



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Tätigkeitsbericht 2004

Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mittelgewannweg 10
D – 69123 Heidelberg
Tel.: 06221-7511200
Fax: 06221-7511240
info@gesunde-ernaehrung.org
www.gesunde-ernaehrung.org

Tätigkeitsbericht 2004

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Übersicht über das Jahr 2004	2
2	Publikationen der Dr. Rainer Wild-Stiftung	3
2.1	In 2004 erschienene Bücher	3
2.2	Laufende und geplante Buchprojekte	4
3	Einzelprojekte/Veranstaltungen	6
3.1	Ernährungssituation in Heidelberg – eine Datensammlung	6
3.2	Ernährung und Ambiente	6
3.3	Zeit und Ernährung	8
3.4	Esskultur im Alltag – Neue Ansätze der Ernährungsbildung	10
4	Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens	12
5	Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	13
6	Stipendiaten und Praktikanten	14
7	Vorträge	15
8	Bibliothek	16

1 Allgemeine Übersicht über das Jahr 2004

Das Jahr 2004 stand für die Dr. Rainer Wild-Stiftung im Zeichen von Fortschritt und Veränderung. Obwohl erst im dritten Quartal vollzogen, wurde ab Anfang des Jahres der Umzug in das neu erbaute Gebäude der Dr. Rainer Wild Holding GmbH & Co. KG im Heidelberger Stadtteil Wieblingen vorbereitet. Im August/September 2004 wurde der Westflügel des zweiten Stockwerks bezogen, der drei Büroräume mit insgesamt sieben Arbeitsplätzen und einen Besprechungsraum umfasst. Zudem stehen der Dr. Rainer Wild-Stiftung im Gebäude weitere Besprechungsräume im technisch gut ausgestatteten Konferenzzentrum des Hauses sowie Labor- und Lager-, respektive Archivräume zur Verfügung.

Mit dem Umzug wurde das schon häufiger in Frage gestellte Logo mit dem „Mann in Kreis und Quadrat“ von Leonardo da Vinci gegen das neu entwickelte Logo der Stiftung ersetzt. Es bettet sich ein in das Gesamtkonzept des Hauses (Heidelberger Naturfarben GmbH & Co. KG, Dr. Rainer Wild Holding GmbH & Co. KG, SAM International AG). Mit dem Logo haben sich auch die Farben der Stiftung leicht geändert. Die neuen Farben Grün, Blau und Orange ermöglichen, zusammen mit dem bereits eingeführten Reinweiß, einen frischen und modernen Auftritt der Stiftung.

Mit dem Bezug des Neubaus erfolgte auch eine Umstrukturierung des Vorstands der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Für eine Amtszeit von 5 Jahren wurde Herr Georg Glatzel, Unternehmer aus Heidelberg, berufen. Herr Frank Bronold, bis dahin Geschäftsführer der Dr. Rainer Wild-Stiftung, wechselte in den Vorstand. In dieser Funktion betreut er weiterhin die Finanzverwaltung der Stiftung. Der Geschäftsführung, die ab 01.01.2005 Frau Dr. Gesa Schönberger übertragen wurde, steht er beratend zur Verfügung.

Trotz aller Veränderungen wurden die laufenden Projekte der Dr. Rainer Wild-Stiftung in bewährter Weise fortgeführt. Neben Redaktion und Lektorat für verschiedene Buchprojekte (siehe 2) und zwei Mitteilungsheften (siehe 4) standen insbesondere die Themen „Zeit und Ernährung“, „Ernährung und Ambiente“ sowie „Esskultur im Alltag“ im Vordergrund (siehe 3). Als besonderer Erfolg kann das Buch „Die Informationsflut bewältigen“ gewertet werden (siehe 2.1), das erstmals im Eigenverlag der Dr. Rainer Wild-Stiftung, in Zusammenarbeit mit Books on Demand, veröffentlicht wurde.

