



Dr. Rainer Wild
STIFTUNG

Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung
Heidelberg

Bericht
über die Erfüllung des Stiftungszwecks
im Jahr 2016

Dr. Monika G. Wilhelm
Geschäftsführung

Inhalt

Veranstaltungen	3-9
Wissenschaft	10
Strategieentwicklung	11
Öffentlichkeits- und Netzwerkarbeit	12-14
Gremien und Mitarbeiter	15-18

Prolog

Auszug aus der Präambel der Satzung

„.....mit ihren selbst initiierten und nicht nur fördernden Aktivitäten möchte die Dr. Rainer Wild-Stiftung einen Beitrag zu einer verbesserten Lebensqualität in der industriellen Gesellschaft leisten. Sie soll eine Institution auf dem Gebiet der gesunden Ernährung sein, deren Stimme in der öffentlichen Diskussion Gewicht hat.“

„.....Deswegen soll die Dr. Rainer Wild-Stiftung international wissenschaftliche Arbeiten und Forschungsvorhaben auf dem Nahrungsmittel- und Ernährungssektor anstoßen, unterstützen oder selbständig durchführen. Erziehungs- und Bildungsaufgaben sowie anspruchsvolle kulturelle Aktivitäten zum Thema gesunde Ernährung bilden einen weiteren Schwerpunkt der Arbeiten....“

Dialogue / Kamingespräche

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. Moderiert werden die Kamingespräche von Werner Eckert, Leiter der Redaktion „Umwelt und Ernährung“ des SWR in Mainz.

11. Kamingespräch am 16.2.2016

„WIE TICKT DIE UHR DES LEBENS? TELOMERE – GENE – LEBENSSTIL“

Am 16. Februar 2016 fand das elfte Kamingespräch zum Thema „Wie tickt die Uhr des Lebens? Telomere – Gene – Lebensstil“ statt. Gastredner war der Biologe Prof. Dr. Roland Prinzinger, der bis 2012 die Professur für „Stoffwechselphysiologie“ an der Goethe-Universität Frankfurt a. M. innehatte. Altern, so Prinzinger, ist ein komplexer Prozess, bei dem viele Faktoren zusammenspielen. Neben Theorien, die Altern als zufällige Folge schädlicher Ereignisse sehen, spielen auch genetisch programmierte Prozesse eine Rolle. Die genetische Veranlagung ist dabei aber nicht alles. Auch äußere Einflüsse wie Umwelt, Lebensgestaltung und Ernährung sind mit dafür verantwortlich, wie bzw. wie schnell wir altern. So deutet vieles darauf hin, dass eine kalorienreduzierte Ernährung den Prozess verlangsamen kann. Chronischer Stress oder Übergewicht wirken sich dagegen negativ aus, da sie unter anderem im Verdacht stehen, die Verkürzung der Telomere und somit den Alterungsprozess zu beschleunigen.



Werner Eckert und Prof. Dr. Roland Prinzinger

12. Kamingespräch am 1.12.2016

GESCHMACK DER ZUKUNFT

Das 12. Kamingespräch widmete sich am 1. Dezember 2016 der Frage nach dem Geschmack der Zukunft. Referentin war Frau Magister Hanni Rützler, Expertin in Sachen Ernährung und Geschmack der Zukunft. Rützler erläuterte, dass derzeit über das Thema Fleisch und Fleischqualität viel diskutiert werde. Der Konsum nehme aber nicht mehr zu, sei zum Teil sogar leicht rückläufig. Dadurch bekomme Gemüse erstmalig seit Jahrzehnten eine neue Chance, den Teller zu erobern. Das liege nicht nur an den Veganern, sondern auch an der Gesundheitsdebatte. Verbraucher würden immer individueller, die eigenen Vorlieben, die eigene Bewertung von Ernährungsweisen dabei immer mächtiger. Die Dauer von Food Trends bewege sich zwischen 5 und 15 Jahren. Anschließend gingen sie dann entweder im Mainstream auf, oder sie verschwinden wieder – oder sie fusionieren mit anderen Trends. Das Forschungsgebiet des Food Pairing bei dem ausgehend von den klassischen Kombinationen wie Rind und Rotwein nach der molekularen Erklärung für sensorische Eindrücke, die sich gut ergänzen gesucht wird, wird den Geschmack der Zukunft wesentlich beeinflussen. Niemand ernähre sich ungesund, um sich ungesund zu ernähren. Bei der Frage, was wir essen, dürfe das Wie nicht aus den Augen verloren werden. Menschen wüssten nur, was sie nicht essen sollen, aber nicht, was sie essen „dürfen“ und wie sie das in ihrem Alltag hinbekämen. Nur zu sagen, dass man frisches Essen kochen muss, greife zu kurz.



