



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Tätigkeitsbericht 2014

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 2014

Inhaltsverzeichnis

Ernährung – eine wesentliche Säule für Gesundheit	2
1. Veranstaltungen	4
1.1. 18. Heidelberger Ernährungsforum „Jugend und Ernährung – Zwischen Fremd- und Selbstbestimmung“	5
1.2. Life Science Dialogue Heidelberg.....	6
1.3. Kooperationsseminare mit dem Berufsverband Oecotrophologie e.V. (VDOE), Bonn und dem Ministerium für Ländlichen Raum (MLR), Stuttgart	7
2. Wissenschaft und Forschung	9
2.1. Studie: In welchen Situationen essen wir Lebensmittel, die uns nicht schmecken – und warum?.....	9
2.2. Buchprojekte	10
3. Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens	11
4. Netzwerken und ehrenamtliches Engagement.....	12
5. Kommunikationsarbeit	13
6. Zur Stiftung.....	14
6.1. Gremien	14
6.2. Finanzen	15
6.3. Praktikanten	17
6.4. Mitgliedschaften der Dr. Rainer Wild-Stiftung 2014	18
7. Veröffentlichungen und Vorträge 2014.....	19

Ernährung – eine wesentliche Säule für Gesundheit



Dr. Gesa Schönberger
Geschäftsführerin

Der Jahreswechsel – mehr ein gefühlter als ein realer Neuanfang – veranlasst viele Menschen zu guten Vorsätzen. Mit der Folge, dass viele Sportstätten Anfang des Jahres doppelt voll sind und sich Diätatgeber sprunghaft beachtlicher Absätze erfreuen. Dahinter steckt nicht nur die Reue darüber, dass das Essen über endlos erscheinende Feiertage zu gut geschmeckt und man deshalb zu sehr zugegriffen hat. Es ist auch das Wissen um die Notwendigkeit, gesund zu leben – verankert in dem oft geäußerten Neujahrswunsch nach guter Gesundheit – für sich selbst und für den Nächsten. Je älter die Gesellschaft, je spürbarer die eigene Energie nachlässt, desto häufiger dieser wohlmeinende Wunsch.

Gesundheit wird offensichtlich für immer mehr Menschen zu einem knappen Gut. Sie ist zum Trend geworden und der hat einen Namen: *Healthness* nannte ihn das Kelkheimer Zukunftsinstitut bereits 2012¹ und folgerte, dass vor allem der älter werdenden Bevölkerung die große Bedeutung der eigenen Lebensenergie bewusst ist. Lebensenergie als Schlüssel zu gesund sein und gesund werden – eine Perspektive, die auf die Eigenverantwortung des Einzelnen setzt.

Doch unabhängig vom Alter ist klar, dass Gesundheit und Lebensenergie nicht ohne eigene Anstrengung zu haben sind. Das zeigt sich darin, dass gute Vorsätze meist an mindestens einer der vier Säulen für Gesundheit ansetzen: ausreichend Bewegung, nicht rauchen, mäßiger Alkoholkonsum und eine ausgewogene, überwiegend pflanzliche Ernährung.

An Wissen und Wollen mangelt es also kaum, doch die Umsetzung ist sehr individuell. Den einen treibt es in den Sport, andere versuchen es mit Joga, Meditation, Alkohol- oder Nikotinabstinenz. Und eine gesunde Ernährung ist fast immer mit dabei – zumindest zu Jahresbeginn.

Für uns von der Dr. Rainer Wild-Stiftung ist die große Bedeutung von gesunder Ernährung als wesentliche Säule für Gesundheit Auftrag und Ansporn zugleich. Unseren gemeinnützigen Beitrag sehen wir darin, zu einer kontinuierlichen Weiterentwicklung der Ernährungsforschung, der Ernährungsbildung und einer lebendigen Esskultur beizutragen – mit dem Ziel, eine ausgewogene und gesunde Ernährung der Menschen in der industriellen Gesellschaft zu fördern.

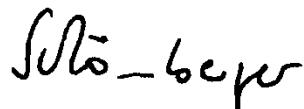
¹ Zukunftsinstitut (Hg.): Healthness. Die nächste Stufe des Megatrends Gesundheit. Eigenverlag, 2012.

Dies ist nur eines von vielen Fazits aus unserer Positionsbestimmung, die wir in 2014 vorgenommen haben (siehe 5.). Ein zweites ist, dass wir zum Ende des Jahres die Geschäftsstelle des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essen abgegeben und den Weg frei gemacht haben für eine Neupositionierung dieses vitalen Wissenschaftsaustausches. Auch hierzu berichten wir im Folgenden ausführlicher unter Punkt 3.

Dass Lebensenergie endlich ist, mussten wir durch den überraschenden Tod von Prof. Dr. Klaus Landfried im Oktober 2014 erfahren. „Als langjähriger Vorsitzender des Kuratoriums hat er die Arbeit der Stiftung wesentlich mitbestimmt. Wir sind dankbar für seine außerordentliche Verbundenheit mit unseren Themen und die stets vertrauensvolle Zusammenarbeit. Mit Klaus Landfried verlieren wir einen Menschen mit Weitsicht, Pragmatismus und viel Empathie für die nachwachsende Generation“, heißt es in unserer Traueranzeige.

