



Dr. Rainer Wild-Stiftung  
Stiftung für  
GESUNDE ERNÄHRUNG  
Heidelberg

# TÄTIGKEITSBERICHT 2003

DR. RAINER WILD-STIFTUNG  
In der Aue 4  
69118 Heidelberg  
Tel.: +49 (0)6221-89980  
Fax: +49 (0)6221-899840  
[info@gesunde-ernaehrung.org](mailto:info@gesunde-ernaehrung.org)  
[www.gesunde-ernaehrung.org](http://www.gesunde-ernaehrung.org)

## **Inhaltsverzeichnis**

|     |  |    |
|-----|--|----|
| 1   | Allgemeine Übersicht über das Jahr 2003  | 3  |
| 2   | 8. Heidelberger Ernährungsforum<br>„Lebensmittel zwischen Märkten und Meinungen“ | 4  |
| 3   | Publikationen der Dr. Rainer Wild-Stiftung                                       | 6  |
| 3.1 | In 2003 erschienene Bücher   | 6  |
| 3.2 | Laufende und geplante Buchprojekte   | 7  |
| 4   | Einzelprojekte/Veranstaltungen   | 9  |
| 4.1 | Esskultur im Alltag – Beiträge zu neuen<br>Konzepten in der Ernährungsbildung    | 9  |
| 4.2 | Ernährung und Ambiente   | 10 |
| 4.3 | Celebrating Europe at the table:<br>Germany – Sauerkraut, beer and so much more  | 12 |
| 4.4 | Ernährung und Gesundheit in Heidelberg   | 12 |
| 5   | Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung<br>des Essens                   | 15 |
| 5.1 | 4. Symposium „Vom Sinn der Sinne beim<br>Essen und Trinken“                      | 15 |
| 5.2 | Fördermitgliedschaft   | 17 |
| 5.3 | Mitteilungen   | 17 |
| 6   | Presse und Öffentlichkeitsarbeit   | 18 |
| 7   | Vorträge und Publikationen   | 21 |
| 8   | Stipendiaten und Praktikanten  | 22 |
| 9   | Bibliothek   | 23 |

## **1 Allgemeine Übersicht über das Jahr 2003**

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung konnte auch im Jahr 2003 auf gute Erfolge zurückblicken: Es wurden zwei große Tagungen mit insgesamt 250 Teilnehmern durchgeführt, Stipendiaten und Praktikanten betreut und die Zusammenarbeit mit anderen Institutionen intensiviert bzw. neu aufgebaut. Zum ersten Mal in der Geschichte der Stiftung gelang es, einen Industriepartner als Sponsor für das Heidelberger Ernährungsforum zu gewinnen und im Anschluss an die Veranstaltung eine Exkursion anzubieten. Diese Möglichkeit wurde von den Teilnehmern gerne angenommen.

Außerdem wurde 2003 intensiv am Konzept der Schriftenreihe der Dr. Rainer Wild-Stiftung gearbeitet und es konnte letztlich eine für die Öffentlichkeitsarbeit der Stiftung und den Markterfolg der Bücher gleichermaßen zufrieden-stellende Lösung gefunden werden: die Dreiteilung der Schriften in natur-, kultur- und sozialwissenschaftliche Bände, die je nach Zielgruppenausrichtung beim Springer-Verlag, beim Campus Verlag und ab 2004 auch in Eigenleistung herausgegeben werden.

Dass die Arbeit der Stiftung in der Öffentlichkeit zunehmend wahrgenommen wird, zeigte auch die steigende Anzahl von Anfragen zur Zusammenarbeit, so z.B. aus Deutschen Bundesministerien.

Die Erweiterung der Stiftungsarbeit bringt jedoch auch eine Veränderung des Umfeldes, respektive des Raumbedarfs mit sich. Aus diesem Grund werden die Dr. Rainer Wild-Stiftung und die *fruit* – International Fruit Foundation im Sommer 2004 in den Neubau der Dr. Rainer Wild Holding GmbH & Co.KG in Heidelberg-Wieblingen umziehen. Neben eigenen, flexibel nutzbaren und technisch gut ausgestatteten Tagungsräumen werden der Stiftung mehr Arbeitsplätze für ihre Mitarbeiter bzw. Stipendiaten sowie Laboratorien zur Verfügung stehen. Trotz des zeitaufwändigen Umzuges sind aber auch für 2004 zahlreiche Projekte geplant.

## **2 8. Heidelberger Ernährungsforum „Lebensmittel zwischen Märkten und Meinungen“**

Am 30. September und 1. Oktober 2003 veranstaltete die Dr. Rainer Wild-Stiftung ihr nunmehr 8. Heidelberger Ernährungsforum und konnte hierzu über 90 Teilnehmer aus Wissenschaft, Industrie und Praxis im NH Hotel in Heidelberg begrüßen. Anerkannte Experten unterschiedlicher Disziplinen und Fachrichtungen stellten im Laufe der Tagung aktuelle Studienergebnisse und ihre Sichtweise des Spannungsfeldes „Lebensmittel zwischen Märkten und Meinungen“ vor. Prof. Dr. Rainer Wild wies in seiner Eröffnungsrede darauf hin, dass vorherrschende Meinungen maßgeblich das Verhalten der Verbraucher beeinflussen. Ziel dieses Forums sei deshalb, Multiplikatoren zusammenzuführen und so den Weg für eine zukunftsorientierte Informationspolitik zu ebnen. Die Vorträge orientierten sich hierbei an folgenden Leitfragen:

Wie geht der Mensch mit Sachinformationen zu Lebensmitteln um und warum werden sie teilweise wenig verinnerlicht bzw. sogar ignoriert?

