



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Tätigkeitsbericht 2011

Dr. Rainer Wild-Stiftung

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

Tätigkeitsbericht 2011

Inhaltsverzeichnis

Die Stiftung – Rückschau und Ausblick	2
1 Veranstaltungen	4
1.1 Heidelberger Ernährungsforum „Geschmack ist mehr als schmecken“	4
1.2 Life Science Dialogue Heidelberg	5
1.3 Seminar „Essen und Identität – Wie stark sind meine Wurzeln?“	6
1.4 Food Literacy Konferenz	7
2 Wissenschaft und Forschung	8
2.1 Geschmack und gesunde Ernährung	8
2.2 Krankenhausernährung	10
2.3 Gastprofessur „Konsumverhalten und Verbraucherpolitik“	11
2.4 Publikationen	12
3 Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens	14
4 Netzwerk- und Kommunikationsarbeit	16
4.1 Kommunikationsarbeit	16
4.2 Netzwerken	17
5 Zur Stiftung	19
5.1 Finanzen und Mitarbeiter	19
5.2 Stipendiaten und Praktikanten	21
5.3 Gremien	21
5.4 Mitgliedschaften	22
6 Veröffentlichungen und Vorträge 2011	23

Die Stiftung – Rückschau und Ausblick

Ein Rückblick auf das Jahr 2011 fällt besonders leicht, stand es doch im Zeichen des 20-jährigen Jubiläums der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Diesem Anlass wollen wir auch den Einstieg in unseren Jahresbericht widmen und zunächst zurückblicken auf die Anfänge. Am 1. März 1991, nach einer nur kurzen und zielgerichteten, die Entschlusskraft ihres Stifters widerspiegelnden Planungsphase, wurde die Dr. Rainer Wild-Stiftung in Heidelberg errichtet.



Die erste Sitzung von Vorstand und Kuratorium fand am 10. Juni 1992 statt. Die Stiftung sollte ein Forschungszentrum für gesunde Ernährung werden. Doch anstatt mit rein naturwissenschaftlichen Themen in Konkurrenz zu etablierten Forschungseinrichtungen und Universitäten zu treten, wollte sie durch ihren interdisziplinären, vermittelnden Ansatz vorhandene Diskurse ergänzen und neue Themen aufwerfen. So gelang es Jahr für Jahr besser, dem eigenen Anspruch gerecht zu werden, nämlich im Dialog mit „allen Akteuren der Wertschöpfungskette Ernährung“ die Weichen für eine gesunde Ernährung in der Zukunft zu stellen.

Zwanzig Jahre Dr. Rainer Wild-Stiftung enthielten Höhen und Tiefen. Wiederholt galt es, Engpässe zu überbrücken, Strategien neu auszurichten oder Finanzierungspläne zu überarbeiten. Doch „es ist uns mit Sachverstand und Innovationsfreude gelungen, alle Situationen als Herausforderung zu sehen und das eigene Handeln stets kritisch zu überdenken. Somit ist die Bereitschaft zur ständigen Erneuerung des eigenen Denkens und Handelns eine wesentliche Voraussetzung für den Erfolg geworden“, so Prof. Dr. Rainer Wild in seiner Rede zum Jubiläum.

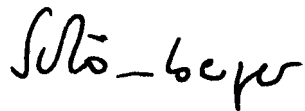
Besonders gut lässt sich das in folgenden Zahlen ausdrücken: In den letzten 20 Jahren wurden 16 Heidelberger Ernährungsforen konzipiert und durchgeführt, insgesamt 22 Bücher herausgegeben, weitere 20 Fachartikel publiziert und rund 50 Vorträge gehalten. Neun Mal wurde der Dr. Rainer Wild-Preis für herausragende Leistungen auf dem Gebiet der Ernährung verliehen, 30 Stipendiaten profitierten von einer Förderung ihrer wissenschaftlichen Weiterbildung, vier davon sind heute als Professoren tätig. Die Stiftung führte darüber hinaus vier Symposien mit dem Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens durch, dessen Trägerschaft sie 1996 übernahm. Mit dem

Arbeitskreis gab die Stiftung außerdem 16 der insgesamt 18 Fachhefte *Mitteilungen* und 4 Bücher heraus.

Neben diesen Aktivitäten seien auch die zahlreichen Kooperationspartner erwähnt, die gemeinsam mit der Stiftung die Projekte durchgeführt haben; die Verlage, welche die Bücher in Druck genommen haben; die Referenten und Autoren, die mit ihren Vorträgen und Beiträgen zahlreiche Tagungen, Symposien, Workshops und Publikationen bereichert haben. Und last but not least sei erwähnt, dass die Stiftung stolz und dankbar auf die ihr eng verbundenen Gremien blicken kann, ihren Vorstand und ihr Kuratorium, die wie kaum etwas anderes zu einer zielgerichteten Stiftungsarbeit beitragen.

Mit einem Konzept für ein thematisch ausgerichtetes und programmatisch geführtes Konferenzzentrum, das derzeit unter der Ägide der Dr. Rainer Wild Holding im Bau ist, soll der Wunsch des Stifters nach einer „lebendigen Stiftung“ umgesetzt werden. Hier eröffnen sich für die Stiftung und ihre Rolle als Netzwerker, Kompetenzzentrum und Moderator von Prozessen in den nächsten Jahren ganz neue Möglichkeiten, die es zu erkennen und zu nutzen gilt.

Heidelberg, Januar 2012



Dr. Gesa Schönberger

Geschäftsführerin

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung, Stiftung für gesunde Ernährung, Heidelberg, versteht sich als Kompetenzzentrum für gesunde Ernährung und Ansprechpartner für Fachleute, Wissenschaftler und Multiplikatoren. Seit ihrer Gründung 1991 setzt sie sich aktiv für den zeitgemäßen und verantwortungsbewussten Umgang mit Ernährung ein. Ihre Tagungen, Projekte und Publikationen beschäftigen sich mit Ernährungsbildung, Verbraucherverhalten, Esskultur und Sensorik.

www.gesunde-ernaehrung.org

1. Veranstaltungen

1.1 Heidelberger Ernährungsforum „Geschmack ist mehr als schmecken“

Der Geschmack eines Lebensmittels bestimmt maßgeblich, ob es (wieder-) gekauft und gegessen wird oder nicht. Geschmack bedeutet dabei aber nicht nur schmecken im physiologischen Sinn. Geschmack ist ein komplexes Zusammenspiel aller Sinne, der durch viele Faktoren beeinflusst und geprägt wird. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung widmete daher ihr 15. Heidelberger Ernährungsforum ganz dem Thema Geschmack und beleuchtete es dabei in nahezu all seinen interdisziplinären Facetten.



Prof. Dr. Wolfgang Meyerhof, DIfE Potsdam-Rehbrücke

Rund 120 Teilnehmer folgten vom 28. bis 29. September 2011 den interessanten und aktuellen Beiträgen der zwölf Redner und diskutierten aktuelle Forschungsergebnisse aus den Bereichen Physiologie, Genetik, Psychologie, Food Design und Verbraucherverhaltensforschung. Nebenbei konnten die Teilnehmer auch eigene „Geschmackserfahrungen“ machen und etwas über ihr persönliches Geschmacksvermögen

erfahren. So wurden beispielsweise kleine Verkostungsexperimente in die Vorträge integriert und in der Pause konnten die Besucher testen, ob sie die Bittersubstanz „Propylthiouracil“ schmecken können. Diese Fähigkeit ist vererbt – etwa $\frac{1}{4}$ der westeuropäischen Bevölkerung ist „geschmacksblind“ für den bitteren Geschmack und kann selbst sehr hohe Konzentrationen kaum wahrnehmen.

