



Dr. Rainer Wild  
STIFTUNG

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

**Tätigkeitsbericht 2020**

# Inhalt

<b>Vorwort der Geschäftsführung</b> .....	4
<b>Veranstaltungen</b> .....	9
Tischgespräche: Die Gesichter und Themen der Stiftung.....	9
Heidelberger Ernährungsforum.....	12
<b>Kooperation</b> .....	15
<b>Projekte</b> .....	17
Förderung der Entwicklung und Evaluation des Moduls „Culinary Medicine“ für den Studiengang Humanmedizin.....	17
Förderung Studienvorhaben „Nachhaltiger Lebensmittelkonsum, digitale Landwirtschaft und Verpackung“.....	17
Förderung der BzgA-Initiative GUT DRAUF – Ernährung-Entspannung - Bewegung für Kinder und Jugendliche.....	18
<b>Öffentlichkeits- und Netzwerkarbeit</b> .....	19
Medienspiegel der Dr. Rainer Wild-Stiftung.....	19
Vortragstätigkeiten.....	19
<b>Präsenz bei Veranstaltungen</b> .....	20
<b>Publikationen</b> .....	23
Essay: Auswirkungen Covid-19-Pandemie auf Ernährung, Essgewohnheiten und Nahrungskonsum (in press).....	24
<b>Wissenschaftsförderung</b> .....	26
Deutschlandstipendium.....	26
Studentisches Projekt Wissenshunger .....	26

Mitgliedschaften der Stiftung.....	27
Gremien.....	28
Vorstand .....	28
Kuratorium .....	28

# Vorwort der Geschäftsführung

## Die Stiftung

Sachlich über die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung im Jahr 2020 zu berichten, fällt schwer. Die Höhe, zwischen denen die emotionalen Amplituden nach oben und unten oszillierten, war groß. Immer wieder sorgten die sich verstetigenden Ausfälle, Absagen und sonstigen Rückschläge unterjährig dafür, dass auch Krisenpläne erneut verworfen, neu aufgesetzt und dann unter großem zeitlichem Druck realisiert werden mussten. Zuvor waren die Aussichten für das Team der Dr. Rainer Wild-Stiftung auf das neue Jahr bestens - bis der Ausbruch der Pandemie in Deutschland die Zeitrechnung in ein „Altes“ und „Neues Normal“ einteilte. Beflügelt von einem Strategie-Workshop im Januar, in dem die Dr. Rainer Wild-Stiftung ihre strategische Ausrichtung für die nächsten Jahre neu austarierte, startete das Team der Dr. Rainer Wild-Stiftung in die neue Dekade. Es herrschte allgemeine Aufbruchsstimmung, die im Team augenzwinkernd als „New Roaring Twenties“ gehandelt wurde.

Der Plan für die beiden ersten Quartale 2020 lag schon seit Ende 2019 fertig zur Umsetzung in der Schublade. Als Highlights stachen ein fertiger Plan für die Verleihung des 13. Dr. Rainer Wild-Preises in Berlin hervor und mit dem Sammel-Tagungsband zu den letzten drei Heidelberger Ernährungsforen befand sich eine Neuerscheinung in der Zielgeraden. Nicht zuletzt sollten die beiden Referentinnen des Stiftungsteams auf dem 57. Wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (e.V.) in Jena ihren wissenschaftlichen Arbeiten vorstellen. Zu alledem kam es bekanntermaßen nicht. Schon der erste Lockdown machte schnell klar, dass es in der Dr. Rainer Wild-Stiftung kein „weiter wie bisher“ geben kann. Weder die Veranstaltungen noch beispielsweise die Projekte in Kooperation mit Hochschulen ließen sich realisieren. Mit dem eisernen Willen, keinen Stillstand entstehen zu lassen, machte sich das Team an die Arbeit. Flugs wurden die strategischen Segel des Jahres neu gesetzt. Mit dem Kurs auf Digitalisierung lag der Fokus jetzt auf digitalen Kommunikationswegen bzw. Events und Publikationen, die sich in der Klausur der Homeoffices vielleicht sogar besser realisieren lassen. Am Ende wurden die Kraftanstrengungen durch reiche Erträge belohnt: Das Team hat die Pandemie gesund überstanden, es konnte seiner Arbeit, die gerade in Notzeiten gefragt war, nutzenstiftend nachgehen und sich maßgeblich weiterentwickeln.

