



Dr. Rainer Wild  
STIFTUNG

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

**Tätigkeitsbericht 2022**

# Inhalt

<b>Vorwort der Geschäftsführung</b> .....	<b>3</b>
<b>Veranstaltungen</b> .....	<b>6</b>
<b>Projekte</b> .....	<b>11</b>
<b>Öffentlichkeits- und Netzwerkarbeit</b> .....	<b>15</b>
Vorträge, Referate, Talks u.ä.....	15
Aktivitäten in Arbeitsgruppen, Netzwerken o.ä.....	17
<b>Publikationen</b> .....	<b>19</b>
Bücher, Tagungsbände.....	19
<b>Förderung</b> .....	<b>20</b>
Stipendien .....	20
<b>Mitgliedschaften</b> .....	<b>22</b>
<b>Gremien</b> .....	<b>23</b>
Vorstand.....	23
Kuratorium.....	23

## Vorwort der Geschäftsführung

Rückblickend begann das Jahr 2022 mit einem Anflug allgemeiner Aufbruchstimmung für „die gesunde Ernährung“, vielleicht sogar mit einem Hauch von Hochgefühl. Auf politischer Ebene hatte sich eine Koalition konstituiert, die Veränderungswillen und Zusammenhalt signalisierte und die unter anderem das Thema Ernährung auf die politische Agenda setzte. Mehr noch: Mit einer „Ernährungsstrategie“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft wurde der Wandel der Ernährung für Deutschland angekündigt und das mit einem umfassenden, systemischen Ansatz – „from farm to fork“. Maßgabe dafür sollte anerkannte wissenschaftliche Expertise sein. Erstmals in der bundesrepublikanischen Geschichte und höchst passend zum Leitbild der 6 Ws der gesunden Ernährung der Dr. Rainer Wild-Stiftung, sollen auf allen Ebenen und unter Beteiligung aller Akteure, mithilfe von wissenschaftsbasierten Maßnahmen die Weichen für das gesamte Ernährungssystem neu gestellt werden. Doch schon kurz nach Beginn des Prozesses war eine Hierarchisierung einzelner Wissenschaftsdisziplinen und davon ausgehend die Etablierung eines entsprechend einseitigen Konzepts des Totalphänomens „gesunde Ernährung“ zu beobachten, das sich bald in einer neuen Dichotomie der gesunden Ernährung verdichtete, das da sagte: „Pflanzlich ist gesund für Mensch, Tier und Klima, Tierisches ist es nicht.“ Damit war die strategische Ausrichtung der Stiftungsarbeit für das Stiftungsjahr schnell neu arretiert: Es waren die „Ernährungsumgebungen“, die Verhältnisse, in denen eine gesunde und nachhaltigere Ernährung stattfindet, mit denen sich die Dr. Rainer Wild-Stiftung ganz zuvorderst beschäftigen würde, sowie mit verschiedenen Aspekten, die Multiplikator\*innen für den Prozess der Transformation der bestehenden Esskultur in Deutschland für ihre Arbeit benötigen.

Nachdem Deutschland die ersten beiden krisenhaften Jahre der neuen Dekade von der Pandemie gezeichnet durchstanden hatte, hatte sich das in weiten Teilen zuvor schon hohe allgemeine Gesundheits- und Ernährungsbewusstsein trotz vielerlei Belastungen weitestgehend halten können. In vielen Gruppen hatte sich im Kontext von abflauernder Pandemie und den Auswirkungen des Klimawandels so etwas wie ein „neues Normal“ herausgebildet. Mit quasi moralischer Verpflichtung zum bewussten Konsum, schälten sich nach und nach neue dichotome Leitbilder für die „gesunde Ernährung“ heraus. In diesen noch stärker als je zu vor polarisierten Konzepten, erhält pflanzliches Essen die Auslegung „richtig“ oder (planetar) „gesund“, wohingegen „tierische“ Lebensmittel allesamt als (ethisch) „falsch“ bzw. (planetar) „ungesund“ abgewertet werden. Was unter den geforderten wissenschaftlichen Grundlagen nicht haltbar ist.

Die daraus entbrannten Debatten traten mit einer Vehemenz in Erscheinung, die Bezüge zum gesamtgesellschaftlichen Wandel wahrscheinlicher erscheinen lassen als die konstruierte, faktische Legitimation anhand einer selektierten Datenbasis es erlauben würde. Zumal diese wiederum viele wissenschaftliche Perspektiven, allen voran die, die der Gesellschaftswissenschaften, eben nicht berücksichtigt, obschon exakt dort der Begriff Transformation angesiedelt ist.

