



Dr. Rainer Wild
STIFTUNG

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

Tätigkeitsbericht 2019

Inhalt

Vorwort der Geschäftsführung	4
Veranstaltungen	6
Spitzengespräch	6
2. Spitzengespräch am 26. März 2019	6
Life Science Dialogue Heidelberg (Kamingespräch)	7
17. Kamingespräch am 23. Mai 2019	7
18. Kamingespräch am 26. September 2019	8
Heidelberger Ernährungsforum	9
23. Heidelberger Ernährungsforum am 15. und 16. November 2019.....	9
Weitere Veranstaltungen	11
Internes Sensorikseminar mit Dr. Karolin Höhl am 21. Mai 2019.....	11
Workshop Wissenshunger AG am 25.Mai 2019	11
VDOE Seminar Essen und Identität am 18. und 19. Oktober 2019.....	13
Projekte	14
Masterarbeit und Modellprojekt Rettungskühlschrank (Kooperation Kaufland Dienstleistung GmbH & Co. KG)	14
Masterarbeit „Ärzte und Ernährung“	16
Ernährungsmedizinische Inhalte für das Curriculum des Wahlfachs „Culinary Medicine“ im Studium Humanmedizin	18
Öffentlichkeits- und Netzwerkarbeit	20
Netzwerk und Plattform „Gesund leben, Gesund werden“	20
Publikationen	22
Relaunch und Fortsetzung der Themenpapier-Reihe.....	22
Aussicht 2020: Veröffentlichung Sammelband „Makronährstoffe“	23
Aussicht 2020: Publikation (zweiteilig) „Bitterstoffe“, Kooperation Dr. Karolin Höhl für Zeitschrift „Ernährungsumschau“	24
Vortragstätigkeiten	25
Teilnahme an Tagungen usw. und Öffentlichkeitsarbeit.....	26

Mitgliedschaften der Stiftung	28
Neue Geschäftsführung.....	29
Gremien.....	31
Vorstand.....	31
Kuratorium.....	31

Vorwort der Geschäftsführung

Verheißungsvoll, so endete das Jahr 2019 aus Sicht der Dr. Rainer Wild-Stiftung für gesunde Ernährung. Die Aussichten im Hinblick auf die Satzungsziele schienen mehr als rosig. Nie zuvor war Gesundheit für die Deutschen enger mit der Vorstellung einer erstrebenswerten Lebensführung verbunden als im letzten Jahr. Auch der zweifelhafte Ruf gesunder Ernährung als freudlose Zwangsläufigkeit alter und kranker Menschen, löste sich in diesem Zusammenhang in Wohlgefallen auf. Als wesentliche Stellschraube für die eigene Gesundheit wahrgenommen, durchdrang zuvorderst die gesunde Ernährung das Bewusstsein der deutschen Allgemeinheit und schaffte so den Aufstieg zum „Must Have“ moderner Lebensstile, um die es sich für ein „gutes Leben“ zu bemühen gilt.

Damit zusammenhängend hat sich auch der gesellschaftliche Konsens, was unter gesunder Ernährung zu verstehen ist, gewandelt. Es geht heute nicht mehr nur um die eigene Gesundheit und das Hier und Jetzt, sondern darüber hinaus um die Unversehrtheit des gesamten Planeten, einschließlich der Ökosysteme, der Weltbevölkerung sowie der Tier- und Pflanzenwelt. Damit gewinnt gesunde Ernährung zusätzlich zur individuellen auch planetare und gesellschaftliche Dimensionen. Zugleich wichen zeitliche Grenzen. Das moderne Verständnis richtet den Blick auch auf die Zukunft bzw. die künftigen Generationen. Zwei Schlagworte, „planetare Gesundheit“ und „enkelgerechter Lebensstil“ stehen für die beschriebenen, neuen Normen, an denen sich die gesunde Ernährung in Zukunft auszurichten hat.

Treiber dieses Bewusstseinswandels war vor allem der Klimawandel und andere, zunehmend auch in Deutschland spürbare globale Auswirkungen jahrzehntelanger Industrialisierung sowie westlicher Lebensstile. Die *Hot Topics*, zu denen Arterhalt, CO₂-Bilanz, Lebensmittelverluste, Tierwohl, Wasserverbrauch sowie Verpackung zählen, sorgten dafür, dass die Auffassung von einer gesunden Ernährung immer untrennbarer mit Nachhaltigkeitsaspekten verschmolz. Diesen Prozess beförderten auf gesellschaftlicher Ebene deutsche Schüler*innen. Sie trugen mit den freitäglichen *Schulstreiks für das Klima* heikle Themen wie Fleischkonsum landesweit in fast alle Haushalte und stellten damit auch die bis dato tradierte Esskultur grundlegend in Frage. Die Bewusstseinsweiterung in der Normalbevölkerung fordert nun auch Wissenschaft und Multiplikatoren in einer erheblich weiteren fachlichen Bandbreite als bisher. Längst muss es auch in Fachkreisen um mehr gehen als um die Debatte um Nährstoffe, Sicherheit oder schonende Verarbeitungsprozesse. Bestehende Ernährungsempfehlungen benötigen einen Relaunch.

Hinzukommt ein weiteres Phänomen, dem sich die gesamte Ernährungsbranche zunehmend gegenübergestellt sieht. Die weltweite, digitale Vernetzung ermöglicht heute sämtlichen Teilen der Gesellschaft Zugang zu allerhand Wissen über Ernährung und Gesundheit. Zusammenhängend damit haben sich nicht nur Interessen und Wünsche, sondern auch das Wissen im Hinblick auf Essen und Trinken vermehrt. Doch so positiv das hohe Ernährungsbewusstsein der Deutschen erscheinen mag, so paradox zeigt sich derzeit die Realität. Im Kontext der Multioptionalität einer Überflussgesellschaft wie Deutschland steigt mit der Fülle an Informationen und Ansprüchen auch Überforderung und Ohnmachtsgefühl bei Verbraucher*innen, das sich in einem generellen Misstrauen in alles Essbare widerspiegelt. Einst geschätzte Lebensmittel oder Nährstoffe, wie Fleisch bzw. Zucker werden wie bestimmte Markennamen zu neuzeitlichen Feindbildern erklärt. Landwirtschaft oder Politikern unterstellt man vorausseilend das Schlimmste. Gerade der „raue“ Ton der (Sozialen) Medien befeuert die steigende Kritik an allen Akteuren des Ernährungssystems, egal ob industriell, handwerklich oder ökologisch. Im allgemeinen Getöse um Gesundheit und Ernährung verloren Fachkreise und Wissenschaft tendenziell das Gehör, dann auch das Vertrauen der Deutschen. Immer häufiger beeinträchtigt das auch das Wohlergehen mit Essen und Trinken vieler Menschen, so dass auch hierin künftig Handlungsbedarf seitens Fachkreisen bestehen wird.

Letztlich sind mit dem erfreulichen Bewusstseinswandel also keineswegs alle Ernährungsfragen beantwortet und die deutsche Ernährungsrealität alles andere als problemfrei. Eher bewahrheiten aktuelle Trends und Prognosen die zentralen Satzungsziele der Dr. Rainer Wild-Stiftung dahingehend, dass Gesundheit nicht allein mit Wissen und Ernährungsbewusstsein zu erzwingen ist, sondern dass *ohne* adäquate mehrdimensionale Betrachtung, persönliche Bedürfnisse, Genuss und Selbstvertrauen nicht viel erreicht ist.

Der heutigen Realität begegnet die Dr. Rainer Wild-Stiftung in bewährter Weise mit neutralem Rundumblick und in zukunftsgerichteter, werthaltender Tonalität. Diesen Kurs wird sie im kommenden Jahr weiterverfolgen.