2 Publikationen der Dr. Rainer Wild-Stiftung

Eine wesentliche Aufgabe sieht die Dr. Rainer Wild-Stiftung aufgrund ihrer interdisziplinären Ausrichtung darin, sich mit verschiedenen Wissenschaftsdisziplinen auseinanderzusetzen und einen Dialog herzustellen. Dies bedeutet, dass die Zielgruppe der Stiftung kein homogener Kreis sein kann, sondern – je nach Thema – in ihrer Ausrichtung und Zusammensetzung variiert. In den letzten Jahren hat sich gezeigt, dass das Themenspektrum der Stiftungspublikationen zu breit ist, um bei nur einem Verlag veröffentlicht zu werden. Aus diesem Grund ist die Stiftung dazu übergegangen, neben der Schriftenreihe „Gesunde Ernährung“ im Springer-Verlag verstärkt Einzelpublikationen zu veröffentlichen, z. B. in Zusammenarbeit mit dem Campus Verlag (siehe 2.2) oder auch in Eigenregie (siehe 2.1). Nur so ist es möglich, alle für die Stiftung relevanten Themen der Öffentlichkeit in Buchform zugänglich zu machen.

2.1 In 2004 erschienene Bücher

HÄRLEN, Ingo/SIMONS, Johannes/VIERBOOM, Carl: Die Informationsflut bewältigen. Über den Umgang mit Informationen zu Lebensmitteln aus psychologischer Sicht, Heidelberg 2004.

Das Manuskript zum Buch wurde im Auftrag des Büros für Technikfolgenabschätzung des Deutschen Bundestages als Gutachten zum Thema „Entwicklungstendenzen von Lebensmittelangebot und -nachfrage und ihre Folgen“ von den Autoren angefertigt. Da das Gutachten an andere von der Stiftung herausgegebene Bücher zum Thema Verbraucherverhalten anknüpft, war die Stiftung darum bemüht, das Manuskript in überarbeiteter Form unter ihrer Herausgeberschaft zu veröffentlichen.

Das Buch erläutert systematisch die grundlegenden Zusammenhänge der Informationsauswahl, die Meinungsbildung zu Lebensmitteln sowie unterschiedliche Muster des Informationsverhaltens. Auf Basis der Morphologischen Marktpsychologie werden Probleme und Grenzen einer auf Aufklärung basierenden Informationspolitik herausgearbeitet und Empfehlungen für eine aktive Verbraucherpolitik ausgesprochen. Das Buch richtet sich an Wissenschaftler sowie an Praktiker aus Marketing, Industrie und Politik, die sich mit der Konsumentenforschung beschäftigen. Das Buch ist seit September 2004 im Buchhandel erhältlich.

„Die Informationsflut bewältigen“ ist das erste Buch der Stiftung, das nicht in Zusammenarbeit mit einem Verlag entstanden ist. Vorteile sind vor allem in der freien Themenwahl und der freien Titelgebung sowie optischen Gestaltungsmöglichkeiten zu sehen. Allerdings bedeutet dieser Veröffentlichungsweg, dass die Vermarktung des Buches sowie die PR in Eigenarbeit geleistet werden müssen (siehe 5).

2.2 Laufende und geplante Buchprojekte

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

Wie Lebensmittel produziert und vermarktet werden oder was und wie Menschen essen, hat vielfältige Auswirkungen auf Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft. Nachhaltige Entwicklung mit den Zielen Umweltverträglichkeit, soziale Gerechtigkeit und ökonomische Stabilität ist in den letzten Jahrzehnten zu einem Leitbild zukünftiger Gesellschafts- und Wirtschaftsgestaltung geworden. Die Beiträge des Buches übertragen die Idee der Nachhaltigkeit auf das Ernährungssystem und zeigen, wie Produktion, Handel und Konsum von Lebensmitteln nachhaltiger werden können. Das Buch ist als Standardwerk für Wirtschaft, Wissenschaft und Politik konzipiert, mit dem Ziel, eine Basis für die Diskussion um Nachhaltigkeit auch im Ernährungsbereich zu schaffen.

Erstherausgeber des Buches ist Ass. Prof. Mag. Dr. Karl-Michael Brunner von der Wirtschaftsuniversität Wien, der an der konzeptionellen und redaktionellen Arbeit beteiligt ist. Das Buch wird, voraussichtlich im Juni 2005, im Campus Verlag erscheinen.

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

Im Vordergrund des Buches steht der Geschmackssinn. Die Isolation einzelner Sinne entspricht jedoch auch beim Essen und Trinken nicht der Lebenswirklichkeit; das heißt, alle Sinne und ihr Zusammenspiel müssen berücksichtigt werden. Dies ist erkenntnistheoretisch nur möglich durch den Austausch der wissenschaftlichen Ergebnisse von Naturwissenschaften und Kulturwissenschaften. Das Buch bietet einen umfassenden Diskurs zu dem Thema der Sinne beim Essen und Trinken und spannt einen Bogen von der Entwicklung und Bedeutung der Sinne über ihre Anwendung bis hin zu den Perspektiven der Sinne in Theorie und Praxis. Der inzwischen vierte Band der Reihe „Kulturthema Essen“ wird voraussichtlich Mitte 2005 im Campus Verlag erscheinen.