Die starke Polarisierung und Emotionalisierung des Themas Fleisch spricht als bestes Beispiel dafür, das hier „gut“ und „böse“ neu verhandelt werden. Wie stets bei diesem in der Ernährung wohlbekannten Phänomen, den Dichotomien, werden Pauschalisierungen den wissenschaftlichen Fakten nicht wirklich, aber umso mehr den Sehnsüchten der Menschen gerecht. Bei all den – wahrhaftigen und vermeintlichen – Krisen besteht der Wunsch nach dem helfenden Fingerzeig, nach Orientierung und letztlich nach einem langen und „richtig“ geführten Leben. Ein zutiefst menschliches Bedürfnis. Mit Blick auf die Klimakrise, Krieg und Inflation und damit auch auf den „Scherbenhaufen“ aus alten Sicherheiten scheint es den Menschen angesichts ihrer Erschöpfung und ihrer Sorgen an Kraft und Zuversicht für Differenziertheit, für das Reflektieren und Abwägen der eigenen Bewertungen zu fehlen. So wurde „pflanzlich“ zum neuen „regional“, bzw. zum neuen „Bio“ und letztendlich zum neuen „(planetar) gesunden“ und (ethisch) „richtigen“ Essen und Trinken. „Vegan“ gelang endgültig der Sprung aus der esskulturellen Nische in die Mitte der Gesellschaft. In dieser Suche nach Entlastung ist dann leicht zu übersehen, wie schnell aus dem ersehnten helfenden Fingerzeig, was „richtig“ und „gesund“ ist, ein Zeigefinger wird. Dieser macht jedoch mitnichten einen Weg auf, sondern geht am Leben der Menschen und ihren Werthaltungen und Möglichkeiten vorbei. Damit endet er dann in einer Sackgasse. Beispielfhaft sei hier die parallele Entwicklung zur „Veganmania“ erwähnt, die eine wachsende Skepsis gegenüber der Realisierung im Alltag – mithilfe veganer Ersatzprodukte begleitete: Zu verarbeitet, zu künstlich, zu teuer usw. So sei pflanzlich nicht zu verstehen, lautete die Botschaft. Womit die nächste Quelle der Verunsicherung bei Verbraucher\*innen aufgetan ist, denen ohnehin das Zutrauen fehlt, irgendeinem Konzept der „gesunden Ernährung“ jemals gerecht zu werden. Nach dem Nährstoff-„Bashing“ gegen Fett, Zucker und Salz wird nun auch noch gegen Tierisches und Verarbeitetes gewettert. Bleibt nicht mehr viel übrig als „pflanzlich“ und: bitte lokal.

Es fällt auf, dass die in der Öffentlichkeit debattierten wissenschaftsbasierten Konzepte von „gesunder“ Ernährung immer weniger bei den Menschen und ihren Realitäten sind, was auch an der

zunehmenden gesellschaftlichen Vielfalt liegt. Normalbürger\*in – das scheint vorbei. Aber Evidenzen objektivieren, pauschalisieren, generalisieren nun mal und alles andere werde dem Qualitätsanspruch an Daten nicht gerecht, so heißt es.

Sicher ist es nicht falsch, dass Politik an den idealen Umgebungen, in denen gesundes und nachhaltiges Essen und Trinken spielend einfach ist, arbeiten will. Doch die sind ebenso (sehr) divers, wie Verbrauchende es sind. Und auch die altbekannten Angeklagten – Lebensmittelindustrie, Fertigprodukte und Fast Food – sind mehr oder weniger Trugbilder. Sind es doch genau die Produkte, deren Etablierung am Markt die eisern eingeforderte erweiterte Kennzeichnung in Ampelfarben forcierte und die vor dem Hintergrund der medizinischen Evidenz auf Basis der reinen Nährwert-Richtlinien nun doch das Prädikat „A“ (gleich „grün“, gleich „gesund“) erhalten (müssten)? Beim näheren Hinsehen mehren sich mit dem Anwachsen des allgemeinen Ernährungsbewusstseins, die Absurditäten und die Emotionalität der Argumentationen.

Ähnliche Verhältnisse gab es schon in den Jahren 2015, der Peak war 2019 erreicht. Gesetze, Steuern, Verbote standen im Raum. An einem ähnlichen Punkt scheint die Debatte um Ernährung am Ende des Jahres 2022 erneut angekommen – der Ton jedoch noch rauer, die Vereinfachung noch kühner. Selbst im Fachdiskurs scheint alles erlaubt. Einst mühevoll erarbeitete und in den letzten Jahren gerade so etablierte begriffliche Definitionen verschwimmen, vermischen sich. Die Debatten werden pauschal, und alles andere als neutral geführt. Dazwischen die Menschen, die Orientierung suchen und medial teilhaben, an dem Gegeneinander der scheinbar konträren Perspektiven von Wissenschaften, NGOs, Wirtschaft und Politik.

Wenn auch zur Gründungszeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung historisch gänzlich andere Bedingungen vorlagen, laufen heute Denkweisen mehr denn je verkürzt und parallel, anstatt sich synergistisch zu ergänzen. Insofern erschien zu Beginn und erscheint auch am Ende des Jahres 2022 die Mission der Dr. Rainer Wild-Stiftung unentbehrlicher denn je, Komplexität, Facettenreichtum und Vielfalt Raum zu geben.

# Veranstaltungen

## 1. Junges Forum Dr. Rainer Wild-Stiftung Online

*Das „Junge Forum Dr. Rainer Wild-Stiftung“ richtet sich an Studierende und junge Absolvent\*innen, die sich mit gesunder Ernährung befassen. Das neue Online-Format möchte jungen Wissenschaftler\*innen eine Plattform bieten, auf der Master- oder Promotionsarbeiten einem Fachpublikum präsentiert werden können. Wie beim Vorbild des Heidelberger Ernährungsforums steht auch beim Jungen Forum der interdisziplinäre Diskurs und die Entwicklung einer mehr-perspektivischen Diskussionskultur im Vordergrund.*

Im Dezember 2021 startete die Dr. Rainer Wild-Stiftung einen Aufruf an deutsche Hochschulen und Universitäten. Unter dem Motto „Die 6 Ws der gesunden Ernährung – Für welches W schafft ihr Wissen?“ waren Studierende aller Fachrichtungen und Schnittstellenpersonen wie Institutsleitungen oder Studienkoordinationstellen aufgerufen, qualifizierte Master- oder Promotionsarbeiten zum Thema gesunde Ernährung einzureichen. Zusätzlich sollten sich die Einreichenden gemäß der Fragestellung, Gedanken um die 6 Ws der gesunden Ernährung machen und ihren Beitrag zu dem passendsten W (oder Ws) zuordnen. Aus den eingegangenen Arbeiten wurden von der Dr. Rainer Wild-Stiftung die Arbeiten von sechs Nachwuchswissenschaftlerinnen unterschiedlicher Fachrichtung ausgewählt. Sie wurden am 21. Januar 2022 im Online-Debüt des 1. Jungen Forums im Rahmen eines wissenschaftlichen Programms vorgetragen und in anschließenden Diskussionsrunden ein interdisziplinärer Austausch darüber geführt. Das Fachpublikum aus über 60 Teilnehmenden bestand aus Experten aller Karrierestufen und aus Wissenschaft und Praxis. Das 1. Junge Forum Dr. Rainer Wild-Stiftung wurde freundlicherweise von der Deutschen Hotelakademie GmbH in Köln gehostet und soll künftig einmal jährlich online stattfinden.

