berufen. Die Aktivitäten des Projektes – vor allem die Fortbildungstagungen – sind inzwischen institutionalisiert und anerkannt.

Ernährungskonzepte in der Diskussion: Neues Wissen – Neue Ideologien?, Fortbildungstagung der PH Heidelberg und der Dr. Rainer Wild-Stiftung, 11. März 2005

Die Tagung stand im Zeichen der unterschiedlichsten Ernährungskonzepte, wie Glyx-, Steinzeit-, Mittelmeer- und low carb-Diät. Unter der Leitung von Prof. Dr. Barbara Methfessel und Dr. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung, konnten die zahlreich teilnehmenden Lehrkräfte und Multiplikatoren aus dem Ernährungsbereich mit den Referenten über das Für und Wider dieser Diäten diskutieren. Als weitere Referenten standen Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser (Lehrstuhl Ernährungsberatung und Verbraucherverhalten, Justus-Liebig-Universität Gießen) und Prof. Dr. Helmut Heseke (Fachgruppe Ernährungs- und Verbraucherbildung, Universität Paderborn) zur Verfügung. Diese, für 100 Teilnehmer

konzipierte Tagung, stieß auf so große Nachfrage, dass der Hälfte der Interessierten abgesagt werden musste.

Experten-Workshop: Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung

Der Bedarf an einer zukunftsfähigen Ernährungs- und Verbraucherbildung ist stark angewachsen. Die schulische Ausbildung kann diesem Bedarf bisher weder quantitativ noch qualitativ begegnen. Das vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft geförderte Projekt REVIS hat sich die Aufgabe gestellt, Konzepte und Materialien zu entwickeln, die international anschlussfähig und für die einzelnen Bundesländer in die jeweiligen Bildungskonzepte integrierbar sind.

Um die bei REVIS entwickelten Mindeststandards für Bildungsziele und Kompetenzen von Schülern des 1. bis 10. Schuljahres sowie die Standards der Professionalisierung von Lehrkräften und Multiplikatoren zu diskutieren, fanden am 4. März und 15. April 2005 auf Einladung der Pädagogischen Hochschule Heidelberg, Prof. Dr. Barbara Methfessel, zwei Workshops mit Expertinnen und Experten aus Baden-Württemberg statt. Eine Vertreterin der Dr. Rainer Wild-Stiftung nahm ebenfalls daran teil. Auf den Workshops wurden die Ergebnisse des Projekts intensiv diskutiert und fortentwickelt. Weitere Informationen: www.evb-online.de; www.ph-heidelberg/wp/methfess

5.4 Sensorik

Zum Thema

Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur eines Lebensmittels sind die Basis für Genuss und Essvergnügen und tragen wesentlich zu einer ganzheitlichen, gesunden Ernährung bei. In der modernen Sensorik werden diese Parameter gemessen, statistisch ausgewertet und in der Praxis umgesetzt. Die Lebensmittelsensorik ist für die Dr. Rainer Wild-Stiftung ein lange gehegtes Anliegen, da für ein ganzheitliches Verständnis von gesunder Ernährung die Wahrnehmung und Beurteilung von Lebensmitteln von großer Bedeutung sind.

Frau Dipl. oec. troph. Cathrin Wittekind hat im Rahmen ihres Stipendiums erstmalig ein Stufenkonzept zu sensorischen Untersuchungen für die Dr. Rainer Wild-Stiftung verfasst. Dieses Stufenkonzept stellt die zentrale Frage „Gesunde Ernährung für alle?“ in den Mittelpunkt. Hierzu werden verschiedene wissenschaftliche, sozio-kulturelle und interdisziplinäre Aspekte betrachtet. Was wird unter dem Begriff der gesunden Ernährung verstanden? Gibt es einen globalen Geschmack? Wie könnten Sinneswahrnehmungen durch eine Sinnesschulung verbessert werden? Diese und weitere Themen wurden durchdacht und eine methodische Vorgehensweise vorgeschlagen.

Ziel

Das verfasste Konzept zeigt kurz- und langfristige Forschungsmöglichkeiten im Bereich Sensorik für die Dr. Rainer Wild-Stiftung auf und stellt die Grundlage für die praktische Umsetzung dar. Ansätze zu möglichen Langzeitprojekten werden themenbezogen vorgeschlagen. Langfristig wird Heidelberg als Forschungsstandort für die Sensorik anvisiert.