Einen Überblick über die Stiftungsarbeit in 2014 gibt dieser Bericht. Für Weiteres zur Stiftung und zu ihrer Arbeit sei auf ihre Homepage unter www.gesunde-ernaehrung.org verwiesen. Wer mehr über uns erfahren möchte, ist herzlich eingeladen, an einer unserer Veranstaltungen teilzunehmen.

Heidelberg, Februar 2015



Dr. Gesa Schönberger

Geschäftsführerin

Dr. Rainer Wild-Stiftung

Die gemeinnützige Dr. Rainer Wild-Stiftung in Heidelberg leistet einen Beitrag zur kontinuierlichen Weiterentwicklung der Ernährungsforschung, der Ernährungsbildung und einer lebendigen Esskultur mit dem Ziel, eine ausgewogene und gesunde Ernährung in der industriellen Gesellschaft zu fördern. Eigene Forschung und Wissenstransfer in Form von Veranstaltungen und Publikationen bilden den Kern ihrer Arbeit. Wissenschaftlichkeit, Souveränität und ein fachübergreifender Ansatz sind ihre Basis. Um eine möglichst große Wirkung zu erzielen, richtet sich die Stiftung an Fachleute, Wissenschaftler und Multiplikatoren.

www.gesunde-ernaehrung.org

1. Veranstaltungen

Nach der offiziellen Einweihung des Conference Centers im Jahr 2013 konnten die Räumlichkeiten auch im folgenden Jahr für externe Veranstaltungen mit stiftungsnahen Themen oder von regionalen Organisationen genutzt werden. Dazu gehörten u.a. eine regionale Ärztefortbildung und die Auftaktveranstaltung für das Projekt „Abenteuer Essen“, ein Projekt der „Initiative Prävention in der Metropolregion Rhein-Neckar“, die sich zum Ziel gesetzt hat, das Gesundheitsbewusstsein bei Vorschulkindern in der Region Rhein-Neckar zu stärken. Darüber hinaus fanden auch kleinere Veranstaltungen in den Räumen des Conference Centers statt, wie der Workshop des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens oder des Bundesverbandes Deutscher Stiftungen.



1.1. 18. Heidelberger Ernährungsforum „Jugend und Ernährung – Zwischen Fremd- und Selbstbestimmung“

Das 18. Heidelberger Ernährungsforum fand vom 01. bis 02. Oktober 2014 im Conference Center der Dr. Rainer Wild Holding statt. Kooperationspartner war die in Berlin ansässige Plattform für Ernährung und Bewegung e.V. (peb).

Die fachübergreifenden Vorträge beschäftigten sich mit Jugendlichen im Allgemeinen und ihrem Ernährungsverhalten im Besonderen. Rund 140 Teilnehmer interessierten sich für die Beiträge der 10 Referenten und diskutierten über die Entwicklung der Jugendlichen sowie über deren unterschiedliche Lebenswelten. Die Tagung hat gezeigt, dass sich Jugendliche in ihrem Ernährungsverhalten deutlich von Kindern unterscheiden, deren Ernährung vor allem durch elterliche Versorgung und Gemeinschaftsverpflegung bestimmt wird. Jugendliche wollen dagegen nach ihren eigenen Vorstellungen und Werten leben. Sie orientieren sich neu und suchen ihren Platz in der Gesellschaft. Damit gewinnt die identitätsstiftende Funktion des Essens an Bedeutung.



Die Referate und Diskussionen verdeutlichten, dass sich die Jugend heute sehr heterogen präsentiert: So unterschiedlich die Lebenswelten und -stile der Heranwachsenden sind, so vielfältig sind auch ihre Ernährungsgewohnheiten. Wer im Austausch mit ihnen bleibt, wird dennoch ihre Werte und Beweggründe auch in Punkto Ernährung verstehen. Erwachsene bleiben, das hat die Tagung gezeigt, Begleiter und wichtiger Ansprechpartner für Jugendliche.

Die Referate und Diskussionen verdeutlichten, dass sich die Jugend heute sehr heterogen präsentiert: So unterschiedlich die Lebenswelten und -stile der Heranwachsenden sind, so vielfältig sind auch ihre Ernährungsgewohnheiten. Wer im Austausch mit ihnen bleibt, wird dennoch ihre Werte und Beweggründe auch in Punkto Ernährung verstehen. Erwachsene bleiben, das hat die Tagung gezeigt, Begleiter und wichtiger Ansprechpartner für Jugendliche.

Die Veröffentlichung des Tagungsbandes mit den überarbeiteten Vorträgen ist für Herbst 2015 geplant.

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 von Experten aus Wissenschaft und Praxis diskutiert aktuelle wissenschaftliche Entwicklungen mit ihren Chancen und Risiken. Die Moderation der Kamingespräche lag 2014 erneut bei Werner Eckert, Leiter der Redaktion „Umwelt und Ernährung“ des SWR in Mainz.

