

# Dr. Rainer Wild-Stiftung

## Tätigkeitsbericht 2015

Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mittelgewannweg 10  
D-69123 Heidelberg  
Tel.: +49 6221 7511-200  
Fax: +49 6221 7511-240

[info@gesunde-ernaehrung.org](mailto:info@gesunde-ernaehrung.org)  
[www.gesunde-ernaehrung.org](http://www.gesunde-ernaehrung.org)



Dr. Rainer Wild  
STIFTUNG

## Tätigkeitsbericht 2015

### Inhaltsverzeichnis

Die Stiftung – Rückschau und Ausblick.....	2
1. Veranstaltungen .....	4
1.1. Dr. Rainer Wild-Preis 2015 .....	4
1.2. 19. Heidelberger Ernährungsforum .....	5
1.3. Life Science Dialogue Heidelberg.....	6
1.4. Kooperationsprojekt mit dem Deutsch-Amerikanischen Institut (DAI) „Essen ist Macht“ .....	7
1.5. Seminare in Kooperation mit dem Ministerium für Ländlichen Raum (MLR), Stuttgart .....	8
1.6. Seminare mit dem Berufsverband Oecotrophologie e. V. (VDOE), Bonn .....	8
2. Wissenschaft und Forschung .....	10
2.1. Geschmack und gesunde Ernährung.....	10
2.2. Themenpapier „Geschmacksbildung und Sinnesschulung“ .....	12
2.3. Buchprojekte.....	13
3. Netzwerk- und Kommunikationsarbeit .....	15
3.1. Kommunikationsarbeit .....	15
3.2. Netzwerken und ehrenamtliches Engagement.....	16
3.3. Manna-Aktionswoche 2015.....	17
4. Veröffentlichungen und Vorträge 2015.....	18
5. Zur Stiftung .....	20
5.1. Gremien .....	20
5.2. Finanzen .....	21
5.3. Mitarbeiter und Praktikanten .....	23
5.4. Mitgliedschaften 2015 .....	23

## Die Stiftung – Rückschau und Ausblick

Gerade zu Beginn des Jahres hat das Thema gesunde Ernährung wieder Hochkonjunktur. Egal ob in Zeitschriften, im Fernsehen oder online – nach den Tagen voller Genuss und gemeinschaftlicher Völlerei werden wir über sämtliche Kanäle dazu ermuntert, unserem Körper etwas Gutes zu tun.

Häufig wird dabei das ein oder andere Lebensmittel besonders hervorgehoben. Nicht immer findet es Beifall, denn an manchen Lebensmitteln – egal ob gesund oder ungesund – scheiden sich die Geister. Wie beispielsweise am Knoblauch. Die einen hassen ihn, oft alleine schon deshalb, weil er der Nase nicht wirklich schmeichelt. Andere schwören auf ihn, weil er einer Speise den letzten Schliff verpasst und, wie oft zu lesen ist, besonders „gut“ für uns ist: Knoblauch soll Blut, Herz und Gefäße gesund halten, den Darm desinfizieren und den Stoffwechsel ankurbeln. Auch im Zusammenhang mit Krebs und anderen Krankheiten wie Diabetes taucht immer wieder seine positive Wirkung auf – ganz abgesehen davon, dass Knoblauch Vampire vertreibt und laut mittelalterlicher Klosterheilkunde gar die Liebeslust anregt. Vieles spricht also für den Knoblauch. Und dennoch essen ihn die wenigsten – zumindest in unseren Kulturkreisen – pur und in größeren Mengen, sondern meist in Verbindung mit anderen Zutaten, die dazu passen. Denn was wir essen wird selten allein von der gesundheitsförderlichen Zusammensetzung bestimmt. Vielmehr essen wir, was wir gewohnt sind und was uns schmeckt; jedes Lebensmittel, das wir zu uns nehmen, ist außerdem mit einer bestimmten Zeit und einem bestimmten Ort verbunden. Oft sind andere Personen anwesend, die unser Verhalten beeinflussen – auch während des Essens. Bei all unseren Projekten stoßen wir immer wieder auf unseren Leitgedanken „Essen ist mehr als Ernährung“. Eng damit verbunden sind unsere „6 W’s der gesunden Ernährung“, die Sie im Zuge der Einführung des neuen Corporate Designs (siehe 3.1) nun auch auf unserer Webseite finden. Denn es ist nicht nur wichtig, **was** wir essen, sondern auch **wann**, **wo**, **wie**, **warum** und mit **wem**.

Die Ansprüche, die wir an unser Essen stellen, werden allerdings immer differenzierter, wie das Heidelberger Ernährungsforum 2015 zeigte (siehe 1.2). Das stellt vor allem die Gemeinschaftsverpflegung wie unseren aktuellen Preisträger (siehe 1.1) vor besondere Herausforderungen. Ob vegan, Paleo oder Clean-Eating, ob Rohkost, laktose- oder zuckerfrei – nie gab es so viele Ernährungstrends wie heute. Und nie waren die Diskussionen um die „richtige Ernährung“ so kontrovers. Viele der aktuellen Trends werden durchaus kritisch gesehen, denn oft versprechen sie mehr als sie aus wissenschaftlicher Sicht tatsächlich halten. Sie zeigen aber auch, dass Gesundheit und gesunde Ernährung für viele Menschen einen hohen Stellenwert zu haben scheint. Zu diesem Ergebnis kommt auch der Ernährungsreport 2016<sup>1</sup> des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Er zeigt, dass wir uns in die richtige Richtung bewegen, es aber immer

---

<sup>1</sup> Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hg.): Deutschland, wie es isst. Der BMEL-Ernährungsreport 2016, Berlin 2015.

noch deutliche Defizite gibt. Vor allem der Ernährungsbildung sollte deshalb zukünftig ein besonderer Stellenwert zukommen.

All dies bestätigt uns in unserer Arbeit und unserer Ausrichtung, denn wir arbeiten und kommunizieren nicht zum Selbstzweck, sondern wollen einen Beitrag dazu leisten, eine ausgewogene und gesunde Ernährung zu fördern. Dieser Tätigkeitsbericht gibt einen Überblick über unsere Arbeit in 2015. Weitere Informationen zur Stiftung, zu ihren Projekten und Themen finden Sie auf unserer Webseite [www.gesunde-ernaehrung.org](http://www.gesunde-ernaehrung.org).

Heidelberg, Januar 2016

**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 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](http://www.gesunde-ernaehrung.org)

## 1. Veranstaltungen

### 1.1. Dr. Rainer Wild-Preis 2015

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung vergibt seit 1993 den mit 15.000 Euro dotierten Dr. Rainer Wild-Preis für herausragende Leistungen auf dem Gebiet der gesunden Ernährung. 2015 ging der Preis an die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e. V. und ihren Vorstand Sabine Schulz-Greve.