5.5 Ernährungsberatung im Sinne der Dr. Rainer Wild-Stiftung

Zum Thema

Die heutige Ernährungssituation auf der einen und der Markt der Ernährungsberatungskonzepte auf der anderen Seite weisen eine große Diskrepanz auf. Übergewicht, Essstörungen und ernährungsabhängige Erkrankungen nehmen zu. Die bestehenden Beratungskonzepte konnten dieses nicht nachhaltig auffangen. Bisher fehlt ein geeignetes Gesamtkonzept, das als ganzheitliches Ernährungs- und Lebensstilkonzept langfristig praktikabel und als Businesskonzept flächendeckend erfolgreich ist.

Vor diesem Hintergrund ist die Idee einer Ernährungsberatung im Sinne der Dr. Rainer Wild-Stiftung entstanden. Dazu wird derzeit in Kooperation der Dr. Rainer Wild-Stiftung mit der Dr. Rainer Wild Holding ein Ernährungs- und Business-Konzept entwickelt. Zentraler Aspekt ist eine ganzheitliche, individuelle Beratung und Betreuung für einen gesunden Ernährungsstil auf Basis gesicherter naturwissenschaftlicher Fakten. Das Ernährungskonzept könnte in ein Unternehmen münden.

Durchführung und Ziel

Seit Juli 2005 wird dieses Projekt unter der Leitung von Prof. Dr. Rainer Wild und Dr. Gesa Schönberger geführt. Das Projektteam besteht aus der Stipendiatin Cathrin Wittekind, dem Assistenten der Geschäftsführung der Dr. Rainer Wild Holding, Christoph Kürschner, und dem MBA-Studenten Andrej Hänel.

Ziel

Ziel ist es zunächst, ein Ernährungskonzept zu entwickeln, das beim Teilnehmer zu dem gewünschten gesünderen Ernährungs- und Lebensstil führen kann sowie ein Konzept für ein erfolgreiches Geschäftsmodell, das sich als Marke langfristig auf dem Markt etablieren kann. Ziel des Gesamtkonzeptes ist es, durch ein geeignetes Vertriebssystem eine schnelle, flächendeckende Verbreitung einer gesunden Ernährung im Sinne der Dr. Rainer Wild-Stiftung zu erreichen.

6 Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Vorstand: Prof. Dr. Gerhard Neumann (München/Berlin), Prof. Dr. Volker Pudel (Göttingen), Prof. Dr. Alois Wierlacher (Bayreuth/Walldorf), Prof. Dr. Rainer Wild (Heidelberg)

Laufzeit: unbegrenzt

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, ein Zusammenschluss von Personen aus Wissenschaft und Wirtschaft, 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. Geschäftsführung und Geschäftsstelle des Arbeitskreises sowie die Redaktion der Mitteilungen sind bei der Dr. Rainer Wild-Stiftung angesiedelt.

Der Arbeitskreis besteht aus 55 kooptierten Mitgliedern und 15 Fördermitgliedern. Durch regelmäßig wiederkehrende Veranstaltungen und Medien präsentiert der Arbeitskreis seine Ergebnisse der Öffentlichkeit. „Mitteilungen“ heißt die Zeitschrift des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens. Sie dient der Information und Kommunikation zwischen Mitgliedern und Freunden des Arbeitskreises. In 2005 erschien Heft 12 in einer Auflage von 700 Stück, Heft 13 wurde für den Druck im Januar 2006 fertig gestellt. Der Öffentlichkeit stehen die Mitteilungen auf der Homepage der Stiftung als Download zur Verfügung. Jedes Heft bietet drei bis vier wissenschaftliche Hauptbeiträge aus dem Themenfeld Essen/Ernährung/Esskultur sowie Berichte, Diskussionen, Literaturhinweise und Arbeitskreis interne Informationen.

Der Arbeitskreis veranstaltet im 3-jährigen Turnus Symposien, zu denen jeweils in den Folgejahren ein Sammelband erscheint. In 2005 wurde das Buch „Geschmackskulturen“, das auf dem Symposium „Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken“ 2003 basiert, herausgegeben (siehe 4.1). Das Symposium 2006 zum Thema „Wasser trinken“ wurde vorbereitet.