Am 02. April 2014 fand das achte Kamingespräch zum Thema „Krebsprävention und Lebensstil – Was Ernährung & Co. leisten können“ statt. Gastrednerin war Prof. Dr. Cornelia Ulrich vom Nationalen Centrum für Tumorerkrankungen (NCT) in Heidelberg. Im Mittelpunkt des Gesprächs standen die Möglichkeiten, wie die Entstehung von Krebserkrankungen durch Veränderungen im persönlichen Verhalten vermieden werden können. Schon lange geht es dabei nicht mehr nur um den Konsum von Tabak, sondern auch um eine ausgewogene Ernährung und die positive Wirkung von Bewegung. Prof. Ulrich erläuterte, welche Möglichkeiten es gibt, das Krebsrisiko zu senken, was davon bereits erwiesen ist und was noch ferne Zukunftsmusik. Dabei wurden Lebensstilfaktoren ebenso diskutiert wie die spannende Frage der personalisierten Prävention.



Werner Eckert und Prof. Dr. Cornelia Ulrich



Werner Eckert und Prof. Dr. Michael Wink

Beim neunten Kamingespräch am 27. November 2014 war Prof. Dr. Michael Wink vom Institut für Pharmazie und Molekulare Biotechnologie der Universität Heidelberg zu Gast. Im Mittelpunkt stand die Diskussion um das Wissen der natürlichen Wirkstoffe unserer Lebensmittelpflanzen. Es wurde deutlich, dass nicht alles, was aus der Natur kommt, per se gesund ist: Pflanzen produzieren vielfältige Wirkstoffe und sind meist Heilmittel und Gift zugleich. Welche pharmakologische Wirkung pflanzliche Naturstoffe haben und ob die moderne Küche wirklich so gesund ist wie oft propagiert, diskutierten die Gäste mit Prof. Dr. Wink an diesem Abend anhand von vielen praxisnahen Beispielen.

richtete sich an Oecotrophologen, die Gesundheitsförderung als Ressourcengenerator verstärkt in ihre Arbeit integrieren möchten und hierfür ein Handlungskonzept für die tägliche Arbeit brauchen.

In Kooperation mit dem Ministerium für Ländlichen Raum (MLR) wurde ein eintägiges Seminar erstmalig mit dem Thema „Geschmacksentwicklung vom Baby bis zum Greis“ angeboten. Diese von Dr. Gesa Schönberger und Dr. Sabine Gahr geleitete Fortbildung fand am 22. Oktober 2014 mit 12 Teilnehmerinnen statt. Da die Kultur, in der wir aufwachsen, im Laufe unserer Entwicklung maßgeblich den Geschmack prägt und sich dieser im Laufe der Zeit weiterentwickelt, wurden Möglichkeiten zur zielgruppengerechten Fachpraxis bearbeitet und diskutiert. Das Angebot richtete sich an BeKi-Fachfrauen (Fachfrauen für bewusste Kinderernährung) und Mitwirkende der Landesinitiative „Blickpunkt Ernährung“. Diese beiden Initiativen der Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und der ländlichen Räume (LEL) richten sich an alle freiberuflichen Fachkräfte, die für das MLR in der Ernährungsbildung und -information tätig sind.



© iStockphoto.com/H-Gall

2. Wissenschaft und Forschung

2.1. Studie: In welchen Situationen essen wir Lebensmittel, die uns nicht schmecken – und warum?

Der Geschmack ist ein wichtiges Kriterium für die Auswahl von Lebensmitteln und nach Ansicht der Dr. Rainer Wild-Stiftung einer der Schlüssel zu einer ausgewogenen Ernährung. Daher untersucht die Stiftung neben konkreten sensorischen Fragen die Bedeutung von Geschmack beim Verzehr von Lebensmitteln.

Eine im Herbst 2011 durchgeführte repräsentative Telefonbefragung belegte, dass Menschen im Alltag regelmäßig Lebensmittel verzehren, die ihnen nicht schmecken. Im Jahr 2013 wurde eine qualitative Folgestudie auf Grundlage von Einzelinterviews durchgeführt und im Anschluss von der Dr. Rainer Wild-Stiftung ausgewertet.

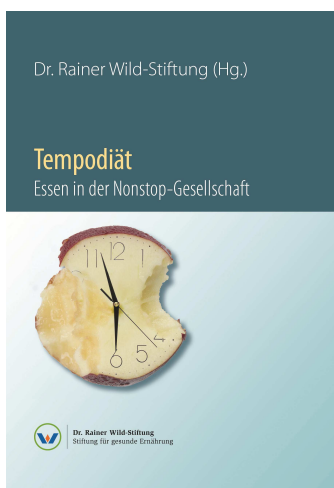
Die Studie zeigt, dass Menschen aus unterschiedlichen Gründen Lebensmittel essen, die ihnen nicht schmecken. Zu den genannten Gründen zählen u.a. das Bestreben, sozialen Normen (Anstands- und Höflichkeitsregeln) gerecht zu werden, der Wunsch, nicht unangenehm beim Essen aufzufallen, der Wunsch nach Harmonie und Respekt in Freundschafts- und Verwandtschaftsbeziehungen sowie die Absicht, anderen (insbesondere Kindern) beim Essen ein Vorbild zu sein. Auch das Fehlen von Alternativen beim Angebot, ökonomische Gründe sowie die (erwartete) diätische, gesundheitliche oder leistungssteigernde Wirkung von Lebensmitteln können Gründe dafür sein, dass jemand entgegen den eigenen Geschmackspräferenzen etwas isst. Ebenso kann die Absicht, sich beim Zusammensein mit anderen nicht durch eigene Geschmacksvorlieben einschränken zu wollen, zum Verzehr nicht schmeckender Lebensmittel veranlassen.