Die Berliner Vernetzungsstelle setzt sich für eine Qualitätsverbesserung der Schulverpflegung ebenso ein wie für eine Schul-Esskultur und eine fächerübergreifende Ernährungsbildung. Zu-

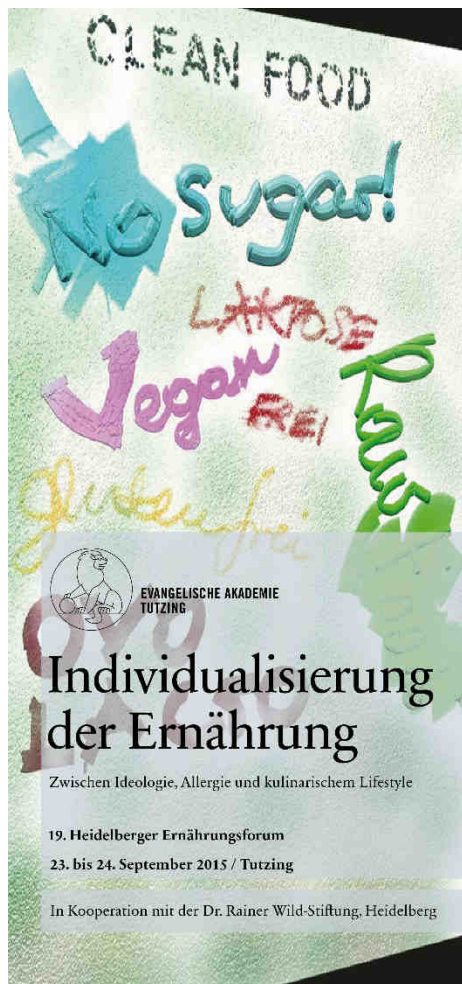
dem hat sie wichtige Impulse für den Aufbau und die Arbeit der Vernetzungsstellen in den anderen Bundesländern gegeben. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung würdigte mit der Verleihung des Preises das langjährige Engagement des Berliner Vereins und verleiht so ihrem Wunsch Ausdruck, dass mehr Kinder und Jugendliche in den Genuss einer guten Schulverpflegung kommen.

Die Preisverleihung fand am 9. Juni 2015 in der Humboldt Universität zu Berlin statt. In ihrer Laudatio würdigte Prof. Dr. Barbara Methfessel, Kuratorin der Dr. Rainer Wild-Stiftung und langjährige Wegbegleiterin von Sabine Schulz-Greve, die Vorreiterrolle der Berliner Vernetzungsstelle. Dr. Maria Flachsbarth, Parlamentarische Staatssekretärin im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) bezeichnete die Vernetzungsstellen Schulverpflegung als zentrale Säulen der Qualitätsoffensive für ein gesundes Schulessen. Sie betonte, dass das BMEL diese kompetenten Beratungsstellen für Schulträger, Schulen und Schulverpfleger weiterhin gemeinsam mit den Ländern unterstützen werde.



v.l.: Prof. Dr. Rainer Wild, Preisträgerin Sabine Schulz-Greve, Kuratoriumsvorsitzende Prof. Dr. Lucia Reisch.  
Foto: Felix Drobek

## 1.2. 19. Heidelberger Ernährungsforum



Bildnachweis: A. Mrozek-Abraham / eat

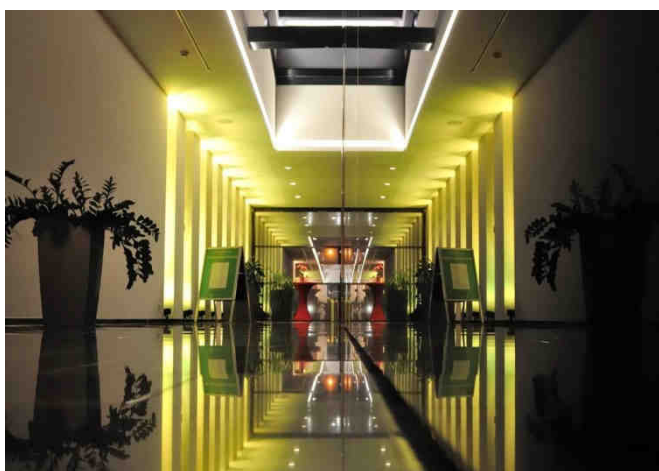
Das 19. Heidelberger Ernährungsforum fand vom 23. bis 24. September 2015 bei der Evangelischen Akademie Tutzing statt, die zugleich Kooperationspartner war. Die Veranstaltung widmete sich dem Thema „Individualisierung der Ernährung – Zwischen Ideologie, Allergie und kulinarischem Lifestyle“. Zwölf Referenten beschäftigten sich in ihren Beiträgen fachübergreifend mit Fragen des gegenwärtigen Ernährungsverhaltens und dem Trend der Individualisierung der Ernährung.

Die Beiträge und Diskussionen veranschaulichten den rund 110 Teilnehmern die vielfältigen Faktoren, die das Ernährungsverhalten heute beeinflussen. Besonders interessierten dabei die Ansprüche, die Ernährung gegenwärtig im Spannungsfeld zwischen ideologischem Übereifer, Lebensstil und medizinischen Erfordernissen erfüllen muss. Vor dem Hintergrund des anhaltenden Mega-Trends „Gesundheit“ diskutierten die Teilnehmer und Referenten lebhaft und durchaus kontrovers die verschiedenen heute zu beobachtenden Ernährungstrends und die Motivation ihrer jeweiligen Befürworter. Dabei wurden auch kritische Fragen nicht ausgespart, zum Beispiel, welchen Ansprüchen die Gemeinschaftsverpflegung in Kantinen und öffentlichen Einrichtungen gegenwärtig gerecht werden muss. Garniert wurde das Tagungs-

programm mit einer Lesung von Carsten Otte aus seinem Buch „Der gastrosexuelle Mann. Kochen als Leidenschaft“.

### 1.3. Life Science Dialogue Heidelberg

Seit 2010 führt die Dr. Rainer Wild-Stiftung mit dem Life Science Dialogue Heidelberg 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 lag 2015 wie in den Jahren zuvor bei Werner Eckert, Leiter der Redaktion „Umwelt und Ernährung“ des SWR in Mainz.



Der 10. Life Science Dialogue Heidelberg widmete sich dem Ökosystem Darm. Als kompetenter Experte war Prof. Dr. Stephan Bischoff eingeladen. Der Leiter des Instituts für Ernährungsmedizin und Prävention der Universität Hohenheim forscht als Gastroenterologe seit vielen Jahren zur gastrointestinalen Barriere und mukosalen Immunologie sowie zur Adipositas.

Seine Erklärungen zu den Funktionen des Darmmikrobioms stießen bei den Teilnehmern des Kamingesprächs auf großes Interesse. Dieses „Superorgan“ steht mit vielen Körperfunktionen in wechselseitiger Verbindung und ist möglicherweise nicht nur für die Entstehung von Krankheiten verantwortlich, sondern durch seine Verbindung mit dem zentralen Nervensystem auch für unser psychisches Wohlbefinden. Für reichlich Diskussionsstoff sorgten die Fragen nach dem Einfluss unserer Ernährung auf die Zusammensetzung des Darmmikrobioms und die daraus resultierende Wirkung auf Gesundheit und Psyche.