Die Geschäftsstelle des Arbeitskreises hat sich für 2006 vorgenommen, die Kommunikation mit den Mitgliedern zu verstärken und den Dialog untereinander zu fördern. Dazu werden regelmäßig Informationen zu Veranstaltungen, Ausschreibungen oder anderen Neuigkeiten aus dem Ernährungsbereich per E-Mail-Rundschreiben verschickt. Um ein Dialogforum aufzubauen, wurden „open-space-Systeme“ ausgesucht, geprüft und für die Nutzung vorbereitet.

7 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Mit ihren Veranstaltungen, Publikationen und Projekten sprach die Dr. Rainer Wild-Stiftung bisher vor allem die Zielgruppen Mittlerbereich und Wissenschaft an, die auch in 2005 gezielt mit Veranstaltungen und Veröffentlichungen abgedeckt wurden. Zukünftig möchte die Stiftung verstärkt auch die interessierte Öffentlichkeit mit ihren Themen erreichen. Bei groß angelegten Veranstaltungen, wie der Vergabe des Rainer Wild-Preises 2005, wurde die Stiftung durch eine externe PR-Agentur unterstützt (siehe 2). Die Stiftung hat aber parallel damit begonnen, einen Teil der PR-Arbeit intern zu leisten. Zu Beginn des Jahres wurde ein Soll-Plan für den PR-Bereich erstellt, der die geplanten Aktionen der Stiftung chronologisch und nach Zielgruppen geordnet aufzeigt. Das Soll wurde weitestgehend erfüllt bzw. in manchen Bereichen sogar übertroffen. Ein PR-Plan wird auch in 2006 dazu dienen, das Stiftungsziel effizient zu verfolgen und die Diskussion um Zielgruppen, Maßnahmen und Projekte strukturiert fortzuführen.

Die Vision der Dr. Rainer Wild-Stiftung

Bisher wurden die Vision der Dr. Rainer Wild-Stiftung, ihre Ziele und Grundsätze noch nicht schriftlich fixiert. Es bedarf aber klarer und verständlicher Aussagen, um die Stiftung in der Öffentlichkeit zu präsentieren und ihre Stellung im Bereich der gesunden Ernährung zu konkretisieren. Deshalb wurde begonnen, die Vision der Stiftung auszuarbeiten. Neben den Grundsätzen und Zielen der Stiftung enthält sie auch einen Überblick über die aktuelle Ernährungssituation und zeigt auf, welchen Standpunkt die Stiftung zu einzelnen Punkten einnimmt und welche Rolle sie im Szenario Ernährung spielt bzw. spielen wird. Es ist geplant, die überarbeitete Vision Anfang 2006 als Print- und Onlineversion zu veröffentlichen.

Publikumspresse/Öffentlichkeit

Die Öffentlichkeitsarbeit wurde unter anderem durch die Kontaktaufnahme zu Redaktionen der Publikumspresse intensiviert. Im Oktober 2005 fand ein erster Redaktionsbesuch bei der Zeitschrift Brigitte, Redaktion Ernährung und Diät, statt. In diesem ersten Gespräch wurden Möglichkeiten einer Zusammenarbeit sondiert, die in 2006 ausgebaut werden.

Wie in den Jahren zuvor, wurde die Stiftung auch in 2005 von verschiedenen Medien als kompetenter Ansprechpartner in Anspruch genommen. So wurde Dr. Schönberger im Januar 2005 zum Heidelberger Ritter-Talk eingeladen, bei dem Experten und Betroffene, wie beispielsweise Sportler, zum Thema gesunde Ernährungsweisen, Abnehmen und Risikofaktoren diskutierten. Weiterhin gab Dr. Schönberger ein Interview zu dem Thema „Bedeutung alter Gemüsesorten“, das in der Landesschau Baden-Württemberg gesendet wurde. (Landesschau Baden-Württemberg, Südwest Fernsehen, SWR, 4. Februar 2005, 18.45 Uhr).