Wie ist es möglich, dass sich breit kommunizierte Botschaften über Lebensmittel halten, obwohl diese bereits wissenschaftlich widerlegt sind?

Verkaufs- und Verbrauchszahlen spiegeln oft nicht die von Verbrauchern offen gelegten Einschätzungen wider. Woran liegt das, welche Rolle spielen dabei Werbung und Lebensmittelindustrie und welche Aufgaben ergeben sich hieraus für die Ernährungsberatung?

Frau Dr. Gesa Schönberger, wissenschaftliche Leiterin der Dr. Rainer Wild-Stiftung, sprach in ihrer Eröffnungsrede das ambivalente Verhalten von Verbrauchern an, deren Einkauf nicht selten vom Produktpreis und dem persönlichen Lustprinzip bestimmt wird. Werner Prill von der Lebensmittelzeitschrift ergänzte dies, indem er darauf hinwies, dass der Trend zu Discountern gehe, die neben Angeboten zu günstigen Preisen dem Verbraucher Entscheidungen bei der Lebensmittelauswahl abnehmen. Die daran anschließenden Vorträge beschäftigten sich vor allem mit der Frage, wie sich Lebensmittel im Hinblick auf Märkte und Meinungsbildung präsentieren. Im Mittelpunkt standen Lebensmittel wie Gelatine, Eier, Kaffee, Zucker und Soja, die aufgrund ihrer Zusammensetzung, Herstellung bzw. Wirkung im Brennpunkt des öffentlichen Interesses stehen. Der erste Veranstaltungstag schloss mit einem gemeinsamen Abendessen in einem der ältesten Studentenlokale Heidelbergs, bei dem die Teilnehmer die Gelegenheit zu weiteren Diskussionen und vertiefenden Gesprächen fanden.

Die Vorträge des zweiten Tages beschäftigten sich mit grundsätzlichen Fragen zur Verbraucherpsychologie. Die Referenten gingen hierbei vor allem auf den Wunsch nach Sicherheit bzw. auf Entscheidungen in Situationen der Unsicherheit, auf den Aspekt des Mythos der Ernährung und auf die Grundzüge heutiger Konsumtrends und die sich daraus ergebenden Werbestrategien ein.

Zum ersten Mal wurde das Heidelberger Ernährungsforum mit Unterstützung eines Sponsors aus der Industrie durchgeführt. Dies ermöglichte den Teilnehmern, im Anschluss an die Tagung an einer Exkursion zu den Deutschen Gelatine Fabriken Stoess AG in Eberbach teilzunehmen. Dieses Angebot stieß auf positive Resonanz und wurde gerne angenommen. Die Vorträge des Forums werden in überarbeiteter Form in einem Tagungsband erscheinen (siehe 3.2).

### **3 Publikationen der Dr. Rainer Wild-Stiftung**

Der interdisziplinäre Ansatz, den die Dr. Rainer Wild-Stiftung seit Jahren verfolgt, wird weithin begrüßt, birgt aber mit Blick auf den Absatz der Bücher der bisherigen Schriftenreihe im Springer-Verlag (Heidelberg) auch Probleme. Nach umfangreichen Recherchen musste festgestellt werden, dass nicht nur der Springer-Verlag, sondern auch alle anderen deutschen Verlage die Zielgruppen der Dr. Rainer Wild-Stiftung nicht umfassend erreichen. Da sich jeder Verlag klar am Markt positioniert hat, wird auch jeweils nur ein Teil der eigentlichen Zielgruppe der Stiftung angesprochen. Für die Dr. Rainer Wild-Stiftung steht jedoch nicht die Bindung an einen Verlag im Vordergrund, sondern eine möglichst weite Verbreitung ihrer Bücher und Themen. Deshalb wurde beschlossen, die Schriftenreihe im Springer-Verlag um Einzelbücher beim Campus Verlag (Frankfurt) sowie um Publikationen in Eigenregie zu ergänzen. So kann, je nach Inhalt und Zielgruppe des Buches, der jeweils beste verlegerische Weg gewählt werden. Der große Vorteil ist, dass das breite Themenspektrum, das die interdisziplinäre Beschäftigung mit Essen und Ernährung mit sich bringt, beibehalten werden kann.

#### **3.1 In 2003 erschienene Bücher**

WESTPHAL, Günter/GERBER, Gerhard/LIPKE, Bodo: Proteine – nutritive und funktionelle Eigenschaften, Springer-Verlag, Berlin/Heidelberg/New York 2003 (Gesunde Ernährung, Bd. 9)

Innerhalb der Ernährung nehmen proteinhaltige Lebensmittel seit mehr als hundert Jahren eine herausragende Stellung ein und im Allgemeinen wird ihnen eine positive Wirkung zugeschrieben. Zunehmend werden aber auch negative Eigenschaften bekannt, z.B. im Zusammenhang mit BSE oder mutationsbedingten Erkrankungen. Als Bestandteile funktioneller Lebensmittel (Functional Food) gewinnen Proteine wiederum an Bedeutung. Die wissenschaftliche Erkenntnis über Proteine in Lebensmitteln und in der Ernährung hat sich stark erweitert und Erfolge in der Gentechnik haben zu großen Fortschritten in der Erforschung von Proteinen geführt. Der 9. Band der Schriftenreihe ist eine übergreifende Darstellung struktureller, biochemisch-physiologischer, funktioneller und nutritiver Eigenschaften der Proteine. Das Buch wendet sich an Wissenschaftler, die sich mit grundsätzlichen und praktischen Fragen der Lebensmittelwissenschaft und -technologie sowie der Ernährung beschäftigen; aber auch Spezialisten in Praxis und Lehre, wie Oecotrophologen, Diätassistenten, Lebensmittelchemiker und -technologien können neben Anregungen zum eigenen Arbeitsgebiet

Kenntnisse über aktuelle Entwicklungen benachbarter Wissensgebiete erlangen. Das Buch ist im April 2003 im Springer-Verlag erschienen.