Die Beiträge des Sammelbandes gehen überwiegend auf das Symposium „Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken“ des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens in 2003 zurück, ergänzt durch Beiträge anderer Autoren.

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

In Anlehnung an das 8. Heidelberger Ernährungsforum „Lebensmittel zwischen Märkten und Meinungen“ entsteht der gleichnamige Tagungsband, der die Vorträge des Forums in ausgearbeiteter Form enthält. Die Beiträge zu ambivalent bewerteten Lebensmitteln, zu soziologischen und psychologischen Erklärungsansätzen sowie ein Ausblick in die Konsumententwicklung knüpfen thematisch an andere Publikationen der Dr. Rainer Wild-Stiftung zum Thema Verbraucherverhalten und Verbrauchermeinung an. Der Band wird in Eigenarbeit erstellt und in Zusammenarbeit mit Books on Demand voraussichtlich Mitte 2005 erscheinen. Die Marketing- und PR-Maßnahmen werden intern geleistet.

DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): Lebensqualität durch Ganzheitlichkeit

Im Rahmen des Forschungsprojektes „Lebensqualität durch Ganzheitlichkeit“ entsteht ein Buch, das das Thema Ernährung, Lebensstil und Lebensqualität öffentlichkeitswirksam aufbereitet. In Zusammenarbeit mit dem Volkskundlichen Seminar der Universität Bonn wurde eine Fragebogenaktion zum Thema Ernährungs- und Lebensstile initiiert, deren Ergebnisse in das Buch einfließen sollen. Das Manuskript des Buches soll Ende 2005 vorliegen (siehe 6).

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

In Anknüpfung an das in 2003 publizierte Buch zu den Proteinen entsteht unter gleicher Autorenschaft ein Band zum Thema Kohlenhydrate. Das Buch ist nicht als Standardwerk konzipiert, sondern soll durch eine gezielte Themenauswahl Schwerpunkte setzen. Das Buch wird auf Wunsch des Verlages in englischer Sprache verfasst, wodurch ein erhöhter Absatz zu erwarten ist. Weiterhin wird es, gegenüber dem vorhergehenden Band, Verbesserungen in Aufbau und Inhalt geben, wie z. B. die verstärkte Integration von Grafiken und Tabellen zur besseren Anschaulichkeit. Das Buch entsteht im Rahmen der Schriftenreihe „Gesunde Ernährung“ im Springer-Verlag und wird voraussichtlich 2006 erscheinen.

3 Einzelprojekte/Veranstaltungen

3.1 Ernährungssituation in Heidelberg – Eine Datensammlung

Leitung: Dr. Gesa Schönberger

Laufzeit: 2002 bis 2004

Kooperationspartner:

Dr. Alex Füller, Dirk Hofmann, Amt für Umweltschutz, Energie und Gesundheitsförderung, Stadt Heidelberg

Prof. Dr. Martin Klett, Gesundheitsamt des Rhein-Neckar-Kreises, Heidelberg

Die im Jahr 2003 von der Dr. Rainer Wild-Stiftung in enger Zusammenarbeit mit der Stadt Heidelberg recherchierten Daten zur Ernährungssituation unterschiedlicher Bevölkerungsgruppen in Heidelberg wurden Ende des Jahres 2004 publiziert. Die erhobenen Daten sollen als Grundlage für den zweiten Heidelberger Gesundheitsbericht dienen.

Die 44-seitige Informationsbroschüre wurde unter dem Titel „Ernährungssituation in Heidelberg 2004 – Eine Datensammlung“ veröffentlicht. Am 15. Dezember 2004 fand eine Presseinformation in der Dr. Rainer Wild-Stiftung statt, bei der neben Frau Dr. Schönberger, zu diesem Zeitpunkt noch wissenschaftliche Leiterin der Stiftung, Herr Prof. Klett vom Gesundheitsamt des Rhein-Neckar-Kreises und Herr Hofmann vom Amt für Umweltschutz, Energie und Gesundheitsförderung der Stadt Heidelberg teilnahmen. Geladen waren Journalisten und Redakteure der regionalen Tageszeitungen und öffentlich-rechtlichen Radiosender. Im Anschluss an die Pressekonferenz erfolgte die Versendung der Datensammlung an ca. 300 Fachleute, Entscheidungsträger und Interessierte. Der Text steht auf der Homepage der Stiftung kostenfrei als Download zur Verfügung.