Die Veranstaltung zeigte, dass der Geschmack von vielen Einflussgrößen bestimmt wird: Kulturelle Faktoren, individuelle Befindlichkeiten und die Gene spielen ebenso eine Rolle wie der Preis oder die Marke eines Produktes. Auch die Medien und zahlreiche andere Meinungsbildner beeinflussen die Geschmacksvorlieben und unser Essverhalten erheblich – im positiven wie im negativen Sinn. Und trotzdem bleibt der Geschmack etwas sehr Persönliches, den es gilt, für sich selbst zu entdecken.

Im Rahmen der Forums wurden erste Ergebnisse der Studie „Geschmackskompromisse statt Geschmackspräferenzen“ vorgestellt (siehe auch Punkt 2.1). Ein Tagungsband mit den überarbeiteten Vorträgen ist für Mitte 2012 geplant.

Das 15. Heidelberger Ernährungsforum wurde in Kooperation mit der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Sciences, durchgeführt.

1.2 Life Science Dialogue Heidelberg

Mit dem Life Science Dialogue Heidelberg führt die Dr. Rainer Wild-Stiftung seit 2010 Kamingespräche zur Zukunft von Medizin, Gesundheit und Ernährung durch. Eine interdisziplinäre Runde namhafter Experten aus Wissenschaft und Praxis diskutiert mit ganzheitlichem Blick aktuelle wissenschaftliche Entwicklungen, deren Möglichkeiten und Risiken. In 2011 fanden zwei Kamingespräche statt.



Werner Eckert im Gespräch mit Prof. Dr. Otmar Wiestler

Am 14. April 2011 war Prof. Dr. Otmar Wiestler, Vorstandsvorsitzender und Wissenschaftlicher Stiftungsvorstand des Deutschen Krebsforschungszentrums (DKFZ) Heidelberg zu Gast und gab einen Einblick in den aktuellen Stand der Krebsforschung. *Die Formel gegen Krebs* wird es auch in Zukunft nicht geben, so Wiestler. Dennoch kann die Krebsforschung auf beachtliche Erfolge blicken. Die Überlebensrate ist

in den letzten 40 Jahren deutlich gestiegen und – aufbauend auf aktuellen Forschungsergebnissen – wird es möglich sein, in der Prävention und in der Früherkennung neue Wege einzuschlagen und wirksamere Medikamente für die Krebstherapie zu entwickeln. Deutlich wurde auch, dass jeder Einzelne sein persönliches Risiko, eine Krebserkrankung zu entwickeln, verringern kann – und zwar durch einen gesunden Lebensstil, zu dem auch eine ausgewogene Ernährung gehört.

Am 17. November 2011 drehte sich dann alles um die Frage, ob Essen süchtig machen kann. Professor Iain Mattaj, Generaldirektor des European Molecular Biology Laboratory (EMBL) Heidelberg, erläuterte die neurobiologischen und molekularen Grundlagen von Abhängigkeit und Sucht im Allgemeinen und das Suchtpotenzial bestimmter Lebensmittel im Besonderen. Dabei kam er immer wieder auf das Belohnungssystem zu sprechen, das – ähnlich wie durch Drogen – auch durch bestimmte Lebensmittel stimuliert werden kann. Doch auch wenn es Hinweise auf das Suchtpotenzial bestimmter Lebensmittel gibt, spielen bei der Entstehung von Abhängigkeit sehr viel mehr Faktoren eine Rolle. Für unser Essen heißt das, dass es nicht nur wichtig ist, das „was wir essen“ im Blick zu haben, sondern auch das wann, wo, wie, warum und mit wem wir essen.

Beide Kamingespräche wurden von Werner Eckert, dem Leiter der Redaktion „Umwelt und Ernährung“ des SWR moderiert und in zwei Themenpapieren dokumentiert (siehe dazu auch Punkt 6; zum Download unter www.gesunde-ernaehrung.org).

1.3 Seminar „Essen und Identität – Wie stark sind meine Wurzeln?“

Kooperationspartner: Verband der Oecotrophologen e. V. (VDO_E), Bonn

Dr. Ute Zocher, Vertretungsprofessur Gesundheitsförderung an
der Pädagogischen Hochschule Heidelberg

Dr. Bettina Schulz, Heidelberger Praxis für Ernährungsberatung

Die Deutschen, ebenso wie viele andere Nationen, in denen Überfluss herrscht, essen zu süß, zu fett, zu salzig und insgesamt zu viel. Sie können mit dem Überfluss nur schwer umgehen, so das ernüchternde Fazit vieler bevölkerungsbasierten Untersuchungen. Für dieses Problem gibt es zwei anerkannte Gründe: das Verhalten des Einzelnen und die Verhältnisse, in denen er lebt. Die Verhältnisse zu verändern, heißt zum Beispiel das Angebot oder auch die Lebensräume zu verändern. Beides sind gesamtgesellschaftliche Aufgaben, für die es „nur“ eines gemeinsamen Willensbildungsprozesses bedarf. Das Verhalten ist weitaus schwerer zu verändern, weil bei jedem Einzelnen einer oder mehrere Veränderungsprozesse angestoßen, erfahren und durchgehalten werden müssen.



Workshop mit Dr. Ute Zocher

Viele Anstrengungen von Bildungs- und Aufklärungsmaßnahmen zielen auf das Verhalten des Einzelnen ab – so auch die Ernährungsberatung. Das Verhalten wiederum spiegelt in sehr viel größerem Umfang als häufig angenommen die eigenen Erfahrungen mit dem Essen in der Vergangenheit wider – also in Kindheit, Jugend und auch aus dem bereits vergan-

genen Erwachsenenleben. So sind beispielsweise Vorlieben und Abneigungen das Ergebnis von Erfahrungen und Erlebnissen und tief verwurzelt in der Kultur.

Um Ernährungsberatern die Möglichkeit zu geben, diese Aspekte in die Beratung einzubeziehen, bot die Dr. Rainer Wild-Stiftung im Juni/Juli 2011 zwei Seminare an, bei denen jeweils 16 Teilnehmerinnen in Theorie- und Praxismodulen einen Einblick in die Bedeutung und Anwendung der Biografiearbeit erhielten. Die Seminare wurden in Kooperation mit Dr. Ute Zocher, Vertretungsprofessorin an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg, mit Dr. Bettina Schulz, Heidelberger Praxis für Ernährungsberatung und mit dem Verband der Oecotrophologen e. V. durchgeführt. Für 2012 ist ein Aufbau-seminar geplant.

1.4 Food Literacy Konferenz „Food Literacy. Perspektiven für die Erwachsenenbildung“

Kooperationspartnerinnen: Dr. Margareta Büning-Fesel, aid infodienst, Bonn; Mathilde Grünhage-Monetti, Deutsches Institut für Erwachsenenbildung (DIE), Bonn; Dr. Maïke Groeneveld und Dr. Claudia Müller, Bonn

Food Literacy wird schon seit mehreren Jahren als erfolgreiches Konzept in der Erwachsenenbildung angewendet. Nachdem die Dr. Rainer Wild-Stiftung bereits im Juni 2008 das Food Literacy Projekt in Form eines Train-the-Trainer-Workshops unterstützt hatte, folgte nun eine Konferenz zu den Perspektiven der Erwachsenenbildung.