Fachpresse

Die Fachpresse wurde regelmäßig über die Aktionen der Stiftung informiert, so dass die Tagungen und Workshops in den jeweiligen Veranstaltungskalendern angekündigt wurden. Presseinfos sowie Tagungsmappen wurden verschickt, ausgewählte Redaktionen per E-Mail über Aktuelles aus der Stiftung informiert. Außerdem wurden Stiftungs-Publikationen in einschlägigen Zeitschriften aus dem Ernährungsbereich angekündigt und rezensiert. Fachartikel gingen aus den beiden Projekten „Datensammlung Ernährungssituation in Heidelberg 2004“ und dem Heidelberger Ernährungsforum 2005 hervor (siehe 10).

Wissenschaft und Fachleute

Ein Großteil der Aktivitäten in 2005 richtete sich an die Zielgruppen Wissenschaft und Fachleute. Bei sämtlichen Veranstaltungen war die Dr. Rainer Wild-Stiftung mit einem Stand vertreten, der die Materialien und Publikationen der Stiftung präsentierte. Weiterhin wurden die Kontakte zu anderen Institutionen gepflegt und ausgebaut. So wurde Dr. Schönberger eingeladen, am 29. November 2005 in Frankfurt die Moderation bei dem auf Bundesebene tätigen Koordinierungskreis „Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung“ zu übernehmen.

Homepage

Die neu gestaltete Homepage der Stiftung konnte in 2005 noch nicht online gehen, da die Struktur sowie einige Funktionen noch optimiert werden mussten. Die Inhalte werden überarbeitet, aktualisiert und nach und nach eingepflegt. Ziel ist, eine nutzerfreundliche, informative und optisch attraktive Homepage zu gestalten. Bis die neue Homepage online geht, wird die bisherige Version parallel aktualisiert und gepflegt.

Der Stifter

Im Oktober 2005 wurde in Frankfurt das Buch „Deutsche Standards. Unternehmerische Verantwortung“ vorgestellt. Das Buch präsentiert deutsche bzw. in Deutschland tätige Unternehmen sowie Stifter und Mäzene, die sich ihrer sozialen, ökologischen und kulturellen Verantwortung in vorbildlicher Weise stellen. Prof. Dr. Rainer Wild wurde mit der Dr. Rainer Wild-Stiftung ebenfalls mit seinem Engagement um eine gesunde Ernährung in dem Buch vorgestellt. (Langenscheidt, Florian (Hg.): Deutsche Standards. Unternehmerische Verantwortung, Köln 2005.)

Im Rahmen eines Mitarbeiter-Newsletters informiert die Stiftung regelmäßig über ihre Arbeit, Veranstaltungen und Publikationen.

8 Stipendiaten und Praktikanten

Stipendiaten

Die Stipendiatenzeit von Frau Dipl. troph. Silke ALLMANN endete nach 14 Monaten im Januar 2005. Schwerpunktthema des Stipendiums war das Projekt „Zeit und Ernährung“, das im Mai 2005 an Frau Dipl. oec. troph. Karolin LÜDDECKE übergeben wurde. Seither führte Frau Lüddecke das Projekt in enger Abstimmung mit Frau Dr. Schönberger weiter, das in 2005 drei Veranstaltungen hervorbrachte (Heidelberger Ernährungsforum und Workshops, siehe 3; 5.1). Im Rahmen ihres Stipendiums übernimmt Frau Lüddecke administrative Aufgaben, einen Teil der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie die Konzeption und inhaltliche Gestaltung des Buchprojektes mit dem Arbeitstitel „Lebensqualität durch Ganzheitlichkeit“ (siehe 4.2).

Ebenfalls seit Mai 2005 begleitet Frau Dipl. oec. troph. Cathrin WITTEKIND die Dr. Rainer Wild-Stiftung im Rahmen eines Stipendiums. Zunächst wurde sie mit der Konzeption von Sensorik-Forschung betraut, in Zuge derer sie für acht Wochen (Mai bis Juni 2005) ein Praktikum bei der ASAP GmbH München absolvierte. Das Konzept war Ende des Jahres soweit abgeschlossen, dass auf dieser Basis die Forschung im Sinne der Dr. Rainer Wild-Stiftung begonnen werden kann (siehe 5.4). Im August des Jahres begann Frau Wittekind im Auftrag von Prof. Dr. Rainer Wild mit einer ausführlichen Marktanalyse zu deutschen und internationalen Ernährungsberatungsinstituten. Inzwischen ist die Analyse in die Konzeption eines Ernährungsberatungskonzeptes im Sinne der Dr. Rainer Wild-Stiftung gemündet (siehe 5.5).