3.2 Ernährung und Ambiente

Nach Ende des Stipendiums von Herrn Dipl. oec. troph. Thorsten Seemüller bei der Dr. Rainer Wild-Stiftung kann die Arbeit zur Frage „Gibt es einen Zusammenhang zwischen dem Ambiente und der Wahrnehmung und Bewertung von Lebensmitteln?“ im Rahmen eines Promotionsstipendiums an der Justus-Liebig-Universität, Gießen fortgeführt werden.

Durch die Teilnahme an zwei wissenschaftlichen Kongressen wurde das Thema „Ernährung und Ambiente“ erstmals einem breiten wissenschaftlichen Publikum präsentiert. Während des Kongresses „A sense of identity – European Conference on Sensory Science of Food and Beverages“ vom 26. bis 29. September 2004 in Florenz, Italien konnten Kontakte geknüpft

werden und Erkenntnisse für die weitere methodische Vorgehensweise gewonnen werden. Beim „Karlsruhe Nutrition Congress – Consumer and Nutrition“ vom 10. bis 12. Oktober 2004, wurde das Thema ein weiteres Mal einem breiten wissenschaftlichen Publikum präsentiert.

Mit den gewonnenen Erkenntnissen wurde das Studiendesign, das auf einem Entwurf von Prof. Dr. E.P. Köster basiert, überarbeitet. Weiterhin wurde ein Fragebogen entwickelt, der mit Methoden der sensorischen Forschung arbeitet. Mit Hilfe dieses Fragebogens kann gezielt die Frage nach einem Zusammenhang zwischen dem Ambiente und der Wahrnehmung und Bewertung von Mahlzeiten bearbeitet werden.

Von den drei zentralen Thesen der Arbeit ist nachfolgend die erste These mit einem Teil ihrer Gliederungsebenen aufgeführt.

- Die Bewertung (Stimmungslage, Hungergefühl, Geschmack, Preis, Gesundheit, Genuss) einer Mahlzeit wird maßgeblich durch das Ambiente bestimmt.
 - Die Bewertung der angebotenen Mahlzeit ist abhängig vom Raum in dem die Mahlzeit stattfindet.
 - Des Weiteren wird die Bewertung durch
 - die Anzahl der Tische im Raum,
 - die Lichtverhältnisse,
 - die Temperatur,
 - den Geruch im Raum,
 - die Lautstärke,
 - der Hintergrundmusik,
 - das Rauchen,beeinflusst.
 - Zeitliche Faktoren (Tageszeit, Jahreszeit, Zeit zum Essen) beeinflussen die Bewertung.

Die Studie „Ernährung und Ambiente“ wird am 2. und 9. Mai 2005 im „Zum Franziskaner“ in München durchgeführt.

Publikationen und Poster

SEEMÜLLER, T./LEONHÄUSER, I. U./OLTERSODRF, U./ WILD, R. (2004): Nutrition and Ambience: Influence Factors during a Meal. Abstract Book European Conference on sensory science of food and beverages “A sense of identity”. Florenz, 26.-29. September 2004.

SEEMÜLLER, T./Leonhäuser, I. U./OLTERSODRF, U./WILD, R. (2004): Nutrition and ambience: Influence factors during a meal. Karlsruher Ernährungstage. Karlsruhe, 10.-12. Oktober 2004.

SEEMÜLLER, T./LEONHÄUSER, I. U. (eingereicht 2004): Nutrition and ambience: influence factors during a meal; Food Quality and Preference.