Food Literacy Handbuch

Mit dem Ziel, Food Literacy als erfolgreiches Programm auch langfristig in der Erwachsenenbildung zu etablieren, luden der aid infodienst, die Dr. Rainer Wild-Stiftung und das Deutsche Institut für Erwachsenenbildung leitende Mitarbeiter und Vertreter von (Erwachsenen-) Bildungseinrichtungen, Landesverbänden und Hochschulen am 20. Oktober 2011 ins Spenerhaus in Frankfurt a. M. ein. Vier geladene Erwachsenenbildner stellten Erfahrungen und Umsetzungsmöglichkeiten des Programms alltagsnah und praxisorientiert vor. Die 25 Teilnehmer hatten so die Chance, das Konzept kennenzulernen und zu diskutieren. Im zweiten

Teil der Konferenz bearbeiteten die Anwesenden in vier Workshops verschiedene Aspekte, um Nutzen und Chancen von Food Literacy in der Erwachsenenbildung zu konkretisieren. Die Teilnehmer waren sich einig, dass sich das Thema Essen sehr gut als „Vehikel“ für Bildungsmaßnahmen in der Erwachsenenbildung eignet und gleichzeitig dazu dienen kann, das eigene Ernährungsverhalten zu reflektieren. Um das Bildungskonzept auch zukünftig zu etablieren, sind weitere Maßnahmen nötig.

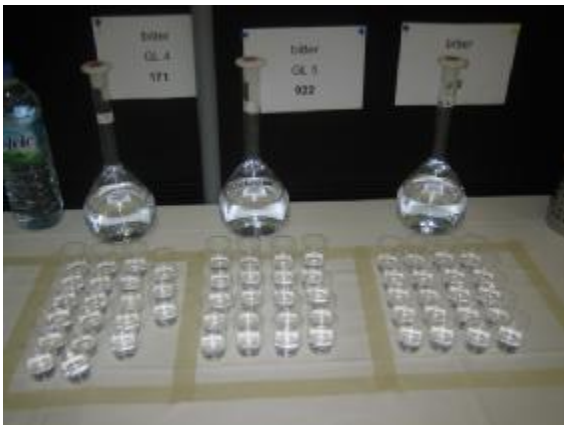
2. Wissenschaft und Forschung

2.1 Geschmack und Gesunde Ernährung

Der Geschmack ist ein wichtiges Entscheidungskriterium bei der Nahrungsauswahl und nach Ansicht der Dr. Rainer Wild-Stiftung ein wesentlicher Schlüssel zu gesunder Ernährung. Daher beschäftigt sich die Stiftung seit einigen Jahren intensiver mit sensorischen Fragestellungen (siehe Forschungsprojekt „Sensorik“). In 2011 initiierte sie außerdem ein neues Forschungsprojekt, das Verbraucherverhaltensforschung mit sensorischen Fragestellungen verbindet. Untersucht wird, ob wir Dinge essen, die uns nicht schmecken und in welchen Situationen wir das tun (siehe Studie „Geschmackskompromisse statt Geschmackspräferenzen“).

Forschungsprojekt „Sensorik“

- a) Beitrag zur ISO-Norm „ISO/CD 3972“ – Sensory analysis – Methodology – Method of investigating sensitivity of taste (Messung der Geschmacksempfindlichkeit)



Die überarbeitete Fassung der ISO/CD 3972 wurde im Jahr 2011 veröffentlicht. Sie enthält nun einen Hinweis darauf, dass die Wasserqualität die Geschmacksempfindlichkeit in sensorischen Tests beeinflusst. Empfohlen wird ein Wasser mit niedrigem Mineralstoffgehalt. Für die Geschmacksarten sauer und metallisch finden sich ergänzende Hinweise. So sollten in deionisiertem Wasser die

Sauerkonzentrationen reduziert werden. Für die Verkostung von metallischen Lösungen mit Eisen(II)-Sulfat wird empfohlen, grundsätzlich deionisiertes Wasser zu nutzen, um eine Verfärbung der Lösungen zu verhindern und einen guten Geschmackseindruck auch in niedriger Konzentration zu erzielen. Diese ergänzenden Hinweise sind Ergebnis des Forschungsprojektes der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Kooperation mit der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg. Die Ergebnisse wurden bereits im Jahr 2009 in einem wissenschaftlichen Artikel publiziert (HOEHL, Karolin/SCHOENBERGER, Gesa/BUSCH-STOCKFISCH, Mechthild: Water quality and taste sensitivity for basic tastes and metallic sensation, Food Quality and Preference 21, 2009, 243-249). Dem ISO-Normenausschuss wurden die Ergebnisse zugänglich gemacht und es erfolgte eine Beratung des Ausschusses zur Wasserqualität.

- b) Dr. Rainer Wild-Stiftung wird Kooperationspartner von FoCus – Kompetenznetzwerk Food Chain Plus



Bereits im Jahr 2010 startete das vom Bundesministerium für Bildung und Forschung geförderte Kompetenznetzwerk FoCus (Food Chain Plus). Im Rahmen des Projektes wird die gesamte Wertschöpfungskette von Milch untersucht. Unter anderem werden die gesundheitlichen Wirkungen von funktionellen Inhaltsstoffen und Ernährungsmustern in Interventionsstudien getestet. Bei dieser fächerübergreifenden Forschungszusammenarbeit am Standort Kiel kooperieren universitäre Forschungseinrichtungen mit externen Partnern. Seit November 2011 ist die Dr. Rainer Wild-Stiftung offiziell anerkannter Partner bei FoCus und als solcher beteiligt an dem Verbundprojekt „Gesundheitliche Bewertung und Konsumentenverhalten“.

In diesem Verbundprojekt wird auch die Geschmacksempfindung der Probanden mittels einer Bitter- und einer Salzlösung erhoben. Karolin Höhl, wissenschaftliche Mitarbeiterin der Dr. Rainer Wild-Stiftung, stand hier beratend zur Seite und hat das Design der sensorischen Tests maßgeblich mitentwickelt. Nach Abschluss der Rekrutierungsphase sollen die Ergebnisse der Geschmackstests ausgewertet und mit anderen Daten aus anderen FoCus-Verbundprojekten verknüpft werden. Die Ergebnisse finden Eingang in wissenschaftliche Publikationen.

Studie Geschmackskompromisse statt Geschmackspräferenzen

Bisherige Forschungsergebnisse verdeutlichen immer wieder, dass der Geschmack von Verbrauchern subjektiv als eines der wichtigsten Motive für die Lebensmittelauswahl genannt wird. Objektive Experimente zeigen allerdings deutlich, dass der Geschmack durch andere Faktoren stark beeinflussbar ist oder auch durch andere Motive überlagert wird. Bisherige Publikationen gehen kaum oder gar nicht auf die Bildung von Geschmackskompromissen ein. In 2011 erweiterte deshalb die Dr. Rainer Wild-Stiftung ihre sensorische Forschung um das Forschungsprojekt „Geschmackskompromisse statt Geschmackspräferenzen“ mit der zentralen Fragestellung „(Warum) Essen wir Dinge, die uns nicht schmecken?“.

Nach ausführlicher Literaturrecherche und Konzeption des Studiendesigns wurden im Herbst 2011 im Rahmen einer Telefonbefragung (in Kooperation mit einem führenden Marktforschungsunternehmen) aktuelle und repräsentative Daten zum Auswahlverhalten der deutschen Bevölkerung (1000 Personen) erhoben. Damit wurde zunächst beantwortet, ob und wenn ja, wie häufig und in welchen Situationen Menschen Lebensmittel oder Speisen essen, die eigentlich nicht ihrem persönlichen Geschmack entsprechen. Die Studienergebnisse wurden erstmalig auf dem 15. Heidelberger Ernäh-

rungsforum präsentiert und im Rahmen einer Presseinformation zeitnah veröffentlicht. Fragestellung und Ergebnisse der Erhebung stießen auf großes mediales Interesse. In 2012 wird das Forschungsprojekt um Interviews und Experimente ergänzt.