Heidelberg, den 11. Dezember 2020

Veranstaltungen

Spitzengespräch

*Im Spitzengespräch referieren hochrangige Vertreter*innen aus Wissenschaft und Forschung, Lehre und Beratung, Wirtschaft, Medien und Politik zu Themen mit gesellschaftspolitischer Relevanz.*

2. Spitzengespräch am 26. März 2019

„Wie die Wissenschaft aus Baden-Württemberg unsere Zukunft gesünder macht“

Beim 2. Spitzengespräch sprach Theresia Bauer, MdL und Ministerin für Wissenschaft, Forschung und Kunst in Baden-Württemberg, zu den Gästen der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Der Einladung waren rund 80 hochrangige Vertreter*innen von Universitäten, Hochschulen, Verbänden und Wirtschaft wie auch aus den Bereichen Kunst, Medizin und Politik gefolgt.

In ihrer Rede forderte die Ministerin die Gäste dazu auf, die Leistungen von Forschung und Wissenschaft auch in den gängigen Medien präsenster und so deren essenziellen Beitrag zur Lösung aktueller Fragestellungen greifbarer zu machen. Mit dieser Diskussion um eine für Wissenschaft und Lehre existenzielle Frage positionierte sich die Dr. Rainer Wild-Stiftung erneut als Impulsgeber für den interdisziplinären wissenschaftlichen Austausch bezüglich einer gesunden Ernährung.



Foto: Christoph Bastert

Link: <https://mwk.baden-wuerttemberg.de/de/ministerium/ministerin-theresia-bauer>

Life Science Dialogue Heidelberg (Kamingespräch)

*Unter dem Titel Life Science Dialogue Heidelberg führt die Dr. Rainer Wild-Stiftung seit 2010 Kamingespräche durch. Diese behandeln die Zukunft von Medizin, Gesundheit und Ernährung. Eine interdisziplinäre Runde namhafter Expert*innen aus Wissenschaft und Praxis diskutiert mit ganzheitlichem Blick aktuelle wissenschaftliche Entwicklungen, deren Möglichkeiten und Risiken.*

17. Kamingespräch am 23. Mai 2019

Orthorexia nervosa – Wann wird gesunde Ernährung zum Zwang?

Für immer mehr Menschen hat Ernährung eine hohe Bedeutung als Ausdrucksmittel eines bestimmten Lebensstils, vielen dient sie auch als Instrument zur Selbstoptimierung. In diesem Kontext gewinnen seit einigen Jahren selbst verzichtsreiche Ernährungsformen mit strikten Verboten oder Neuauflagen des Fastens für immer mehr Menschen an Attraktivität. Viele der populärsten Ernährungskonzepte haben ihren Ursprung in diätetischen Kostformen, die einst zur Behandlung von Krankheiten bestimmt waren. Den modifizierten Alltagsmodellen folgen hingegen überwiegend Personen, die sich ohne ärztlichen Befund bzw. aus anderen krankheitsbezogenen Gründen beim Essen einschränken, allein, um sich „besser“ oder „gesünder“ zu ernähren. Besonders deutlich wird dieser Trend im Lebensmittelhandel, wo längst eine sehr große Auswahl angereicherter, Ersatz- oder „Frei von“-Lebensmittel zu finden sind. In gleichem Maße wie die Umsätze mehrt sich in Fachkreisen und Öffentlichkeit die Kritik an diesen Entwicklungen. Wo die Grenzen zwischen wünschenswert gesundheitsbewusstem und zwanghaft gesundem Essen im Sinne einer Störung oder Krankheit verlaufen, darüber referierte Dr. rer. nat. Jana Strahler, promovierte Psychologin und Vertretung der Professur für Gesundheitspsychologie und Angewandte Diagnostik an der Bergischen Universität Wuppertal im 17. Kamingespräch der Dr. Rainer Wild-Holding am 23. Mai 2019.



Foto: Christoph Bastert

Link (Dr. rer. nat. Jana Strahler):

<https://www.unigiessen.de/fbz/fb06/psychologie/abt/psychologie/psychotherapie/team/janastrahler>

18. Kamingespräch am 26. September 2019

Mangelernährung – Mehr Aufmerksamkeit für das Zuwenig

Unter Mangelernährung (Malnutrition) wird ein chronifizierter Zustand einer ungenügenden Energie- und/oder Nährstoffversorgung verstanden, einschließlich der daraus resultierenden negativen Folgen für Gesundheit bzw. etwaige Grunderkrankungen. Obwohl viele Studien, selbst in Ländern mit exzellentem Gesundheitssystem wie Deutschland, sowohl die hohe Prävalenz offenlegten als auch die ethische, medizinische und wirtschaftliche Tragweite von Malnutrition abgebildet hatten, sind auch hierzulande Malnutrition und Malnutrisionsrisiko in Kliniken und Senioreneinrichtungen nahezu alltäglich. Die assoziierten Beeinträchtigungen wirken sich negativ auf Lebensqualität, Krankheitshäufigkeit sowie Sterblichkeit aus, woraus auch eine erhebliche ökonomische Mehrbelastung des Gesundheitssystems resultiert. Folglich ist nicht nur aus ethisch-moralischer Sicht dringend Handlungsbedarf angezeigt, sondern, angesichts der fortschreitenden demografischen Entwicklung, auch aus ökonomischen Gründen.

Dass jedoch derzeit die Handlungsmöglichkeiten in Form wissenschaftlicher Leitlinien für Prävention und Therapie längst noch nicht flächendeckend umgesetzt werden/sind, darüber referierte Prof. Dr. med. Christian Sina, Gastroenterologe, Ernährungsmediziner und Direktor des Instituts für Ernährungsmedizin am Universitätsklinikum Lübeck, vor den Teilnehmer*innen des 18. Kamingesprächs. Weiterhin stellte Professor Dr. Sina umfassend die Bandbreite der bekannten negativen Auswirkungen der Mangelernährung in psycho-sozialer, medizinischer und gesundheitsökonomischer Sicht dar und ließ darüber hinaus das Publikum an seinen Erfahrungswerten im Kollegenkreis sowie auf Entscheider-Ebene im Management von Kliniken teilhaben.



Foto: Dr. Rainer Wild-Stiftung:

Link (Prof. Dr. med. Christian Sina):

UKSH - Institut für Ernährungsmedizin

Heidelberger Ernährungsforum

Seit 1993 organisiert die Dr. Rainer Wild-Stiftung regelmäßig das Heidelberger Ernährungsforum. Es richtet sich vor allem an Fachleute und Multiplikatoren und bietet eine Plattform, um ausgewählte Fragen aus dem Themenbereich der Stiftung zu diskutieren. Im Mittelpunkt der Veranstaltungen steht immer auch der interdisziplinäre Dialog. Ausgewählte Foren werden in Form von Tagungsbänden publiziert.

23. Heidelberger Ernährungsforum am 15. und 16. November 2019

Proteine – Zwischen Mangel und Überfluss

Die Stoffklasse der Proteine genießt sowohl in den Medien als auch in der Wissenschaft höchste Aufmerksamkeit. Kein Nährstoff scheint aus Sicht von Verbraucher*innen wichtiger, gesünder oder effektvoller. In Fachkreisen ist die Debatte hingegen weitaus differenzierter und kontroverser. Welche Rolle spielt unsere Kultur, unsere Psyche oder die Historie in der Beurteilung der Proteine? Die Geschichte der Proteinaufnahme beginnt parallel zur Menschheitsgeschichte, und ihre Bedeutung für die Gesellschaft hat seitdem viele Wandlungen erlebt.