### **3.2 Laufende und geplante Buchprojekte**

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

Wie informieren sich Verbraucher? Welche Informationen zu Lebensmitteln nutzen sie und wie verarbeiten sie diese? Wie sind folglich zukünftige Informationen über Lebensmittel zu gestalten? Die Psychologen Ingo Härten und Carl Vierboom und der Agraringenieur Dr. Johannes Simons erläutern in diesem Buch systematisch die grundlegenden Zusammenhänge der Informationsauswahl und Meinungsbildung zu Lebensmitteln sowie unterschiedliche Muster des Informationsverhaltens. Auf der Basis der Morphologischen Marktpsychologie werden die Probleme und Grenzen einer auf Aufklärung basierenden Informationspolitik herausgearbeitet und Empfehlungen für eine aktive Verbraucherpolitik ausgesprochen. Das Buch richtet sich an Wissenschaftler und Praktiker aus Marketing, Beratung und Politik sowie an Studierende, die sich mit der Markt- und Konsumentenforschung beschäftigen. Das Buch wird in Eigenregie Mitte 2004 erscheinen.

BRUNNER, Karl-Michael/SCHÖNBERGER, Gesa U. (Hg.) Nachhaltige Ernährung.

Nachhaltigkeit ist ein generell positiv besetztes Konzept zur Sicherung der Zukunft von gegenwärtig lebenden und zukünftigen Generationen weltweit. Zwar werden die Ziele von verschiedenen Akteuren sehr unterschiedlich definiert und es gibt kontroverse Vorstellungen über zu setzende Maßnahmen, deren Dringlichkeit bzw. Finanzierbarkeit; die Karriere des Konzeptes scheint jedoch unaufhaltsam und es wird auf immer weitere Bereiche von Wirtschaft und Gesellschaft angewendet. So gibt es auch die Kombination „nachhaltige Ernährung“. Was darunter zu verstehen ist, ist bisher aber noch wenig geklärt. Dieses Buch dient einer Positionsbestimmung. Im Zentrum der Überlegungen steht die Qualität: die Lebensmittelqualität und die Qualität der Ernährungsbedingungen, die Qualität der Umwelt sowie die mit den anderen Teilqualitäten eng verbundene Lebensqualität des Menschen. „Nachhaltige Ernährung“ wird hier nicht – wie oft üblich – als ein auf ökologische Ziele verkürztes Konzept verstanden, sondern es stehen vielmehr ökologische, ökonomische und soziale Dimensionen gleichwertig nebeneinander und werden integrativ behandelt. Das Buch ist als Standardwerk konzipiert, das eine Basis

für die Diskussion um Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich schafft, diese versachlicht und auf ein breites wissenschaftliches Fundament stellt. Es richtet sich an Personen aus Wirtschaft, Wissenschaft und Politik sowie an die interessierte Öffentlichkeit. Geplant ist eine Veröffentlichung in 2004 im Campus Verlag (angefragt).

von ENGELHARDT, Dietrich und NEUMANN, Gerhard/ PUDEL, Volker/WIERLACHER, Alois/WILD Rainer (Hg.): Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken, Campus Verlag, Frankfurt.

Das Buch beinhaltet die überarbeiteten Beiträge des 4. Symposiums des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens (siehe 5.1) sowie Beiträge von weiteren Autoren. Es richtet sich an Wissenschaftler und Studierende, die sich mit dem Kulturthema Essen im weitesten Sinne befassen. Das Buch wird voraussichtlich Ende 2004 im Campus Verlag erscheinen.

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

Auf Basis des 8. Heidelberger Ernährungsforums entsteht ein Tagungsband, der die Beiträge in überarbeiteter Form enthalten wird (siehe 2). Das Buch richtet sich an Interessierte aus Industrie, Wissenschaft und Praxis, die sich mit dem Spannungsfeld von Lebensmitteln zwischen Märkten und Meinungen beschäftigen. Der Band wird in Eigenarbeit erstellt und voraussichtlich Ende 2004 erscheinen.

WESTPHAL, Günter/GERBER, Gerhard/LIPKE, Bodo: Kohlenhydrate.

In Anknüpfung an das in 2003 publizierte Buch zu Proteinen planen die Autoren einen weiteren Band zu dem Thema Kohlenhydrate, respektive zu deren nutritiven und funktionellen Eigenschaften. Erste Gespräche mit dem Springer-Verlag wurden geführt. Welche thematischen Schwerpunkte gesetzt bzw. wie diese strukturiert werden, muss im nächsten Jahr in Zusammenarbeit mit den Autoren und dem Verlag erarbeitet werden.



## **4 Einzelprojekte/Veranstaltungen**

### **4.1 Esskultur im Alltag – Beiträge zu neuen Konzepten in der Ernährungsbildung**

Der Schule kommt in der Entwicklung von Kindern eine große Bedeutung zu. Hier müssen vielfältige leistungs-bezogene und soziale Anforderungen erfüllt werden; es werden Lebensstile geformt und Einstellungen wie Gewohnheiten erworben. Die Schule als zentraler Lebens- und Lernraum für Kinder und Jugendliche ist somit ein idealer Ort für Präventionsmaßnahmen. Schule kann zudem da, wo Elternhäuser die Voraussetzungen nicht erfüllen, Lücken in der Sozialisation und der Vermittlung kultureller Werte und Normen schließen.