2.2 Krankenhausernährung

Kooperationspartner: Dieter Berg, Robert Bosch Stiftung, Stuttgart

Die Ernährung stellt einen Teilbereich der komplexen Patientenversorgung eines Krankenhauses dar. Eine gesunde und genussvolle Ernährung im Krankenhaus sollte möglichst alle körperlichen Bedarfe decken und darüber hinaus den persönlichen Bedürfnissen gerecht werden. Die Qualität der Krankenhausverpflegung sowie die Rahmenbedingungen entsprechen jedoch in vielen Fällen nicht den Anforderungen an eine bedürfnisorientierte Ernährung – es besteht daher großer Handlungsbedarf.

Um die Notwendigkeit einer höheren Zufriedenheit der Patienten mit dem Essen im Krankenhaus öffentlich zu machen und langfristig eine Verbesserung zu fördern, haben sich die Robert Bosch Stiftung (Stuttgart) und die Dr. Rainer Wild-Stiftung diesem Thema angenommen. Die Stiftungen stellen die bedürfnisorientierten Faktoren der Krankenhausernährung (Essatmosphäre, subjektive Patientenzufriedenheit, Service und Kommunikation) in den Mittelpunkt, um auch im Zustand von Krankheit größtmögliches Wohlbefinden, Genuss und Lebensqualität zu fördern.

Ersten Orientierungsgesprächen mit Experten aus diesem Bereich soll im Frühsommer 2012 ein Expertenworkshop folgen, der das Thema eröffnen, wichtige Akteure ins Gespräch bringen und wesentliche Fragen und Probleme herausarbeiten soll.

2.3 Gastprofessur „Konsumverhalten und Verbraucherpolitik“, Zeppelin Universität Friedrichshafen, Bodensee

Professorin: Dr. oec. Lucia Reisch, zugleich ordentliche Professorin an der Copenhagen Business School, Department of Intercultural Communication and Management

Laufzeit: 2011 bis 2012

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung fördert seit 2008 die Forschung von Prof. Dr. Lucia Reisch, zunächst an der FH Calw und seit 2011 an der Zeppelin Universität Friedrichshafen.

Die Zeppelin Universität (ZU) in Friedrichshafen am Bodensee ist eine private Hochschule mit Universitätsrang, Promotions- und Habilitationsrecht. Prof. Dr. Lucia Reisch ist dort seit Januar 2011 Inhaberin der ständigen Gastprofessur für Konsumverhalten und Verbraucherpolitik, die zu den Kultur- und Kommunikationswissenschaften an der Zeppelin Universität gehört. Im Sinne einer anwendungsbezogenen, transdisziplinären und transformativen Forschung arbeitet sie auch eng mit dem Marketing, der Verhaltensforschung und den Politikwissenschaften zusammen. Darüber hinaus sieht sich die Professur als wissenschaftlicher „Think Tank“ für Landes- und Bundespolitik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft. In 2011 wurden u. a. Themenbereiche wie Nachhaltiger Konsum und seine Kommunikation, Ernährungssozialisation von Kindern, Einfluss der Werbung oder Verbraucher im Web 2.0 bearbeitet (Auswahl; Quelle: L. Reisch: Jahresbericht 2011).

Ausgewählte Publikationen:

GWOZDZ, Wencke/REISCH, Lucia A.: Instruments analyzing the influence of commercials on children's food choice, *International Journal of Obesity* 35, 2011, S137-S143.

NICHOLLS, Stuart/GWOZDZ, Wencke/REISCH, Lucia A./VOIGT, Kerstin: Fiscal food policy: equity and practice, *Public Health Perspectives* 131, 2011, 157-158.

REISCH, Lucia A./ GWOZDZ, Wencke: Von der „Macht der Defaults“ und vom „sanften Stupsen“: Verhaltensökonomische Erkenntnisse als Impulse für eine effektive Ernährungspolitik. In: PLOEGER, Angelika/HIRSCHFELDER, Gunther/SCHÖNBERGER, Gesa (Hg.): *Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen*, Wiesbaden 2011, 323-336.

REISCH, Lucia A./HAGEN, Kornelia: Kann der Konsumwandel gelingen? Chancen und Grenzen einer verhaltensökonomisch basierten sozialen Regulierung. In: HEIDBRINK, Ludger/SCHMIDT, Imke/AHAUS, Björn (Hg.): *Die Verantwortung der Konsumenten. Über das Verhältnis von Markt, Moral und Konsum*, Frankfurt/New York 2011, 221-244.

Weiteres findet sich im Jahresbericht 2011 der Professur, online unter: www.zeppelin-university.de.

2.4 Publikationen

Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust?



Mahlzeiten sind alltäglich, jedoch keineswegs banal. Und sie sind weitaus komplexer, als sie auf den ersten Blick scheinen. Grund genug, um ihnen ein eigenes Buch zu widmen. Der im April 2011 im VS Verlag erschienene Sammelband „Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust?“ greift – erstmals im deutschsprachigen Raum – die Fachdiskussionen rund um das soziale Phänomen der Mahlzeit auf und beleuchtet diese aus unterschiedlichen Perspektiven. Die 17 Autorinnen definieren, analysieren und diskutieren Mahlzeiten mit Blick auf eine sich wandelnde Alltagspraxis, veränderte gesellschaftliche Strukturen, Zuständigkeiten und Rahmenbedingungen. Das Buch gliedert sich dabei in

die drei Themenbereiche Mahlzeiten im Allgemeinen, Familienmahlzeiten sowie Schulmahlzeiten. Die Beiträge basieren auf dem gleichnamigen Heidelberger Ernährungsforum 2008.

SCHÖNBERGER, Gesa/METHFESSEL, Barbara (Hg.): Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? VS Verlag, Wiesbaden, April 2011, ISBN 978-3-531-17959-9, 159 Seiten, 29,95 Euro.

Themenpapier „Alkohol als Einschlafhilfe? Gut einschlafen heißt nicht gut durchschlafen!“

Fast jeder vierte Bundesbürger ist zumindest zeitweise von Schlafstörungen betroffen. Deshalb verwundert es nicht, dass eine Reihe ganz unterschiedlicher Tipps kursieren, wie ein von Schlaflosigkeit geplagter Mensch wieder zu seiner erholsamen Nachtruhe finden kann. Insbesondere Alkohol scheint eine beliebte Einschlafhilfe zu sein. Doch fördert ein Schlummertrunk tatsächlich einen erholsamen Schlaf? Mit dieser Frage beschäftigt sich das vierte Themenpapier aus der Reihe „Fakten, Trends und Meinungen. Ernährung interdisziplinär aufbereitet“.

Untersuchungen zeigen, dass Alkohol – sofern er zeitnah zur Bettruhe konsumiert wird – tatsächlich ein schnelleres Einschlafen fördern kann. Allerdings kann er auch den individuell sehr fein abgestimmten Ablauf der Schlafstadien stören, den Körper und Gehirn benötigen, um sich über Nacht zu regenerieren. Auf Dauer kann eine solche Störung Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit beeinträchtigen. Alkohol sollte deshalb das bleiben, was es ist: Ein Genussmittel – und nicht Medizin. Welche Einschlafmittel sich eher für einen gesunden Schlaf eignen, zeigt die sogenannte „Schlafhygiene“.



Die Themenpapiere der Dr. Rainer Wild-Stiftung bereiten aktuelle Fragestellungen aus den Bereichen Verbraucherverhalten, Esskultur, Ernährungsbildung, Gesundheit, Genuss und Geschmack interdisziplinär auf. Die Texte beleuchten und kommentieren ausgewählte Fragen, bringen neue Aspekte ein, informieren und geben neue Denkanstöße. Die Themenpapiere können unter www.gesunde-ernaehrung.org kostenlos heruntergeladen werden.

Bisherige Themen: ▪ Ich ess' was mir gefällt! ▪ Geschmäcker sind verschieden ▪ 5 am Tag – realistisch oder utopisch?