Mal war die Ressource knapp, mal im Überfluss verfügbar. Heute leben wir in einer Welt, in welcher Proteinmangel- und Proteinüberfluss koexistieren. Eine ausreichende Zufuhr von Nahrungsprotein ist vor dem Hintergrund des Bedarfs an unentbehrlichen Aminosäuren lebensnotwendig. Im Klinischen Alltag und im Alter kann auch in industrialisierten Gesellschaften die Situation einer Unterversorgung mit Proteinen durch mangelnde Zufuhr oder durch krankheitsbedingte Stoffwechselstörungen auftreten. Darüber hinaus besteht vor dem Hintergrund einer wachsenden Weltbevölkerung die globale Herausforderung, wie man die Population mit diesen essenziellen Nahrungsmitteln versorgen kann. Ist tierisches Protein unter Nachhaltigkeitsaspekten noch zeitgemäß? Welches Potenzial bieten alternative Proteinquellen?

Damit sich die Teilnehmer*innen selbst ein Bild von der Diversität pflanzlicher und tierischer Proteinquellen sowie der daraus entwickelten Produkte machen konnten, bot das Heidelberger Ernährungsforum eine begleitende Ausstellung an. Sieben Poster, die sowohl traditionelle als auch neuartige pflanzliche und tierische Proteinquellen beleuchteten, lieferten den Teilnehmer*innen umfassende Informationen. Ergänzend hierzu gaben proteinreiche Mehle aus Bohnenarten oder Hanf, Würste auf Lupinenbasis, Insektennudeln und Algen-Riegel den Gästen einen unterhaltsamen Einblick in die Vielfalt der am Markt erhältlichen Produkte.

Zur Verkostung standen u.a. Joghurts aus der Milch verschiedener Tierarten, Joghurtalternativen aus Soja oder Lupinenprodukte sowie Quarkersatz auf Mandelbasis bereit.



Fotos: Christoph Bastert

Bereits Wochen vor der Veranstaltung war das Ernährungsforum zum Thema „Proteine – Zwischen Mangel und Überfluss“ ausgebucht. Die knapp 200 Teilnehmer*innen erhielten nicht nur eine Fülle neuer Informationen, sondern erlebten auch lebendige, teilweise kontroverse Diskussionen. Einig war man sich darin, dass noch viele Wissenslücken zu schließen sind und die erfolgreiche Bewältigung aktueller Herausforderungen im Schulterschluss der verschiedenen Disziplinen liegt.

Mit dem 23. Heidelberger Ernährungsforum zum Thema Proteine, findet die im Jahr 2017 begonnene inhaltliche „Trilogie der Makronährstoffe“ einen höchst erfolgreichen Abschluss. Die Veröffentlichung der Tagungsbeiträge wird ebenfalls analog als dreiteiliger Sammelband erfolgen.

Weitere Veranstaltungen

Internes Sensorikseminar mit Dr. Karolin Höhl am 21. Mai 2019

Die Grundlagen des guten Geschmacks

Am 21. Mai veranstaltete die Stiftung ein internes Sensorikseminar unter der Leitung der freiberuflich tätigen Ökotrophologin Dr. Karolin Höhl. Das Seminar bot die Möglichkeit, theoretische Grundlagen der Sensorik aufzufrischen und in zahlreichen praktischen Übungen anzuwenden. So gab ein Geschmackstest von Fruchtyoghurt Aufschluss über die jeweilige persönliche Präferenz, es wurden Abstufungen von Süße, Salzigkeit und Fettigkeit verschiedener Lebensmittel beschrieben sowie ein Riech-Quiz zur Benennung bekannter Alltags- und Küchengerüche durchgeführt.



Foto: Dr. Rainer Wild-Stiftung

Link (Dr. Karolin Höhl, Römerberg):

<https://www.karolinhoehl.de>

Workshop Wissenshunger AG am 25. Mai 2019

Die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung für gesunde Ernährung ist von Interdisziplinarität geprägt, weshalb es dem Team ein großes Anliegen war, den studentischen Arbeitskreis Wissenshunger in das Stiftungs-Netzwerk aufzunehmen und ihnen als Ansprechpartner zur Verfügung zu stehen.

In diesem Zusammenhang organisierte das Team der Dr. Rainer Wild-Stiftung im Frühsommer 2019 einen Workshop für die Studierenden der Arbeitsgruppe im Rahmen ihres nationalen Arbeitswochenendes. Wissenshunger ist ein Projekt der Bundesvertretung der Medizin-studierenden in Deutschland e.V. (bvmd), welches im Wintersemester 2016/17 gegründet wurde und im Bereich Public Health angesiedelt ist.

Im Rahmen ihres Projektes halten die Studierenden Schulbesuche in weiterführenden Schulen ab, bei denen sie mit den Schüler*innen ernährungsrelevante Themen erarbeiten und das Gelernte im Anschluss mit einem selbst zubereiteten, gesunden Frühstück in die Praxis umsetzen. Darüber hinaus versucht der Arbeitskreis auch angehenden Ärztinnen und Ärzten das Thema Ernährung zu vermitteln und organisiert dementsprechende Vorträge.

Ebenso setzt sich Wissenshunger dafür ein, Prävention und Ernährung in die medizinischen Curricula der Hochschulen zu integrieren. Dr. Silke Lichtenstein, setzte mit ihrem Vortrag zum Thema Prävention im Setting Schule einen entscheidenden Impuls für den weiteren Seminarverlauf.



Foto: AG Wissenshunger

Link (Wissenshunger): <https://www.bvmd.de/unsere-arbeit/projekte/wissenshunger/>

Wissenshunger Ortsgruppe: <https://www.fsmed-hd.de/fachschaft/arbeitskreise/wissenshunger/>

Für die Dr. Rainer Wild-Stiftung machte die Kooperation die doppelt wichtige Rolle der Stiftung deutlich: einerseits als Vermittlerin zwischen Wissenschaft und Praxis, andererseits als Förderin der interdisziplinären Zusammenarbeit von Akteuren im Gesundheitswesen, allen voran (angehenden) Expert*innen, idealerweise bereits während der Ausbildung.

Kooperation: AG Wissenshunger Ortsgruppe Heidelberg, Leitung Felix Teufel,
Standorte medizinische Fachschaften bundesweit

VDOE Seminar Essen und Identität am 18. und 19. Oktober 2019

Im Herbst 2019 fand das jährlich stattfindende Kooperationsseminar des Berufsverbandes Oecotrophologie e.V. (VDOE) und der Dr. Rainer Wild-Stiftung im Conference Center der Dr. Rainer Wild Holding statt. Im Rahmen des Seminars führte die Referentin, Dr. Ute Zocher, die Teilnehmer*innen in die sogenannte Biografiearbeit ein, die in der modernen Methodik der Ernährungsberatung und -therapie ein wichtiges Instrument darstellt.

Die Essbiografie des Menschen umfasst sämtliche Erfahrungen, die eine Person im Laufe des Lebens mit Essen und Trinken sammelt, insbesondere einschließlich der an diese Erlebnisse geknüpften Emotionen. Da sich diese, bewusst oder unbewusst, letztlich auf jede Handlung im Zusammenhang mit Essen und Trinken auswirken, hat sich die Biografiearbeit als anerkanntes Tool in Ernährungsberatung und -therapie etabliert. Das Seminar gab in verschiedenen Theorie- und Praxismodulen einen Einblick in die Bedeutung und Anwendung der Biografiearbeit in Klinik und Praxis. Darüber hinaus erarbeitete die Seminarleiterin mit den Teilnehmer*innen das für die Umsetzung im Beratungsalltag notwendige umfassende Verständnis für soziokulturelle Einflussfaktoren auf die individuellen Essgewohnheiten. Das Seminar richtete sich exklusiv an Mitglieder des Kooperationspartners VDOE e.V..