### [1. Junges Forum Dr. Rainer Wild-Stiftung](#)

## Kooperation mit der Schader Stiftung und der Wilhelm Büchner Hochschule

### Beitrag „Wie schmeckt morgen?“ für die Darmstädter „Tage der Transformation 2022“ der Schader Stiftung, Darmstadt

*Dr. Rainer Wild-Stiftung: Jana Dreyer, Dr. Silke Lichtenstein  
Prof. Dr. Birgit Zimmermann Wilhelm Büchner Hochschule (WBH) für Kooperation, Koordination, Veranstalterin: Schader Stiftung (SS) Darmstadt, 14. - 18. 03. 2022*

*Die Schader-Stiftung ist eine gemeinnützige Stiftung bürgerlichen Rechts in Darmstadt, die 1988 gegründet wurde. Zweck der Stiftung ist die Förderung der Gesellschaftswissenschaften, dazu will sie die Kommunikation und Kooperation zwischen den Gesellschaftswissenschaften und der Praxis sowie die Praxisorientierung in den Gesellschaftswissenschaften fördern. Die Schader-Stiftung versteht sich als Dialogplattform, die wissenschaftliche, öffentliche und zivilgesellschaftliche Projekte ermöglicht, durchführt, moderiert und teilweise auch publiziert. Die Fördertätigkeit gliedert sich in sieben Themenfelder, zu der u.a. Gemeinwohl und Verantwortung, Vielfalt und Integration, Demographie und Strukturwandel gehören.*

Die Schnittmengen zwischen beiden Stiftungen ergeben sich sowohl aus der Arbeitsweise wie auch aus der thematischen Ausrichtung, allen voran die nachhaltige Entwicklung, dem Schwerpunkt der Aktionswoche „Tage der Transformation“ im Jahr 2022, an der sich die Dr. Rainer Wild-Stiftung erstmalig mit dem Thema Ernährung einbrachte. Für die Kooperation mit der Schader Stiftung konzipierte die Dr. Rainer Wild-Stiftung ein neues interaktives, ca. dreistündiges Workshop-Format zur Online-Teilnahme. Es fand im Rahmen der Aktionswoche „Tage der Transformation“ am 16.03.2022 statt. Nach einem Einführungsbeitrag mit dem Titel „Werte“ über die Neuausrichtung eines gesunden und nachhaltigen Ernährungskonzepts setzten die Teilnehmenden die thematische Vertiefung aufgeteilt auf drei Workshops in drei virtuellen Räumen fort, die sinnbildlich die drei Säulen der Nachhaltigkeit widerspiegeln (siehe Abbildung, S.8).

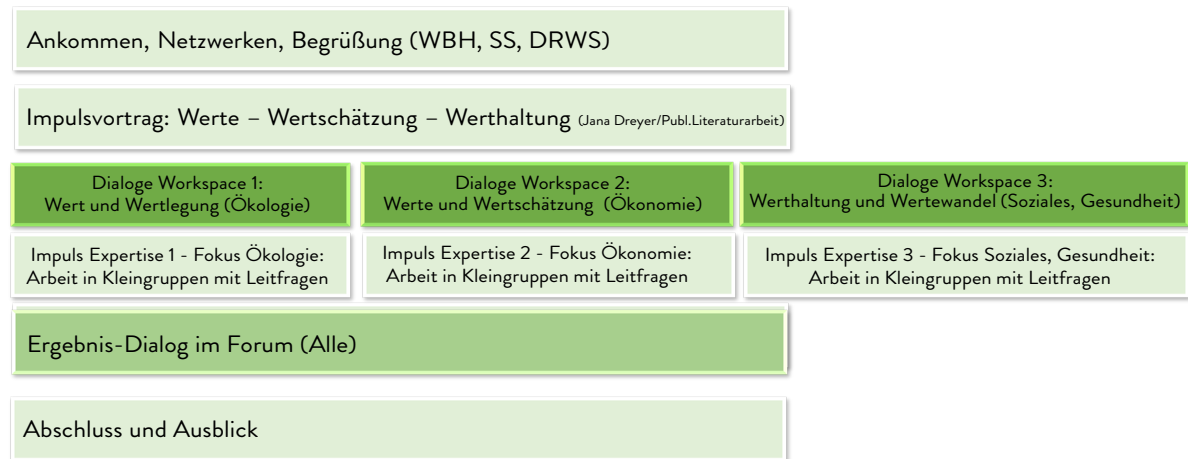


Abbildung: Ablauf des interdisziplinären Dialogforums "Wie schmeckt Morgen?" (eigene Darstellung DRWS)

## Heidelberger Ernährungsforum

*Seit 1993 veranstaltet die Dr. Rainer Wild-Stiftung regelmäßig das Heidelberger Ernährungsforum, das sich vornehmlich an Wissenschaftler, Wirtschaft, Politik und andere Multiplikatoren richtet. Ziel der zweitägigen Tagung ist es, anhand ausgewählter, aktueller Fragestellungen zum Kernthema gesunde Ernährung eine Plattform zu schaffen, um diese im interdisziplinären Dialog aus diversen Perspektiven zu diskutieren und den wissenschaftlichen Diskurs auf diese Weise weiterzuentwickeln. Die Publikation einiger Beiträge ausgewählter Heidelberger Ernährungsforen in Form von Tagungsbänden, dokumentiert diesen Dialog und macht ihn so für die Fachwelt dauerhaft verfügbar.*