- Wie viel Genuss tut gut?

Lehr- und Studienbuch Ernährung und Gesundheit

Kooperationspartnerinnen: Prof. Dr. Ines Heindl, Universität Flensburg
Prof. Dr. Barbara Methfessel, Pädagogische Hochschule Heidelberg

Im Zuge des Bologna-Prozesses sind im deutschsprachigen Raum zahlreiche Studiengänge umstrukturiert und dem Bachelor- und Mastersystem angepasst worden. Daneben wurden zahlreiche neue Studienfächer und Fachrichtungen gegründet. Allein in Deutschland gibt es inzwischen mindestens 56 verschiedene Studienangebote der Ernährungs-, Gesundheits- und verwandter Wissenschaften, von denen die meisten das Thema „Ernährung und Gesundheit“ in ihre Curricula integriert haben. Für diese Studiengänge gibt es eine Fülle von guten Lehrbüchern, von der Lebensmittellehre, über die Biochemie, die Diätetik bis zur Haushaltstechnik u.v.m. Für die oft nur in geringem Zeitumfang stattfindende Lehre sind jedoch nicht alle vorhandenen Bücher zielführend, weil sie vielfach zu umfangreich und zu speziell sind. Häufig widmen sie sich *ausgewählten* Aspekten aus den Bereichen Ernährung und Gesundheit aus vornehmlich *einer* wissenschaftlichen Perspektive. In 2011 wurde deshalb in Zusammenarbeit mit zwei Professorinnen der Universität Flensburg bzw. der Pädagogischen Hochschule Heidelberg ein Konzept für ein neues Lehr- und Studienbuch erarbeitet. Das Buch soll Ernährung, Esskultur und Gesundheit in seiner Komplexität systematisch erfassen, deren Verschränkungen aufzeigen und so auch die Kritikfähigkeit der Studierenden fördern. Mitte 2012 soll die Konzeptionsphase soweit abgeschlossen sein, dass mit der textlichen Umsetzung begonnen werden kann.

3. Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Vorstand: Prof. Dr. Angelika Ploeger (Universität Kassel/Witzenhausen), Prof. Dr. Gunther Hirschfelder (Universität Regensburg), Dr. Gesa Schönberger (Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg)



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Internationaler Arbeitskreis
für Kulturforschung des Essens

Laufzeit: unbegrenzt

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens ist ein Zusammenschluss von rund 60 Wissenschaftlern aus Deutschland und dem benachbarten Ausland. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung fungiert als Geschäftsstelle und trägt den Arbeitskreis sowohl finanziell als auch inhaltlich und organisatorisch. Die Aktivitäten des Arbeitskreises zielen darauf

- Vorreiter für eine interdisziplinäre Erforschung des Kulturthemas Essen zu sein,
- die Grenzen zwischen den verschiedenen mit Essen und Ernährung befassten Wissenschaftlern zu überwinden,
- die unterschiedlichen Denk- und Erfahrungsweisen der Ernährung in Wirtschaft und Gesellschaft zu vermitteln und
- das öffentliche Interesse am Kulturthema Essen zu stärken.

Die Ergebnisse des Arbeitskreises werden in Symposien und Workshops erarbeitet und in Büchern sowie in einem eigenen Heft, den *Mitteilungen*, veröffentlicht. Der Arbeitskreis wird durch eine stetig wachsende Zahl an Fördermitgliedern unterstützt und besitzt seit Frühjahr 2011 eine eigene Internetadresse (www.ak-esskultur.org).

Symposium 2012

Für den 8. und 9. Oktober 2012 wird das siebte Symposium des Arbeitskreises vorbereitet. Die Tagung steht unter der Federführung des Arbeitskreisvorstandes und Regensburger Professors für vergleichende Kulturwissenschaft Gunther Hirschfelder. Im Mittelpunkt werden ethische Grundfragen zum Kulturthema Essen stehen, das Programm wird seit Mitte 2011 im Dialog mit den Mitgliedern erstellt.

Die Symposien des Arbeitskreises dienen dem interdisziplinären Austausch von Wissenschaftlern zum Kulturthema Essen. Sie finden seit 1989 statt und werden seit 1996 im dreijährigen Turnus von der Dr. Rainer Wild-Stiftung organisiert, finanziert und inhaltlich unterstützt. Da sich die Räumlichkeiten der Stiftung in Heidelberg im Umbau befinden, wird das Symposium 2012 in Regensburg stattfinden.

Die Zukunft auf dem Tisch

Im Juli 2011 legte der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens seinen sechsten Sammelband vor, mit dem programmatischen Titel „Die Zukunft auf dem Tisch“. In den 25 Beiträgen des Bandes geht es um das Spannungsfeld von



Genuss und Gesundheit, Tradition und Innovation, von lokalen Möglichkeiten und globalen Auswirkungen. Auf über 400 Seiten diskutieren namhafte Autoren die gegenwärtige und zukünftige Esskultur aus kultur- und naturwissenschaftlichen Perspektiven. Sie bieten so eine komprimierte Gesamtschau des aktuellen Standes der wichtigsten Forschungsfelder und Analysen zu diesem Thema – unter Berücksichtigung der politischen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen sowie Aspekten der Nachhaltigkeit. Dabei zeigt dieser aktuelle Band auf, welche Gestaltungsräume und welche Grenzen sich für die Ernährung von morgen eröffnen.

Der Sammelband ist dem langjährigen Vorstandsmitglied und Ernährungspsychologen Volker Pudiel gewidmet, der die Leitung des vorangegangenen Symposiums inne hatte, die Redaktion des weit über die Tagung hinausgehenden Bandes jedoch nicht mehr erlebte.

PLOEGER, Angelika/HIRSCHFELDER, Gunther/SCHÖNBERGER, Gesa (Hg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. VS Verlag, Wiesbaden, Juli 2011, ISBN 978-3-531-17643-7, 435 Seiten, 29,95 Euro.

4. Netzwerk- und Kommunikationsarbeit

4.1 Kommunikationsarbeit

Ein wesentlicher Kern der Positionierung der Dr. Rainer Wild-Stiftung ist ihr Selbstverständnis als Kompetenzzentrum für gesunde Ernährung. Sie ist vor allem in den Bereichen Ernährungsbildung, Verbraucherverhalten, Esskultur und Geschmacksforschung tätig und vertritt die Idee der „6 W's einer gesunden Ernährung“ – das heißt sie ergänzt mit ihrer Arbeit das „Was wir essen“ um das wann, wo, wie, warum und mit wem wir essen.



Die steigende Zahl der Anfragen – von Interview- und Vortragsanfragen über fachliche Auskünfte bis hin zu Moderationsanfragen – bestätigt die Stiftung zum einen in ihrer Themenwahl, zum anderen aber auch in ihrem Auftreten und in ihrer sachorientierten, themenzentrierten, unabhängigen und wissenschaftlich fundierten Kommunikation. Auf besonderes Interesse – sowohl in der

Fachwelt als auch in der Presse – stießen die in 2011 begonnene Studie zum Thema „Geschmackskompromisse statt Geschmackspräferenzen“ (siehe Punkt 2.1) und das Buch „Die Zukunft auf dem Tisch“ (siehe Punkt 3). Der Wiedereintritt in den Informationsdienst Wissenschaft (idw), eine der wichtigsten Plattformen für wissenschaftliche Nachrichten im deutschsprachigen Raum, unterstützte die Stiftung in ihrer Kommunikationsarbeit.