Ernährungs- und Gesundheitsbildung ist in den Lehrplänen im Allgemeinen nur ungenügend verankert, wobei zwischen den einzelnen Bundesländern sowie von Schulart zu Schulart große Unterschiede bestehen. Ernährungsbildung soll Schüler zu selbstverantwortlichen, entscheidungs- und handlungsfähigen „Essern“ und zu verantwortlichen Verbraucherinnen und Verbrauchern machen. Das bedeutet, dass sie im Rahmen ihres sozialen und kulturellen Gefüges selbstbestimmt und situationsgerecht entscheiden und essen. Ernährungs- und Gesundheitsbildung gehören zur Allgemeinbildung und sollten deshalb während der Pflichtschulzeit elementare Bestandteile des Unterrichts sein.

Das Projekt „Esskultur im Alltag“ erarbeitet neue Ansätze der Ernährungsbildung von Kindern und Jugendlichen. In Zusammenarbeit mit der Pädagogischen Hochschule Heidelberg (Projektleitung: Frau Prof. Dr. Barbara Methfessel) und engagierten Lehrerinnen in verschiedenen Schulen im Heidelberger Raum werden neue didaktische Ansätze der Ernährungsbildung erprobt sowie pädagogisch und didaktisch aufbereitet. Im Jahr 2003 standen zudem weitere Themen im Vordergrund: Konzeptionen für die Schulverpflegung aufgrund der bundesweiten Einführung von Ganztagschulen sowie die Integration der Ernährungs- und Gesundheitsbildung in die neuen Lehrpläne für Grund- und Hauptschulen in Baden-Württemberg.

## 4.2 Ernährung & Ambiente

Bereits seit Juli 2000 arbeitet die Dr. Rainer Wild-Stiftung an dem Projekt Ernährung & Ambiente. Hauptziel ist, die situativen, räumlichen, sozialen und kulturellen Elemente beim Essen zu erforschen, da diese bisher in der Wissenschaft kaum Beachtung gefunden haben. Die Heidelberger Diplom-Psychologin Nanette Ströbele kam während ihres einjährigen Stipendiums 2001 bei der Dr. Rainer Wild-Stiftung zu der Erkenntnis, dass zwischen der Umgebung, d.h. dem Ambiente einer Mahlzeit, und dem Essverhalten ein Zusammenhang besteht. Der Literaturrecherche von Ströbele folgten bisher zwei Expertenworkshops.

Im Rahmen des Projektes Ernährung & Ambiente wurde im April 2003 eine Änderung der bisherigen Forschungsrichtung eingeschlagen. Nach einer ausführlichen Literaturrecherche und einer daran anschließenden Diskussion mit Vertretern aus Wissenschaft und Industrie stellte sich heraus, dass eine Messung des Einflusses eines bestimmten Ambiente anhand einzelner biochemischer Parameter mit den derzeitigen wissenschaftlichen Methoden nicht möglich ist.

Mit Hilfe eines neuen Studiendesigns, das auf einem Entwurf von Prof. Dr. E. P. Köster, Niederlande, basiert, sollen anhand zweier möglichst unterschiedlicher Räume und zweier möglichst unterschiedlicher Mahlzeiten die Faktoren von Ambiente identifiziert werden, die den Menschen in seinem Essverhalten und letztlich bei der Beurteilung der Mahlzeit beeinflussen. Nachfolgend sind zwei Beispiele der Thesen genannt, die anhand der Studie überprüft werden sollen:

Hat die Raumgestaltung einen Einfluss auf die Beurteilung der Mahlzeit? Wie lässt sich dieser Einfluss näher beschreiben?

Achten Personen, die sich zu den Genießern zählen, eher auf das Ambiente als solche, die sich nicht als Genießer einschätzen?

Die Studie, die von dem Stipendiaten der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Herrn Dipl. oec. troph. Thorsten Seemüller, ausgearbeitet wurde, soll 2004 in Zusammenarbeit mit einer an diesem Thema interessierten Universität erfolgen (siehe 8).

### Diplom- und Masterarbeiten

Im Jahr 2003 unterstützte die Dr. Rainer Wild-Stiftung sowohl inhaltlich als auch finanziell die Durchführung einer Diplom- und einer Masterarbeit zu dem Thema Ernährung & Ambiente. Die Diplomarbeit von Frau Nadine König, Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Gießen, trägt den Titel „Ernährung und Ambiente: Ambiente als komplexer Einflussfaktor unserer Nahrungsaufnahme“. In ihrer Arbeit konnte Frau König zeigen, dass Ambiente ein komplexer Einflussfaktor im Hinblick auf unsere Ernährung darstellt und immer inmitten eines dynamischen Raum-Ort-Zeit-Personen-Gefüges steht (siehe auch 8).

Die Masterarbeit „Ethnisches Ambiente in Heidelberger Restaurants“ von Frau Wiebke Büttner, Institut für Ethnologie der Universität Heidelberg, hatte zum Ziel, die kulturellen Eigenheiten bei der Nahrungsaufnahme in indischen, chinesischen und thailändischen Restaurants in Heidelberg zu beschreiben. Sie zeigt, dass das Ambiente in den jeweiligen Restaurants meist nicht bewusst wahrgenommen wird, aber in der persönlichen Einschätzung der Gäste einen hohen Stellenwert einnimmt (siehe auch 8).