#### 1.4. Kooperationsprojekt mit dem Deutsch-Amerikanischen Institut (DAI) „Essen ist Macht“



Im April 2015 widmete sich eine mehrtägige Veranstaltungsreihe des Deutsch-Amerikanischen Instituts Heidelberg und der Dr. Rainer Wild-Stiftung dem Thema „Essen ist Macht“. Das Besondere an dieser Kooperation waren die verschiedenen Formate vom Vortrag über moderierte Gespräche bis hin zum Poetry Slam. Diese Mischung aus wissenschaftlich-theoretischen, praxisnahen, persönlichen und unterhaltenden Formaten kam beim Publikum sehr gut an und machte die Dr. Rainer Wild-Stiftung neuen Zielgruppen bekannt.

Die Veranstaltungen widmeten sich unter anderem den Zusammenhängen von Politik und Agrarwirtschaft, den Auswirkungen des global steigenden Fleischkonsums und seinen ökologischen Konsequenzen und neuen Trends in unserem Ernährungsverhalten.

Deutlich wurde in allen Veranstaltungen, dass es beim Essen schon lange nicht mehr nur um Geschmack und Gesundheit geht, sondern um ethisch moralische Aspekte, um Selbstbestimmung und um Zusammenhänge von Politik, Wirtschaft und Gesellschaft. Zugänge zu Lebensmitteln

und ihre Verteilung sind längst ein Machtfaktor und auch Ernährung entwickelt sich zu einer Frage von Macht. Schließlich nimmt jeder Einzelne mit seinen Konsum- und Ernährungsentscheidungen Einfluss auf die Gesellschaft und die Umwelt.



### **1.5. Seminare in Kooperation mit dem Ministerium für Ländlichen Raum (MLR), Stuttgart**

2015 führte die Dr. Rainer Wild-Stiftung als Partner des Ministeriums für Ländlichen Raum Baden-Württemberg zwei Seminare für Ernährungsfachkräfte durch.

Das Seminar „Ernährung – Wen interessiert das? Milieuspezifische Gesundheits- und Ernährungseinstellungen erkennen und verstehen“ fand am 9. Juli 2015 unter Leitung von Dr. Ute Zocher, Pädagogische Hochschule Heidelberg, im Conference Center der Dr. Rainer Wild Holding statt. Die Teilnehmerinnen beschäftigten sich mit den Auswirkungen von Deutschlands erster repräsentativer Gesundheits- und Ernährungsstudie auf Basis der SINUS-Milieus und ihren Auswirkungen auf die Ernährungsberatung. Die Seminarteilnehmerinnen reflektierten, wie sich die Ergebnisse der Studie in die Arbeit mit Kindern, Jugendlichen und erwachsenen Menschen integrieren lassen, um verschiedene soziale Gruppen gezielt anzusprechen. Die Fortbildung unterstützte die Teilnehmerinnen, den Blick auf ihre Tätigkeit zu erweitern und ihre Seminar- und Workshop-Methoden kritisch zu überprüfen und gegebenenfalls neu zu justieren.

Die Fortbildung „Geschmäcker sind verschieden – Sensorik und Geschmacksentwicklung“ fand am 26. November 2015 in Bad Mergentheim statt. Neben dem Ministerium



für Ländlichen Raum war bei diesem Seminar als weiterer Partner das Landratsamt des Main-Tauber-Kreises als Partner beteiligt. Unter Leitung von Dr. Sabine Gahr und der Stiftungsmitarbeiterin Dr. Karolin Höhl beschäftigten sich Fachkräfte der Ernährungsbildung mit der Fähigkeit des Schmeckens. Die Teilnehmerinnen lernten sensorische Grundlagen und Methoden kennen, reflektierten ihren eigenen Geschmacksinn und erweiterten ihre Kenntnisse in der zielgruppengerechten

Aufbereitung dieses Wissen für die Beratungspraxis.

### **1.6. Seminare mit dem Berufsverband Oecotrophologie e. V. (VDOE), Bonn**

2015 konnte die Dr. Rainer Wild-Stiftung im Rahmen des Weiterbildungsangebots des VDOE drei Seminare durchführen.

Am 27. und 28. März fand im Conference Center der Dr. Rainer Wild Holding das Seminar „Das gute gesunde Leben – auch jenseits der Mahlzeiten“ unter Leitung von Dr. Ute Zocher, Pädagogische Hochschule Heidelberg, statt. Die Veranstaltung, die zum

wiederholten Mal angeboten wurde, richtet sich an Ökotrophologen, die neben Ernährungsthemen weitere Aspekte der Gesundheitsförderung in ihre Beratungen einfließen lassen möchten, um ihrer Klientel die Vielfalt von Ressourcen aufzuzeigen. Im Seminar entwickeln die Teilnehmerinnen hierzu ein Handlungskonzept für die tägliche Arbeit.



Die zweite, ebenfalls in Heidelberg stattfindende Fortbildung unter Leitung von Dr. Karolin Höhl, Mitarbeiterin der Dr. Rainer Wild-Stiftung, befasste sich am 25. und 26. Juni 2015 mit der sensorischen Verbraucherforschung in Theorie und Praxis. Die Teilnehmerinnen lernten die von Lebensmittelproduzenten genutzte Methodik der Konsumentensensorik und ihre

analytischen Prüfmethoden kennen, führten eigene Tests durch und reflektierten die Nutzung von Sensorik in ihrem Beratungsalltag.

Am 16. und 17. Oktober begrüßte die Dr. Rainer Wild-Stiftung die Teilnehmerinnen des Seminars „Biografische Reflexion des beruflichen Werde- und Werteganges“, das wiederum Dr. Ute Zocher leitete. Im Mittelpunkt dieser Fortbildung stand die bewusste Wahrnehmung der eigenen beruflichen und persönlichen Biografie. Die Teilnehmerinnen hatten die Möglichkeit, ihnen unerkannte oder wenig genutzte Ressourcen zu entdecken, die für die eigene Weiterentwicklung und das Selbstcoaching genutzt werden können.

## 2. Wissenschaft und Forschung

### 2.1. Geschmack und gesunde Ernährung

Der Geschmack ist ein wichtiges Entscheidungskriterium bei der Lebensmittelwahl. Daher beschäftigt sich die Stiftung seit einigen Jahren intensiv mit sensorischen Fragestellungen. Eine in Kooperation mit der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW) durchgeführte wissenschaftliche Studie lieferte Ergebnisse, die in verschiedenen Forschungsprojekten ausgewertet und publiziert wurden. In diesem Rahmen konnten zwei Artikel erscheinen:



Die Studie „Einfluss einer sensorischen Schulung auf die Geschmacksempfindlichkeit – Effekte für die Wahrnehmung und Erkennung von süß und bitter über einen Halbjahreszeitraum“ konnte belegen, dass sich die sensorischen Fähigkeiten für die Grundgeschmacksarten süß und bitter durch sensorische Schulung verbessern lässt und dass sogar eine „sensorische Pause“ von 29 Wochen den Schulungs- und Erfahrungseffekt kaum beeinflusst. Der Beitrag ist in der Dezemberausgabe 2015 der Ernährungsumschau erschienen.