Das Projekt „Ernährung und Ambiente“ wird von Herrn Dipl. oec. troph. Thorsten SEEMÜLLER in Form einer Doktorarbeit mit Forschungsförderung durch die Dr. Rainer Wild-Stiftung an der Justus-Liebig-Universität Gießen fortgeführt. Herr Seemüller arbeitet am Institut für Ernährungswissenschaft und wird während seiner Promotion von Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser betreut. Im Mai wurde die Befragung der Studienteilnehmer in München durchgeführt. Die Ergebnisse dienen als Grundlage der Promotion (siehe 5.2).

Externe Stipendiaten

Im Rahmen des Forschungsprojektes „Lebensqualität durch Ganzheitlichkeit“ der Dr. Rainer Wild-Stiftung hat Frau M.A. Tanja PORTZ, Volkskundliches Seminar der Universität Bonn, ein Dissertations-Stipendium erhalten. Derzeit arbeitet Frau Portz an der inhaltlichen Auswertung ihrer Befragung von Laien und Experten zum Themenkomplex Ernährungs- und Lebensstile.

Externe Magister- und Diplomarbeiten

Im Jahr 2005 unterstützte die Dr. Rainer Wild-Stiftung sowohl inhaltlich als auch finanziell eine Diplomarbeit sowie eine Magisterarbeit:

Die Diplomarbeit von Frau Marion HÜBNER, Fachhochschule Pforzheim, Hochschule für Gestaltung, Technik und Wissenschaft, trägt den Titel „Essen nur noch nebenbei? Stellenwert der Ernährung im Alltag der ‚schnellen Gesellschaft‘ – eine empirische Untersuchung des (Ernährungs-)Alltags von Studentinnen.“ Die Auswertung von 17 qualitativen Interviews wurde im Dezember 2005 beendet und die Endfassung für Anfang 2006 angekündigt.

Die Magisterarbeit von Frau Yi CHEN, Fakultät für Verhaltens- und Empirische Kulturwissenschaften der Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg, trägt den Titel „Nahrungsklassifikation im Alltag junger Chinesen in Deutschland.“ Frau Chen, die ihre Arbeit im August 2005 abschließen konnte, beschäftigte sich mit der Frage, was die chinesische Ernährungsphilosophie für junge Chinesen bedeutet, die in Deutschland leben und täglich intensiv mit den westlichen Kulturen konfrontiert werden.

Praktikanten

Frau Christine MÜLLER absolvierte im Zeitraum vom 15. Oktober 2004 bis zum 30. April 2005 ein Praktikum in der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Neben administrativen Aufgaben beschäftigte sie sich schwerpunktmäßig mit der Tagungsorganisation. Hierbei ist insbesondere die Lehrerfachtagung im Februar 2005 zu nennen (siehe 5.3). Zu ihren Aufgabenbereichen zählten u. a. die Erstellung der Tagungsmappen, die Rücksprache mit Kooperationspartnern sowie der Kontakt zu externen Dienstleistern.

9 Bibliothek

Die Bibliothek ist eine wesentliche Grundlage für die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Kontinuierlich aufgebaut und gepflegt, wird sie auch zunehmend von Gästen in Anspruch genommen. Der Schwerpunkt der Anschaffungen lag in 2005 auf aktuellen englischsprachigen Fachbüchern aus allen, mit Ernährungsthemen befassten Disziplinen. Damit Buch- und andere Literaturbestände von mehreren Arbeitsplätzen verwaltet werden können und um die Zitation bei wissenschaftlichen Publikationen zu unterstützen, wurde im zweiten Halbjahr die Einführung eines erweiterten EDV-Bibliothekssystems vorbereitet. Zentrale Anliegen waren dabei, dass die bestehende Datenbank in das neue System übertragbar und eine Anbindung an die Online-Kataloge anderer Bibliotheken möglich sind. Insgesamt sind rund 1.600 Bücher bzw. 4.000 Einträge (Bücher und Artikel) in der Datenbank (Stand 20.01.2006).