Magister Hanni Rützler

Heidelberger Ernährungsforum

20. Heidelberger Ernährungsforum 2016

Essbiografie. Warum wir essen wie wir essen.

Rund 100 Teilnehmer aus Wissenschaft, Forschung, Lehre, Wirtschaft und Verwaltung kamen unter dem Leitsatz: „Essbiografie. Warum wir essen wie wir essen“ am 28. und 29. September 2016 zum 20. Heidelberger Ernährungsforum im Conference Center der Dr. Rainer Wild-Stiftung zusammen. Trotz flächendeckender Angebote an Ernährungsberatung und unzähliger Initiativen sind ernährungsabhängige Erkrankungen weiter auf dem Vormarsch und haben endemisches Ausmaß erreicht. Kann Essbiografie, also die Beschäftigung mit der Entwicklung der individuellen Ernährungsmuster im Laufe des Lebens, ein Schlüssel dazu sein, Ernährungsverhalten in einem ersten Schritt besser zu verstehen und in einem zweiten Schritt leichter zu ändern?

Die Essbiografie eines Menschen setzt sich aus Erfahrungen zusammen, die während des gesamten Lebens erworben werden und die sich im aktuellen Handeln bewusst oder unbewusst ausdrücken. Erfahrene Referenten aus Wissenschaft und Praxis präsentierten eindrucksvolle Beispiele dafür, was erreicht werden kann, wenn das große Ganze in den Blick genommen wird: nicht nur der einzelne Menschen und sein Essen, sondern sein Leben mit allen Einschnitten, Wendepunkten und Herausforderungen, nicht nur eine Person in der Beratung, sondern die Gewohnheiten in der Jugend, die der Familie, der Großeltern und Urgroßeltern. Richtig angestellt, bietet die Essbiografie die Chance, Erfolge zu erreichen, die mit den klassischen Methoden der reinen Beratung nicht ohne weiteres möglich sind. Die Experten waren sich abschließend einig, dass Essbiografie ein wichtiger Aspekt in der Ernährungsberatung darstellt, der lohnt genauer erforscht zu werden.



Jubiläum



Im Jahr 2016 jährte sich zum 25. Mal die Gründung der Dr. Rainer Wild-Stiftung für gesunde Ernährung in Heidelberg.

Höhepunkt der Feierlichkeiten, die sich durch das gesamte Jahr ziehen, war die Jubiläumsfeier am 16. Juni 2016.

Über 100 Freunde, Förderer, Kooperationspartner, Verbündete und Wegbegleiter waren gekommen, unter Ihnen auch ehemalige Stipendiaten und Mitarbeiter, sowie Mitglieder aus Vorstand und Kuratorium der Stiftung.

Der Blick auf die Gästeliste führte eindrucksvoll den interdisziplinären Ansatz der Stiftung vor Augen: die Liste reichte von Wissenschaftlern und Mitarbeitern in Lebensmittelindustrie und -handwerk, über Journalisten, Fachautoren, hin zu Lehrern, Ausbildern, Redakteuren, zu Vertretern aus Politik und Verwaltung, Banken und Vertretern von Kirchen, Verbänden, Stiftungen und NGO`s. Die Stimmung glich der einer großen fröhlichen Familienfeier: zum Schmunzeln brachte den ein oder anderen der Poetry Slam von Kaleb Erdmann, den dieser zu Beginn und am Ende der Feier zum Besten gab.