HÖHL, Karolin/BUSCH-STOCKFISCH, Mechthild: Einfluss einer sensorischen Schulung auf die Geschmacksempfindlichkeit, Ernährungsumschau 12, 2015, M686-M693.

Der Beitrag „Zur phänotypischen Charakterisierung von Prüfpersonen als Auswahlkriterium für die Panelbildung“ von Dr. Karolin Höhl und Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch untersuchte die Bedeutung des phänotypischen PROP-Status für die Eignung von Probanden für analytische Testverfahren. Die Untersuchung belegt, dass dieser Status für die Bildung eines sensorischen Panels keinen relevanten Mehrwert leistet. Die anfänglichen Unterschiede konnten durch sensorische Schulung sowie durch Erfahrung und Gewöhnung ausgeglichen werden, auch bei einem zeitlichen Intervall von einem halben Jahr.

HÖHL, Karolin/BUSCH-STOCKFISCH, Mechthild: Zur phänotypischen Charakterisierung von Prüfpersonen als Auswahlkriterium für die Panelbildung, Ernährungsumschau 1, 2016, M28-M33.

Zum Thema „Geschmack“ hielt die Stiftung mehrere Vorträge und Seminare:

### Vorträge

- Bitter oder süß – Wie beeinflussen die Gene die Geschmacksempfindlichkeit?  
HÖHL, Karolin  
Vortrag im Rahmen des „Food Nutrition Health Symposiums“ der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel  
12.-13. Mai 2015, Kiel
- Warum der Mensch isst, was er isst. Geschmacksentwicklung von klein bis groß  
HÖHL, Karolin  
Vortrag im Rahmen des UGB-Symposiums „Ernährung im Blickpunkt“  
17.-19. April 2015, Edertal
- Mit Genuss- und Sinnesschulung zu gesünderer Ernährung? Ernährungsge-  
wohnheiten wirksam ändern  
HÖHL, Karolin  
Vortrag im Rahmen des Speyerer Präventionstags „Meine Gesundheit und ich“  
15. November 2015, Speyer

### Seminare:

- Geschmack und Essen – Warum der Mensch isst, was er isst  
HÖHL, Karolin  
Workshop für Schüler und Schülerinnen des beruflichen Gymnasiums des BSZ  
für Gastgewerbe aus Dresden  
08. Mai 2015, Heidelberg
- VDOE-Kooperationsseminar: „Mit allen Sinne prüfen. Sensorische Verbrau-  
cherforschung in Theorie und Praxis“  
HÖHL, Karolin  
25./26. Juni 2015, Heidelberg
- „Sensorik & Sinne – Welche Rolle spielt der Geschmack beim Essen?“  
HÖHL, Karolin  
Workshop für Teilnehmer des manna-Projektes der Kapellengemeinde Diako-  
niekirche für Heidelberg „gemeinsam kochen – gemeinsam essen“  
04. September 2015, Heidelberg
- „Geschmäcker sind verschieden – Sensorik und Geschmacksentwicklung“  
HÖHL, Karolin/GAHR, Sabine  
Qualifikations- und Fortbildungsveranstaltung für Fachkräfte in der Ernährungs-  
bildung, Veranstalter: Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und der  
ländlichen Räume (LEL)  
26. November 2015, Bad Mergentheim

## 2.2. Themenpapier „Geschmacksbildung und Sinnesschulung“

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. Interessierte Leser können alle Themenpapiere unter [www.gesunde-ernaehrung.org](http://www.gesunde-ernaehrung.org) kostenfrei herunterladen.

**Gesünder essen mit Sinnesschulungen?**

Pommes, Hamburger und Pizza – je älter Kinder werden, desto größer wird ihre Präferenz für „Fast Food & Co“! Aus Perspektive der Gesundheitsförderung wird dabei kritisch bewertet, dass ein häufiger Konsum von Fast Food-Produkten bei Kindern und Jugendlichen mit einem grundsätzlich ungesunden Ernährungsmuster einhergeht: Sie nehmen insgesamt mehr Fett, einfache Kohlenhydrate und zugesetzte Zucker, gesüßte Getränke, mehr energiedichte Lebensmittel und somit meist auch mehr Gesamtenergie auf. Dabei ist ein einmal herausgebildetes Ernährungsverhalten durch unmittelbar an die Verknüpfung appellierende Kampagnen der Gesundheitsförderung kaum mehr zu beeinflussen [2]. Aktuelle Programme der Ernährungsbildung und viele Einzelprojekte versuchen deshalb indirekt vorzugehen und Lernprozesse in Gang zu setzen, beispielsweise mit Sinnesschulungen. Das Ziel solcher Programme ist es, Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen die natürliche Sensibilität ihrer Sinne zurückzugeben und sie wieder „richtig“

schmecken zu lassen (z. B. [3]). Auf diese Weise wollen die Sinnesschulungen dazu verhelfen, ungesunde Ernährungsmuster zu verändern und zu einer gesünderen und vielfältigeren Ernährung mit unverarbeiteten frischen Lebensmitteln, Obst, Gemüse und Vollkornprodukten zu veranlassen. Doch können Sinnesschulungen diesem Anspruch tatsächlich gerecht werden? Bislang fehlt eine systematische Auswertung der aufwendigen Programme. Dieses Themenpapier fasst die derzeitige Datenlage zusammen und versucht, eine Antwort auf die Frage zu geben, ob Sinnesschulungen die sensorischen Fähigkeiten tatsächlich verbessern, bestehende Präferenzen für Lebensmittel beeinflussen und zu einer bedarfsgerechten, ausgewogenen und gesunden Ernährung beitragen können.

**„Geschmack“ – was ist das eigentlich?**  
Umgangssprachlich ist „Geschmack“ der sensorische Gesamteindruck, der beim Verzehren von Speisen entsteht. Alle Sinne sind daran beteiligt, nicht allein der Geschmacksinn, sondern auch der Geruchs- und der Sehsinn, der Hör-, Tast- und Schmerzsin (4). Hinzu kommen Erwartungen und Erfahrungen sowie viele weitere personen- und produktbezogene Faktoren. Das Ergebnis ist ein subjektives Werturteil über eine Geschmacksempfindung, das affektiv emotional und unbewusst ist. Molekularbiologisch betrachtet handelt es sich beim „Geschmack“ um einen Eindruck, der entsteht, wenn wir die fünf Grundqualitäten des Geschmackssinns wahrnehmen: süß, saues, salzig, bitter und „umami“, die sogenannte „wohlschmeckende, herzhaft-Beisohlgel“ Qualität, die insbesondere proteinische Nahrungsbestandteile anzeigt. Spezialisierte Sinneszellen auf der Zunge, am harter und weichen Gaumen nehmen die Geschmacksqualitäten mit bestimmten Rezeptoren auf. Für Süßes oder Umami gibt es jeweils einen Rezeptor, für Bitteres sind rund 25 verschiedene Rezeptoren zuständig [5, 6].