Das jährlich wiederkehrende Angebot schließt an das 20. Heidelberger Ernährungsforum im Jahr 2016 zum Thema Essbiografie an. Der zugehörige Tagungsband gehört aktuell zu den meist verkauften Publikationen der Dr. Rainer Wild-Stiftung, wie auch das Seminar zu den beliebtesten Seminaren des Berufsverbandes zählt.

Kooperation:

Dr. Ute Zocher, Heidelberg

Berufsverband Oecotrophologie e.V. (VDOE), Berlin/Bonn

Link (Berufsverband Oecotrophologie e.V.): <https://www.vdoe.de/>

Projekte

Bei den dargestellten Forschungsprojekten handelt es sich um eigene Studien der Dr. Rainer Wild-Stiftung, die als experimentelle Abschlussarbeiten im Rahmen des Masterstudiengangs von Mitarbeiterinnen der Stiftung angefertigt wurden. In Fragestellung und Bearbeitung der Studienprojekte spiegelt sich die satzungsgemäße Zielsetzung der Dr. Rainer Wild-Stiftung wider, indem beide Masterthesen jeweils mehrere relevante Wissenschaftsdisziplinen tangieren. Auf diese Weise generieren die Ergebnisse jeweils wichtige Impulse für die Entwicklung umfassender Lösungsansätze zur Bewältigung aktueller Herausforderungen.

Masterarbeit und Modellprojekt Rettungskühlschrank

(Kooperation Kaufland Dienstleistung GmbH & Co. KG)

Jana Dreyer, Dr. Eleonore A. Heil (Arbeitsgruppe Ernährungsökologie)

Justus-Liebig-Universität Gießen

Das am 8. Oktober 2018 unter dem Motto „Lebensmittelretter gesucht“ gestartete Modellprojekt der Dr. Rainer Wild-Stiftung und der Kaufland Dienstleistung GmbH & Co. KG wurde erfolgreich abgeschlossen. Ziel des Modells des „Rettungskühlschranks“ war die Reduktion der erheblichen Mengen vermeidbarer Lebensmittelabfälle, die laut wissenschaftlicher Schätzungen in deutschen Haushalten täglich anfallen. Das Studienprojekt richtete sich primär an einen der wichtigsten Akteure in der Wertschöpfungskette der Ressource Lebensmittel, an den Lebensmitteleinzelhandel. Das Studiendesign sah vor, dass in einem ausgewählten Modell-Supermarkt diejenigen Lebensmittel zur kostenlosen Mitnahme angeboten werden, die der Supermarkt aus Gründen der zeitlichen Nähe zum Ablauf der Mindesthaltbarkeit nicht mehr verkaufen würde. Die Ziele der Evaluierungsstudie zum „Rettungskühlschrank“ waren auf Verbraucher*innen fokussiert.

Erhoben wurden u.a. Problemsensibilisierung und beobachtetes Verhalten.

Die Erfassungsphase fand unmittelbar am Point of Sale, einer Filiale der Einzelhandelskette Kaufland in Heidelberg Pfaffengrund, statt.

Die Präsentation der wegen ablaufender Haltbarkeit oder anderen Mängeln abgeschriebenen Lebensmittel zur kostenlosen Mitnahme erfolgte über einen attraktiv gestalteten „Rettungskühlschrank“ im Nachkassenbereich des Geschäfts. In die Erhebung flossen sowohl Daten über Menge und Art der durch Kund*innen entnommenen Waren wie auch Angaben, die

ausgewählte Kund*innen bezüglich Lebensmittelverlusten in privaten Haushalten und ihrer eigenen Gewohnheiten machten. Die Auswertung zeigte, dass die für Kund*innen attraktiv gestaltete Gratisabgabe von nicht mehr zum Verkauf geeigneten Lebensmitteln mittels eines „Rettungskühlschranks“ durchaus ein erfolgsversprechendes Modell sein kann, um Verbraucher*innen, aber auch Akteur*innen der Lebensmittelwirtschaft für die Thematik nachhaltig zu sensibilisieren und so letztlich zum Hauptziel, der Reduktion von Lebensmittelverlusten in privaten Haushalten, beizutragen vermag. Das Modell „Rettungskühlschrank“ erfährt auch zwei Jahre nach Durchführung immer noch Aufmerksamkeit. 2019 konnten die Ergebnisse bei einer studentischen Tagung sowie einer größeren Fachtagung vorgestellt werden.



Foto: Dr. Rainer Wild-Stiftung

Fazit und Stiftungsziele:

Die Projekt-Kooperation mit der Corporate-Social-Responsibility-Abteilung der Kaufland Dienstleistung GmbH & Co. KG war aufgrund des engen Austauschs zwischen der Stiftung und Kaufland durch ein hohes Maß an interdisziplinärer Zusammenarbeit geprägt. Die wissenschaftliche Bearbeitung der aktuellen Fragestellung erfüllte den Auftrag der Stiftung, innovative Modelle zur Förderung der gesunden Ernährung zu entwickeln, zu der nach modernem Verständnis auch die Ziele für eine Nachhaltige Entwicklung gehören. Die Präsentation in Fachkreisen wie auch eine für 2020 vorbereitete Publikation der Ergebnisse dienen in erster Linie der Förderung des interdisziplinären wissenschaftlichen Austauschs. Bis zur Weitergabe des „Rettungskühlschranks“ an eine gemeinnützige Organisation verblieb der Kühlschrank in der Projekt-Filiale in Heidelberg Pfaffengrund und wurde über den sechswöchigen Erhebungszeitraum hinweg genutzt.

Literatur: Dreyer, Jana: Chancen und Nutzen des Modellprojektes „Rettungskühlschrank“, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 2019

Link: <https://www.uni-giessen.de/fbz/fb09/institute/VKE/nutr-ecol>

Masterarbeit „Ärzte und Ernährung“

Jana Steindl, Dr. Eleonore A. Heil (Arbeitsgruppe Ernährungs-ökologie) Justus-Liebig-Universität Gießen

In ihrer zentralen Rolle als Ansprechpartner*innen für gesundheits- bzw. krankheitsbezogene Belange stellen Ärztinnen und Ärzten für ihre Patienten Schlüsselpersonen dar, denen bei Bedarf auch die Zuständigkeit für Ernährungsprävention und -intervention unterliegt. Aufgrund von Hinweisen auf Zusammenhänge zwischen der Einstellung von Ärztinnen und Ärzten gegenüber Ernährung und dem Einfluss auf die Behandlung wurden im Rahmen der Studie die Einstellungen von Ärztinnen und Ärzten zu Ernährung untersucht. Auf der Grundlage gewonnener Ergebnisse können beispielsweise spezifische Aus- und Weiterbildungskonzepte für Ärztinnen und Ärzte entwickelt werden.

Im Erhebungszeitraum April und Mai 2019 wurden in Heidelberg zehn Expert*inneninterviews mit Ärztinnen und Ärzten diverser Fachgebiete sowie eine strukturierte Gruppendiskussion mit fünf Studierenden der Humanmedizin durchgeführt. Die Audiodateien der Expert*inneninterviews wurden transkribiert und mittels einer strukturierenden Inhaltsanalyse untersucht. Die Auswertung der Daten aus der Diskussionsgruppe erfolgte mithilfe einer Zusammenfassung der zentralen Diskussionsaspekte. Die Einstellungen zu sowie der Umgang mit Ernährung im Arzt-Patienten-Gespräch unter den Befragten erwiesen sich erwartungsgemäß sehr inhomogen. Teils benannten die Interviewten Ernährung als einen wichtigen Bestandteil in der Behandlung, der sich aus diversen Gründen jedoch nicht immer berücksichtigen ließe. Andere Teilnehmer*innen wiederum äußerten sich Ernährung im Behandlungskontext gegenüber ablehnend und sahen keine Notwendigkeit für das Ansprechen von Ernährungsaspekten bei ihren Patient*innen. Erfahrungen der Teilnehmenden mit Ernährung in Aus- und Weiterbildung gab es in unterschiedlichem Ausmaß. In den Aussagen der Teilnehmenden war jedoch zusammen genommen ein deutlicher Bedarf einer grundlegenden Integration von Ernährungsinhalten in das Studium der Humanmedizin zu erkennen.