## 26. Heidelberger Ernährungsforum - „Ernährungsumgebungen - Essen, Ernährung, Praktiken“

Statt im Herbst, lud die die Dr. Rainer Wild-Stiftung in diesem Jahr bereits am 25. und 26. März 2022 ihr Fachpublikum zum 26. Heidelberger Ernährungsforum ein, das erneut ausschließlich online durchgeführt wurde. Für die Veranstaltung mit dem Titelthema „Ernährungsumgebungen“ registrierten sich 451 Gäste, die aus Deutschland und zehn weiteren Ländern das Beiträgen zuhörten bzw. sich via Chat in die Diskurse einbrachten. Am Programm wirkten 12 Referierende sowie erstmalig Jana Dreyer und Dr. Silke Lichtenstein mit einem Fachvortrag mit.



Der Begriff Ernährungsumgebungen findet aktuell in der Debatte um eine zukunftsfähige und planetar gesunde Ernährungsweise in den Industriestaaten große Beachtung. Die Forderungen und Empfehlungen in wissenschaftlichen Gutachten und ähnlichen Papieren, die sich an die zuständigen Organe bzw. politischen Verantwortlichen richten, legen einen Schwerpunkt darauf. Was sich hinter dem umfassenden Charakter des Begriffes verbirgt, lässt Fragen offen.

Auch, weil die normativen dichotomen Bewertungen von Ernährungsumgebungen wie "gesund", "nachhaltig" oder "fair" vs. "ungesund", "nicht nachhaltig", "unfair", zu unterschiedlichen Auslegungen des Begriffs führen können. Um zielführende Konzepte für die Transformation des Ernährungssystems mit einer planetar gesunden Ausrichtung zu entwickeln, hilft es, ein adäquates Modell für Ernährungsumgebungen zu entwerfen, das interdisziplinär-wissenschaftlichen Ansprüchen gerecht wird. Auch in diesem 26. Ernährungsforum lag der Fokus auf dem Leitbild der Dr. Rainer Wild-Stiftung mit den „6 Ws der gesunden Ernährung“ und die Rückmeldungen der Teilnehmenden beweisen, dass sowohl das Thema selbst als auch die Auswahl der vorgestellten Beiträge wieder einmal alle Erwartungen erfüllt hat.

Als Neuheit bot die Online-Plattform eine „Flaniermeile“, in der es zu erfahren gab, wie sich Kunst, Wissenschaft und Gemeinschaftsgastronomie mit dem Thema Ernährungsumgebungen auseinandersetzen. Somit gehörte auch im virtuellen Raum des Heidelberger Ernährungsforums das gewohnte und kulturell anspruchsvolle Rahmenprogramm dazu, bei dem das Publikum nach einem gehaltvollen Vortragsprogramm in den Pausen seinen Gedanken freien Lauf lassen konnte.

## [26. Heidelberger Ernährungsforum](#)

## Summer School des Heidelberger Institute of Global Health, 22.-26. August 2022

Das fünftägige Summer School-Programm mit dem Titel „Trends in Nutrition Epidemiology“, das die Dr. Rainer Wild-Stiftung für das Heidelberger Institute für Global Health (HIGH) des Universitätsklinikums Heidelberg ausrichtete, war das Debüt eines regelmäßig stattfindendes studentisches Format von Junior-Professorin Ina Danquah. Gemeinsam mit Mitarbeiterin Tracy Osei begrüßte die Dr. Rainer Wild-Stiftung fünfundzwanzig Studierende internationaler Herkunft am 22. August 2022 im Conference Center der Dr. Rainer Wild-Holding in Heidelberg.

Als Kooperationspartnerin des HIGH empfing Dr. Silke Lichtenstein, Geschäftsführerin und wissenschaftliche Leiterin der Dr. Rainer Wild-Stiftung stellvertretend ihre Gäste, das mit dem Event seit über zwei Jahren Pause zum ersten Mal wieder seine Türen öffnen durfte.

Rund um das international besetzte und interaktive Arbeitsprogramm ergab sich unter den Teilnehmenden, die teilweise weite, überkontinentale Wege auf sich nahmen, und den Dozierenden ein ertragreicher, interdisziplinärer Austausch, auch durch die Möglichkeit, am Nachmittag des letzten Tages eigene Forschungsprojekte zur Diskussion zu stellen. Zur kulturellen Horizontserweiterung rundete eine abendliche Stadtführung durch die historische Altstadt von Heidelberg das Programm ab. Insgesamt bescheinigten die Teilnehmenden den veranstaltenden Institutionen und Mitwirkenden eine rundum gelungene Organisation mit überaus positiven Rückmeldungen zum umfassenden Programm, und evaluierten die Summer School mit den Stichworten „informative“, „knowledge“ und „intense“.

Die Zusammenarbeit mit dem HIGH ermöglicht der Dr. Rainer Wild-Stiftung die Förderung von Wissenschaft und wissenschaftlichem Nachwuchs auf internationaler Ebene. Der erfolgreiche Auftakt soll Anlass zur Fortsetzung der Kooperation genommen werden.