Das Themenpapier „Gesünder essen mit Sinnesschulungen?“ sucht Antworten auf die Frage, ob Sinnesschulungen die sensorischen Fähigkeiten verbessern und sich so bestehende Präferenzen für Lebensmittel in Richtung einer bedarfsgerechten, ausgewogenen und gesunden Ernährung verändern lassen.

Die Analyse vorliegender Studien zeigt, dass Präferenzen für Lebensmittel sehr stabil sind und sich nur in gewissen Grenzen und schrittweise von außen beeinflussen lassen. Sinnesschulungen können diese Präferenzen zwar beeinflussen, die Effekte sind jedoch zumeist kurzfristig. Vieles deutet darauf hin, dass sich ein nachhaltiger Effekt nur durch eine langfristige Umstellung der Ernährung oder durch immer neue Aktionen zur Sinnesschulung erzielen lässt. Aussichtsreich

erscheinen vor allem für Kinder und Jugendliche sogenannte „Alltagsschulungen“, also ein regelmäßiges Angebot ausgewogener, bedarfsgerechter und gesunder Lebensmittel am Familientisch, im Kindergarten und der Schule.

## 2.3. Buchprojekte

### Mission Ernährung. Wenn Gesundheit zum Diktat wird



Der Wunsch nach ewiger Jugend und langem Leben, staatliche Maßnahmen zum Wohle des Einzelnen und der Gesellschaft sowie eine geschäftstüchtige „Gesundheitsindustrie“ haben dem Gesundheitsbegriff eine ganz neue Bedeutung gegeben: Gesundheit ist nicht länger nur Rahmenbedingung für ein glückliches Leben, sondern wird selbst zum Lebensziel. Ein positiver Trend, sagen die einen. Von Gesundheitswahn und Ersatzreligion sprechen andere – und hier ist Ernährung meist ganz vorn mit dabei. Doch wie weit kann und darf diese Mission Ernährung gehen? Der 2015 erschienene Band zeigt, wie sich das Verständnis von Gesundheit gewandelt hat und was diese Entwicklung für die Gesundheitsförderung bedeutet. Die Beiträge basieren auf dem gleichnamigen 17. Heidelberger Ernährungsforum der

Dr. Rainer Wild-Stiftung in Kooperation mit der Bundesvereinigung Prävention und Gesundheitsförderung e. V. Bonn. 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.

DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): Mission Ernährung. Wenn Gesundheit zum Diktat wird, Heidelberg 2015, ISBN 978-3-942594-905, 171 Seiten, 14,90 Euro.

### Jugend und Ernährung. Zwischen Fremd- und Selbstbestimmung



Der Tagungsband greift das Thema Jugend und Ernährung auf und regt an, sich intensiver mit Jugendlichen im Allgemeinen und ihrem Ernährungsverhalten im Besonderen auseinanderzusetzen – auch über den physiologischen Bedarf hinaus. Die Beiträge basieren auf dem gleichnamigen 18. Heidelberger Ernährungsforum der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Kooperation mit der Plattform Ernährung und Bewegung e. V. (peb), Berlin. Der Band erscheint im Frühjahr 2016.

DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): Jugend und Ernährung. Zwischen Fremd- und Selbstbestimmung, Heidelberg 2016, ISBN 978-3-942594-974, 170 Seiten, 14,90 Euro.

## Was der Mensch essen darf.

### Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte



Die Fragen, was der Mensch (nicht) essen und wie er Lebensmittel (nicht) produzieren darf, werden angesichts der globalen Auswirkungen unseres Handelns immer wichtiger. Doch trotz einer unüberschaubaren Menge an Empfehlungen und Richtlinien klafft meist eine große Lücke zwischen den Idealvorstellungen und der Realität – also zwischen einer gesunden und ethisch verantwortungsvollen Ernährung einerseits und dem Alltag andererseits, in dem ökonomische Zwänge, ökologische Ziele und kulinarische Verlockungen oft nur schwer zu vereinbaren sind.

Der Sammelband befasst sich mit Aspekten von Moral, Ethik und Nachhaltigkeit in der Ernährung des 21. Jahrhunderts. Im Fokus steht das Huhn, das als globalster Lieferant fettarmen Fleisches für den weltweiten Wandel von Nahrungsproduktion und Esskultur beispielhaft ist. Neben Natur-, Sozial- und Kulturwissenschaftlern kommen Journalisten und NGO-Vertreter zu Wort. Der Band entstand unter dem Dach des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, der bis Ende 2014 von der Dr. Rainer Wild-Stiftung getragen wurde und sich 2015 unter dem Dach „Netzwerk Ernährungskultur e. V.“ neu formiert hat.

HIRSCHFELDER, GUNTHER/PLOEGER, ANGELIKA/RÜCKERT-JOHN, JANA/SCHÖNBERGER, GESA (Hg.): Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte, Wiesbaden 2015, ISBN 978-3-658-01464-3, 405 Seiten, 49,99 Euro. Auch als eBook erhältlich: ISBN 978-3-658-01465-0

### 3. Netzwerk- und Kommunikationsarbeit

#### 3.1. Kommunikationsarbeit

##### Neues Corporate Design

Im Anschluss an den Identitätsprozess in 2014, welcher der Profilschärfung der Stiftung diente, wurde 2015 ein neues Corporate Design (CD) entwickelt und in der zweiten Jahreshälfte eingeführt. Ziel ist, eine konsistente Stiftungsidentität aufzubauen, den Stiftungsauftritt sowohl online als auch im Printbereich zu vereinheitlichen und die Wiedererkennbarkeit zu steigern. Dabei spiegelt das neue CD die wesentlichen Punkte der Markenidentität wider: professionell, modern, wissenschaftlich, seriös und gleichzeitig flexibel. Zentrales Element sind „6 Quadrate“, die stellvertretend für die von der Stiftung entwickelten „6 W’s der gesunden Ernährung“ stehen: Es ist nicht nur wichtig, was wir essen, sondern auch wann, wo, wie, warum und mit wem.



Das bisherige Logo wurde durch eine moderne Interpretation des vitruvianischen Menschen ersetzt. Es symbolisiert nicht nur Symmetrie, Ästhetik und Gesundheit, sondern auch die umfassende Betrachtung des Menschen. Die Homepage wurde dem CD angepasst. Neue

Elemente wie eine Erläuterung der „6 W’s“ und eine Wortwolke zu aktuellen Stiftungsthemen sollen schneller vermitteln, womit sich die Stiftung inhaltlich befasst und wie sie Themen angeht.