Zum Jahresende 2014 wurden die Ergebnisse in Form eines Artikels zusammengefasst und eingereicht.

SCHRÖDER, Thomas/SCHÖNBERGER, Gesa: In welchen Situationen essen wir Lebensmittel, die uns nicht schmecken – und warum? Zu Gast bei homo cooperativus!, 2015 (eingereicht).

2.2. Buchprojekte

Tempodiät. Essen in der Nonstop-Gesellschaft



Geschwindigkeit und Effizienz gelten als Vorteile in unserer modernen, multilokalen Nonstop-Gesellschaft – auch beim Essen. Alles muss jederzeit, überall und schnell verfügbar sein. Im Alltag wählen wir oft nicht das Beste, sondern das Nächstbeste. Wo aber die Zubereitung ebenso wie das genussvolle Verspeisen von Mahlzeiten als Zeitfresser gelten, ist mehr denn je Kompetenz gefragt – im Umgang mit dem Essen wie auch mit der Zeit. Dieser Band bringt physiologische, psychologische und kulturelle Sichtweisen zusammen und diskutiert, was die aktuellen Entwicklungen für unsere Esskultur bedeuten und wie sie mit gesundheitsförderlichem Essen in Einklang gebracht

werden können. Das Buch basiert auf dem gleichnamigen 16. Heidelberger Ernährungsforum der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Kooperation mit der Evangelischen Akademie Tutzing. Es richtet sich an Fachleute und Wissenschaftler sowie an alle, die an Fragen einer Ess- und Zeitkultur interessiert sind.

DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): Tempodiät. Essen in der Nonstop-Gesellschaft, Heidelberg 2014, ISBN 978-3-942594-69-1, 125 Seiten, 14,90 Euro.

Mission Ernährung. Wenn Gesundheit zum Diktat wird



Die Vorträge des 17. Heidelberger Ernährungsforums zum Thema „Mission Ernährung. Wenn Gesundheit zum Diktat wird“ erscheinen Anfang 2015 als Sammelband. Sie zeigen, wie sich das Verständnis von Gesundheit gewandelt hat und was diese Entwicklung für die Gesundheitsförderung bedeutet. Der Band richtet sich an Ernährungsfachkräfte, Wissenschaftler und Multiplikatoren sowie an Interessierte aus Medizin, Psychologie und Politik, die im Bereich Gesundheit und Ernährung tätig sind. Das Forum fand 2013 in Kooperation mit der Bundesvereinigung Prävention und Gesundheitsförderung e.V., Bonn statt.

DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): Mission Ernährung. Wenn Gesundheit zum Diktat wird, Heidelberg 2015, ISBN 978-3-942594-90-5, 171 Seiten, 14,90 Euro.

3. Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Vorstand: Prof. Dr. Gunther Hirschfelder
(Universität Regensburg)
Prof. Dr. Angelika Ploeger
(Universität Kassel/Witzenhausen,
bis 09/2014)
Prof. Dr. Jana Rückert-John
(Hochschule Fulda)
Dr. Gesa Schönberger
(Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg)



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Internationaler Arbeitskreis
für Kulturforschung des Essens

Der seit 1992 bestehende Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens (AK) dient dem wissenschaftlichen Austausch von Natur-, Kultur- und Sozialwissenschaftlern, die sich mit dem Thema Essen und Trinken beschäftigen. Der AK führt Symposien und Workshops durch und gibt Bücher sowie ein eigenes Heft, die „Mitteilungen“ heraus. 1996 bis Ende 2014 hatte die Dr. Rainer Wild-Stiftung die Trägerschaft des AK inne. Zu Jahresbeginn 2015 soll der AK mit der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V., Nürnberg/Köln (AGEV) unter neuem Namen und mit neuen Zielen fusionieren.

Neben den jährlichen Aktivitäten des AK war dieser Übergang in eine neue Formation wesentlicher Bestandteil der Arbeit der Stiftung für den AK. Dazu wurden zahlreiche vorbereitende Gespräche geführt. Eine ganztägige Mitgliederversammlung mit Workshop zur Zukunft des AK fand am 02. September 2014 in den Räumen der Stiftung in Heidelberg statt. Das 21. Heft der „Mitteilungen“ erschien ebenfalls im September 2014.