Prof. Dr. Rainer Wild, Stifter und Vorstandsvorsitzender, eröffnete die Feierlichkeiten:



während beim Menschen die Alterungsprozesse mit 25 Jahren beginnen, sind 25 Jahre für eine Stiftung kein Alter. Für eine vergleichsweise sehr junge Stiftung, habe man jedoch schon beachtliches erreicht. Die nächsten 25 Jahre der Stiftung beginnen in einer Aufbruchsstimmung und mit dem berühmten Zauber, der jedem neuen Anfang innewohnt. Gemeint war der Geschäftsführerwechsel und die damit

verbundene Neuausrichtung der Stiftung. Die Grüße des Oberbürgermeisters überbrachte Prof. Dr. Frieder Hepp, Direktor des Kurpfälzischen Museums der Stadt Heidelberg.

Festredner war Dr. David Bosshart, einer der renommiertesten Zukunftsforscher und CEO des angesehenen Gottlieb Duttweiler Instituts in Zürich. Sein Blick in die Zukunft zum Thema „Zukunft Konsum und Ernährung 2015“ machte deutlich, dass eine Stiftung für gesunde Ernährung auch in Zukunft ihre Berechtigung haben wird.

VERANSTALTUNGEN

Seine Rückschau auf 25 Jahre Stiftungsarbeit gestaltete Prof. Dr. Peter Schreier als Mann der ersten Stunde und von Beginn an ein Unterstützer der Stifter, auf besondere Weise.



Premiere hatte an diesem Abend der neue Imagefilm über die Stiftung: er soll dabei helfen Sichtbarkeit und Bekanntheit zu erhöhen und das Besondere und das Alleinstellungsmerkmal der Stiftung zu visualisieren.



Auf dem „Markt der internationalen Köstlichkeiten“ wurden Leckereien aus aller Herren Länder angeboten, während die

Liveübertragung der Fußball-Europameisterschaft das leider torlose Spiel Deutschland gegen Polen übertrug.



Das Ensemble Vocale dente verbreitete durch seine A-Capella-Einsätze zusätzlich gute Laune und fröhliche Gesichter.

Als krönender Abschluss faszinierte eine feierliche Illumination rund um die Zahl 25 die Gäste, die in ein bombastisches Musikfeuerwerk übergang, dass alle Zuschauer begeisterte.



Was gibt es schließlich Schöneres, als mit Musik und Feuerwerk in die nächsten 25 Jahre zu starten?

Rhythmus, Harmonie und Feuer waren denn auch die Schlagworte, die zusammen mit den Begriffen Aufbruch und Zauber die Stimmung der eindrucksvollen Feier beschreiben.

Parkbänke für den Königstuhl

Anlässlich ihres 25-jährigen Bestehens spendete die Dr. Rainer Wild-Stiftung zehn



Bänke für das beliebte Heidelberger Wander- und Naherholungsgebiet Königstuhl. Die erste Bank wurde am 13. Juni 2016 gemeinsam mit dem Amtsleiter des Heidelberger Landschafts- und Forstamts Dr. Ernst Baader mit einem gesunden Picknick eingeweiht.

Sensoriktest

Am 24.5.2016 lud die Stiftung Mitarbeiter der Dr. Rainer Wild-Holding zu einer besonderen Weindegustation ein. Untersucht wurde der Einfluss der Glasbeschaffenheit auf die Sensorik von Rot- und Weißwein.

Das Ergebnis war auf alle Fälle unerwartet und überraschend: ein günstiger Bordolino von Lidl schnitt eindeutig besser ab als sein teurer Bruder aus dem Weinhandel, der 30 € teurer war.