## **Gesunde Ernährung**

Um die gesunde Ernährung sah es zu Beginn des Jahres nicht ganz so gut bestellt aus, zumindest was die allgemeine Stimmungslage angeht. Einerseits hatte es die Jahrzehnte lang so stark vermisste Bewusstheit für die Bedeutung gesunder Ernährung in den Mainstream geschafft. Gesundheit und Ernährung führten in den Wunschlisten der meisten Deutschen für ein gutes Leben - und das keineswegs zulasten des Genusses, so wie es aus Sicht der Fachgesellschaft auch sein sollte. Des Weiteren zeichneten sich immer höhere und komplexere Qualitätsansprüche beim Lebensmitteleinkauf ab, für die deutsche Verbrauchende auch öfter sehr viel höhere Preise – sprichwörtlich- in Kauf nahmen als in den letzten Jahren noch. Nicht nur die Produkte und deren Zutatenlisten, sondern auch Herkunft, Produktionsbedingungen für Umwelt, Mensch und Tier interessierten zunehmend. Zudem wurden Verpackung und Transportwege zu Kaufmotiven – oder eben zum Gegenteil. Im Zuge aller dieser Entwicklungen wurde der Lebensmittelkonsum mehr und mehr zu politischen Handlungen, mit denen Verbrauchende Überzeugungen, Ziele und Werthaltungen verwirklichen, und dadurch, im positiven Sinne, „Spuren“ in den Sortimenten der Ernährungswirtschaft samt Gastronomie hinterlassen. Die Produktpalette gesundheitsorientierter Produkte wurde kreativer und reichhaltiger wie etwa das unüberschaubare Angebot pflanzlicher Ersatzprodukte oder alkoholfreier Getränke ohne Zuckerzusatz. Dazu hatten maßgeblich im Internet verfügbares (Fach-)Wissen, aber vor allem die Sozialen Medien und immer leistungsstärkere Endgeräte beigetragen. Sie autorisierte Verbrauchende dazu, sich in Echtzeit Informationen anzueignen und durch Interaktion untereinander oder mit Akteuren am Markt Einfluss auf die gesamte Ernährungswirtschaft zu nehmen. Dem Gebot der Kundenorientierung folgend, veränderten sich auch dadurch Marketingstrategien, Vertriebs- und Kommunikationswege. Im Zuge dessen fanden die Produkte kleiner Food-Start-ups Einzug in die Regale der Marktführer und mithilfe von Apps der Hersteller oder Handelsunternehmen können direkt am Verkaufsort Informationen über Lebensmittel abgerufen und –last but not least – frei nach persönlicher Meinung bewertet werden. Objektiv verleihen die vielen Möglichkeiten der direkten Einflussnahme Kundinnen und Kunden heute mehr Marktmacht denn je. Und sie werden auch selbstbewusst genutzt – zumindest für den Moment. Doch die defizitorientierte Wahrnehmung in der Öffentlichkeit spricht eine andere Sprache, wozu vor allem die Medien ihren Betrag leisten. Die Erfolgsformel ist einfach: Ernährungsthemen betreffen und interessieren Alle. Am besten fangen negative Nachrichten, und pauschalisierte Einzelaspekte funktionieren besonders gut.