[Summer School 2022](#)

## Projekte

**Studie: Auswirkung der Covid-19-Pandemie und Schutzmaßnahmen auf die gesundheits- und nachhaltigkeitsbezogene Ernährungspraxis von Studierenden - Impacts of the Covid-19-pandemic and associated safety measures on the health- and sustainability-oriented dietary practices of university students**

*Alexander C. Brandt, Jana O. Dreyer, Silke Lichtenstein (Dr. Rainer Wild-Stiftung), Martin Smollich (Institut für Ernährungsmedizin, Universitätsklinikum Schleswig-Holstein, Campus Lübeck)*

Das Anhalten der Covid-19-Pandemie und das Eintreten weiterer Krisen erlauben derzeit weder zuverlässige Aussagen noch Prognosen zu den Auswirkungen auf die Ernährungspraktiken in Deutschland insgesamt, sowie die von Studierenden. Die meisten Studien weisen auf eine Fortsetzung des seit ca. 2010 messbaren gesellschaftlichen Wandels hin, der auch einen Bewusstseinswandel im Hinblick auf Gesundheit, Ernährung und Nachhaltigkeit hinterlassen hatte. Stand heute sprechen die meisten Umfragen für eine Beschleunigung des positiven Trends. Auch die Absatz- und Umsatzzahlen der Ernährungswirtschaft bestätigen einen gestiegenen Verzehr von Obst und Gemüse mit gesunkenem Konsum von Fleisch oder Wurst. Bei allen Kaufentscheidungen legen deutsche Verbraucherinnen und Verbraucher (noch) mehr Wert auf diverse Nachhaltigkeitsaspekte, während der Preis immer weniger eine Rolle spielt. Andererseits gibt es wie gezeigt aus einigen Untersuchungen auch Hinweise darauf, dass mehr ungünstige Lebensmittel konsumiert wurden wie Fertigprodukte und Süßwaren.

Die Pilotstudie untersuchte im Rahmen einer Bachelorarbeit wie sich die Ernährungspraxis von Studierenden vor und während des ersten Jahres der Covid-19-Pandemie rückblickend darstellte und welche Veränderungen die Studierenden unter Einfluss der Covid-19-Pandemie feststellten – jeweils mit gesundheits- nachhaltigkeitsbezogenem Fokus. Dazu wurden im Juni bis Juli 2021 Studierende verschiedener Studiengänge an der Universität zu Lübeck und der Technischen Hochschule Lübeck mittels eines Online-Tools befragt. Zum Wintersemester 21/22 und damit dem ersten Präsenz-Semester seit Wintersemester 2019/20, erfolgte die auf andere Studiengänge und weitere Standorte in Deutschland ausgeweitete Wiederholung der Befragung, die zum 31.12.2021 endete. Die Untersuchung der Ergebnisse war im dritten Quartal des Jahres 2022 abgeschlossen. Die Veröffentlichung ist in einem internationalen Fachjournal (open access) im Jahr 2023 geplant.

## Studie: Eigenschaften von pflanzlichen Alternativen für Milchprodukte und Einschätzung unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten - Neue Dichotomien im Spiegel des planetaren Gesundheitsbegriffs

*Alexander C. Brandt, Karolin Höhl, Silke Lichtenstein (Dr. Rainer Wild-Stiftung)*

Im aktuellen Diskurs um die Ernährungstransformation und nachhaltigere Ernährungsstile steht vor allem Fleisch im Zentrum der Kritik, seit einiger Zeit weitet sich diese auf die Lebensmittel per se bzw. deren Konsum ausgerichtete verallgemeinernde Ablehnung immer weiter aus und trifft nun pauschal alle tierischen Lebensmittel aus. Damit trat an Stelle der ehemals positiven Wahrnehmung von Milch und Milchprodukten als günstiges, das eines - so wie Fleisch - klimaschädlichen bzw. ethisch nicht vertretbaren Produktes. Ebenso auf „mehr pflanzlich“ pauschalisierte, expert\*innenseitige wie auch politische Botschaften forcieren diese Positionen. Wie die Realisierung respektive kulturell etablierter Warenkörbe im Sinne der Nachhaltigkeits- und Präventionsziele gemäß „One-Health“ aussehen würde, wird hier ausgespart.

Inzwischen ist die Umorientierung deutscher Verbraucher\*innen zu einer verstärkt auf das Merkmal „pflanzlich“ ausgerichteten Ernährungsweise evident. Damit hat sich im Lebensmitteleinzelhandel ein großes Angebot pflanzlicher Alternativ-Produkte etabliert, das weiterhin wächst. Es existieren Substitute für die gesamte Produktpalette tierischer Nahrungsmittel angefangen von Butter, über Ei, Fisch und Fleisch sowie Käse, Milch und Milchprodukte. Wie die bedarfs- und bedürfnisgerechte Auswahl aus diesen großen, sehr inhomogenen Sortimenten gelingen kann, erscheint erschwerter denn je, zumal Verbraucher\*innen mit den teilweise neu „designten“ Produkten die praktischen Erfahrungen fehlen. Sowohl an Nachhaltigkeit interessierten Verbraucher\*innen als auch Fachkräften fehlen bislang neutrale, zielgruppengerecht aufbereitete Informationen. Weil, anders als für Kuhmilchprodukte, für pflanzliche Analoga kaum Orientierungshilfen wie etwa Übersichtsinformationen zu üblichen Rezepturen, durchschnittlichen Nährwertprofilen usw. vorliegen, erscheint die bewusste, den eigenen Vorstellungen und Bedürfnissen entsprechende Wahl ohne Ernährungswissen und entsprechendes Engagement, sich mit den Eigenschaften dieser Sortimente zu beschäftigen, kaum möglich.

Wissenswert ist in dem Zusammenhang eine objektive Bewertung zum Beitrag alternativer Produkte zur Energie- und Nährstoffzufuhr, aber auch bezüglich anderer ernährungsphysiologischen Qualitätskriterien wie das Vorhandensein von Zusatzstoffen.