Interner Austausch (Tinti – Holding- Stiftung)

Die Stiftung regte 2 Austauschtreffen mit den Mitarbeitern der Tinti und der Holding an: einem Besuch in der Forschungs- und Entwicklungsabteilung bei Tinti folgte ein Gegenbesuch bei der Stiftung, bei dem neben allgemeinen Informationen über die Bedeutung von Stiftungen in der Gesellschaft, das Ziel und die Arbeitsweise der Dr. Rainer Wild-Stiftung erläutert wurden. Im praktischen Teil folgte ein Zuckertest, bei dem der Zuckergehalt verschiedener Lebensmittel erraten werden musste.



VDOE- Workshop

In Kooperation mit dem Berufsverband der Diplom-Ökotrophologen fand am 7.7.2016 eine Fortbildung für Ernährungswissenschaftler zum Thema Essbiographie statt. Referentin war Frau Ute Zocher.

13. Dreiländertagung des Bundesverbandes Deutscher Ernährungsmediziner e.V. (BDEM e.V.)

Die Stiftung war mit einem Stand und einem Vortrag bei der 13. Tagung des Bundesverbandes Deutscher Ernährungsmediziner e.V. (BDEM e.V.), der Deutschen



Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM) und der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft Klinische Ernährung (AKE) und der Gesellschaft für Klinische Ernährung der Schweiz (GESKES) in Dresden vertreten. Frau Dr. Svenja Stein hielt einen Vortrag mit dem Titel „Wenn Gesundheit zum Diktat wird“. Herr Dr. Thomas Schröder, wissenschaftliche Mitarbeiter, und Frau Macht, Praktikantin,

betreuten den Stand der Stiftung.

Dr. Rainer Wild-Preis

Für die Kandidatensuche für die nächste Dr. Rainer Wild-Preisverleihung begannen Recherchen, in deren Zusammenhang die Wissenschaftliche Leitung zusammen mit der Geschäftsführung die Betriebskantine der Linde AG in Pullach bei München besuchten, um sich vor Ort ein Bild des potentiellen Preisträgers und der Einrichtung zu machen.



Frau Dr. Stein beriet den Lenkungskreis von „manna, gemeinsam kochen – gemeinsam essen“ (Ein Projekt, bei dem sich eine Kochgruppe wöchentlich trifft, um miteinander zu kochen und zu essen). Diakonisches Werk der Ev. Kirche und Ev. Kapellengemeinde, Heidelberg. Mit manna möchte die Kapellengemeinde ein Zeichen setzen gegen Armut und Ausgrenzung in der Heidelberger Stadt-Gesellschaft.

Vortragstätigkeit

9. Mai 2016 Vortrag „Der Essalltag von morgen: Einfluss des Außer-Haus-Verzehrs auf unser Ernährungsverhalten am Institut für Übersetzen und Dolmetschen der Universität Heidelberg

10. Juni 2016: Vortrag „Wenn Gesundheit zum Diktat wird“ auf dem Kongress Ernährung 2016 – Ernährungsmedizin gemeinsam bewegen in Dresden

18. Juli 2016: Vortrag „Gesund essen – was ist eine gesunde Ernährung?“ bei manna, gemeinsam kochen – gemeinsam essen in Heidelberg

29. September 2016: Vortrag „Essbiografie vor dem Hintergrund ernährungsbedingter Erkrankungen. Was ist möglich?“ auf dem 20. Heidelberger Ernährungsforum der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Heidelberg

Interviews

August 2016: Interview mit Radio Regenbogen zum Thema „Warum werden Bananen aus dem Kühlschrank schneller braun?“

Veröffentlichungen, Stellungnahmen

Stellungnahme zum Dialogpapier der Projektgruppe „Neue Lebensqualität, Morgen gut leben“ der SPD Bundestagsfraktion zum Thema „Gutes Essen, gutes Gewissen für alle.“

Weihnachtsbooklet

Aus Anlass des 25-jährigen Jubiläums brachte die Stiftung ein booklet mit 25 Weihnachtstraditionen rund um den Globus heraus und bewertete die internationalen Gerichte und Traditionen aus ernährungswissenschaftlicher Sicht.