10 Veröffentlichungen und Vorträge 2005

Veröffentlichungen

- BRUNNER, Karl-Michael/SCHÖNBERGER, Gesa U.: Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion – Handel – Konsum, Frankfurt a.M. 2005.
- DR. RAINER WILD-STIFTUNG: Lebensmittel zwischen Märkten und Meinungen, Heidelberg, BoD 2005.
- HIRSCHFELDER, Gunther/SCHÖNBERGER, Gesa: Sauerkraut, beer and so much more. In: GOLDSTEIN, Darra/MERKLE, Kathrin (eds.): Culinary Cultures of Europe, Straßburg 2005, S. 183-194.
- LÜDDECKE, Karolin: Sinnlich versus funktionell: Experten diskutieren die zeitgemäße Ernährung, Ernährung im Fokus Nr. 5, 2005, S. 357.
- SCHÖNBERGER, Gesa U./Brunner, Karl-Michael: Nachhaltigkeit und Ernährung – Eine Einführung. In: BRUNNER, Karl-Michael/SCHÖNBERGER, Gesa U. (Hg.): Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion – Handel – Konsum, Frankfurt a.M., Campus Verlag 2005, S. 9-21.
- SCHÖNBERGER, Gesa U.: Sinne und Sensorik, Essen und Ambiente In: VON ENGELHARDT, Dietrich/WILD, Rainer (Hg.): Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken, Frankfurt a.M. 2005, S. 34-46.
- SCHÖNBERGER, Gesa U.: Zur Ambivalenz von Verbrauchermeinung und Verbraucherverhalten – eine Einführung. In: DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): Lebensmittel zwischen Märkten und Meinungen. Heidelberg, BoD 2005, S. 11-18.

SCHÖNBERGER, Gesa U.: Lokale Ernährungsberichterstattung als Basis der Gesundheitsförderung. Das Beispiel Heidelberg, Ernährungsumschau Nr. 8, 2005, B29-B32.

SEEMÜLLER, T./LEONHÄUSER, I.-U./OLTERSODRF, U. (2005): Nutrition and ambience, the state of the art: influence factors during a meal. In: OLTERSODRF, U. et al.: Consumer & Nutrition. Challenges and Chances for Research and Society. Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Band 2, Karlsruhe, S. 195-206.

VON ENGELHARDT, Dietrich/WILD, Rainer: Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken, Frankfurt a.M. 2005.

Vorträge

LÜDDECKE, Karolin: War früher alles besser? Ernährungsratschläge hinterfragt. Vortrag im Rahmen der 28. Isnyer Fortbildungstage für Pharmazeutisch-Technische AssistentInnen „Von Alpha-Tocopherol bis Omega-Fettsäuren. Was braucht der Körper wirklich?“ Naturwissenschaftlich-Technische Akademie, Isny, 14.11.2005.

LÜDDECKE, Karolin: Aktuelle Forschung im Überblick. Vortrag im Rahmen des Methodenworkshops „Zeit und Ernährung“, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 24. - 25.11.2005.

SCHÖNBERGER, Gesa U.: „Die Dr. Rainer Wild-Stiftung.“ Vortrag beim Treffen der örtlichen Gruppe des VDOe, Frankfurt 14.04.2005.

SCHÖNBERGER, Gesa U.: Sinne und Sensorik, Essen und Ambiente. Vortrag im Rahmen der Tagung „Vom Sinn der Sinne?“, Evangelische Akademie Tutzing, Heilsbronn, 01.-03.07.2005.

SCHÖNBERGER, Gesa U.: Perspektiven einer Ökotrophologie der Zeit. Vortrag im Rahmen des Heidelberger Ernährungsforums „Geschmack der Zeiten – Zeiten der Ernährung“, Evangelische Akademie Tutzing, 27.-29.09.2005.

11 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.
- 5 am Tag e. V., Frankfurt a. M.
- Heidelberger Kunstverein, Heidelberg
- Slow Food Deutschland, Münster
- UGB, Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V., Wettenberg/Gießen
- Universitätsbund Hohenheim e. V., Stuttgart

Heidelberg, 2. Februar 2006

Dr. Gesa Schönberger
Geschäftsführerin