Diese Aspekte scheinen zugunsten einzelner, ökologischer bzw. Tierwohlaspekte im derzeitigen Diskurs darüber depriorisiert zu werden. Denn Untersuchungen, Testergebnisse oder ähnliche Orientierungshilfen liegen im deutschsprachigen Raum lediglich zu Milchersatzprodukten vor. Ungeachtet der Tatsache, dass Molkereiprodukte wie gesäuerte Milchprodukte, Schmand oder Speisequark integraler Bestandteil sowohl der traditionellen deutschen Esskultur, wie auch der vieler Herkunftsländer, die in Deutschland ebenso seit Generationen beheimatet sind wie z.B. die italienische, französische, levantinische oder indische Küche und so weiter.

Die Analyse gängiger Alternativprodukten auf Basis verschiedener pflanzlicher Rohstoffe für die beliebtesten Milchprodukte aus Kuhmilch sollte als theoretisches Modell exemplarisch darlegen, wie sich die auf eine einzelne Eigenschaft „pflanzlich“ verkürzte Empfehlung für die Lebensmittelauswahl in der realen Ausprägung auf die Nährstoffversorgung auswirken würde. Die Untersuchung nutritiver Aspekte ist für gesunde Erwachsene aus präventiv-medizinischer Sicht relevant, eine noch größere Rolle spielt deren Bewertung für besondere Bedarfsgruppen bzw. beratende Fachkräfte. Für die Studie wurde eine Auswahl gängiger Alternativen für hierzulande relevante Molkereiprodukte (Joghurt, Joghurt griechischer Art, Quark, Skyr) in konventioneller und biologischer Qualität anhand der herstellerseitigen Informationen erfasst und mit Bezug auf gesundheitsrelevante Aspekte analysiert bzw. bewertet. Neben individuell relevanten Aspekten wurden auch die Perspektiven der Ernährungsberatung bzw. – therapie und Diätetik in Einrichtungen berücksichtigt. Eine kleinere Folgestudie zu den sensorischen Aspekten der alternativen Produkte mit Studierenden im Januar 2023 rundet die Untersuchung ab.

Erste, ausgewählte Ergebnisse der nutritiven Analyse werden am 60. Wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. im März 2023 vorgestellt. Die Veröffentlichung des Gesamtergebnisses ist im Laufe des Jahres 2023 vorgesehen.

## Entwicklung eines Modells zur Darstellung der Einflüsse und Zusammenhängen von Ess- Entscheidungen

*Karolin Höhl & Silke Lichtenstein (Dr. Rainer Wild-Stiftung), Uschi Schneider (FORUM Ernährung am Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis), Katja Schneider & Angela Häußler (Pädagogische Hochschule Heidelberg, Alltagskultur & Gesundheit)*

Aus der praktischen Arbeit des FORUM Ernährung (Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis) lag ein Erstentwurf (Roh-Konzept) eines Tools zur Ernährungskommunikation und -bildung mit unterschiedlichen Verbrauchendengruppen vor. Ziel des Tools sind selbstbestimmte, verantwortungsbewusste und genussvolle Ess-Entscheidungen im Alltag von Menschen durch die Reflektion und Auseinandersetzung mit der Komplexität des Ess-Alltags. Damit lässt sich das Tool im „Food Literacy Ansatz“ verorten und eignet sich für den Einsatz in diversen Settings.

Die Projektintention ist die Überprüfung und Weiterentwicklung des Roh-Konzeptes für einen höheren Verbreitungsgrad.

In einem ersten Schritt wurde am 10. Oktober 2022 ein Design Thinking Workshop nach Konzeption von „Mindshift One“ (Mannheim) mit den Projektbeteiligten durchgeführt. Hierbei wurde erörtert, wie das Tool zum Thema Essentscheidungen für die partizipative Ernährungsbildung vervollständigt aussieht, welches die Bedürfnisse der Nutzergruppen erfolgreich adressiert. Im Ergebnis wurden weiterführende Fragen formuliert, die während des weiterführenden Projektprozesse aufgearbeitet werden sollen. Für 2023 sind dafür weitere Projekttreffen geplant.

# Öffentlichkeits- und Netzwerkarbeit

## Vorträge, Referate, Talks u.ä.

### **Fachtag „Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung (Online), Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR)**

Vortrag „Planetary Health Diet - Gelingt so die Umsetzung nachhaltigerer gastronomischer Konzepte? 07.02.2022

*Dr. Silke Lichtenstein*

### **Veranstaltung VDOEregional Heidelberg/Mannheim**

Vortrag „Planetary Health Diet ...ein wirksames Tool in der Ernährungsberatung!?!“, 07.04.2022

*Dr. Silke Lichtenstein*

### **Ernährungstalk-Reihe „Tischgespräche“ des Bundeszentrums für Ernährung (BzFE)**

Beitrag zum Thema „Pflanzenbetont in die Zukunft – Wie schaffen wir das?“, 25.08.2022

*Dr. Silke Lichtenstein*

### **UGB-Symposium „Essen ist auch Kopfsache“, Verein für unabhängige Gesundheitsberatung**

Vortrag „Sensorik. Von Schmecken, Riechen und Genießen“, 09.10.2022

*Dr. Karolin Höhl*

### **Fortbildungsveranstaltung „Achtsam essen & nachhaltig konsumieren“ der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und ländlichen Raum (LEL)**

Vortrag, 26.10.2022

*Dr. Karolin Höhl*

### **Bayerischer Fachkongress Kita- und Schulverpflegung „So kann Nachhaltigkeit allen schmecken“, Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)**

Vortrag zum Thema Genuss und Nachhaltigkeit, 29.09.2022

*Dr. Karolin Höhl*

**Kommunale Gesundheitskonferenz des Rhein-Neckar-Kreises und der Stadt Heidelberg (KGK)**

Vortrag „Essen als Ressource“, 06.10.2022

*Dr. Silke Lichtenstein*

**Carl-Bosch-Museum, Ausstellung „Schmeckt's?“**

Vortrag für Eltern und Multiplikatoren „Wie schmeckt's, Kinder?“ Ein Blick durch die Kinderbrille auf die Ess-Normalität in Deutschland, 19.11.2022