Ein weiterer Höhepunkt war sicherlich auch der Presstreff Rhein-Neckar, der am 13. April 2011 in der Dr. Rainer Wild-Stiftung stattfand. Der Presstreff ist ein inzwischen etabliertes, informelles Zusammenkommen von Kommunikatoren und Journalisten aus dem Rhein-Neckar-Kreis. Er bietet diesen die Möglichkeit, Institutionen, Firmen und Organisationen durch Vorträge oder Führungen kennenzulernen und sich mit Kollegen auszutauschen. Der Presstreff in der Stiftung stand unter dem Thema „Ernährungsstile und Ernährungstrends“.

Wie in den Jahren zuvor präsentierte sich die Stiftung auch in 2011 wieder auf zahlreichen Fachausstellungen, wie beispielsweise dem DGE-Kongress in Potsdam, dem aid-Forum in Bonn oder dem Kinderturnkongress in Karlsruhe. Diese Auftritte dienen nicht nur dazu, die Stiftungsarbeit vorzustellen, sondern auch, Kontakte zu knüpfen und das Stiftungsnetzwerk zu erweitern. Neben diesen „traditionellen“ Kommunikations- und Präsentationswegen beschäftigt sich die Stiftung auch weiterhin mit dem Thema Social Media. Ein Medium, das sie 2011 kontinuierlich nutzte und ausbaute, war Twitter. Ende 2011 hatte die Stiftung rund 170 Follower bei über 200 Tweets.

4.2 Netzwerken

Forum Gesundheitsstiftungen im Bundesverband Deutscher Stiftungen

Kooperationspartner:  **Bundesverband
Deutscher Stiftungen**

Leitung: Dr. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg; Dr. Verena Staats, Bundesverband Deutscher Stiftungen, Berlin

Laufzeit: unbegrenzt

Unter dem Titel „Der Beitrag von Stiftungen zur besseren Versorgung und Information im Gesundheitswesen“ fand das Forum Gesundheitsstiftungen am 18. und 19. Oktober 2011 in der Stiftung Deutsches Hygienemuseum Dresden statt. Neben einem wissenschaftlichen Grundsatzreferat zur Gesundheitsförderung und deren Bedeutung für eine gute Stiftungspraxis stellten sich Stiftungen wie die Else Kröner-Fresenius-Stiftung, die Bertelsmann Stiftung und die Stiftung Charité mit ihren Projekten der Diskussion. Die Tagung wurde abgerundet durch Prof. Klaus Vogel, den Direktor des Deutschen Hygienemuseums, der einen Einblick in die Geschichte und die aktuelle Arbeit seiner Stiftung gab.

Beim Forum Gesundheitsstiftungen treffen sich Vertreter von Stiftungen, die sich im weitesten Sinne mit Gesundheit und Krankheit befassen. Dazu zählen Stiftungen, die sich für Gesundheitsförderung, Prävention und Therapie oder ganz allgemein für das öffentliche Gesundheitswesen engagieren. Das Forum dient der Diskussion und Vernetzung, dem Austausch von Ideen sowie der Schaffung von strategischen Partnerschaften. In 2011 wurde das Forum vom Bundesverband Deutscher Stiftungen und der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Kooperation mit der Erich Rothenfußer Stiftung, München, der Stiftung Vorsorgedatenbank Dresden und der Stiftung Deutsches Hygienemuseum, Dresden organisiert und durchgeführt.

Weitere Netzwerkarbeit und Ehrenämter von Mitarbeitern der Dr. Rainer Wild-Stiftung

In 2011 war die Dr. Rainer Wild-Stiftung in zahlreiche weitere Netzwerkstrukturen eingebunden. Die wichtigsten waren:

- Charta für Landwirtschaft, Dialogprozess durchgeführt vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
- Bundesverband Deutscher Stiftungen, Beirat (bis Mai 2011) und Vorstand (ab Mai 2011)
- Verband der Oecotrophologen e. V., Beirat

- Plattform Ernährung und Bewegung e. V., Berlin, Arbeitskreis Kommunikation
- Netzwerk Verbraucherforschung beim Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (gegründet Dezember 2011)

Angela Merkel lobt Verantwortungsbewusstsein von Unternehmern



v. l. n. r: Ronald Pofalla, Helmut Nanz, Gisela Bohnenkamp, Dr. Wilhelm Krull, Ulrike Crespo, Prof. Dr. Dr. h.c. Rainer Wild, Dr. Angela Merkel, Jens Mittelsten Scheid, Karin Giersch, Richard Borek, Beate Busch, Senator E. h. Prof. Carlo Giersch, Thomas Busch, Prof. Dr. Hans Fleisch (Foto: Bundesregierung/Jochen Eckel)

Am 14. September 2011 waren neun Stifterinnen und Stifter zu Gast bei Bundeskanzlerin Angela Merkel, darunter auch Prof. Dr. Rainer Wild. Die Bundeskanzlerin interessierte sich bei dem vom Bundesverband Deutscher Stiftungen organisierten einstündigen Treffen im Bundeskanzleramt Berlin vor allem dafür, warum und wofür die Anwesenden ihre Stiftung gegründet haben. Diskutiert wurde in dieser Runde auch, was der Staat tun kann, damit der Stiftungssektor in Deutschland weiter wächst.

5. Zur Stiftung

5.1 Finanzen und Mitarbeiter

Die Gesamtausgaben der Dr. Rainer Wild-Stiftung lagen in 2011 insgesamt bei rund 590.000 Euro. Diesen stand ein Einnahmenvolumen von 605.000 Euro aus der Vermögensverwaltung der Stiftung, aus Spenden sowie aus Teilnahmebeiträgen für Veranstaltungen entgegen (Abb. 1).

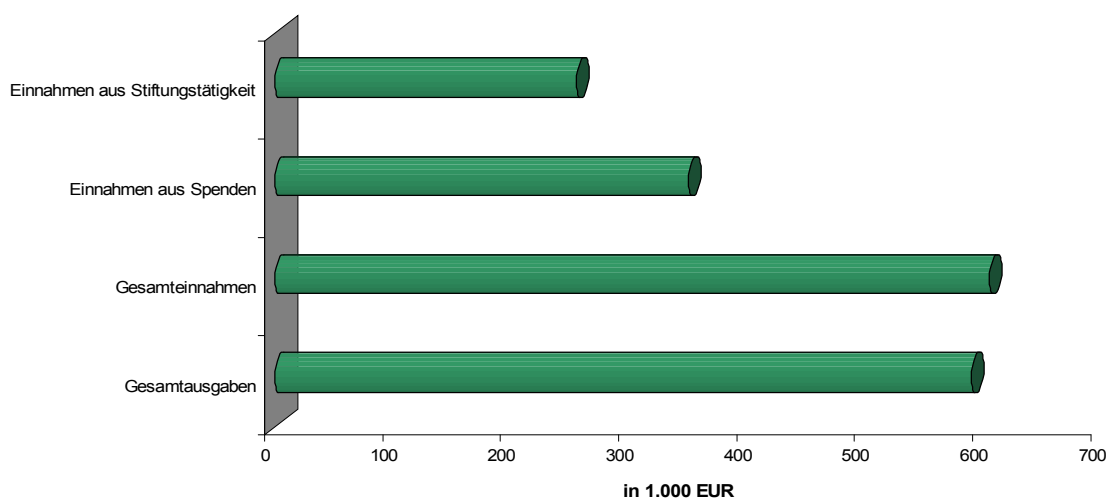


Abb. 1: Gesamtausgaben und -einnahmen der Dr. Rainer Wild-Stiftung in 2011 (gerundet, Basis: BWA Dezember 2011)

Vorstand und Kuratorium der Dr. Rainer Wild-Stiftung arbeiten ehrenamtlich. Für ihre operative Tätigkeit beschäftigte die Stiftung in 2011 sechs hauptamtliche Mitarbeiter auf 4,75 Stellen. Diese wurden unterstützt durch Stipendiaten und Praktikanten. Die Mitarbeiter sind das wichtigste Gut der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Sie führen die Projekte der Stiftung meist in Kooperation mit Projektpartnern durch: Sie planen und organisieren Veranstaltungen, formulieren wissenschaftliche Fragestellungen, leiten Studien und verfassen, betreuen und lektorieren Publikationen. Das spiegelt sich auch im Verhältnis der Personalkosten zu den projektbezogenen Sachkosten der Stiftung wider (Abb. 2). Die Ausgaben im sogenannten Verwaltungsbereich umfassen nicht nur große Posten, wie die Miete der Büroräume und Kosten für Beratungsleistungen, sondern zum Beispiel auch Reisekosten der Mitarbeiter für Netzwerktätigkeit, Moderationen und neu anlaufende Projekte, die keinem eigenen Projekt zugeordnet werden.