Außerdem beschäftigte die Redaktion die Fertigstellung des Tagungsbandes „Was der Mensch essen darf“ die Stiftung fast ganzjährig. Aufgrund mehrfacher Verzögerungen im Herstellungsprozess hat sich der Erscheinungstermin auf Ende Januar 2015 verschoben (online unter: <http://www.gesunde-ernaehrung.org/ak-esskultur/publikationen>).

HIRSCHFELDER, Gunther/PLOEGER, Angelika/RÜCKERT-JOHN, Jana/SCHÖNBERGER, Gesa (Hg.): Was der Mensch essen darf: Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte. Springer VS, Wiesbaden 2015, ISBN 978-3-658-01464-3, 405 Seiten, 49,99 Euro.

4. Netzwerken und ehrenamtliches Engagement

In 2014 war die Stiftung, vertreten durch ihre Geschäftsführerin Dr. Gesa Schönberger in folgenden Kreisen und mit folgendem Engagement ehrenamtlich aktiv:

- Vorstand des Bundesverbandes Deutscher Stiftungen (BVDS)
- Leitung des Forums Gesundheitsstiftungen des BVDS, in diesem Rahmen Konzeption, Leitung und Moderation des Forum Gesundheitsstiftungen „Thema Gesundheit: Handlungsfelder für Stiftungen“ am 13./14. November 2014 in Berlin, gemeinsam mit Silke Rothlübbers, BVDS
- Moderation der Veranstaltung „Förderpraxis wissenschaftsfördernder Stiftungen“ des Arbeitskreises Wissenschaft und Forschung und des Forums Gesundheitsstiftungen anlässlich des Deutschen Stiftungstages in Hamburg, 21. Mai 2014, gemeinsam mit Thomas Ducreé, Gips-Schüle-Stiftung, Stuttgart
- Teilnahme an einer Podiumsdiskussion anlässlich Vorstellung des Stiftungsreports „Gesundheit fördern“ bei der Pressekonferenz des BVDS am 11. Juni 2014 in Berlin
- Beiratstätigkeit im Wissenschaftlichen Beirat der Ernährungsoffensive des Paritätischen Wohlfahrtsverbandes e. V., Berlin
- Beiratstätigkeit für den Berufsverband Oecotrophologie e. V. (VDOE), Bonn
- Moderation des VDOE Leadership Meeting „Zukünftiger Beitrag qualifizierter Ernährungsfachkräfte zu Herausforderungen im Gesundheitswesen“ am 31. März 2014 in Hamburg
- Beratungstätigkeit im Arbeitskreis Kommunikation der Plattform Ernährung und Bewegung e. V., Berlin
- Beratungstätigkeit im Lenkungskreis Manna, gemeinsam Kochen – gemeinsam Essen, Diakonisches Werk der Ev. Kirche und Ev. Kapellengemeinde, Heidelberg

5. Kommunikationsarbeit

Positionsbestimmung und neues Corporate Design

Stiftungen werden heute verstärkt als Marken verstanden und nutzen deshalb auch Methoden und Instrumente der Markenführung. In diesem Sinne hat die Stiftung bereits 2013 begonnen, gemeinsam mit ihren Gremien, Mitarbeitern sowie Partnern und Multiplikatoren ihre bisherige Arbeit zu analysieren und zu diskutieren. Dieser Identitätsprozess, welcher der Profilschärfung und einer klareren Positionierung der Stiftung diene, wurde in 2014 fortgeführt. Die Ergebnisse wurden in einer Markenidentitätskarte verdichtet. Zentral sind darin eine breite, fachübergreifende Herangehensweise an das Thema sowie Wissenschaftlichkeit und Seriosität. Teil dieses Prozesses war auch die Entwicklung eines Corporate Designs inklusive einem neuem Logo. Beides wird in 2015 umgesetzt.

Pressearbeit / Gastkolumne Focus online

In 2014 erhielt die Stiftung wieder zahlreiche Anfragen von der Fach- und Publikums- presse, aus denen zahlreiche Interviews und Artikel hervorgingen. Die Anfragen bezogen sich vor allem auf Themen, welche die Stiftung zuvor über andere Kanäle wie Pressemitteilungen, Vorträge, Kolumnen und Fachartikel kommuniziert hatte. Aufgegriffen wurden beispielsweise die Themen Snacks und Fast Food („Und, schmeckt’s?“ Süddeutsche Zeitung Nr. 107, 10./11. Mai 2014), Frühstück („Hat der Urmensch schon gefrühstückt?“ Zeit Wissen Nr. 4, Juni/Juli 2014) und Ernährungstrends („Schnippeln, essen, Freunde? – Fremde treffen sich zu Kochpartys“, dpa, Juli 2014).