3.3 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

Zum Thema

Essen/Ernährung findet immer in einem räumlichen und zeitlichen Rahmen statt. Das Bewusstsein, insbesondere für die Zeit, entsteht jedoch erst dann, wenn sie knapp bemessen ist. Zeitknappheit bestimmt das tägliche Leben des postmodernen Menschen – sie bestimmt auch seine Ernährung. Und diese Ernährung ist zum Problem geworden: Wir essen zu viel, zu fett und zu süß, teilweise auch zu schnell. Unsere innere Uhr wird heute von einer äußeren Uhr bestimmt, die einem zum Teil lebensfremden Takt und einer steten Beschleunigung unterliegt. Das ökonomische Prinzip der Minimierung, d. h. des Zeiteinsparens, erweist sich in der Ernährung als nicht immer sinnvoll. Schneller ist nicht immer besser. Denn wichtige Funktionen der Ernährung, wie Produktion, Reproduktion und Regeneration können unter Zeitdruck grundlegend gestört werden. So ist unser Umgang mit Zeit in der Ernährung ein Schlüssel zu wesentlichen Ernährungsproblemen heute. 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 sollen zu zentralen Fragen des Themenfeldes der Stand der Forschung ermittelt, Forschungsfragen entwickelt und Forschungsmethoden zu deren Bearbeitung reflektiert werden.

Durchführung

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung hat im Jahr 2003 begonnen, sich mit den vielschichtigen und komplexen Zusammenhängen von Ernährung und Zeit zu beschäftigen. Die Stipendiatin, Frau Silke Allmann, wurde beauftragt, durch Literaturrecherche und die Organisation von interdisziplinären Expertenworkshops das Thema fachlich zu erschließen (siehe 6).

Ziel

- Erkenntnisse aus der Zeitforschung für den Bereich Ernährung und Erkenntnisse der Ernährungsforschung für die Diskussion von Zeit fruchtbar zu machen,
- Verschränkungen und Wechselwirkungen der Natur- und der Kulturzeiten im Lebens- und Handlungsbereich Essen und Ernährung zu analysieren,
- den Zusammenhang von Lebensstilen, Zeit und der Esskultur differenzierter zu bestimmen,
- Schnittstellen zwischen wissenschaftlicher Diskussion und Politik zu bestimmen und Ergebnisse der Arbeit in öffentliche, politische Debatten einzubringen,
- ein Konzept für eine Ökotropologie der Zeit zu entwickeln,
- ggf. ein Forschungsdesign für weitergehende interdisziplinäre Forschung zu entwickeln.

Veranstaltungen

1. Workshop *Zeit & Ernährung, Grundlagen*, 7./8. Mai 2004, Heidelberg
2. Workshop *Lebensstil, Zeit und Ernährung*, 11./12. November 2004, Heidelberg

Für 2005 vorbereitet

3. Workshop zu Schlaf und Ernährung, Ernährung und zeitliche Trends, 24./25. Februar 2005, Tutzing
4. Workshop zu Forschungsmethoden 24./25. November 2005
5. Heidelberger Ernährungsforum und Tutzinger Zeitakademie: *Geschmack der Zeiten – Zeiten der Ernährung*, 27. bis 29. September 2005, Tutzing

3.4 Esskultur im Alltag – Neue Ansätze der Ernährungsbildung

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

Laufzeit: 2004 bis 2006 (Phase III)

Kooperationspartner/innen:

Silke Bartsch, Berlin (Doktorandin)

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

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

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

Lehrerinnen von Haupt- und Realschulen, Fachkräfte für Fort- und
Weiterbildung sowie weitere Kooperationspartnerinnen und -partner aus
Hochschulen, Verbänden und Institutionen

Zum Thema

In Schulen steht der Themenbereich Essen und Ernährung im Spannungsfeld unterschiedlicher und zum Teil auch widersprüchlicher Anforderungen und Voraussetzungen. Dies wird auch durch sich widersprechende oder konkurrierende Unterrichtsziele und -prinzipien (z. B. Umwelt-, Gesundheits-, Sozialgerechtigkeit, vorhandene ökonomische, soziale und kulturelle Ressourcen, kulturelle und familiäre Sozialisation und Enkulturation usw.) hervorgerufen. Ein vorrangig normativ orientierter und durch naturwissenschaftliche Zugänge und Strukturierungen der Inhalte geleiteter Unterricht kann dem nicht gerecht werden.