### **4.3 Celebrating Europe at the table: Germany – Sauerkraut, beer and so much more**

Seit 1954 besteht die Europäische Kulturkonvention als Rahmen für kulturelle Kooperationen der konstituierenden Mitglieder des Europäischen Rates. Zur Feier des 50-jährigen Bestehens der Konvention und um die besondere Bedeutung des multikulturellen und interreligiösen Dialogs auf allen Ebenen der europäischen Gesellschaft zu unterstreichen, ist ein zweibändiges Werk in Arbeit, das die Vielfalt der europäischen Esskultur untersuchen und darstellen soll. Alle 48 der Konvention beigetretenen Länder wurden aufgefordert, einen Beitrag über ihre Esskultur und deren Veränderungen beizusteuern.

Auf Anfrage des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft sowie in Zusammenarbeit mit der Universität Bonn, PD Dr. Gunther Hirschfelder und dem Auswärtigen Amt der Bundesrepublik, hat die Dr. Rainer Wild-Stiftung den Beitrag für Deutschland übernommen. Das Werk wird im Sommer 2004 in englischer und französischer Sprache erscheinen.

### **4.4 Ernährung und Gesundheit in Heidelberg**

Die Gesundheitsberichterstattung „berichtet über wichtige Aspekte der Gesundheit und des Gesundheitswesens“ und hat sich seit den 1990er Jahren zu einer wesentlichen Voraussetzung für politische Entscheidungen auf Bundes- und Landesebene entwickelt. Sie liefert die Datengrundlage für politische Entscheidungen und dient zugleich der Erfolgskontrolle durchgeführter Maßnahmen. So trägt sie zur Entwicklung und Evaluierung von Gesundheitszielen bei.

Eine gesunde Ernährung ist eine wesentliche Säule der Gesundheit. Als 1997 der erste Gesundheitsbericht für Heidelberg erschien, wurden dadurch Maßstäbe auch für andere Kommunen gesetzt. Über die Ernährungssituation der Heidelberger Bevölkerung wurde jedoch nur in Ansätzen berichtet. Im zweiten Heidelberger Gesundheitsbericht (2004) soll diese Lücke geschlossen werden. Deshalb hat sich die Dr. Rainer Wild-Stiftung bereit erklärt, in Zusammenarbeit mit dem Amt für Umweltschutz, Energie und Gesundheitsförderung der Stadt Heidelberg und in engem Dialog mit dessen Leiter, Herrn Dr. Alex Füller, über die Ernährungssituation in Heidelberg zu berichten.

Ziel des Berichtes ist, den Ernährungsstatus und die Versorgungssituation mit Lebensmitteln, unter besonderer Berücksichtigung einzelner Personengruppen (Säuglinge, Kinder, Jugendliche, alte Menschen), zu dokumentieren.

Die von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gesammelten Daten dienen dem Ernährungsteil des Gesundheitsberichtes als Datengrundlage. Diese werden in ausgearbeiteter Form im nächsten Jahr Fachleuten, Entscheidungsträgern und Interessierten durch die Dr. Rainer Wild-Stiftung als Printversion und als Download auf der Homepage zur Verfügung gestellt.

#### Lehrerfortbildung: Lions-Quest-Programm

Das Lions-Quest-Programm „Erwachsen werden“, vermittelt Schülern, Selbstverantwortung zu übernehmen, verantwortlich zu entscheiden und zu handeln, Verhaltenskonzepte und Problemlösefähigkeiten einzuüben und damit das Selbstwertgefühl und Selbstvertrauen zu stärken. Das Programm ist für einen fächerübergreifenden Unterricht konzipiert und bezieht die Eltern mit ein. Im Rahmen von Einführungs- und Weiterbildungsseminaren werden Lehrern nicht nur neue Lehrinhalte vermittelt, sondern auch deren Kompetenzen in allen Lebensbereichen gefördert. Diese neuen Kompetenzen sind sowohl im Unterricht als auch in der Lehrer- und Schulkonferenz sowie bei Elternabenden ein- und umsetzbar. Die Schulungen sind zwar für Lehrkräfte der 5. und 6. Klassenstufe konzipiert, doch häufig wird das Projekt bis zur 7. oder 8. Klasse fortgeführt. Das Programm „Erwachsen werden“ ist daher keine einmalige Aktion, sondern eine mittel- bis langfristige Leistung der Schulen. Es wurde in den USA unter der Bezeichnung „Skills for Adolescence“ erarbeitet und Mitte der 1990er Jahre von Prof. Dr. Klaus Hurrelmann, Universität Bielefeld, auf deutsche Verhältnisse übertragen. Der Dachverband der Lions Clubs Deutschland hat die exklusiven Rechte für das Sponsoring und die Promotion des Programms erworben und es in „Lions-Quest-Programm“ umbenannt. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung fördert ein jährlich stattfindendes Lehrerseminar in Zusammenarbeit mit dem örtlichen Lions Club Heidelberg Palatina, dem Gesundheitsamt des Rhein-Neckar-Kreises, dem Schulamt und dem Amt für Umweltschutz, Energie und Gesundheitsförderung der Stadt.

### Netzwerk Ernährung Heidelberg

Unter der Leitung des Amtes für Umweltschutz, Energie und Gesundheitsförderung gibt es in Heidelberg seit Herbst 2002 ein „Netzwerk Ernährung“, in dessen Gremium die Dr. Rainer Wild-Stiftung durch ihre wissenschaftliche Leiterin, Dr. Gesa Schönberger, vertreten ist. Das Netzwerk setzt sich aus engagierten Experten und Praktikern zusammen, die regional und überregional einen Beitrag zur Ernährungsbildung leisten. In allen anfallenden Fragen zur Gesundheitsförderung durch Ernährung steht das Netzwerk beratend zur Verfügung. So können je nach Bedarf Kompetenzen abgefragt und Arbeitsgruppen gebildet werden. Das Netzwerk ist auch Teil des runden Tisches „Schule und Gesundheit“ des Gesundheitsamtes Rhein-Neckar, einem Kompetenznetzwerk für den Aufbau und die Beratung gesundheitsfördernder Schulen. Seit seiner Gründung befasst sich das Netzwerk Ernährung mit der Ernährungsbildung in der Grundschule. In Zusammenarbeit mit dem Initiativkreis „Kinder und Gesundheit“, der sich aus Lehrkräften der Grund- und Hauptschulen Heidelbergs zusammensetzt, sollen in Zukunft individuelle Konzepte mit interessierten Schulen erarbeitet werden.