Die Expert*inneninterviews und die Fokusgruppendiskussion lieferten einen detaillierten Eindruck der Einstellung zu Ernährung im Patient*innen-Gespräch aus der Perspektive von (angehenden) Ärztinnen und Ärzten. Die Ergebnisse können Grundlage für weiterführende Untersuchungen zur Entstehung sowie zu Möglichkeiten einer positiv modulierenden Einflussnahme diesbezüglich sein.

Fazit und Stiftungsziele:

Die wissenschaftliche Bearbeitung einer für die medizinische Versorgung der Allgemeinbevölkerung relevanten Fragestellung erfüllt den wissenschaftlichen Anspruch der Stiftung. Die qualitativ erhobenen Studiendaten geben Auskunft über individuelle Einstellungen von Ärztinnen und Ärzten gegenüber Ernährung und zu deren Umgang mit Ernährungsaspekten in der Behandlung von Patient*innen. Die Ergebnisse können als entscheidendes Detailwissen Anhaltspunkte für weitergehende Studien sein, auch könnten daraus künftig Schnittstellen zu bereits bestehenden Projekten der Stiftung hergestellt (z.B. Culinary Medicine) oder auch neue, eigene Studiendesigns entwickelt werden.

Durch die Funktion als Schlüsselpersonen sind Ärztinnen und Ärzte wichtige Akteure sowohl für multiprofessionelle Zusammenarbeit als auch für die interdisziplinäre Wissenschaft. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung erfüllt daher mit der Studie gleich zwei ihrer Aufträge. Einerseits schafft die Studie Wissen bezüglich zweier wichtiger Stellschrauben, die letztlich für die Gesundheitsversorgung der in Deutschland lebenden Bevölkerung entscheidend sind, das zudem für das Zusammenwirken der verschiedenen Disziplinen in Wissenschaft und Praxis Nutzen bringt. Daher greift die Arbeit eine Fragestellung auf, die die Stiftungsarbeit bereits seit Gründungszeiten beschäftigt (1. HEF: „Ärzte und Ernährung“, 1993). Die qualitative Erhebung der persönlichen Standpunkte von Ärztinnen und Ärzten geben mehr als 25 Jahre später aktualisierte Einblicke in ein Thema, das auch heute noch große Relevanz besitzt.

Literatur: Steindl, Jana: Ernährung in der Behandlungspraxis von Ärzten – Einstellungen und Wahrnehmungen im beruflichen Kontext, Heidelberg, 2019

Link: <https://www.uni-giessen.de/fbz/fb09/institute/VKE/nutr-ecol>

Ernährungsmedizinische Inhalte für das Curriculum des Wahlfachs „Culinary Medicine“ im Studium Humanmedizin

Kooperation Universitätsmedizin Göttingen CookUOS e.V.

Aktuell fehlen an fast allen Universitäten Deutschlands ernährungsbezogene Inhalte im Medizinstudium, was sich gravierend und messbar negativ auf die ärztliche Versorgung von Patientinnen und Patienten auswirkt. Zur Findung eines Lösungsansatzes für diesen Mangel beteiligte sich die Dr. Rainer Wild-Stiftung an der Entwicklung des Curriculums für das Wahlfach Culinary Medicine an der Georg-August-Universität Göttingen. Das Fach soll dort im Rahmen des Studiums der Humanmedizin ab Sommersemester 2020 vom Institut für Ernährungspsychologie unter Leitung von PD Dr. med. Thomas Ellrott und in Kooperation mit CookUOS e.V. eingeführt werden. Im Rahmen der Lehrveranstaltungen werden zum einen die Grundlagen klinischer Ernährung vermittelt, zum anderen erwerben die Studierenden in praktischen Kochkursen und anhand attraktiver Rezepte Einblicke in Lebensmittelkunde und Zubereitungstechniken. Grundlage des Curriculums für das Fach Culinary Medicine ist das Ende 2019 vorgestellte und für Ernährungsmedizin und Diätetik richtungsweisende *Konsensuspapier Leitfragen Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP)*, in dessen Erarbeitung Dr. Silke Lichtenstein involviert gewesen ist. Ziel des Fachs ist es, dass sich die eigenen Erfahrungen angehender Ärztinnen und Ärzte positiv auf die Beratung und Behandlung von Patientinnen und Patienten im späteren Berufsalltag auswirken.



Die Entwicklung des Curriculums Culinary Medicine wird vom Institut für Ernährungspsychologie, Universitätsmedizin Georg-August-Universität Göttingen, sowie von

Uwe Neumann (CookUOS e.V., Osnabrück) geleitet und durch die Dr. Rainer Wild-Stiftung unterstützt.

Der Arbeitsgruppe gehörten Dr. Silke Lichtenstein, Jana Dreyer, Jana Steindl (alle Dr. Rainer Wild-Stiftung), Birgit Ellrott (Cook-and-taste-it, Göttingen), Laura Antonia Drösch und Louisa Schonebeck (beide Universitätsmedizin Göttingen).

Das Stiftungsteam hat seine interdisziplinäre Expertise bezüglich Ernährungsmedizin, Diätetik, Verpflegungsmanagement und Studiengangkonzeption für die ernährungsmedizinischen Lerninhalte des Curriculums eingebracht und hat die Rezeptentwicklung operativ unterstützt.

Fazit und Stiftungsziele:

Das Projekt-Team aus Ärztin/Arzt und Studierenden der Humanmedizin, einem Pädagogen und Ernährungswissenschaftler*innen erfüllt den interdisziplinären Ansatz der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Auch die Zielgruppe des Bildungsangebots, angehende Ärztinnen und Ärzte, erfüllt sowohl den interdisziplinären Anspruch als auch die an Multiplikatoren gerichtete Zielsetzung der Stiftung. Ferner wird das Projekt dem wissenschaftlichen Anspruch der Stiftungsarbeit gerecht.

Kooperation: Universitätsmedizin Göttingen, Institut für Ernährungspsychologie
CookOUS e.V., Osnabrück

Links: <http://www.ernaehrungspsychologie.org/>
<https://www.cookuos-ev.de/culinary-medicine>

Öffentlichkeits- und Netzwerkarbeit

Netzwerk und Plattform „Gesund leben, Gesund werden“

Im Mai 2019 ersuchte eine neu gegründete Arbeitsgruppe die Dr. Rainer Wild-Stiftung um eine Beteiligung an einem Projekt, das der Verbesserung der Gesundheitsversorgung der Stadt Heidelberg und des Rhein-Neckar-Kreises dienen sollte. Mit der Fokussierung eines ökonomischen und gesellschaftlichen Krankheitsbildes, des Diabetes mellitus (besonders Typ 2), wählten die Initiatoren, u.a. Professor Siegel (St. Josefs Krankenhaus Heidelberg) und Susanne Hering (Stadt Heidelberg, Amt für Gesundheitsförderung und Sport), ein besonders dringliches und dadurch auch politisch stark wahrgenommenes Thema als zentrales Hauptziel des Projekts. Es folgten ein initialer Workshop, bei dem die Dr. Rainer Wild-Stiftung als Gastgeberin fungierte und sich darüber hinaus inhaltlich umfassend sowohl in Fragen zur Gesundheitsförderung beziehungsweise Prävention im Allgemeinen, als auch zur Ernährung im Speziellen einbrachte.