Ziel

Ziel ist die Entwicklung und Anpassung didaktischer Konzepte für die Ernährungsbildung. Diese Konzepte müssen alltagsgerecht und verhaltensrelevant sein, um den soziokulturellen Bedingungen, Bedürfnissen und Interessen der Kinder und Jugendlichen entgegenzukommen. Sie müssen zudem in der Gestaltung des Lehr-Lernverhältnisses den Anforderungen des gesellschaftlichen Wandels (u. a. auf Eigenverantwortlichkeit) Rechnung tragen. Ergebnisse der Jugend- und Gesundheitsforschung, der gesellschafts- bzw. kulturwissenschaftlichen Ess- und Ernährungsforschung und der Diskussion um die Relevanz kognitiver Theorien (wie Konstruktivismus, subjektive Theorien etc.) werden hierzu für die Weiterentwicklung fachdidaktischer Konzeptionen analysiert, diskutiert und ggf. adaptiert.

- *Jugendliches Essverhalten zwischen Familie und Peergroup:*

Ziel dieses Teilprojektes ist, die Identifizierung jugendtypischer Merkmale um Voraussetzungen und Orientierungen für die Ernährungsbildung differenzierter zu erfassen und in fachdidaktischen Konzeptionen zu berücksichtigen. Dazu wurden Berliner

Jugendliche mittels Fragebogen, qualitativen Interviews und Klassendiskussionen zu Bedeutungen des Essens in Familie und *Peergruppe* befragt.

- *Privathaushalt als Lernort für Jugendliche: Welche Erfahrungen machen Jugendliche mit der häuslichen Ernährungsversorgung:*

Ziel ist zu ermitteln, wie im Handlungsfeld Haushalt von Jugendlichen Erfahrungen, die für das Herausbilden von Ernährungsverhalten und -handeln relevant sind, gemacht und Kenntnisse und Fähigkeiten gewonnen werden und wie diese zur Herausbildung einer Ernährungskompetenz beitragen. Über qualitative Interviews werden zentrale Strukturen ermittelt und Hypothesen zur weiteren Exploration generiert.

Die Ergebnisse des Projektes flossen zudem in das Projekt *REVIS* („Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen“, gefördert vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft) und die unterschiedlichen Aktivitäten im Rahmen der Diskussion um Schulentwicklung und Reform der Bildungspläne ein.

4 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

Gegenstand und Ziel

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens behandelt Essen als zentrales Thema menschlicher Existenz und ist ein kompetenter Ansprechpartner für Wissenschaft und Öffentlichkeit. Seine Ziele sind, das Kulturthema Essen interdisziplinär zu erforschen, die Grenzen zwischen den verschiedenen mit Ernährung befassten Wissenschaften zu überwinden und das öffentliche Interesse am Kulturthema Essen zu stärken.

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens bestand im Jahr 2004 aus 65 kooptierten Mitgliedern aus Wissenschaft, Wirtschaft und Institutionen und besaß darüber hinaus zehn Fördermitglieder. Von den *Mitteilungen*, dem von der Stiftung in Zusammenarbeit mit dem Vorstand herausgegebenen und finanzierten, einer Fachzeitschrift ähnelnden Organ des Arbeitskreises, wurden zwei Hefte fertiggestellt. Sie wurden jeweils in einer Auflage von 700 Stück gedruckt, etwa 500 Stück wurden versandt. Der Öffentlichkeit stehen die *Mitteilungen* zum Herunterladen auf der Homepage der Stiftung zur Verfügung. Jedes Heft der *Mitteilungen* bietet drei bis vier wissenschaftliche Hauptbeiträge aus dem Themenfeld Essen/Ernährung/Esskultur sowie Berichte, Diskussionen, Literaturhinweise und Arbeitskreis interne Informationen.

Der Vorstand des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens kam zu einer Sitzung im November 2004 zusammen. Zentrale Themen waren das Buchprojekt „Geschmackskulturen – Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken“ (siehe auch 2.2), die Vorbereitungen des Symposiums zum Thema *Wasser* im Jahr 2006, die *Mitteilungen* (insbesondere Heft 12 und 13) sowie Maßnahmen zum Ausbau der Aktivitäten des Arbeitskreises und seiner Bekanntheit in der Öffentlichkeit.

5 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Im Zuge der Einführung des neuen Logos wurde das Corporate Design der Stiftung dem Gesamtkonzept des Hauses angepasst. Das betrifft zum einen die Kommunikation nach außen in Form von Briefpapier, Briefvorlagen und Präsentationsmappen, zum anderen aber auch Bereiche wie die Gestaltung der Bücher und PowerPoint Präsentationen sowie die Homepage. Die Entwicklung neuer Plakate ist für das nächste Jahr vorgesehen.