Seit Dezember 2013 schreibt Dr. Gesa Schönberger regelmäßig Beiträge für die Gastkolumne „Gesundheit“ bei Focus online. In 2014 veröffentlichte sie fünf Kolumnen, die unter <http://www.focus.de/gesundheit/experten/schoenberger/> nachzulesen sind. Die Beiträge werden von den Lesern gerne aufgegriffen, wie die Zugriffszahlen von über 10.000 Klicks innerhalb der ersten 48 Stunden zeigen. In 2014 sind erschienen:

- Lebensmittel mit Imageproblem. Wie ungesund Junkfood wirklich ist, 28.01.2014
- Lifestyle-Trend Fasten. Frühjahrsputz von innen, 26.03.2014
- Bildung ist das beste Rezept. Günstig gut kochen – leichter gesagt als getan, 04.05.2014
- Ein Plädoyer für Nudeln, Brot und Milch. Warum Nahrungsmittel kein Life-style-Produkt sein sollten, 25.10.2014
- Gesunde Ernährung biologisch erklärt. Was haben die Gene mit dem Essen zu tun?, 08.12.2014

Fachausstellungen

Die Stiftung präsentierte sich 2014 auf verschiedenen Fachausstellungen im Rahmen von Fachtagungen, unter anderem beim DGE-Kongress in Potsdam, der VDOE-Jahrestagung in Ludwigsburg und dem aid-Forum in Bonn.

6. Zur Stiftung

6.1. 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
IFM Immobilien AG, Heidelberg
- Robert Schenker
Finanzberater, Herrliberg/Schweiz

Kuratorium

- Prof. Dr. Klaus Landfried (Vorsitzender des Kuratoriums) (†11. Oktober 2014)
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
ehem. Institut für Alltags- und Bewegungskultur, Pädagogische Hochschule Heidelberg
- Prof. Dr. Dr. Anna M. Reichmayr-Lais
Beauftragte für das Wissenschaftszentrum Weihenstephan und die Hochschulmedizin, Technische Universität München
- Prof. Dr. Lucia A. Reisch
Department of Intercultural Communication and Management, Copenhagen Business School; Gastprofessur „Konsumforschung und Verbraucherpolitik“, Zeppelin Universität, Friedrichshafen
- Prof. Dr. Peter Schreier
ehem. Lehrstuhl für Pharmazie und Lebensmittelchemie, Universität Würzburg

6.2. Finanzen

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung versteht sich als operative Stiftung. Das heißt, sie verwendet ihr jährliches Budget für die Umsetzung eigener Projekte, die in diesem Bericht für das Jahr 2014 erläutert werden. Als verantwortliche und strategisch lenkende Einheiten arbeiten Vorstand und Kuratorium ehrenamtlich (siehe auch 6.1.). Für die operative Arbeit gibt es ein hauptamtliches Team, das die Projekte der Stiftung, häufig in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern, umsetzt.

Das Gesamtbudget der Stiftung lag in 2014 bei rund 750 Tsd. Euro, denen Einnahmen in gleicher Höhe aus Vermögensanlage, Spenden und Teilnehmerbeiträgen gegenüberstanden (Abb. 1). Das Verhältnis von projekt- zu verwaltungsbezogenen Personalkosten war 4:1 (Abb. 2). Die Projektausgaben wurden angeführt durch Ausgaben für eine Positionsbestimmung, auch im Hinblick auf das 25-jährige Jubiläum in 2016 (siehe auch 5.). Die nächst größeren Ausgabenposten waren die Veranstaltungen (siehe 1.) und Buchprojekte der Stiftung (siehe 2.2. sowie Abb. 3).

Der Jahresabschluss der Stiftung unterliegt der jährlichen Prüfung einer Wirtschaftsprüfungsgesellschaft. Stiftungsaufsichtsbehörde ist das Regierungspräsidium Karlsruhe.

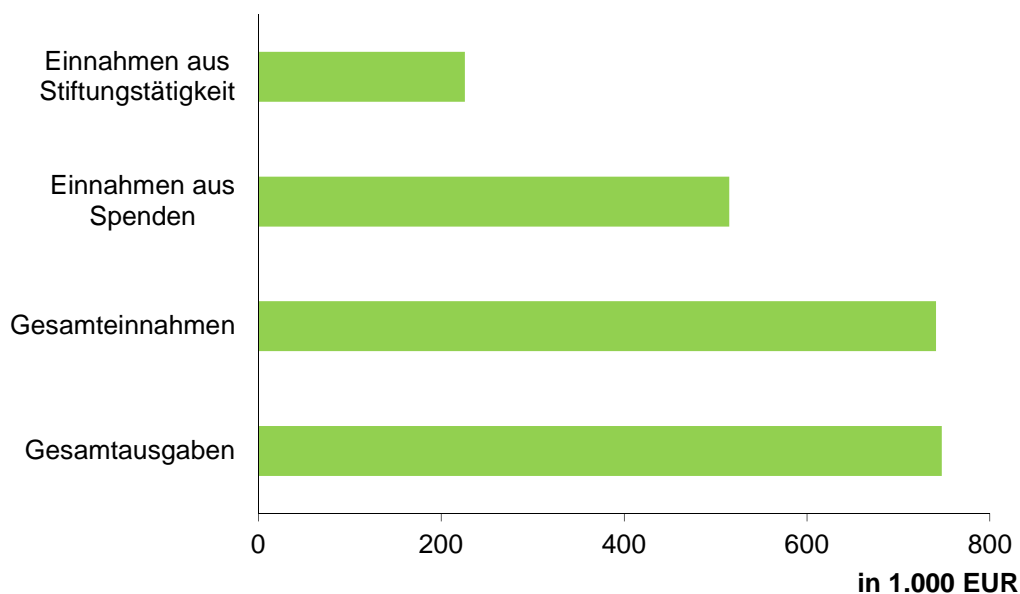


Abb. 1: Gesamtausgaben und -einnahmen der Dr. Rainer Wild-Stiftung in 2014 (gerundet, Basis: vorläufige Bilanz 2014)