*Dr. Silke Lichtenstein*

**Veranstaltung „Lecker Schmecker! Nachhaltig gut essen in Kita und Schule“, Landratsamt Miltenberg Gesundheitsregion plus**

Vortrag, 23.11.2022

*Dr. Karolin Höhl*

**Talkformat der Reihe „Let's Talk Milch“ zum Thema „Veggi, Flexi...Was?“ zur eskul-  
turellen Bedeutung von Ernährungstrends, Initiative Milch 2.0 GmbH**

Beitrag Video und Podcast, 24.11.2022

*Dr. Silke Lichtenstein*

**Interview zum Thema „Familienmahlzeiten im Wandel“, Zeitschrift ELTERN**

erschienen in Ausgabe 12-2022

*Dr. Karolin Höhl*

**Interview zum Thema „Feuer auf der Zunge: Was scharfes Essen mit unserem Körper macht“, dpa Presseagentur**

erschienen am 28.11.2022

*Dr. Karolin Höhl*



## Aktivitäten in Arbeitsgruppen, Netzwerken o.ä.

<p>Teilnahme am Workshop „Authentizität und Vertrauen in Bio-Lebensmittel“ am 15. und 16.11.2022 an der Pädagogischen Hochschule Schwäbisch Gmünd (Präsenz); Leitung: Professorin Antje Risius. Inhalt: Vorstellung und Erprobung von Bildungsmaterialien, die kompetenzorientiert Naturschutz und Nachhaltigkeit für verschiedene Zielgruppen vermitteln sollen.</p>	KH/SL
<p>Teilnahme am Projekt-Abschlussworkshop am 30.11.2022 (Online); Leitung: Professorin Antje Risius Pädagogische Hochschule, Schwäbisch Gmünd Vertrauen in Bioprodukte fördern: Erwartungen entsprechen, Informationen aufbereiten, Kommunikationsmittel gestalten - Diskussion der Ergebnisse aus drei Forschungsprojekten: „Authentizität und Vertrauen bei Bio-Lebensmitteln: Innovative Kommunikationsansätze entlang der Produktkette und in der Gesellschaft (AVOeL), „Stärkung von Verbrauchervertrauen in Ökolebensmittel durch Transparenz und Framing (Ökovertrauen)“, „Verbesserung der gesellschaftlichen Akzeptanz ökologischer Tierhaltungssysteme - Analyse gesellschaftlicher Erwartungen und Entwicklung von Konzepten des Vertrauensmarketings (VAT)“</p>	KH/SL
<p>Teilnahme an der Auftaktveranstaltung zur Ernährungsstrategie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft am 26.06.2022. Die Ernährungsstrategie soll kurz-, mittel- und langfristig ernährungspolitische strategische Prioritäten, Handlungsfelder und Ziele definieren, konkrete Maßnahmen benennen und effektive Wege zu deren Umsetzung aufzeigen. Weitere Teilnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 25.10.22 (Kooperationsveranstaltung BMEL und BZFE)</li> <li>• Umfrage zum Beteiligungsprozess und den Themenblöcken der Ernährungsstrategie (November 2022)</li> </ul>	SL/KH
<p>Konsultationsprozess der aktualisierten lebensmittelbezogenen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. am 15.12.2022 (Präsenz)</p>	SL

Jahrestagung Deutsches Netzwerk Verbraucherforschung	SL
Jahrestagung Lebensmittelverband	SL

# Publikationen

## Bücher, Tagungsbände

### Übersichtsarbeit „EssensWert - Werte als multidisziplinärer Sammelbegriff im Ernährungsdiskurs - Eine Literatarbeit zur Anwendbarkeit im Kontext von Ernährung“ (in press)

*Jana O. Dreyer, Karolin Höhl, Silke Lichtenstein (Dr. Rainer Wild-Stiftung)*

Die Literaturstudie will mit der interdisziplinär-wissenschaftlichen Darstellung der auf Ernährung anwendbaren Auseinandersetzung der Fachdisziplinen um Gegenstand „Werte“ und „Wertschätzung“ im Zusammenhang mit (gesunder) Ernährung bzw. Nahrungskonsum. Beide wie auch verwandte Begrifflichkeiten besitzen vor dem Hintergrund des seit Jahren gestiegenen Ernährungs- und Gesundheitsbewusstseins auf der einen und dem gleichsam wachsenden Handlungsdruck durch den Klimawandel auf der anderen Seite hohe Relevanz für die Ernährungspraktiken der deutschen Gesamtbevölkerung und damit auch für den erforderlichen und in der Ernährungsstrategie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft angekündigten Wandel des Ernährungssystems.

Einerseits sind die Worte „Werte“, „Wertschöpfung“ und verwandte Termini oder Endungen im alltäglichen Vokabular mit Ernährungs- oder Lebensmittelbezug, wie die Beispiele „wertvoll“, „preiswert“ oder „Nährwert“ zeigen. Andererseits liegt keine wissenschaftlich fundierte Auseinandersetzung mit (lebensmittelkonsum-bezogenen) Werten oder Wertschätzung vor, die als Grundlage für die im Zusammenhang mit der Neuausrichtung der Ernährungssysteme geführten Diskurse essenziell sind. Noch werden diese auf sehr lückenhafter Grundlage geführt, was jedoch zur Erarbeitung von gesamtgesellschaftlich tragbarer bzw. auch getragener Ansätze jedoch mittelfristig inadäquat sein wird.