Bereits im Vorjahr wurde damit begonnen, über eine Neustrukturierung des Internetauftritts nachzudenken, mit dem Ziel, die Stiftungshomepage nutzerfreundlicher und effizienter zu gestalten. Hierfür ist es notwendig, den Aufbau sowie den Inhalt von Grund auf zu überarbeiten und zu aktualisieren. Die grafische Neugestaltung konnte in 2004 abgeschlossen werden. Das neue, moderne Design steht in Einklang mit den geplanten inhaltlichen Veränderungen. Neue Funktionen, wie die Suchfunktion, werden die Besucher leiten und die Nutzung erleichtern. Da der Entwicklungs- und Umsetzungsprozess mit einem hohen Arbeitsaufwand verbunden ist, kann die neue Homepage voraussichtlich erst Mitte 2005 ins Netz gestellt werden. Bis dahin präsentiert sich die Stiftung mit ihrer ursprünglichen Homepage, aber mit weiterhin aktualisierten Inhalten zu internen und externen Veranstaltung und Neuigkeiten. In 2004 wurde auf der Homepage erstmals die Rubrik „Wissenswertes“ eingerichtet. Wöchentlich wurden fünf neue Meldungen mit Links auf die entsprechenden Artikel oder Abstracts veröffentlicht. Die Rubrik musste im Zuge des Umzuges der Stiftung sowie der Umstrukturierung der Homepage vorerst eingestellt werden, soll aber in dieser oder ähnlicher Form wieder aufgenommen werden.

Für das erste Buch im Eigenverlag „Die Informationsflut bewältigen“ wurden erstmals PR-Strategien für die Bekanntmachung und Vermarktung von Stiftungspublikationen entwickelt. Es wurde ein Informationsblatt entworfen, das großflächig an potenzielle Interessenten verschickt und bei diversen Veranstaltungen ausgelegt wurde. An mehrere einschlägige Fachzeitschriften wurden Rezensionsexemplare versandt, mit der Bitte, das Buch in Form einer Buchbesprechung oder eines Hinweises in der Rubrik „Neuerscheinungen“ vorzustellen. Auch auf der Stiftungshomepage wird das Buch an hervorgehobener Stelle präsentiert. Für 2005 wurde zudem ein Vortrag zum Thema und zur Bekanntmachung des Buches bei einer Fachtagung vermittelt.

Eine Presseinformation zur Veröffentlichung der Datensammlung „Ernährungssituation in Heidelberg“ wurde Ende des Jahres abgehalten (siehe 3.1), mit dem Erfolg, dass mehrere Journalisten regionaler Zeitungen anwesend waren und eine Berichterstattung in der Presse folgte.

Im März 2004 nutzte die Dr. Rainer Wild-Stiftung eine Tagung des Instituts für Weiterbildung der Pädagogischen Hochschule Heidelberg, um an einem Stand über die Arbeit der Stiftung zu informieren und ihre Bücher sowie die *Mitteilungen* des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens vorzustellen.

6 Stipendiaten und Praktikanten

Stipendiaten

Das Projekt „Ernährung und Ambiente“ (siehe 3.2) von Herrn Dipl. oec. troph. Thorsten SEEMÜLLER wird seit Mai 2004 in Form einer Doktorarbeit mit Forschungsförderung durch die Dr. Rainer Wild-Stiftung an der Justus-Liebig-Universität Gießen weitergeführt. Herr Seemüller arbeitet am Institut für Ernährungswissenschaft an der Professur für Ernährungsberatung und Verbraucherverhalten und wird während der Promotion von Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser betreut.

Im Rahmen des Projektes „Zeit und Ernährung“ organisierte die Stipendiatin Frau Dipl. troph. Silke ALLMANN zwei interdisziplinäre Expertenworkshops, die der Vorbereitung auf die im kommenden Jahr stattfindende Tagung dienten (siehe 3.3). Sie führte ferner eine ausgiebige Recherche zu diesem Thema durch und baute somit die Literatursammlung der Stiftung aus. Das Stipendium von Frau Allmann wurde Ende des Jahres um zwei weitere Monate verlängert. In dieser Zeit fertigte sie einen wissenschaftlichen Artikel an, der einen Teil der bis dato gewonnenen Erkenntnisse zusammenfasst. Es wird angestrebt diesen im kommenden Jahr in einer Fachzeitschrift zu veröffentlichen.