Daraus entstand der Plan, ein regionales Netzwerk zu entwickeln, das sämtliche relevante und schon vorhandene Akteure an Zielpersonen, die Bürger*innen der Region, vermitteln soll. Es richtet sich zunächst gleichsam an Gesunde wie auch an Personen mit Risikofaktoren oder bereits Erkrankte, einschließlich deren Angehörige. Die zweite Zielgruppe stellen sämtliche für die Gesundheit relevanten Berufsgruppen, öffentliche und private Organisationen beziehungsweise Anbieter dar. Die Innovation ist dabei der Konzeptgedanke, eine digitale, bidirektional orientierte Plattform zu erstellen, die regionale Anbieter in Form einer „Landkarte“ an Bürger vermittelt und hier explizit nicht klassisch krankheitsbezogen vorgeht (Womit Risikofaktoren vermindern?), sondern auch alle Akteure darstellt, die die Gesundheit nach salutogenetischem Verständnis (Was stärkt Gesunderhaltung?) fördern.

Ergänzend soll zudem eine Homepage leicht verständliches, jedoch fundiertes und glaubwürdiges Wissen an Bürger, aber auch an die interdisziplinären Akteure selbst vermitteln. Im Dezember 2019 hat die Dr. Rainer Wild-Stiftung, vertreten durch Dr. Silke Lichtenstein, mit Susanne Hering, Amt für Sport und Gesundheitsförderung, und Ralph Fülöp, Sportkreis Heidelberg e.V., ein Exposé zum Projekt erarbeitet, das im Verlauf nunmehr den Namen „Gesund leben, Gesund bleiben in Heidelberg“ verliehen bekam.

Im Frühjahr 2020 soll auf dieser Grundlage aus der gesamten Gruppe heraus ein Businessplan erstellt werden.

Fazit und Stiftungsziele:

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung positioniert sich mit der aktiven inhaltlichen und organisatorischen Mitarbeit als fachlich kompetente, regionale Partnerin, die kraft ihrer jahrzehntelangen Förderarbeit den erforderlichen multidimensionalen Blickwinkel besitzt, um interdisziplinär relevante Fragestellungen wissenschaftlich adäquat zu bearbeiten. Nicht zuletzt ermöglicht das Projekt dem noch jungen Stiftungsteam auch, als tatkräftiger und verlässlicher Partner für örtliche beziehungsweise regionale, private und öffentliche Akteure mit sämtlichen vorhandenen Kompetenzen, fachübergreifend Position zu beziehen.

Publikationen

Relaunch und Fortsetzung der Themenpapier-Reihe

15. April 2008 Ausgabe 1 - 2008
http://www.gesunde-ernaehrung.org



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Fakten, Trends und Meinungen

Gesunde Ernährung interdisziplinär aufbereitet

Was gut tut, muss nicht schaden
Gesundheit ist mehr als das Fehlen von Krankheit
Einfluss von Freude und Genuss auf unsere Gesundheit
Genuss, Lust und Sucht - der feine Unterschied
Genuss und Schuldgefühle
Ist Genuss ein Muss?
Zusammenfassung ????????



Genuss, Schuldgefühle und Gesundheit

Was gut tut, muss nicht schaden

Wir leben im Fitness- und Gesundheitszeitalter. Erkennbar ist bereits ein eigenes Moralsystem, das rund um die Gesundheit geschaffen wurde: Rauchen, Alkohol, keine Bewegung – all diese Dinge gelten als „unnatürlich“. Auch vor der Ernährung macht diese Tendenz nicht halt. Täglich hören wir, zu viel an Körpergewicht schade unserer Gesundheit; wir essen zu süß und zu fett. Dass eine „schlechte“ Ernährung die Gesundheit nicht fördert, ist erwiesen. Doch ist Gesundheit nicht vielleicht mehr als das Fehlen krankmachender Faktoren?

Wiele gesundheitsfördernde Kampagnen stellen auch den Genuss in Frage – Folge sind häufig Schuldgefühle.

¹ Wir gehen hier vor allem von psychosozialen Stressoren aus, da in den Industrienationen die Gefährdung durch physikalische und biochemische Stressoren wie Waffengewalt oder Gifte etc. von geringer Bedeutung ist.

Müssen wir also zukünftig auf das Stück Torte verzichten? Oder sollten wir nicht auch mal fragen, „Was tut mir gut“ anstatt „Was schadet mir?“

Gesundheit ist mehr als das Fehlen von Krankheit

Im biomedizinischen Krankheits- und Präventionsmodell wird Gesundheit definiert als das Fehlen von Krankheiten – es gilt die dichotome Trennung in gesund und krank. Indem psychische und physische Stressoren eliminiert werden, sollen Krankheiten verhindert und Schmerzzustände lindert werden.

Nun ist es aber so, dass Stressoren ausgeschaltet werden können, ihre eigenen Leben und der Welt, von dieser Grundhaltung hängt es laut Antonovsky ab, wie gut Menschen in der Lage sind vorhandene Ressourcen zum Erhalt ihrer Gesundheit und ihres Wohlbefindens zu nutzen. Je ausgeprägter das Kohärenzgefühl

krank und die Bemühungen um Gesundheit sind dauerhaft. Die Salutogenese will Stressoren nicht einfach ausschalten, sondern lehrt, mit ihnen umzugehen – „in Harmonie“ mit ihnen zu leben. Sie fragt nicht danach, was uns krank macht, sondern danach, was uns gesund hält. Den zentralen Aspekt des salutogenetischen Modells bildet das sogenannte Kohärenzgefühl: Ausgangspunkt ist die Annahme, dass der Gesundheits- bzw. Krankheitszustand eines Menschen – sieht man von Faktoren wie Krieg oder schlechten hygienischen Bedingungen –

Relaunch 2019

23. April 2008 Ausgabe 1 - 2008

Fakten, Trends und Meinungen

Gesunde Ernährung interdisziplinär aufbereitet



Dr. Rainer Wild STIFTUNG
Stiftung für gesunde Ernährung

Wie viel Genuss tut gut?

Dr. Gess Schönberger, Nicole Schmitt

Inhalt

- Gesundheit ist mehr als das Fehlen von Krankheit
- Einfluss von Freude und Genuss auf unsere Gesundheit
- Genuss, Lust und Sucht - der feine Unterschied
- Genuss mit Schuldgefühlen
- Ist Genuss ein Muss?
- Genießen erlaubt!



Wir leben im Fitness- und Gesundheitszeitalter. Erkennbar ist bereits ein eigenes Moralsystem, das rund um die Gesundheit geschaffen wurde. Rauchen, Alkohol, keine Bewegung – all diese Dinge gelten als „unnatürlich“. Auch vor der Ernährung macht diese Tendenz nicht halt. Täglich hören wir, zu viel an Körpergewicht schade unserer Gesundheit; wir essen zu süß und zu fett. Dass eine „schlechte“ Ernährung die Gesundheit nicht fördert, ist erwiesen. Doch ist Gesundheit nicht vielleicht mehr als das Fehlen krankmachender Faktoren?

Viele gesundheitsfördernde Kampagnen stellen auch den Genuss in Frage – Folge sind häufig Schuldgefühle. Müssen wir also zukünftig auf das Stück Torte verzichten? Oder sollten wir nicht auch mal fragen „Was tut mir gut“ anstatt „Was schadet mir?“

Gesundheit ist mehr als das Fehlen von Krankheit

Im biomedizinischen Krankheits- und Präventionsmodell wird Gesundheit definiert als das Fehlen von Krankheiten – es gilt die dichotome Trennung in gesund und krank. Indem psychische und physische Stressoren eliminiert werden, sollen Krankheiten verhindert und Schmerzzustände gelindert werden.

¹ Wir gehen hier vor allem von psychosozialen Stressoren aus, da in den Industrienationen die Gefährdung durch physikalische und biochemische Stressoren wie Waffengewalt oder Gifte etc. von geringer Bedeutung ist.