##### Imagefilm

Die Kommunikation virtualisiert sich immer mehr, die digitale Online-Kommunikation gewinnt stetig an Bedeutung. Aus diesem Grund hat sich die Dr. Rainer Wild-Stiftung dazu entschlossen, einen Imagefilm zu drehen, der zu verschiedenen Anlässen und im Internet gezeigt werden kann. 2015 wurden zunächst das Konzept entwickelt und erste Filmsequenzen (z. B. beim Heidelberger Ernährungsforum) gedreht. Der Film will die Stiftungsziele, ihre Themen und ihre Arbeit anschaulich vermitteln und gleichzeitig durch Interviewausschnitte den Stifter Prof. Dr. Rainer Wild vorstellen. Der Film wird erstmals an den Feierlichkeiten zum 25-jährigen Bestehen der Stiftung am 16. Juni 2016 gezeigt.

##### Pressearbeit

Auch 2015 erhielt die Stiftung zahlreiche Anfragen von der Fach- und Publikumspresse, aus denen Interviews und Artikel hervorgingen. Zentral waren dabei Anfragen zu den Themen Mahlzeiten/Snacks/Fast Food (z. B. „Der Siegeszug des hippen Hamburgers“, Die Welt 19.5.2015; „Es lebe der Snack“, Rhein-Neckar-Zeitung 7.3.15) und im Anschluss an das Heidelberger Ernährungsforum „Individualisierung der Ernährung“ zum



Thema Trends (z. B. „Ernährungstrends – lästiges Übel oder Chance“, Ernährungsumschau 11/2015). Über die Vergabe des Dr. Rainer Wild-Preises wurde vor allem in der Fachpresse sowie online berichtet, zum Beispiel auf der Homepage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft oder der Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft.

### **Fachausstellungen**

Die Stiftung präsentierte sich 2015 auf verschiedenen Fachausstellungen im Rahmen von Fachtagungen, wie dem DGE-Kongress in Halle und dem aid-Forum in Bonn. Diese Auftritte dienen dazu, die Stiftungsarbeit vorzustellen, Kontakte zu knüpfen und das Stiftungsnetzwerk zu erweitern.

### **3.2. Netzwerken und ehrenamtliches Engagement**

In 2015 war die Stiftung in folgenden Kreisen und mit folgendem Engagement ihrer Geschäftsführerin Dr. Gesa Schönberger ehrenamtlich aktiv:

- Vorstand des Bundesverbandes Deutscher Stiftungen (BVDS); in diesem Rahmen Förderung des Deutschen Stiftungstages gemeinsam mit anderen regionalen Stiftungen, u. a. Dietmar Hopp Stiftung, Klaus Tschira Stiftung, Baden-Württemberg Stiftung, Evangelische Stiftung Pflege Schönau, Daimler und Benz Stiftung.<sup>2</sup>
- Leitung des Forums Gesundheitsstiftungen des BVDS; in diesem Rahmen Konzeption, Leitung und Moderation des Forums Gesundheitsstiftungen „Wandlungsprozesse im Gesundheitswesen“ am 19./20. November 2015, Robert Bosch Stiftung, Stuttgart.
- Moderation der Veranstaltung „Die Ware Mensch: Folgen der Ökonomisierung von Gesundheit und Sozialem für die Stiftungsarbeit“ des AK Soziales und des Forums Gesundheitsstiftungen am Deutschen Stiftungstag in Karlsruhe, 7. Mai 2015.
- Beiratstätigkeit im Wissenschaftlichen Beirat der Ernährungsoffensive des Paritätischen Wohlfahrtsverbandes e. V., Berlin.
- Beiratstätigkeit für den Berufsverband Oecotrophologie e. V. (VDOE), Bonn.
- Beratungstätigkeit für das MLR Baden-Württemberg; Planung und Vorbereitung des Jahresthemas 2016 „Zwischen Hektik und Genuss“ im Rahmen der Landesinitiative „Blickpunkt Ernährung“; Konzeption sowie Erarbeitung von Arbeitsunterlagen, Vorträgen und begleitender Ausstellung.
- Begleitung der Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg, einer Einrichtung der DGE Ba-Wü e. V., finanziert durch InForm (BMEL) und das MLR Ba-Wü.
- Beratungstätigkeit im Lenkungskreis Manna, gemeinsam Kochen – gemeinsam Essen, Diakonisches Werk der Ev. Kirche und Ev. Kapellengemeinde, Heidelberg.

---

<sup>2</sup> <http://www.stiftungen.org/de/veranstaltungen/deutscher-stiftungstag/deutscher-stiftungstag-2015/foerdernde-stiftungen.html>

### **3.3. Manna-Aktionswoche 2015**

Seit 12 Jahren lädt das Heidelberger Bündnis gegen Armut und Ausgrenzung im Herbst zu seiner Aktionswoche ein, um bedürftige Menschen zu informieren und ihnen Wege aus Armut und Ausgrenzung aufzuzeigen. 2015 beteiligten sich 47 Bündnispartner.

Im Rahmen dieser Aktionswoche unterstützte die wissenschaftliche Mitarbeiterin der Stiftung, Dr. Karolin Höhl, gemeinsam mit der Praktikantin Lena Gnädinger am 14. Oktober 2015 die Veranstaltung „Gesund frühstücken mit wenig Geld“. Die Teilnehmer des Frühstücks konnten schätzen, wieviel Zucker in verschiedenen Lebensmitteln wie Haferflocken, Früchtemüsli, Nutella-Brötchen oder Schokoflakes und Saft enthalten ist.

Ebenfalls in diesem Rahmen fand das sogenannte Schlemmerkino zu dem Thema „Weil Essen nicht nur satt machen sollte“ statt. Am 15. Oktober 2015 hielt Dr. Karolin Höhl vor dem Film „Bittersüße Schokolade“ einen Impulsvortrag über „Essen und Emotionen. Lustessen versus Frustfressen?“ und verdeutlichte den Besuchern, dass und wie Essen der Seele gut tun kann.

#### 4. Veröffentlichungen und Vorträge 2015

DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): [Mission Ernährung. Wenn Gesundheit zum Diktat wird](#), Heidelberg 2015.

HÖHL, Karolin: Bitter oder süß – Wie beeinflussen die Gene die Geschmacksempfindlichkeit? Vortrag im Rahmen des „Food Nutrition Health Symposiums“ der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, 12.-13. Mai 2015, Kiel.

HÖHL, Karolin: Essen und Emotionen – Lustessen versus Frustessen? Vortrag im Rahmen der Aktionswoche gegen Armut, „Schlemmerkino“ von Manna und Obdach e. V., 5. September 2015, Heidelberg.

HÖHL, Karolin: Geschmack und Essen – Warum der Mensch isst, was er isst. Workshop für Schüler und Schülerinnen des beruflichen Gymnasiums des BSZ für Gastgewerbe aus Dresden, 8. Mai 2015, Heidelberg.