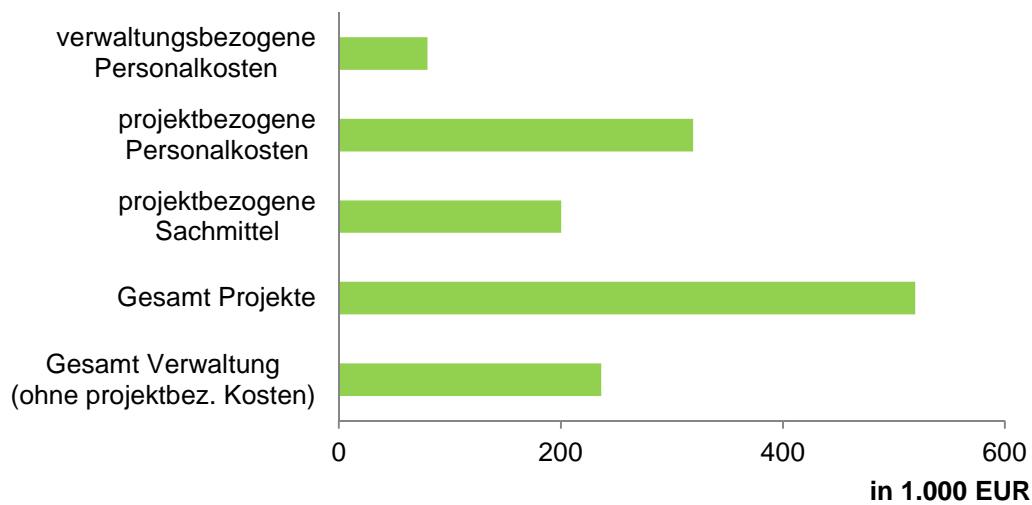


Abb. 2: Verhältnis Projekt- zu Verwaltungskosten (gerundet, Basis: vorläufige Bilanz 2014 ohne Rückstellungen)

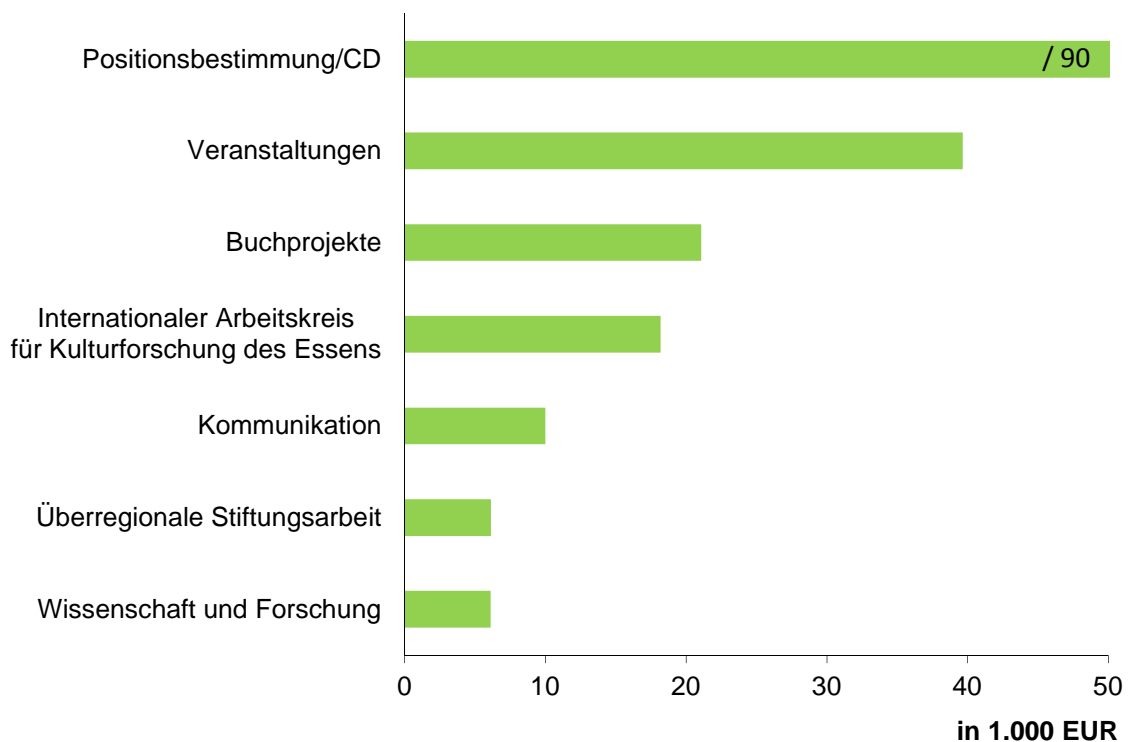


Abb. 3: Ausgaben für Projekte der Dr. Rainer Wild-Stiftung (ohne Personalkosten, gerundet, Basis: vorläufige Bilanz 2014 ohne Rückstellungen)