Aaron Antonovsky (1923-1994) entwickelt wurde [1]. In der Salutogenese sind alle Menschen mehr oder weniger gesund bzw. mehr oder weniger krank und der Kampf in Richtung Gesundheit ist ein permanenter. Die Salutogenese will Stressoren nicht einfach eliminieren, sondern lehrt, mit ihnen umzugehen – „in Harmonie“ mit ihnen zu leben. Sie fragt nicht danach, was uns krank macht, sondern danach, was uns gesund hält. Den zentralen Aspekt des salutogenetischen Modells bildet das sogenannte Kohärenzgefühl: Ausgangspunkt ist die Annahme, dass der Gesundheits- bzw. Krankheitszustand eines Menschen – sieht man von Faktoren wie Krieg oder schlechten hygienischen Bedingungen ab – maßgeblich durch eine individuelle, psychologische Einflussgröße bestimmt wird, nämlich durch seine Grundhaltung gegenüber dem eigenen Leben und der Welt. Von dieser Grundhaltung hängt es laut Antonovsky ab, wie gut Menschen in der Lage sind, vorhandene Ressourcen zum Erhalt ihrer Gesundheit und ihres Wohlbefindens zu nutzen. Je ausgeprägter das Kohärenzgefühl einer Person ist, umso gesünder ist sie und umso leichter fällt es ihr, Stressoren zu bewältigen.

Für die Gesundheit ist es deshalb wichtig, Widerstandsressourcen zu stärken und Stressoren zu erkennen. Mehr noch – eine reine Eliminierung der Risikofaktoren, wie beispielsweise eine Ernährungsumstellung mit dem Ziel einer Gewichtsreduktion – kann auch kontraproduktive Folgen haben, nämlich dann, wenn dabei Schuldgefühle steigen und Genuss und Freude am Essen verschwinden. Denn Essen hat immer auch psychische und soziale Bedeutungen, die direkt Einfluss auf die Widerstandsressourcen und somit auf das Wohlbefinden haben können. [2]

© Dr. Rainer Wild-Stiftung 2020 Seite 1

Im Zuge der Vereinheitlichung des Corporate Designs entstand der Wunsch, die seit 2008 veröffentlichten Themenpapiere der Dr. Rainer Wild-Stiftung in modernem Design neu aufzulegen. Dies wurde intern Ende 2019 umgesetzt. Das Layout wird für neue Themenpapiere übernommen.

Aussicht 2020: Veröffentlichung Sammelband „Makronährstoffe“

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung veröffentlicht seit mehr als 15 Jahren im Nachgang zu den Heidelberger Ernährungsforen hochwertige Tagungsbände, in denen jeweils die zentralen Botschaften ausgewählter Beiträge festgehalten werden. Die stetige Nachfrage der bisher erschienenen Bände in der D-A-CH-Region über die Jahre hinweg bestätigt das Erfolgskonzept. Bislang sind die Publikationen alle als Einzelbände unter dem Titel des jeweiligen Heidelberger Ernährungsforums erschienen.

Der Erfolg der 2017 begonnenen und 2019 mit dem Thema Proteine abgeschlossenen Themen-Trilogie zu den drei Makronährstoffen hat das Stiftungsteam dazu bewogen, vom gewohnten, inhaltlich in sich geschlossenen Konzept abzuweichen. Im Nachgang der letzten Veranstaltung reifte der Plan, die Inhalte aller drei Heidelberger Ernährungsforen in einem Sammelband nochmals gebündelt zusammenfassend zu beleuchten. Den Sammel-Tagungsband Makronährstoffe wird die Dr. Rainer Wild-Stiftung mit Unterstützung von mpm Fachmedien unter Leitung von Dr. Udo Maid-Kohnert (Umsetzung) und dem Umschau Zeitschriftenverlag (Vertrieb) verwirklichen. Die Veröffentlichung des Sammel-Tagungsbandes ist für Anfang 2021 geplant



Fotos: ©Adobe Stock/popup; ©Adobe Stock/akvafoto2012

Aussicht 2020: Publikation (zweiteilig) „Bitterstoffe“, Kooperation Dr. Karolin Höhl für Zeitschrift „Ernährungsumschau“

Das Feld der Sensorik ist als wissenschaftlicher Gegenstand seit jeher in der Stiftungshistorie verwurzelt. Eine gleichermaßen sensorisch wie auch ernährungspräventiv interessante Substanzklasse stellen sogenannte Bitterstoffe dar, die in zahlreichen Lebens- und Genussmitteln wie Artischocken oder Kaffee vorkommen. Beide Beispiele lassen erahnen, dass Bitterstoffe in Lebensmitteln auch deren soziale und kulinarische Bedeutung prägen, auch dieser Aspekt verspricht eine spannende wissenschaftliche Auseinandersetzung.

Als Autorin konnte die Dr. Rainer Wild-Stiftung die namhafte Sensorik-Expertin Dr. Karolin Höhl dafür gewinnen, in ihrem Auftrag einen Übersichtsartikel für das Fachmedium *Ernährungsumschau* zu verfassen. Dr. Höhl beschäftigt sich seit vielen Jahren mit der sensorischen Beforschung von Bitterstoffen und verfügt darüber hinaus über ein umfassendes, fachübergreifendes Verständnis für die vielschichtige Verknüpfung von Geschmacksvorlieben und gesundheitlichen Aspekten im Kontext der Esskultur.

In Kooperation mit der Dr. Rainer Wild-Stiftung entstand noch vor Weihnachten 2019 der fertige Erstentwurf eines nunmehr zweiteiligen Zeitschriftenbeitrages, der im Frühjahr 2020 erscheinen wird.

Vortragstätigkeiten

- 23. September 2019:
„Rettungskühlschrank – Verbraucher sind für Lebensmittelverschwendung sensibilisiert“,
(Jana Dreyer) Postervortrag im Rahmen des Hauswirtschaftskongress 2019 in Berlin
- 11. Oktober 2019:
„Special Gemeinschaftsgastronomie – Aktuelle Aspekte und Visionen“ (Dr. Silke Lichtenstein) Vortrag im Rahmen des S & F-Forums in Fürstfeldbruck
- 24. Oktober 2019:
„Modellprojekt Rettungskühlschrank – Verbrauchersensibilität am Point of Sale“ (Jana Dreyer) Vortrag im Rahmen der Future of Food Tagung 2019 der Hochschule Anhalt in Bernburg
- 24. Oktober 2019:
„Die Esskultur als Teil der Unternehmenskultur“ (Dr. Silke Lichtenstein) im Rahmen des Informationsabends für Entscheider *„Gutes und gesundes Essen am Arbeitsplatz“* der Industrie- und Handelskammer und des Ministeriums für Ländlichen Raum in Stuttgart
- 14. November 2019:
Grußworte (Dr. Silke Lichtenstein) für den Festabend zur Eröffnung des Akademischen Jahres der Pädagogischen Hochschule in Heidelberg