Es liegt in der Natur des Totalphänomens Ernährung, dass isoliert betrachtete Sachverhalte nicht vollständig zu belegen und stattdessen umso leichter zu widerlegen sind. Das hält Debatten in Endlosschleife aufrecht, aber auch ein Gefühl, es in Sachen gesunder Ernährung nie wirklich richtig machen zu können. In der öffentlichen Diskussion wimmelt es nur so von Skandalen und Negativbotschaften, bei denen sehr oft implizit, das Bild des einem unüberschaubar gewordenen Markt und diversen Akteuren schutzlos ausgelieferten Verbrauchenden mitschwingt. Während das hohe Engagement und die (positive) Einflussnahme von Verbrauchenden, die längst eine Transformation der Märkte, Vertriebs- und Produktionsbedingungen angestoßen haben, gänzlich unbeachtet bleibt. Und damit auch der - respektive Selbstwirksamkeit - positiv verstärkende Effekt auf die Selbstwahrnehmung der Verbrauchenden,

Möglichweise so vorangetrieben, schlich sich zum großen allgemeinen Interesse an gesunder Ernährung ein ungueter Unterton ein. Es verstetigte sich eine gefühlte Rollenaufteilung in „Gut“ (Verbrauchende) und „Böse“ (Ernährungswirtschaft), die in dieser Ausprägung der heutigen Realität nur bedingt entspricht. Die so erzeugte Stimmung sorgte bald dafür, dass der allgemeine Hype um gesunde Ernährung mehr und mehr auch von Verunsicherung und Besorgnis geprägt war. Bisweilen zeigte sich auch Resignation, insbesondere in den sozial benachteiligten Gruppen. Viele Verbrauchende wendeten sich ab, mitunter auch von Wissenschaft und Fachgesellschaften, um sich in ihren Lebenswelten oder Communities in den Sozialen Medien ihre eigenen Meinungen zu suchen. Vielleicht auch, weil dort die positiven Botschaften über Ernährung überwiegen.

An diesem Punkt befand sich Anfang 2020 der öffentliche Diskurs um die „richtige“ Ernährung. In einem Stadium, das sich zwischen Alarmismus mit extremen Positionen, Selbstinszenierung mit „gefühlten“ Wahrheiten, aber auch Überforderung hin- und her bewegte. Das Paradox: In einer Zeit eines grenzenlosen Nahrungsangebotes und wachsender Verfügbarkeit hoher Qualitätsstufen und Transparenz, machten sich im Winter 2019/20 mehr Verbrauchende Sorgen im Hinblick auf ihre Ernährung denn je. So kam es, dass gesunde Ernährung es nicht nur auf die vorderen Ränge eines lebenswerten Daseins geschafft hatte, sondern ungesunde Ernährung parallel dazu auch die Hitliste der am meisten aus gesundheitlicher Sicht gefürchteten Bedrohungen. Nicht zuletzt führten auch diese Mechanismen im Kontext der steigenden ökonomischen Belastung des Gesundheitswesens wie auch der Klimakrise, sowie die/ und der daraus resultierenden Sorge um die Ernährung dazu, dass sich 2020 Ernährung von der Privatsache zum Politikum wandelte.

## **Die Multiplikatoren**

Auch in Fachkreisen sorgte die Digitalisierung für Machtverschiebungen. Wissen blieb nicht mehr länger der Wissenschaft vorbehalten, vor allem im World Wide Web wimmelt es von Wissen und Erfahrungswerten unzähliger Laienexpert\*innen. Irritiert mussten Expertenkreise hinnehmen, dass die hart erarbeitete wissenschaftliche Reputation nicht mehr selbstverständlich die Deutungshoheit in der Öffentlichkeit beinhaltete. Über Meinungseinfluss entschied nun mehr und mehr das Gesetz des (Laut-)Stärkeren, das aus den Sozialen Medien mehr und mehr in alle Lebensbereiche hinausdiffundierte. In der allgemeinen Diskussion hatten, so schien es, diejenigen das sagen, die das höchste Ausmaß an Medienpräsenz, Likes und Follower\*innen vorzuweisen hatten.