Die Verteilung der Projektkosten (Abb. 3; ohne Personalkosten) ist von Jahr zu Jahr verschieden (zur inhaltlichen Arbeit siehe auch Berichtsteil weiter vorne). Größte Posten waren in 2011 der Veranstaltungsbereich, die externe Forschungsförderung sowie die eigene Wissenschaft und Forschung. Außerdem wurden ein Symposium des Ar-

beitskreises für Kulturforschung des Essens sowie die Verleihung des Rainer Wild-Preises für 2012 vorbereitet. Der Projektetat für diese beiden Veranstaltungen wird in 2012 entsprechend größer sein.

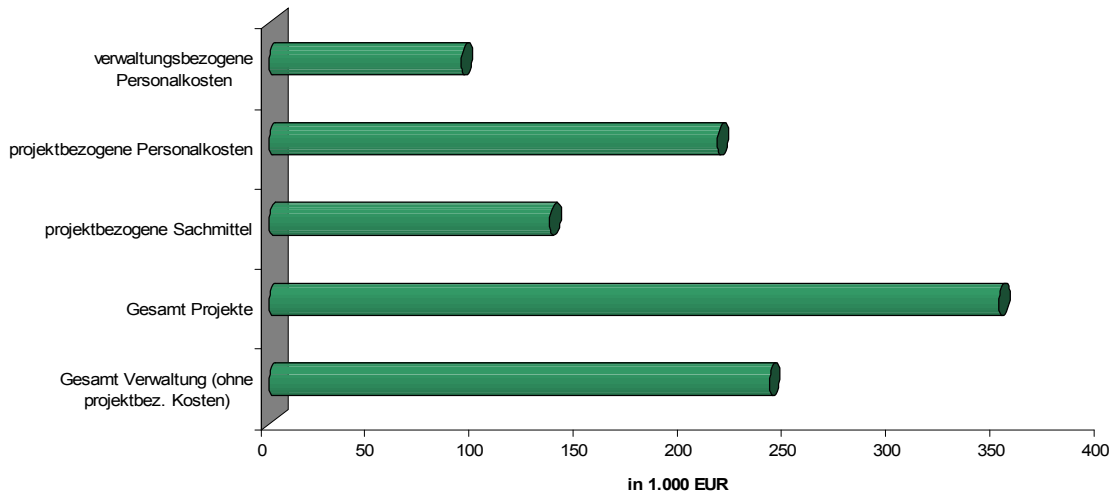


Abb. 2: Vergleich Projekt- und Verwaltungskosten (gerundet, Basis: BWA Dezember 2011)

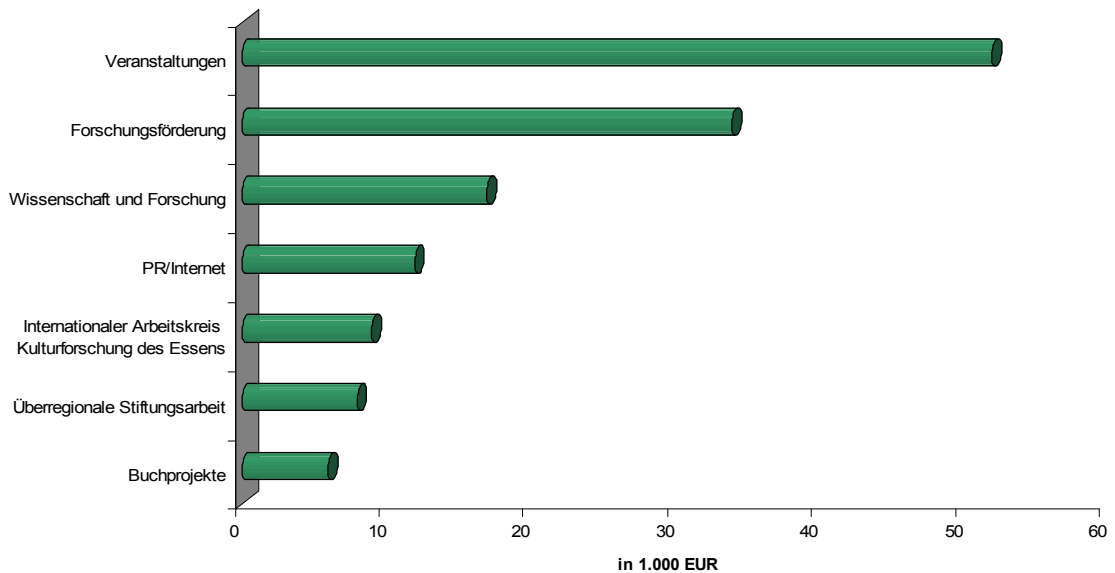


Abb. 3: Ausgaben für Projekte der Dr. Rainer Wild-Stiftung (ohne Personalkosten, gerundet, Basis: BWA Dezember 2011)

Der Jahresabschluss der Stiftung unterliegt der jährlichen Prüfung einer Wirtschaftsprüfungsgesellschaft.

5.2 Stipendiaten und Praktikanten

Neben der Mitarbeiterentwicklung ist die Nachwuchsförderung der Dr. Rainer Wild-Stiftung ein kontinuierliches Anliegen, weshalb sie stets ein bis zwei Stipendiaten- und einen Praktikantenplatz vergibt. Stipendien sind in der Regel für 12 bis 24 Monate angelegt und mit einer festen Aufgabenstellung verbunden. Im Unterschied dazu wirken Praktikanten an mehreren Projekten mit und sind zwischen drei und sechs Monaten vor Ort.

Kristin PELZ M.Sc. Public Health Nutrition war als Stipendiatin in die externe Kommunikation der Stiftung eingebunden und betreute unter anderem selbstständig den Auftritt der Stiftung bei Twitter. Maria FEUERSTEIN M.Sc. troph. betreute bis zu seinem Erscheinen im Juli 2011 den Band „Die Zukunft auf dem Tisch“ des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens. Zum vierten Quartal 2011 wechselte sie auf eine Doktorandenstelle an die Universität Heidelberg-Mannheim. Ihr folgte Eva-Maria BARON M.Sc. troph., die ab Oktober 2011 das Lehrbuch „Ernährung und Gesundheit“ organisatorisch übernahm und die Aufgabe hatte, dieses durch Recherchen zu den einzelnen Kapiteln inhaltlich vorzubereiten.

Die Praktikanten waren in 2011 vornehmlich an den verschiedenen Forschungsfragen beteiligt: Die Soziologin Stephanie BAUM (Universität Aachen) war Anfang des Jahres 2011 in der Stiftung tätig und schrieb unter anderem einen Beitrag über Esskultur für die *Mitteilungen*. Katharina LEOPOLD cand. M.Sc. Public Health Nutrition (Fachhochschule Fulda) unterstützte im Anschluss die Untersuchung „Warum essen wir Dinge, die uns nicht schmecken?“. Im letzten Quartal führte Greta SCHREGLE, Ökotrophologin (Universität Gießen) diese Aufgaben fort und konzipierte dazu eine qualitative Untersuchung (siehe Punkt 2.1).