6.3. Praktikanten

Die Stiftung ermöglicht regelmäßig, dass Studierende aus verschiedenen, mit dem Thema Ernährung beschäftigten Fächern im Rahmen eines Praktikums einen Einblick in die Stiftungsarbeit gewinnen können. In 2014 waren drei Praktikantinnen bei der Stiftung tätig.

Die angehende Ökotrophologin Lara FÄRBER (Universität Gießen) war von September 2013 bis Januar 2014 Praktikantin der Stiftung. Frau Färber unterstützte die Datenauswertung der Studie „Warum essen wir Dinge, die uns nicht schmecken?“ und war an der Vorbereitung und Durchführung verschiedener Veranstaltungen beteiligt.

Die Ernährungswissenschaftlerin Sophie PEVNY (Universität Hohenheim) war von März bis Juni 2014 Praktikantin der Stiftung. Sie unterstützte bei der Organisation und Durchführung von Veranstaltungen und übernahm redaktionelle und organisatorische Arbeiten für die „Mitteilungen“ und das Buchprojekt „Was der Mensch essen darf“.

Die Wirtschaftswissenschaftlerin Monja WENGERT (Universität Hohenheim) war vom 15. September 2014 über den Jahreswechsel hinaus Praktikantin der Stiftung. Sie beschäftigte sich mit dem Thema „Ausgaben privater Haushalte für Nahrungsmittel im Länder- und Zeitvergleich“, das sie für ihre Masterarbeit gewählt hat. Sie übernahm darüber hinaus verschiedene Aufgaben im Rahmen der Veranstaltungsorganisation.

6.4. Mitgliedschaften der Dr. Rainer Wild-Stiftung 2014

- AGEV, Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V., Köln
- Bundesverband Deutscher Stiftungen e. V., Berlin
- Deutsche Akademie für Kulinaristik e.V., Münster
- 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, Ökotrophologie und Umweltmanagement Gießen e.V., Gießen
- idw, Informationsdienst Wissenschaft e.V., Bochum
- 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., Wettenberg/Gießen
- VDOE, Verband der Oecotrophologen e.V., Bonn

7. Veröffentlichungen und Vorträge 2014

DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): Tempodiät. Essen in der Nonstop-Gesellschaft, Heidelberg 2014.

HÖHL, Karolin/HAHN, Lisa/SCHÖNBERGER, Gesa: Die Augen essen mit. In: Matissek, Reinhard (Hg.): Moderne Ernährung heute. Compendium Wissenschaftlicher Pressedienste Band 9, Köln 2014, 33-39.

HÖHL, Karolin/SCHÖNBERGER, Gesa/BUSCH-STOCKFISCH, Mechthild: Schwellenwert für die Wahrnehmung und Erkennung der Grundgeschmacksarten in deionisiertem Wasser, Ernährungsumschau 8, 2014, M428-M434.

INTERNATIONALER ARBEITSKREIS FÜR KULTURFORSCHUNG DES ESSENS (Hg.): Mitteilungen Heft 21, Heidelberg 2014.

SCHÖNBERGER, Gesa: 11 Ratschläge für Stiftungsmanager – illustriert und kommentiert. Vortrag bei der Stiftungsmatinee „Zeitgemäße Stiftungsführung und –strategien“ der Stiftung ecclesia mundi, Würzburg, 1. Juli 2014.

SCHÖNBERGER, Gesa: Der Essalltag von morgen: Einfluss der Außer-Haus-Verpflegung auf unser Ernährungsverhalten. Vortrag im Rahmen des Kongresses „Den Essalltag von morgen gestalten“ des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, Stuttgart, 21. Juli 2014.

SCHÖNBERGER, Gesa: Essen und Identität – Wie stark sind meine Wurzeln? Tagungsleitung und Vorträge, VDOE-Seminar „Essen und Identität – Wie stark sind meine Wurzeln?“, Heidelberg, 27.-28. Februar 2014.

SCHÖNBERGER, Gesa: Ernährung, Essen und Zeit. In: Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hg.): Tempodiät. Essen in der Nonstop-Gesellschaft, Heidelberg 2014, 1-16.

SCHÖNBERGER, Gesa: Kommunikation und Vernetzung in Ernährungsfragen, VDL Journal 2, 2014, 8.

SCHÖNBERGER, Gesa: Leitung und Moderation des Forums Gesundheitsstiftungen „Thema Gesundheit: Handlungsfelder für Stiftungen“, Berlin, 13.-14. November 2014.