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

Die Arbeit des von der Dr. Rainer Wild-Stiftung getragenen Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens wurde in 2003 durch ein breit gefächertes Angebot bestimmt. Das größte Ereignis stellte das 4. Symposium „Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken“ dar, das nach langer Vorbereitungszeit in diesem Jahr realisiert werden konnte. Das öffentliche Interesse an dem Kulturthema Essen konnte außerdem durch eine weitere Ausgabe des Mitteilungsheftes gestärkt werden. Aber auch arbeitskreisintern ergaben sich Veränderungen. So wurden auf der Vorstandssitzung des Arbeitskreises die Regulae überarbeitet und eine Fördermitgliedschaft eingerichtet. Der Kreis der kooptierten Mitglieder, der in 2003 einen deutlichen Zuwachs verzeichnen konnte, hielt im Rahmen des Symposiums eine Vollversammlung ab.

### **5.1 4. Symposium „Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken“**

„Essen und Trinken genießen wir mit allen Sinnen. Darüber hinaus nutzen wir die Sinne, um mit unserer Umwelt zu kommunizieren und uns zurecht zu finden.“ Vor diesem Hintergrund veranstaltete der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens vom 26. bis 28. Juni 2003 sein 4. Symposium im Tagungszentrum der SRH-Gruppe in Heidelberg-Wieblingen. Referenten aus verschiedenen Disziplinen und mehr als 120 Interessierte aus Wissenschaft, Industrie und anderen Institutionen beschäftigten sich mit dem Thema „Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken“. Eröffnet wurde die Tagung durch Prof. Dr. Rainer Wild, der die Teilnehmer auf das bewusst interdisziplinär gestaltete Programm einstimmte. Der Tagungsleiter Prof. Dr. Dietrich von Engelhardt, Medizinhistoriker an der Universität zu Lübeck, wies in seinem Einführungsvortrag darauf hin, dass die Sinne sowohl eine biologische, als auch eine soziale und kulturelle Bedeutung haben und als Kommunikationsmittel erzogen und kultiviert werden können. Frau Dr. Gesa Schönberger, wissenschaftliche Leiterin der Dr. Rainer Wild-Stiftung, führte weiter aus, dass vor allem in der Verbindung von gesunder Ernährung und Lebensstil die zentrale Rolle der Sinne zum Ausdruck komme. Und auch die Oberbürgermeisterin der Stadt Heidelberg, Frau Beate Weber, die den zweiten Veranstaltungstag eröffnete, betonte die Notwendigkeit einer Schulung der Sinne.

Das Symposium spannte einen Bogen von der Entwicklung über die Bedeutung und Anwendung bis hin zu den Perspektiven der Sinne im täglichen Leben des Menschen. Die Lust am Essen und Trinken wurde ebenso thematisiert wie die Sinneswahrnehmung in bestimmten Lebensabschnitten und die Sinne in Kultur und Praxis. Die Symposien des Arbeitskreises dienen dem Dialog zwischen den verschiedenen Disziplinen. Auch bei dieser Veranstaltung konnte gezeigt werden, dass das Thema der Sinne beim Essen und Trinken sowohl natur- als auch sozial- und kulturwissenschaftlich bedingt ist und das bewusst breitgefächerte Programm förderte den Austausch zwischen den verschiedenen Disziplinen. Die Vorträge werden in überarbeiteter Form beim Campus Verlag erscheinen (siehe 3.2).

Um das Symposium abzurunden, wurde in Zusammenarbeit mit einer Projektgruppe der Hotelfachschule Heidelberg und einem Caterer aus der Region die Abendveranstaltung in Anlehnung an das Thema Sinne geplant, organisiert und durchgeführt. Dank des engagierten Einsatzes der Studierenden gelang es, den Teilnehmern am ersten Abend eine alle Sinne ansprechende Abendveranstaltung in dem rustikalen Ambiente einer umgebauten Scheune zu bieten. Im Rahmen der Jahrespräsentationen aller Projektgruppen der Hotelfachschule wurde dieses Projekt mit dem Preis des Fritz-Gabler-Schulvereins sowie dem Publikumspreis ausgezeichnet. Am zweiten Abend fand eine Vollversammlung der Mitglieder des Arbeitskreises statt; die übrigen Teilnehmer erhielten parallel hierzu die Möglichkeit zu einer Besichtigung des Stiftungshauses in Schlierbach.



## **5.2 Fördermitgliedschaft**

Aufgrund des wachsenden Interesses an der Tätigkeit des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, der bisher nur einem begrenzten Kreis kooptierter Mitglieder offen stand, haben sich die Vorstände des Arbeitskreises dazu entschlossen, eine neue Form der Mitgliedschaft einzurichten. Seit Mitte 2003 können Interessierte dem Arbeitskreis als förderndes Mitglied beitreten. Fördermitglieder erhalten kostenlos die aktuellen Ausgaben der Mitteilungen und werden über Veranstaltungen, Ausstellungen oder Ausschreibungen per E-Mail informiert. Die Beitrittsformulare und die allgemeinen Bedingungen zur Mitgliedschaft stehen auf der Homepage der Dr. Rainer Wild-Stiftung als Download bereit.