5.3 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
Vorsitzender des Vorstands (CEO), IFM Immobilien AG, Heidelberg
- Robert Schenker
Finanzberater, Herrliberg/Schweiz

Kuratorium

- Prof. Dr. Klaus Landfried (Vorsitzender des Kuratoriums)
ehem. Präsident der Hochschulrektorenkonferenz Bonn, Heidelberg
- Prof. Dr. Reinhold Carle
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Universität Hohenheim
- Dr. Fritz Kuhlmann
Geschäftsführender Gesellschafter Institut Kuhlmann, Analytikzentrum
Ludwigshafen
- Prof. Dr. Barbara Methfessel
Institut für Alltags- und Bewegungskultur, Pädagogische Hochschule Heidelberg
- Prof. Dr. Dr. Anna Maria Reichlmayr-Lais
Beauftragte für das Wissenschaftszentrum Weihenstephan und die Hochschulme-
dizin, Technische Universität München
- Prof. Dr. Lucia A. Reisch
Department of Intercultural Communication and Management, Copenhagen Busi-
ness School
Gastprofessur „Konsumforschung und Verbraucherpolitik“, Zeppelin University,
Friedrichshafen
- Prof. Dr. Peter Schreier
Lehrstuhl für Pharmazie und Lebensmittelchemie, Universität Würzburg

5.4 Mitgliedschaften der Dr. Rainer Wild-Stiftung

- AGEV, Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V., Köln
- Bundesverband Deutscher Stiftungen e. V., Berlin
- DGE, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn
- DGEM, Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin, Frankfurt a. M.
- DGSens, Deutsche Gesellschaft für Sensorik e.V., Hamburg
- Förderkreis Agrarwissenschaften, Ökotröphologie und Umweltmanagement Gießen
e.V., Gießen
- 5 am Tag e. V., Mannheim
- PEB, Plattform Ernährung und Bewegung e.V., Berlin
- Slow Food Deutschland, Münster
- UGB, Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V., Wetttenberg/Gießen

6. Veröffentlichungen und Vorträge 2011

Veröffentlichungen 2011

- DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): Alkohol als Einschlafhilfe? Gut einschlafen heißt nicht gut durchschlafen. Themenpapier Fakten, Trends und Meinungen Ausgabe 1-2011, Heidelberg 2011.
- DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): „Junkie Food“ – Glücksgefühl oder Suchtgefahr? Themenpapier zum dritten Kaminesgespräch des Life Science Dialogue Heidelberg, November 2011.
- DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): Krebs – Das Geheimnis der Zellen. Themenpapier zum zweiten Kaminesgespräch des Life Science Dialogue Heidelberg, April 2011.
- HAHN, Lisa: Gesund, bequem und mit gutem Gewissen – Lebensmitteltrends und ihre Erfolgsfaktoren. In: TECHNOSEUM (Hg.): Unser täglich Brot. Katalog zur Ausstellung, Wiesbaden 2011, 146-155.
- HAHN, Lisa: Rezension zu Leitzmann, Claus/Keller, Markus: Vegetarische Ernährung, 2. Auflage, Deutsche Heilpraktikerzeitschrift 6, 2011, 78.
- HAHN, Lisa: Verständnis der GDA-Nährwertkennzeichnung. Eine Untersuchung am Beispiel der Verbrauchergruppe 50plus, ErnährungsUmschau 9, 2011, 472-477.
- JANSEN, Lisa: Rezension zu Leitzmann, Claus/Keller, Markus: Vegetarische Ernährung, 2. Auflage, Ernährung und Medizin 2, 2011, 97.
- PLOEGER, Angelika/HIRSCHFELDER, Gunther/SCHÖNBERGER, Gesa (Hg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen, Wiesbaden 2011.
- SCHÖNBERGER, Gesa: Die Mahlzeit und ihre soziale Bedeutung: Simmel, Wiegelmann, Douglas, Tolksdorf, Barlösius. In: SCHÖNBERGER, Gesa/METHFESSEL, Barbara (Hg.): Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? Wiesbaden 2011, 17-25.
- SCHÖNBERGER, Gesa: Mahlzeiten neu denken. In: SCHÖNBERGER, Gesa/METHFESSEL, Barbara (Hg.): Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? Wiesbaden 2011, 39-52.
- SCHÖNBERGER, Gesa/JANSEN, Lisa: Gesunde Ernährung als Lebensprinzip, Medizin für Manager, Ausgabe Rhein-Neckar, 2011, 18-21.
- SCHÖNBERGER, Gesa/METHFESSEL, Barbara (Hg.): Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? Wiesbaden 2011.

Vorträge und Moderationen 2011

- HAHN, Lisa/HÖHL, Karolin: (Warum) Essen wir Dinge, die uns nicht schmecken? Vortrag im Rahmen des 15. Heidelberger Ernährungsforums „Käsebroten mit Marmelade? Geschmack ist mehr als schmecken“, Heidelberg, 28.-29. September 2011.
- HÖHL, Karolin: Leben Supertaster (un)gesünder? – Sensorische Fähigkeiten und Ernährungsverhalten. Vortrag auf der Jahreshauptversammlung der Deutschen Gesellschaft für Sensorik e.V., Hamburg, 11. November 2011.
- HÖHL, Karolin: Luxusthema Geschmack. Vortrag im Rahmen des 15. Heidelberger Ernährungsforums „Käsebroten mit Marmelade? Geschmack ist mehr als schmecken“, Heidelberg, 28.-29. September 2011.
- HÖHL, Karolin/SCHÖNBEGGER, Gesa/SCHWARZ, Karin/BUSCH-STOCKFISCH, Mechthild: Ist die Bestimmung des PROP-(6-n-Propylthiouracil)Status für den Aufbau sensorischer Panel relevant? Poster auf den 6. DLG-Lebensmitteltagen, Darmstadt, 21.-22. September 2011.
- HÖHL, Karolin/SCHÖNBEGGER, Gesa/BUSCH-STOCKFISCH, Mechthild: Zusammenhang zwischen Wasserqualität und Geschmacksempfindlichkeit gegenüber den Grundgeschmacksarten und der Geschmacksart metallisch. Vortrag auf den 6. DLG-Lebensmitteltagen, Darmstadt, 21.-22. September 2011.
- JANSEN, Lisa: Esskultur – Kultur beim Essen? Vortrag im Rahmen einer Exkursion der Züricher Hochschule für Angewandte Wissenschaften zur Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 19. April 2011.
- SCHÖNBERGER, Gesa: Ernährung, Bewegung, Entspannung – alles zu seiner Zeit. Vortrag beim Symposium „Ernährung, Bewegung, Entspannung – alles zu seiner Zeit“ der Plattform Ernährung und Bewegung e. V., München, 31. März 2011.
- SCHÖNBERGER, Gesa: Essen und Identität – Wie stark sind meine Wurzeln? Vortrag im Rahmen der VDO_E-Weiterbildung „Essen und Identität“ der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 30. Juni-1. Juli 2011 und 8.-9. Juli 2011.
- SCHÖNBERGER, Gesa: Ethik, Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung. Anstöße für die Gemeinschaftsverpflegung von morgen. Vortrag im Rahmen der Fachtagung „Brennpunkt Ernährung – Aufgaben für morgen“ des Paritätischen Wohlfahrtsverbandes, Fulda, 16.-17. Mai 2011.
- SCHÖNBERGER, Gesa: Leitung der Arbeitsgruppe „Kennzeichnung und Information“ im Rahmen des Workshops Lebensmittel, Charta für Landwirtschaft und Verbraucher, Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Berlin, 7. Juni 2011.