Strategieentwicklung



Auf Grundlage der Satzung wurde eine neue Strategie für die Stiftung erarbeitet. Vom 3.5. – 4.5.2016 fand hierzu ein workshop unter professioneller Moderation durch Herrn Dr. Christian Hackl von der TumTech GmbH München im Bildungshaus der Karl Kübel Stiftung in Waldmichelbach statt.

Die Merkmale einer Stiftung wurden erarbeitet. Basierend auf §2 der Satzung und der Präambel wurden die Leitplanken definiert, innerhalb derer die Entwicklung der Optionen für die DRWS erfolgen könnte. Als besonders wichtige Vorgaben wurden Wissenschaftlichkeit, Internationalität und die Stellung der Stiftung als Institution zum Thema Gesunde Ernährung identifiziert. Auf Basis der Leitplanken bzw. Vorgaben der Satzung und des Optionenraums wurden 3 versch. Optionen für die Stiftung erarbeitet

1. Option: Arbeitstitel „Projekt lokal“: ein Projekt zum Thema Gesunde Ernährung, bei dem die Stiftung operativ tätig wird und in einem lokalen Projekt das Thema Gesunde Ernährung konkret realisiert.
2. Option: „Stiftung als Themensetter“. DRWS identifiziert interessante und hoffentlich bald sehr relevante Ideen in einem frühen Stadium und präsentiert diese Forschungsergebnisse in einer hochkarätigen wissenschaftlichen Veranstaltung einem breiten interdisziplinären Fachpublikum
3. Option: Stiftung als anerkannte „neutrale Stimme“ in der Welt der gesunden Ernährung:
 - A) Auswertung der internationalen wissenschaftlichen Fachpublikationen und Aufbereitung für deutsches Fachpublikum
 - B) neutrale Bewertung von einseitigen oder „reißerisch“ aufgemachten Presseartikeln zum Thema gesunde Ernährung, inkl. seriöser Bewertung und Erklären von fachlichen Zusammenhängen für Fachpublikum und anspruchsvolle, interessierte Laien.

ÖFFENTLICHKEITS- UND NETZWERKARBEIT

Imagefilm

Anlässlich des 25-jährigen Jubiläums der Stiftung wurde ein Imagefilm beauftragt, der den Stifter als auch die Ziele und Arbeitsweise der Stiftung sowie die Problematik ernährungsabhängiger Erkrankungen allgemeinverständlich darstellt.

Der Imagefilm wurde am 16. Juni 2016 bei der Jubiläumsfeier zum ersten Mal gezeigt und seither 730 mal auf dem YouTube Kanal der Stiftung angeklickt.



Messestand

Zur Verbesserung des Erscheinungsbildes des Messestandes wurde ein ehemaliger ausrangierter jedoch hochwertiger Stand von Tinti verwendet, der mit neuen Plakaten bezogen wurde. Bei der Konferenz der Ernährungsmediziner in Dresden kam der Stand erstmals zum Einsatz. Es fiel auf, dass mehr Themenpapiere als in früheren Jahren nachgefragt wurden, was auf die größere Attraktivität des Standes zurückgeführt wurde.

Stand früher:



Stand heute:



Medienberatung: Janus TV München – RTL Die Kochprofis

Janus TV München hatte sich mit der Anfrage an die Stiftung gewandt, in der Sendung „Die Kochprofis“, die von Janus TV für RTL II produziert wird, die Expertenrolle in Sachen gesunde Kinderernährung zu übernehmen. Bei der Sendung, die bereits in knapp 300 Folgen ausgestrahlt wurde, können sich Restaurantbetreiber bei 5 Spitzenköchen bewerben, um Verbesserungen und



Unterstützung für Ihren Betrieb zu erhalten. In der Sendung ging es darum, den Betreiber eines Indoor-Spielplatzes mit Restaurant hinsichtlich seiner Menüauswahl zu beraten. Die angebotenen Speisen wurden analysiert und Verbesserungsvorschläge hinsichtlich alternativer Gerichte und Zubereitungsformen unterbreitet. Die Sendung, die zum Teil im Conference Center der Dr. Rainer Wild-Stiftung gedreht wurde, wird am 13. März 2017 um 20:15 Uhr in RTLII ausgestrahlt.