## **5.3 Mitteilungen**

Das gestiegene Interesse an dem Kulturthema Essen bzw. an der Tätigkeit des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens kommt auch in der kontinuierlich wachsenden Zahl der Versendungen der Mitteilungen zum Ausdruck. Die im April 2003 erschienene 10. Ausgabe der Mitteilungen folgte im Aufbau den vorangegangenen Heften und konnte auch diesmal durch eine gezielte Auswahl an Beiträgen und einem breit gefächerten Angebot an Berichten, Literaturhinweisen und Rezensionen interdisziplinäre Aspekte in den Mittelpunkt stellen.

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung ist als Redaktion bestrebt, die Mitteilungen kontinuierlich zu verbessern. Aus diesem Grund wurde Heft 10 ein Fragebogen beigefügt, mit dem die Leser ihre Meinung zu Aufbau und Inhalt äußern und durch Anregungen, Kritik und Themenvorschläge die redaktionelle Arbeit unterstützen konnten. Die Rücklaufquote betrug über 10 %, wobei die Antworten insgesamt eine erfreulich positive Gesamtbeurteilung ergaben. Die 11. Ausgabe der Mitteilungen ist nahezu fertiggestellt, so dass sie im Januar 2004 verschickt werden kann.

## 6 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung ist ein wesentlicher Teil der Kommunikation zwischen der Stiftung und der Öffentlichkeit. Seit Juni 2003 ist Frau Dr. rer. nat. Birgit Zimmermann, Dipl. oec. troph., Ansprechpartner für Fragen der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit und begleitet die bis dahin von Frau Michaela Schneider M.A. betreuten Aufgaben. Seit Dezember 2003 wird sie von Frau Klaudija Jovanovac M.A. (Germanistik/Soziologie) unterstützt. Beide sind Mitarbeiterinnen der Dr. Rainer Wild Holding GmbH & Co.KG, die für die Dr. Rainer Wild-Stiftung die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit als Dienstleistung übernimmt.

Zum 4. Symposium „Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken“ und zum 8. Heidelberger Ernährungsforum mit dem Titel „Lebensmittel zwischen Märkten und Meinungen“ wurden Einladungen an freie Fachjournalisten, Fachmedien und Tageszeitungen sowie Presseinformationen an die Medien versandt. Direkt nach der jeweiligen Veranstaltung wurden Tagungsberichte und Presseinformationen an diejenigen Medien verschickt, die zuvor Interesse gezeigt hatten. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung nutzte die Veranstaltungen, um Mitteilungshefte des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens sowie eigene Publikationen auszulegen. Ferner wurde kontinuierlich ein persönlicher Kontakt zu Journalisten aufgebaut und der Presseverteiler gepflegt. Um die Ergebnisse des ganzen Jahres zu dokumentieren, wurde ein Pressespiegel erstellt, der thematisch und chronologisch gegliedert ist.

### Dr. Rainer Wild-Stiftung allgemein

Der Springer-Verlag stellte in seinem Buch-Prospekt „Food Science“ auf drei Seiten insgesamt neun Bücher der Schriftenreihe der Dr. Rainer Wild-Stiftung vor, wobei zwei Buchausgaben der Stiftung – „Food, Science and Society“ und „Dealing with Consumer Uncertainty“ – bereits im Vorwort besonders hervorgehoben wurden. Im Zusammenhang mit dem für 2004 geplanten Umzug der Dr. Rainer Wild-Stiftung veröffentlichte die lokale Rhein-Neckar-Zeitung einen ausführlichen Artikel. Hierbei wurde über Forschungsmotive und Ziele der Dr. Rainer Wild-Stiftung sowie über die Untersuchung von exotischen Früchten der *fruit* – International Fruit Foundation berichtet.

#### 4. Symposium „Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken“

Das Symposium „Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken“, welches vom 26.06. bis 28.06.2003 stattfand (siehe 5.1), wurde in großer Reichweite angekündigt.

Fachzeitschriften wie z.B. Ernährungs-Umschau, Aktuelle Ernährungsmedizin, Ernährung im Fokus, VDO<sub>E</sub> Position und Slow Food nahmen das Symposium in ihre Veranstaltungskalender auf. Auch die Veranstaltungskalender verschiedener Online-Medien, wie z.B. der Frankfurter Allgemeinen Zeitung und des Informationsdienstes Wissenschaft, gaben das Symposium samt vorläufigem Programmablauf bekannt.

Das Symposium war Grundlage für drei Artikel in der Aachener Ausgabe des Nachrichten Magazins und diente dazu, dass die Süddeutsche Zeitung sowie die Allgemeine Hotel- und Gaststätten-Zeitung-Aktuell das Thema in ihre redaktionelle Arbeit mit aufnahmen und auch online darüber berichteten. Unmittelbar vor Beginn des Symposiums sendete der Hörfunk SWR2 ein Interview mit Prof. Dr. Volker Pudiel und während der Veranstaltung führte der Hörfunk WDR4 Interviews mit den Teilnehmern em. Prof. Dr. med. Werner Kübler und Prof. Dr. Robert Jütte. Diese wurden als einstündiger Beitrag mit dem Titel „Vom Sinn der Sinne – Wie sich Geschmack und Geruch verändern“ am 20.12.2003 gesendet.