Die Literatarbeit will mittels systematischer, wissenschaftlicher Recherche vorhandene Quellen erfassen, zusammenführen und darlegen. Auf diese Weise soll eine Basis für die Erarbeitung notwendiger Definitionen und Beschreibungen vorgelegt und letztlich die Forschung und Entwicklung von Strategien zur Transformation des Ernährungssystems unterstützt werden.

Die assoziierte Promotionsarbeit von Jana Dreyer (Dr. Public Health, Professorin Dr. Jana Rückert-John, Ernährungssoziologie Hochschule Fulda), mit dem Arbeitstitel: „Werteorientierung in der Ernährung – Werte als Handlungskriterien für nachhaltigere Ernährung“, untersucht die

Zusammenhänge zwischen Werthaltungen und Entscheidungen des Lebensmittelkonsums. Geplant ist eine Veröffentlichung im Rahmen der Buchreihe essentials:springer nature, des Springer Nature Verlages in Heidelberg (open source).

## Förderung

### Stipendien

#### Studierende des Studiengangs Prävention und Gesundheitsförderung an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg, im Rahmen des Deutschlandstipendiums (BMBF)

Seit Beginn des Wintersemesters 2020/21 beteiligt sich die Dr. Rainer Wild-Stiftung mit einem Stipendium am Deutschlandstipendium, das durch die Pädagogische Hochschule Heidelberg vergeben wird. Träger des Förderprogramms ist das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF), gefördert werden besonders leistungsstarke Studierende... Das Stipendium 2022 erhielt laut Jurybeschluss Frau Katrin Womelsdorf, Studiengang Kunst sowie Alltagskultur und Gesundheit. Wie es sich die Dr. Rainer Wild-Stiftung zur Aufgabe gemacht hat, wird Frau Womelsdorf, über das Finanzielle hinaus auch fachlich und persönlich begleitet.

[Katrin Womelsdorf: Pädagogische Hochschule Heidelberg \(ph-heidelberg.de\)](http://ph-heidelberg.de)

#### Förderung der Slowfood Youth Academy

Die Slow Food Youth Akademie ist ein aus acht Themen-Wochenenden bestehendes interaktives Bildungsprogramm, vor allem für junge (18-35 Jahre) Auszubildende, Berufstätige, Studierende aus den Bereichen Gastronomie und Lebensmittelproduktion. Seit 2017 tauschen sich rund 25 Nachwuchskräfte mit Expert\*innen aus, um ihr Wissen über Bodengesundheit, Tierwohl, Fischerei, Gastronomie, biologische wie kulturelle Vielfalt sowie globalen Handel zu vertiefen. Das Programm wird einmal jährlich angeboten und läuft jeweils über einen Gesamtzeitraum von acht Monate hinweg.

An acht gemeinsamen Wochenenden, die an jeweils unterschiedlichen Orten stattfinden, erschließen sich die Teilnehmenden so praktische Erfahrungen und theoretisches Wissen zum Lebensmittelsystem und dessen praktische Prozesse und gewinnen so einen fundierten Überblick über die Lebensmittelwertschöpfung, deren Auswirkungen auf Umwelt und Klima, Gesellschaft und Kultur. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung trägt mit ihrer Förderung zum Erhalt dieses Bildungsangebotes für Multiplikator\*nnen bei.

[Slow Food Youth Akademie — Slow Food Deutschland](#)

## Mitgliedschaften

- 5 am Tag e.V., Mannheim
- Bundesverband Deutscher Stiftungen, Berlin
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), Bonn
- Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V. (DGEM), Berlin
- Deutsche Adipositas-Gesellschaft (DAG) e.V., Martinsried
- Netzwerk Ernährungskultur (EssKultNet), Köln
- Informationsdienst Wissenschaft e.V. (idw), Bayreuth
- Plattform Ernährung und Bewegung (peb) e.V., Berlin
- Verband der Diätassistenten (VDD) - Deutscher Bundesverband e.V., Essen
- Verband für Ernährung und Diätetik e.V. (VFED), Aachen
- Verband der Oecotrophologen e.V. (VDOE), Bonn/Berlin
- Verband für unabhängige Gesundheitsberatung e.V. (UGB), Wettenberg

# Gremien

## Vorstand

- **Prof. Dr. Rainer Wild** (Vorstandsvorsitzender)  
Unternehmer und Stifter, Heidelberg
- **Prof. Dr. Harald Schaumburg** (stellv. Vorstandsvorsitzender)  
Rechtsanwalt und Professor für Steuerrecht, Bonn
- **Dr. Hans-Joachim Arnold**  
Rechtsanwalt und Justiziar, Bonn
- **Georg Glatzel**  
Unternehmer und Künstler, Heidelberg/New York
- **Robert Schenker**  
Finanzberater, Herrliberg/Schweiz
- **Christian Köhler** (außerordentliches Vorstandsmitglied)  
Hauptgeschäftsführer Markenverband e.V.

## Kuratorium

- **Prof.<sup>in</sup> Dr. Lucia Reisch** (Kuratoriumsvorsitzende),  
El-Erian Institute of Behavioural Economics and Policy, Department of Political Science and International Studies an der Universität Cambridge
- **Prof. Dr. Gunther Hirschfelder**,  
Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur an der Universität Regensburg
- **Prof.<sup>in</sup> Dr. Elke Richling**,  
Lebensmittelchemie und Umwelttoxikologie an der Technischen Universität Kaiserslautern
- **Prof.<sup>in</sup> Dr. Anna-Maria Reichlmayr-Lais**,  
Beauftragte für das Wissenschaftszentrum Weihenstephan und die Hochschulmedizin an der Technischen Universität München
- **Mag.<sup>a</sup> Hanni Rützler**,  
Inhaberin futurefoodstudio Hanni Rützler, Wien