Fast unbemerkt ließ das eine wachsende Gesamtheit an Gruppen mit völlig anderen Bedarfs- oder Bedürfnislagen außen vor, beispielsweise Betagte oder Menschen internationaler Kulturkreise, die völlig andere Haltungen zur Ernährung einnehmen, als der Mainstream es diktiert. Deren teils diametral anderen Positionen in Bezug auf Gesundheit bzw. Ernährung tauchten allenfalls in Statistiken der Marktforschung und Verkaufszahlen auf. Im allgemeinen „Getöse“ um Ernährung blieben sie aber immer öfter ungehört. Auch das mag dazu beigetragen haben, dass sich an den Aufwärtstrends der ernährungsabhängigen Krankheit zumindest bei Erwachsenen nichts geändert hat.

## **Die Pandemie**

Mitten in diese höchst polarisierte, emotional aufgeladene Stimmung hinein brach die Covid-19-Pandemie. Anfangs entlud sich das allgemein übliche Gepolter noch in Form des spöttischen Fingerzeigs auf die vermeintlich dummen, egoistischen „Anderen“, die Konserven, Mehl und Hefe „hamsterten“. Als sich jedoch mit fortschreitender Pandemie auch Angst und existenzielle Sorgen verbreiteten, wurde der Spott schnell leiser. Erst recht dann, als erste Befragungen die kausale Sachlage, die Nachfrageverschiebung aus dem Groß- in den Einzelhandel, offenlegten. Vielerorts trat an Stelle des Gegeneinanders in der Ernährung ein heilsames Miteinander. Selbstgekochtes, Lebensmitteleinkauf und To-Go-Menüs vom Wirt/der Wirtin um die Ecke ermöglichten im vollständigen Stillstand des gesellschaftlichen Lebens die Erfüllung grundlegendsten menschlicher Bedürfnisse: Das Selbstkochen am heimischen Herd gab die Selbstkontrolle zurück, nicht nur über die verlorene Tagesstruktur. Mit Einkäufen für besonders Gefährdete kam nachbarschaftliche Solidarität und gegenseitige Anteilnahme zum Ausdruck. Der To-Go-Einkauf

beim Lieblingsrestaurant, dem man ´zig „schöne Abende“ zu verdanken hatte, sicherte dem Wirt/der Wirtin nicht nur das Überleben, es erlaubte auch die Herzlichkeit zurückzugeben, die man sonst selbst durch Gastfreundschaft erfuhr. Im Hinblick auf das hohe Ernährungsbewusstsein war zu befürchten, dass angesichts der reell gewordenen Gefahr durch das CoV-19-Virus die vermeintlichen „Luxusthemen“ rund um Ernährung wie Regionalität oder Tierwohl fortan wieder ihre hohe Aufmerksamkeit verlören. Das Gegenteil trat ein. Bis zum Ende des Jahres zeichnete sich ersten Untersuchungen zufolge ein regelrechter Schub in Bezug auf Bewusstheit um Gesundheit und Ernährung in der Krise ab.

Damit blieb am Ende eines bewegten, verlustreichen Jahres zumindest eines: Eine noch bessere Prognose bezüglich der Trendwende hin zum hohen, allgemeinen Bewusstsein für gesunde Ernährung. Samt der gelebten Erfahrung, dass Essen und Trinken mehr ist als Nährwerte oder Inhaltsstoffe, sondern vielfältigste Potenziale in Hinblick auf die individuellen Bedürfnisse und das soziale Zusammenleben besitzt. Zusammen mit diesem wertvollen Erfahrungsschatz böte das hohe Ernährungsbewusstsein geradezu ideale Voraussetzungen für einen Wandel hin zu einer genussvollen *und* gesund erhaltenden „Neuen“ Esskultur in Deutschland.