HÖHL, Karolin: Lebenslange Prägung durch frühe Esserfahrungen – Die Bedeutung der kindlichen Enkulturation und Sozialisation. Vortrag im Rahmen des Studienprojektes „Über den Tellerrand geschaut! Die Phänomenologie der Esswerkzeuge“ des Studiengangs Spiel- und Lerndesign an der Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle, 13. Oktober 2015, Halle (Saale).

HÖHL, Karolin: Mit Genuss- und Sinnesschulung zu gesünderer Ernährung? Ernährungsgewohnheiten wirksam ändern. Vortrag im Rahmen von „Meine Gesundheit und ich. Der Speyerer Präventionstag“, 15. November 2015, Speyer.

HÖHL, Karolin: Warum der Mensch isst, was er isst. Geschmacksentwicklung von klein bis groß. Vortrag im Rahmen des UGB-Symposiums „Ernährung im Blickpunkt“, 17.-19. April 2015, Edertal.

HÖHL, Karolin/BUSCH-STOCKFISCH, Mechthild: Einfluss einer sensorischen Schulung auf die Geschmacksempfindlichkeit. Ernährungsumschau 12, 2015, M686-693.

HÖHL, Karolin/SCHWARZ, Karin/BUSCH-STOCKFISCH, Mechthild: Bitter or sweet – how do genes affect taste perception? Ernährungsumschau 8, 2015, M455.

SCHÖNBERGER, Gesa: Die Ware Mensch: Folgen der Ökonomisierung von Gesundheit und Sozialem für die Stiftungsarbeit. Moderation der Veranstaltung von Arbeitskreis Soziales und Forum Gesundheitsstiftungen beim Deutschen Stiftungstag, 7. Mai 2015, Karlsruhe.

SCHÖNBERGER, Gesa: Stiftungen und nachhaltige Lösungen für Ernährung; 2-teiliger Vortrag für die Virtuelle Akademie Nachhaltigkeit, 30. März 2015, Bremen.

SCHÖNBERGER, Gesa: Wenn Gesundheit zum Diktat wird. In: DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): [Mission Ernährung. Wenn Gesundheit zum Diktat wird](#), Heidelberg 2015, 1-12.

SCHÖNBERGER, Gesa: Zwischen Hektik und Genuss. Vortrag zur Vorbereitung des baden-württembergischen Jahresthemas 2016 im Auftrag des Ministeriums für Ernährung und ländlichen Raum MLR an der Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und der ländlichen Räume LEL, 26. März 2015, Schwäbisch Gmünd.

SCHRÖDER, Thomas/SCHÖNBERGER, Gesa: In welchen Situationen essen wir Lebensmittel, die uns nicht schmecken – und warum? Ernährungsumschau 7, 2015, M398-M403.

SCHRÖDER, Thomas: So will ich sein! Individualität, Identität und Essverhalten. Vortrag im Rahmen des 19. Heidelberger Ernährungsforums „Individualisierung der Ernährung. Zwischen Ideologie, Allergie und kulinarischem Lifestyle“, 23.-24. September 2015, Tutzing.

## 5. Zur Stiftung

### 5.1. Gremien

Der Vorstand und das Kuratorium sind die ehrenamtlich tätigen Gremien der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Der Vorstand leitet die Geschäfte der Stiftung im Rahmen der Satzung und erarbeitet zusammen mit der Geschäftsführung Aktions- und Maßnahmenpläne. Die Mitglieder des Kuratoriums kommen aus verschiedenen ernährungsrelevanten Tätigkeitsbereichen und beraten den Vorstand in Fragen der Verwirklichung des Stiftungszweckes.

#### 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. Lucia A. Reisch (Vorsitzende des Kuratoriums)  
Department of Intercultural Communication and Management, Copenhagen Business School; Gastprofessur „Konsumforschung und Verbraucherpolitik“, Zeppelin University, Friedrichshafen
- Prof. Dr. Reinhold Carle  
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Universität Hohenheim
- Prof. Dr. Gunther Hirschfelder (ab April 2015)  
Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur, Universität Regensburg
- Dr. Fritz Kuhlmann († 26. Mai 2015)  
Geschäftsführender Gesellschafter Institut Kuhlmann, Analytikzentrum Ludwigshafen
- Prof. Dr. Barbara Methfessel  
ehem. Institut für Alltags- und Bewegungskultur, Pädagogische Hochschule Heidelberg
- Prof. Dr. Anna Maria Reichlmayr-Lais  
Beauftragte für das Wissenschaftszentrum Weihenstephan und die Hochschulmedizin, Technische Universität München

- Prof. Dr. Elke Richling (ab 1. April 2015)  
Fachbereich Chemie, Technische Universität Kaiserslautern
- Prof. Dr. Peter Schreier (bis 14. Juli 2015)  
ehem. Lehrstuhl für Pharmazie und Lebensmittelchemie, Universität Würzburg

## 5.2. Finanzen

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung ist eine operative Stiftung. Sie verwendet ihr jährliches Budget für die Umsetzung eigener Projekte, die in diesem Tätigkeitsbericht näher erläutert werden.

Das Gesamtbudget der Stiftung lag in 2015 bei rund 700.000 Euro. Dem gegenüber standen Einnahmen in gleicher Höhe, vorrangig aus Vermögensanlage und Spenden (Abb. 1).

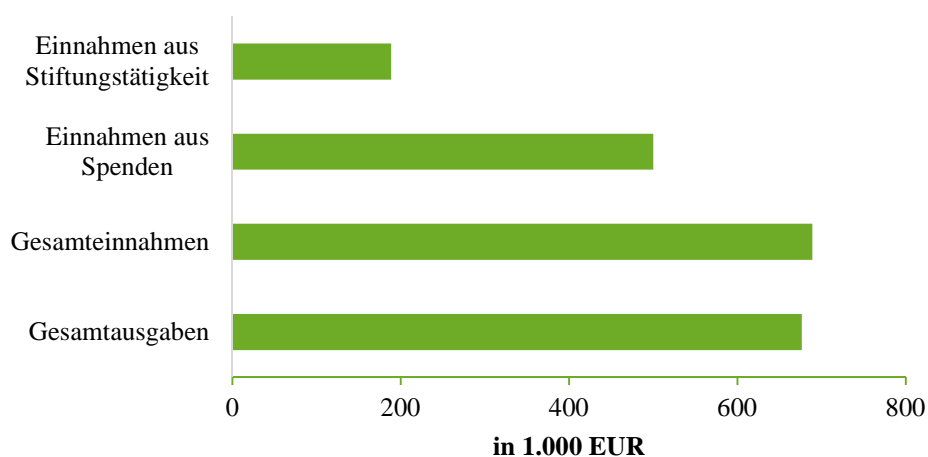


Abb. 1: Gesamtausgaben und -einnahmen der Dr. Rainer Wild-Stiftung in 2015 (gerundet, Basis: vorläufige Bilanz 2015)

Das Verhältnis von projekt- zu verwaltungsbezogenen Personalkosten war 4:1 (Abb. 2). Bei den Projektkosten (Abb. 3) nahmen die Veranstaltungen den größten Posten ein, und darunter der mit 15.000 Euro dotierte Dr. Rainer Wild-Preis (siehe 1.1). Der nächstgrößere Ausgabeposten betrifft den Bereich Kommunikation mit der Umsetzung des neuen Corporate Designs und den ersten Aufnahmen für den Imagefilm der Stiftung (siehe 3.1), gefolgt von den Buchprojekten (siehe 2.3).