#### 8. Heidelberger Ernährungsforum „Lebensmittel zwischen Märkten und Meinungen“

Am 30.09. und 01.10.2003 fand das 8. Heidelberger Ernährungsforum statt, welches sich mit dem Widerspruch zwischen Verbraucherverhalten und Verbrauchermeinung auseinandersetzte (siehe 2). Fachzeitschriften kündigten sowohl in der Printausgabe als auch online den Veranstaltungstermin an. Des Weiteren veröffentlichte die lokale Rhein-Neckar-Zeitung einen Tag vor Beginn des Forums einen redaktionellen Beitrag über das Thema. Nach der Veranstaltung wurde ein Tagungsbericht sowohl lokal in der Schwetzingen Zeitung als auch in Fachzeitschriften wie Ernährung im Fokus, Fundus, Ernährungs-Umschau und Diät + Information veröffentlicht. Außerdem wurde über das Forum ein Vortrag im Rahmen der Veranstaltungen des VDO<sub>E</sub> e.V., Ortsgruppe Darmstadt, Darmstadt, gehalten, der auch über die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung informierte.

### Homepage

Der Internetauftritt der Dr. Rainer Wild-Stiftung wurde weiterhin gepflegt und aktualisiert. So wurden sowohl das Symposium als auch das 8. Heidelberger Ernährungsforum angekündigt und nach der Veranstaltung um jeweils einen Tagungsbericht sowie eine Bildersammlung ergänzt. Neu eingefügt wurde der Link „Presse“, um Interessenten einen Ansprechpartner für weitere Fragen und Informationen anzubieten. Die durchschnittliche Besucherzahl auf der Homepage betrug im Zeitraum Januar bis Dezember 2003 etwa 140 pro Tag.

### Ausblick

Geplant ist, den Tätigkeitsbericht 2003 im Hinblick auf Grafik und Layout neu zu gestalten, um die Aktivitäten der Dr. Rainer Wild-Stiftung in der Öffentlichkeit attraktiver zu präsentieren und somit auch eine breitere Zielgruppe zu erreichen..

## **7 Vorträge und Publikationen**

SCHÖNBERGER, Gesa U.: Sinne und Sensorik, Essen und Ambiente. Vortrag auf dem Symposium „Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken“ des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, Heidelberg, 26.-28.06.2003.

SCHÖNBERGER, Gesa U.: Lebensmittel im Spannungsfeld – Eine Einführung. Vortrag beim 8. Heidelberger Ernährungsforum „Lebensmittel zwischen Märkten und Meinungen“, Heidelberg, 30.09.-01.10.2003.

SCHÖNBERGER, Gesa U.: Ernährung – Genuss, Fülle Esskultur. Vortrag und Workshop im Rahmen der Tagung „Neue Tugenden – Wieviel ist genug?“, Evangelische Akademie Tutzing, 10.-12.10.2003.

WESTPHAL, Günter/GERBER, Gerhard/LIPKE, Bodo: Proteine – nutritive und funktionelle Eigenschaften, Berlin u. a. 2003 (Gesunde Ernährung, Bd. 9).

## **8 Stipendiaten und Praktikanten**

Im Jahr 2003 waren in der Dr. Rainer Wild-Stiftung insgesamt zwei Stipendiaten, ein wissenschaftlicher Mitarbeiter auf Honorarbasis, eine Praktikantin sowie eine wissenschaftliche Hilfskraft tätig. Darüber hinaus wurden zwei externe Diplomanden bzw. Magistranden betreut (siehe 4.2).

Das Stipendium von Herrn Dipl. oec. troph. Thorsten Seemüller zum Thema „Ernährung und Ambiente“ (siehe 4.2) wurde Ende 2003 verlängert und wird voraussichtlich 2004 in einem Doktoranden-Stipendium mit Verankerung an einer deutschen Hochschule weitergeführt. Neu hinzu kam ab Dezember 2003 das Stipendium von Frau Dipl. troph. Silke Allmann zum Thema „Ernährung und Zeit“, welches in Kooperation mit der Zeitakademie der Evangelischen Akademie Tutzing durchgeführt wird.

Bis April 2003 war Herr Thorsten Heuer stundenweise als wissenschaftlicher Mitarbeiter auf Honorarbasis mit der Recherche und einer ersten Textversion für den Heidelberger Gesundheitsbericht 2004 (siehe 4.4) betraut. Ein insgesamt fünfwöchiges Praktikum in der Dr. Rainer Wild-Stiftung absolvierte Frau Marion Kiel. Sie war insbesondere an der Erarbeitung des Heidelberger Gesundheitsberichts 2004 sowie an der Vorbereitung und Durchführung des 8. Heidelberger Ernährungsforums beteiligt.

## **9 Bibliothek**

Auch in 2003 konnte die Dr. Rainer Wild-Stiftung dank dem dafür vorgesehenen Etat ihre Bibliothek um eine beachtliche Zahl an Büchern und Zeitschriften erweitern. Der aktuelle Bestand beläuft sich auf ca. 2500 Publikationen aus unterschiedlichen disziplinären Bereichen. Die eigens für die Bibliothek entwickelte Datenbank wurde in 2003 überarbeitet und erweitert, um so die größtmögliche Funktionalität bei der Bestandsaufnahme und Recherche zu erzielen. Die Erfassung des aktuellen Bestandes ist nahezu abgeschlossen und die Signaturvergabe ist vorbereitet. Die Bibliothek der Dr. Rainer Wild-Stiftung wurde auch in 2003 von Gästen, vor allem aus dem universitären Bereich, in Anspruch genommen.

Heidelberg, 10. März 2004

Gesa Schönberger  
- Wissenschaftliche Leiterin -

Frank Bronold  
- Geschäftsführer –