Faire, für Mensch, Tier und Planet gesunde Lebenswelten sind zu gestalten und für all das braucht es zuvorderst Einigkeit und zielgerichtete Entschlossenheit unter allen Akteuren, die sich mit Ernährung befassen bzw. die Teil des Ernährungssystems sind. Fair heißt auch, Verbrauchende zu ermutigen, sie in eigenen Werthaltungen zu bestärken und zu eigenverantwortlichen Entscheidungen anzuleiten.

Dr. Silke Lichtenstein



# Veranstaltungen

## Tischgespräche: Die Gesichter und Themen der Stiftung

*Ganz im Sinne der drei leitenden Merkmale wissenschaftlich, interdisziplinär, unabhängig, die die operative Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung auszeichnen, wurde das digitale Format der Tischgespräche aus der Taufe gehoben. Sie verfolgten zwei Ziele. Den Dialog zwischen den Akteuren der Themenfelder Gesundheit und Ernährung trotz Pandemie aufrecht zu erhalten. Daneben sollte das Profil der Stiftung, ihre Philosophie und ihre strategische Ausrichtung erlebbar werden. Daher standen die Referentinnen der Dr. Rainer Wild-Stiftung mit ihren jeweiligen fachlichen Schwerpunkten im Vordergrund. Im Austausch mit Geschäftsführung, einem Expertenpanel und im Schnitt rund 100 bis 120 Gästen aus Deutschland und den Nachbarländern per Video und Chat, wollten die Tischgespräche die Fachwelt auch mit den Köpfen der Dr. Rainer Wild-Stiftung und deren Kompetenzen bekannt machen.*

### 1. Tischgespräch „An apple a day: Ernährung als Teil der ärztlichen Behandlung“

Den Anfang der neu konzipierten Online-Reihe machte Jana Steindl. Bei der Premiere am 08. Juli 2020 stellte sie ihre Studie vor, die sie während ihres Praktikums in der Dr. Rainer Wild-Stiftung im Sommer 2019 durchführte und deren Daten sie in ihrer Masterarbeit an der Justus-Liebig-Universität Gießen verarbeitete. Darin unternahm sie den ambitionierten Versuch, die Einstellungen und Wahrnehmungen von Ärztinnen und Ärzten gegenüber Ernährung im Kontext von Klinik und Praxis genauer unter die Lupe zu nehmen. In Interviews generierte sie Informationen darüber, ob und in welchem Umfang Ernährung im Zuge der ärztlichen Beratung oder Behandlung zum Tragen kommt. Im Vortrag präsentierte Steindl differenzierte Einblicke in die sehr inhomogenen, persönlichen Haltungen gegenüber Ernährung bei den Befragten. Auch konnte sie zeigen, dass sich diese Einstellungen auf die ärztliche Beratung bzw. Behandlung niederschlugen.

Aus der Diskussion im Expertenpanel ergaben sich zweierlei Handlungsbedarfe. Zum einen, dass Ernährung dringend und adäquat in der ärztlichen Aus- und Weiterbildung zu implementieren ist, was derzeit nicht der Fall ist. Zweitens bemängelten die Experten, vor allem aber die Teilnehmenden die immer noch unzureichende Zusammenarbeit von Medizin und Ernährungsfachkräften.

Zwar zeigten die Best Practice-Beispiele aus dem Plenum, wie erfolgreiche Umsetzung interdisziplinärer Zusammenarbeit gelingen kann, gibt es hier noch ungenutzte Synergien.

Literatur: Steindl, Jana (2020) **Einstellungen und Wahrnehmungen von Ärzten bezüglich Ernährung im Arzt-Patienten-Gespräch**. Proceedings of the German Nutrition Society, Abstractband zum 57. Wissenschaftlichen Kongress, S. 8

## 2. Tischgespräch „Foodwaste - Verbrauchersensibilität und Chancen am Point of Sale (Modellprojekt Rettungskühlschrank)“