Teilnahme an Tagungen usw. und Öffentlichkeitsarbeit

Datum	Veranstaltung, Ort – Teilnehmende
15. 02. 2019	Biofach, Nürnberg <i>Lisa Christofzik, Jana Dreyer, Jana Steindl</i>
20. 02. 2010	JPI HDHL Konferenz, Brüssel <i>Jana Dreyer</i>
27. 02.–01. 03. 2019	Hidden Hunger Kongress, Hohenheim <i>Jana Dreyer</i>
19.–21. 03. 2019	DGE Kongress, Gießen <i>Jana Steindl</i>
25. 03. 2019	Eröffnung Landeszentrum für Ernährung, Schwäbisch Gmünd <i>Lisa Christofzik, Jana Dreyer</i>
10. 04. 2019	Mitgliederversammlung 5 am Tag e.V., Düsseldorf <i>Lisa Christofzik</i>
02.–04. 05. 2019	VDD Kongress, Wolfsburg (Messebeteiligung) <i>Dr. Silke Lichtenstein, Jana Dreyer, Jana Steindl</i>
16. 05. 2019	Mitgliederversammlung Plattform Ernährung und Bewegung (peb), Berlin <i>Dr. Silke Lichtenstein</i>
16.–18. 05. 2019	Dreiländertagung Ernährung 2019, Bregenz <i>Lisa Christofzik, Jana Dreyer, Jana Steindl</i>
27. 06. 2019	Nestlé Stakeholderworkshop, Frankfurt <i>Jana Dreyer, Jana Steindl</i>
27.–28. 06. 2019	Bayerische Ernährungstage, München <i>Lisa Christofzik</i>
03. 07. 2019	Kinderernährung aktuell, Stuttgart (Messebeteiligung) <i>Lisa Christofzik, Jana Dreyer, Jana Steindl</i>
03.–05. 09. 2019	Bonner Ernährungstage, Bonn (Messebeteiligung) <i>Dr. Silke Lichtenstein, Jana Dreyer, Jana Steindl</i>
13.–15. 09. 2019	VFED Kongress, Aachen (Messebeteiligung) <i>Dr. Silke Lichtenstein, Lisa Christofzik</i>

19.–21. 09. 2019	Deutsche Adipositas Gesellschaft Kongress, Kiel <i>Dr. Silke Lichtenstein, Jana Steindl</i>
23.–24. 09. 2019	Hauswirtschaftskongress, Berlin <i>Dr. Silke Lichtenstein, Jana Dreyer</i>
10.–12. 10. 2019	S & F Forum, Fürstfeldbruck <i>Dr. Silke Lichtenstein</i>
24. 10. 2019	Future of Food Tagung der Hochschule Anhalt, Bernburg <i>Jana Dreyer</i>
25. 10. 2019	Ernährungsumschau Tagung, Frankfurt (Messebeteiligung) <i>Dr. Silke Lichtenstein, Lisa Christofzik, Jana Dreyer, Jana Steindl</i>
4. 11. 2019	Das Mindesthaltbarkeitsdatum – Ein Ansatz zur Lebensmittelrettung? Auftaktveranstaltung des Ministeriums für Ländlichen Raum Stuttgart, Landesvertretung Baden-Württemberg, Berlin <i>Dr. Silke Lichtenstein</i>
28. 11. 2019	8. Kommunale Gesundheitskonferenz, Lobbach <i>Dr. Silke Lichtenstein, Jana Dreyer, Jana Steindl</i>

Mitgliedschaften der Stiftung

Bundesverband Deutscher Stiftungen, Berlin

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), Bonn

Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM), Berlin

Deutsche Adipositas-Gesellschaft, Martinsried

EssKultNet, Köln

Informationsdienst Wissenschaft e.V. (idw), Bayreuth

Plattform Ernährung und Bewegung (peb), Berlin

Verband der Diätaassistenten (VDD), Essen

Verband für Ernährung und Diätetik e.V. (VFED), Aachen

Verband der Oecotrophologen (VDOe), Bonn

Verband für unabhängige Gesundheitsberatung e.V. (UGB), Wetttenberg

5 am Tag e.V., Mannheim

Neue Geschäftsführung



Foto: Christoph Bastert

Zum 1. Juli übernahm die Diplom-Ökotrophologin und Gastronomie-Betriebswirtin Dr. Silke Lichtenstein die Geschäftsführung sowie die wissenschaftliche Leitung der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Lichtenstein, die ihre Karriere einst am Universitätsklinikum Heidelberg startete und zuletzt freiberuflich tätig war, stimmt mit der Ausrichtung der Stiftung aufs Beste überein.

Die 48-Jährige verdankt der Dr. Rainer Wild-Stiftung, deren Arbeit sie über 15 Jahre lang mit großem Interesse verfolgt hat, nach eigener Aussage viele ihrer beruflichen Fortschritte. Geprägt vom Stiftungs-Gedanken, die umfassende, wissenschaftliche Auseinandersetzung auf Multiplikatoren-Ebene mit den Themen Ernährung und Gesundheit zu fördern, setzt sie sich mit ihrem engagierten Team, bereits in den ersten Monaten mit ganzer Kraft für die Ziele der Dr. Rainer Wild-Stiftung ein. Mit ihrer neuen Position kehrte Dr. Silke Lichtenstein erfreut in die Stadt zurück, in der sie viele Jahre lebte und in der sie 2012 promoviert wurde.

Dr. Silke Lichtenstein, die 2019 bereits zum zweiten Mal in den Vorstand des Berufsverbands Oecotrophologie e.V. (VDOE) gewählt wurde, ist eine geschätzte Expertin bei internationalen Tagungen und politischen Institutionen. Mit Gastdozenturen an der Universität Hohenheim, der Pädagogischen und an weiteren Hochschulen und in unterschiedlichen Fachrichtungen ist sie darüber hinaus nah an der Forschung und am wissenschaftlichen Nachwuchs. Bei all diesen Aufgaben stehen für sie stets wissenschaftliche Erkenntnisse und die Freude am Essen und Trinken im Vordergrund.

„Mit ihrem enormen Wissen im Bereich Ernährung, ihrem beachtlichen Netzwerk und ihrer Leidenschaft für Kulinarik ist Frau Dr. Lichtenstein die ideale Besetzung, um die Stiftung in die Zukunft zu führen“, so der Stifter Prof. Dr. Rainer Wild.

Als Grundlage zur Umsetzung der künftigen, strategischen Ausrichtung, gelang es ihr im ersten Halbjahr, zunächst die zwei kurzfristigen Ziele zu erreichen. Erstens nach innen vollständige Geschlossenheit im neu formierten Team herzustellen und die Satzungsziele vollständig zu verinnerlichen. Zweitens galt es dann, diese gemeinsam als Dr. Rainer Wild-Stiftung, authentisch und überzeugend nach außen zu tragen.

In vorbereitenden Strategiemeetings und regelmäßigen fachbezogenen Diskussionsmeetings reflektierte das Stiftungsteam die Satzungsziele und Interessen der Zielgruppen, stets im Kontext des aktuellen wissenschaftlichen Geschehens.

Bei allem behält Dr. Silke Lichtenstein stets den bewährten Kurs der Dr. Rainer Wild-Stiftung im Blick, die in dieser Gangart über viele Jahre geschaffene Arbeit der Stiftung fortzuführen und besuchte mit den Mitarbeiterinnen im Herbst 2019 die entscheidenden Veranstaltungen der Ernährungsbranche. Mit den gemeinsamen Auftritten in Fachkreisen gelang es dem jungen Team der Dr. Rainer Wild-Stiftung, die künftige Ausrichtung zu demonstrieren: Das Bewährte zu erhalten und weiterzuverfolgen sowie sich an den richtigen Stellen neu auszurichten.

Gremien

Vorstand

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

Kuratorium

- **Prof. Dr. Lucia Reisch (Kuratoriumsvorsitzende),**
Departement of Management, Society and Communication an der Copenhagen Business School; Gastprofessur „Konsumforschung und Verbraucherpolitik“ an der Zeppelin Universität in Friedrichshafen
- **Prof. Dr. Gunther Hirschfelder,**
Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur an der Universität Regensburg
- **Prof. Dr. Dr. Anna Maria Reichlmayr-Lais,**
Beauftragte für das Wissenschaftszentrum Weihenstephan und die Hochschulmedizin an der Technischen Universität München
- **Prof. Dr. Elke Richling,**
Lebensmittelchemie und Umwelttoxikologie an der Technischen Universität Kaiserslautern
- **Magister Hanni Rützler,**
futurefoodstudio Hanni Rützler, Wien