Praktikanten

Frau Isabella BROSSMANN absolvierte im Rahmen ihrer Ausbildung im PR-Bereich von Juni bis August 2004 ein Praktikum bei der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Aufgrund ihrer Kenntnisse unterstützte Frau Brossmann die Stiftung vor allem im Bereich Buch-PR. So entwickelte sie u. a. einen Flyer für das Buch „Die Informationsflut bewältigen“ und arbeitete an weiteren Buchprojekten sowie an der Rubrik „Wissenswertes“ der Homepage mit. Als Abschlussarbeit ihrer Ausbildung erstellte Frau Brossmann eine Konzeptionsarbeit über die Stiftung, bei der die PR- und Öffentlichkeitsarbeit für Publikationen im Mittelpunkt standen.

Frau Christine MÜLLER absolvierte ab dem 15. Oktober ein sechsmonatiges Praktikum in der Dr. Rainer Wild-Stiftung, mit dem Ziel, nach ihrem Studium der Ökotrophologie an der Universität Kiel erste Berufserfahrungen zu sammeln. Neben alltäglichen Arbeiten wie Schriftwechsel und Büroorganisation beschäftigte sich Frau Müller in 2004 vor allem mit dem Projekt „Ernährungssituation in Heidelberg – eine Datensammlung“ sowie mit Korrekturarbeiten laufender Buchprojekte.

Externe Magister-/Diplomarbeiten

Im Jahr 2004 unterstützte die Dr. Rainer Wild-Stiftung sowohl inhaltlich als auch finanziell die Durchführung einer Magisterarbeit sowie seit April 2004 eine Dissertation. Beide Arbeiten beschäftigen sich mit dem Thema der Lebensqualität.

Die Magisterarbeit von Frau Daniela BAUS, Philosophische Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität zu Bonn, trägt den Titel „Lebensstile, Ernährung und Lebensqualität in der pluralistischen Gesellschaft. Eine kulturwissenschaftliche Analyse.“ Frau Baus charakterisierte die Lebens- und Ernährungsstile verschiedener Milieus. Sie konnte aufzeigen, dass es zwischen den Milieus durchaus große Unterschiede in der Ernährungsweise gibt. Diese Unterschiede betreffen die Lebensmittelauswahl, die Verzehrsituation, die Mahlzeitenstruktur und somit auch die objektive Lebensqualität.

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. Das Projekt umfasst eine Fragebogenaktion mit zwei Fragebögen (Ernährungsfragebogen und Lebensstilfragebogen). Zusätzlich werden Experten-Interviews durchgeführt. Die inhaltliche Auswertung der Interviews wurde bereits begonnen. Aus dem Projekt werden sich zwei Veröffentlichungen ergeben: zum einen die Dissertation von Frau Portz und zum anderen ein Buchprojekt der Dr. Rainer Wild-Stiftung (siehe 2.2).

7 Vorträge

SCHÖNBERGER, Gesa U.: Wie wirkt die Umgebung auf das Essverhalten der Menschen?
Vortrag im Rahmen der Vorlesungsreihe „Ausgewählte Kapitel der Umwelttoxikologie“,
Universitätsklinikum Schleswig-Holstein, 07.01.2004.

8 Bibliothek

In 2004 wurde die Bibliothek durch den Erwerb neuer Bücher und Zeitschriften weiter ausgebaut. Die inhaltliche Bandbreite der Neuanschaffungen ist groß, da neben Büchern aus der Naturwissenschaft auch Publikationen anderer Disziplinen, die sich unmittelbar und mittelbar mit dem Thema Ernährung beschäftigen, angeschafft wurden. Die seit einigen Jahren bestehende Datenbank zur Erfassung der Bücher wird kontinuierlich verbessert. Frau Silke GRÄTER, studentische Aushilfe der Stiftung, bzw. seit September 2004 ihre Nachfolgerin Frau Merle SCHAFFRINSKI, erfassen und signieren die Neuanschaffungen. Weiterhin wurde damit begonnen, den Zeitschriftenbestand der Stiftung – auch inhaltlich – zu erfassen, zu katalogisieren sowie zu Sammelbänden binden zu lassen. Aktuell verfügt die Stiftungsbibliothek über mehr als 3000 Bücher und Artikel.

Heidelberg, 2. Juni 2005

Dr. Gesa Schönberger