Neben Janus TV wurden eine Vielzahl journalistischer Anfragen der regionalen und überregionalen Presse bearbeitet, die die Stiftung auf telefonischem Wege oder über Email erreicht hatten.

NGO-Beiratstätigkeit: Nestle-Qualitätsprogramm

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung wurde in den NGO-Beirat von Nestle Deutschland berufen. In diesem Zusammenhang nahm die Geschäftsführung am 15.6.2016 Nestle Qualitätsprogramm zum Thema Portionsgrößen in Wuppertal teil.

Internationale Tagung der Food Ethnologen

Am 31.8.2016 fand die 31. Tagung der Internationalen Gesellschaft für Food Ethnologie SIEF in Heidelberg in den Räumen des Conference Centers der Dr. Rainer Wild Holding statt. Die Stiftung förderte die Tagung finanziell, durch Übernahme der Mietkosten zur Anmietung des Conference Centers und leistete umfangreiche Unterstützung beim Veranstaltungsmanagement.

Arbeitskreis „Nachhaltige Ernährung“

Auf Einladung des Ministeriums für ländlichen Raum Stuttgart arbeitet die Stiftung seit einigen Jahren im Arbeitskreis „Nachhaltige Ernährung“ mit. Die Geschäftsführung nahm am 31.3.2016 und am 19.9.2016 an den zwei hierzu organisierten Arbeitskreistreffen in Stuttgart teil.

Präventionstag St. Josefskrankenhaus Heidelberg

Auf Einladung des St. Josefskrankenhauses Heidelberg beteiligte sich die Stiftung am 30.9.2016 am Diabetes Präventionstag. Hierzu wurde ein Ernährungsquiz und ein dazugehöriges Quizrad entwickelt. Am Stand wurden die Themenpapiere der Stiftung ausgelegt und Informationsgespräche mit interessierten Besuchern geführt.



Vorstand

Der Vorstand setzt sich wie folgt zusammen:



Prof. Dr. Rainer Wild
Vorstandsvorsitzender und Stifter



Prof. Dr. Harald Schaumburg



Robert Schenker



Georg Glatzel



Dr. Hans-Joachim Arnold

Kuratorium

Folgende Personen bilden das Kuratorium der Stiftung und unterstützen Vorstand und Geschäftsführung der Stiftung.



Prof. Dr. Reinhold Carle

Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
Universität Hohenheim

GREMIEN UND MITARBEITER



Prof. Dr. Guido Hirschfelder

Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur
Universität Regensburg



Prof. Dr. Anna-Maria Reichlmaier-Lais

Beauftragte für das Wissenschaftszentrum Weihenstephan
und die Hochschulmedizin
Technische Universität München



Prof. Dr. Lucia Reisch

Department of Management, Society and Communication,
Copenhagen Business School
Gastprofessur "Konsumforschung und
Verbraucherpolitik", Zeppelin University, Friedrichshafen



Prof. Dr. Elke Riechling

Lebensmittelchemie & Umwelttoxikologie
Technische Universität Kaiserslautern

Geschäftsführung



Dr. Monika G. Wilhelm

Geschäftsführung

Mitarbeiter

Zu Beginn des Jahres 2016 waren 8 Personen (7 feste Mitarbeiter und 1 Praktikantin) in der Stiftung beschäftigt. Die Praktikantin schied im März 2016 aus. 3 Mitarbeitern wurde aus Gründen der neuen strategischen Ausrichtung sowie von Umstrukturierungen gekündigt. 1 Mitarbeiterin kündigte ihre Stelle. Eine Mitarbeiterin war in Elternzeit. Somit waren im Dezember 2016 2 aktive Mitarbeiter und 1 Mitarbeiterin in Elternzeit verblieben.

Für 2017 sind Neueinstellungen von 1 Projektmanager und 1 Wissenschaftsjournalisten geplant.