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

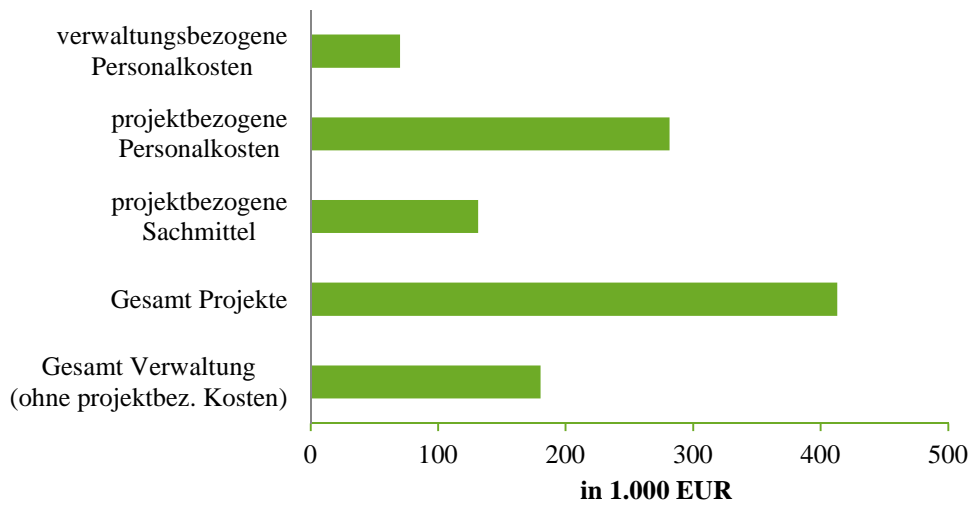


Abb. 2: Verhältnis Projekt- zu Verwaltungskosten 2015 (gerundet, Basis: vorläufige Bilanz 2015 ohne Rückstellungen)

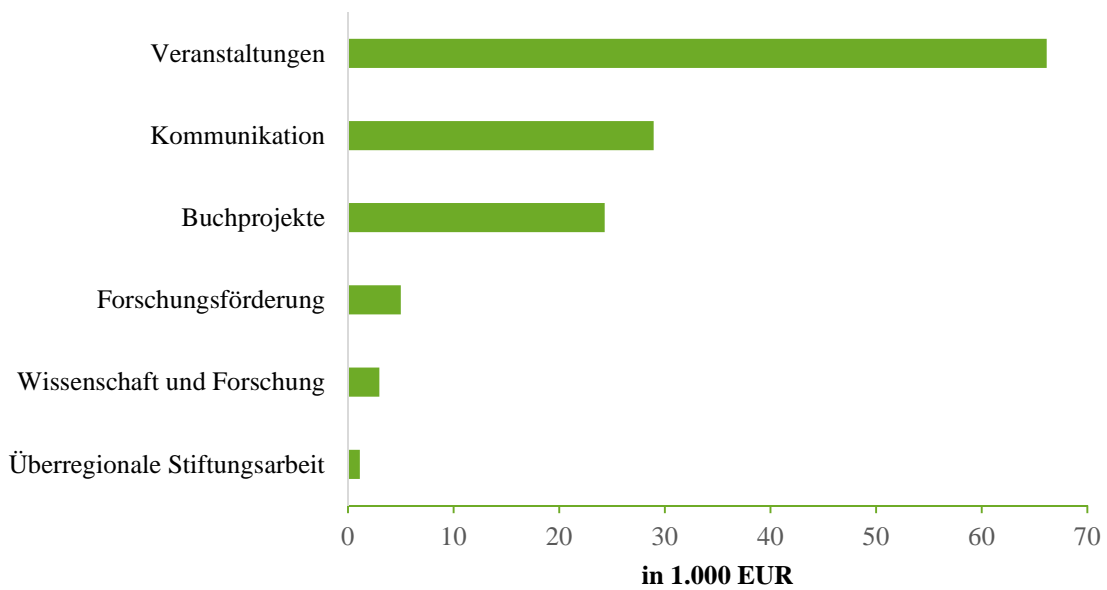


Abb. 3: Ausgaben für Projekte der Dr. Rainer Wild-Stiftung 2015 (ohne Personalkosten, gerundet, Basis: vorläufige Bilanz 2015 ohne Rückstellungen)

### **5.3. Mitarbeiter und Praktikanten**

Im Berichtsjahr verzeichnete die Stiftung zwei Abgänge im Personal. Zum einen verließ Oliver SCHNEIDER Ende Februar 2015 die Stiftung, da der Veranstaltungsbereich umstrukturiert und das Veranstaltungsangebot deutlich eingeschränkt wurde. Ende November 2015 wurde die langjährige Geschäftsführerin und wissenschaftliche Leiterin der Stiftung Dr. Gesa SCHÖNBERGER auf eigenen Wunsch verabschiedet. Die Neubesetzung hatte in 2015 höchste Priorität.

Ab Ende 2014 war Monja WENGERT (Wirtschaftswissenschaft, Universität Hohenheim) Praktikantin der Stiftung. Sie beschäftigte sich mit dem Thema „Ausgaben privater Haushalte für Nahrungsmittel im Länder- und Zeitvergleich“, auf dessen Basis sie im Anschluss ihre Masterarbeit formulierte. Frau Wengert war auch in die Organisation verschiedener Veranstaltungen eingebunden.

Von September bis Dezember 2015 beschäftigte sich Lena GNÄDINGER (Ernährungsmedizin, Universität Hohenheim) in ihrem Praktikum mit der Frage, welche Themen der Ernährungsbildung junge Erwachsene, die ihr Elternhaus verlassen, benötigen. Sie war zudem in die Vorbereitung des Heidelberger Ernährungsforums eingebunden und unterstützte das Manna-Projekt gemeinsam Kochen gemeinsam Essen (siehe 3.3).

### **5.4. Mitgliedschaften 2015**

- 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
- Esskult.net, Netzwerk Ernährungskultur e. V., Köln
- idw, Informationsdienst Wissenschaft e. V., Bochum
- 5 am Tag e. V., Bonn
- peb, Plattform Ernährung und Bewegung e. V., Berlin
- UGB, Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V., Wettenberg/Gießen
- VDOE, Verband Oecotrophologie e. V., Bonn