Im zweiten Tischgespräch am 22. Juli 2020 stellte Jana Dreyer ihr Modellprojekt „Rettungskühlschrank“ vor. Das Modell entwickelte Dreyer in Anlehnung an evaluierte Sharing-Konzepte und eigens für ihre Studie und evaluierte es in Kooperation mit einer Heidelberger Filiale einer Einzelhandelskette. Dreyer verarbeitete ihre Studie ebenfalls in ihrer Masterarbeit an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Sie untersuchte darin, ob ein ansprechendes, als „Rettungskühlschrank“ marken-ähnlich gestaltetes Kühlgerät, das im Nach-Kassenbereich einer Supermarkt-Filiale platziert und aus dem Lebensmittel mit leichten Mängeln oder ablaufendem Mindesthaltbarkeitsdatum kostenlos mitgenommen werden konnten, die Problem-Sensibilisierung für vermeidbare Lebensmittelverluste von Verbrauchenden beeinflussen kann. In den Fokus ihrer Untersuchung stellte Dreyer außerdem die Wertschätzung von Verbrauchenden für Lebensmittel, die sie mithilfe der Antworten aus Interviews differenziert abbilden konnte.

In der Diskussion mit Expertenpanel und Publikum bestätigte sich die hohe Relevanz des Themas, wie auch die Vielzahl der Facetten und Fragen, die Verbrauchende dazu haben, von denen (noch) ein Großteil unbeantwortet blieb. Im Hinblick auf die Sensibilisierung waren sich Dreyer und das Panel einig, dass Hersteller, verarbeitende Betriebe und Handel seit Langem und in hohem Maße für das Problem vermeidbare Lebensmittelverluste sensibilisiert sind, weswegen in diesen Abschnitten der Wertschöpfungskette schon länger wirksame Maßnahmen zur Reduktion und Vorbeugung implementiert sind. Ganz anders noch auf Seiten der Verbrauchenden: Hier mangelt es noch erheblich an wissenschaftlichen Kenntnissen, daher fokussierte sich die Diskussion auch schnell auf diesen Handlungsbedarf. Über die Hürden, die Verbrauchende daran hindern, ihre (messbare) Motivation Lebensmittelverluste zu vermeiden, auch in die Tat umzusetzen, gibt es kaum Daten.

Des Weiteren existiert weder ein Überblick über bestehende Maßnahmen, noch über deren Quantität bzw. Qualität im Hinblick auf Wirksamkeit. Nicht zuletzt fehlen auch adäquate Bildungsansätze für Kita, Schule aber evaluierte, spezifische, ressourcenorientierte Maßnahmen für verschiedene Zielgruppen und Settings der Verbrauchendenberatung.

Literatur: Dreyer, Jana (2020) **Modellprojekt Rettungskühlschrank – Untersuchung zur Verbraucher-Sensibilität für Lebensmittelverschwendung**. Proceedings of the German Nutrition Society, Abstractband zum 57. Wissenschaftlichen Kongress, S. 42

### 3. Tischgespräch „Mind the gap - Lebensmittel zwischen Preiswert und Mehrwert“

Am 29. Juli 2020 machte Lisa Christofzik im dritten und letzten Tischgespräch die „Wunsch-Wirklichkeitslücke“ zum Thema ihres Impulses. Der Begriff umschreibt das Dilemma, in das Verbrauchende - hin- und hergerissen zwischen gesellschaftlichen oder eigenen Werten - beim Lebensmitteleinkauf andere Entscheidungen treffen, als es ihre diesbezüglich geäußerten Motive vermuten lassen. Als Ausgangspunkt der Überlegungen sollte die sogenannte Preissensibilität dienen, die generell als Hauptursache für „wünschewidriges“ Konsumverhalten postuliert wird. Ihrem Plenum vermittelte Christofzik ökonomische Grundlagen der Kosten- und Preiskalkulation, die mit der Erzeugung von Lebensmitteln anfallen bzw. die letztlich in Summe über den Verkaufspreis bestimmen.

Im Dialog mit Expertenpanel und Teilnehmenden bestätigte sich, dass „die“ Verbrauchenden genauso vielfältig sind, wie auch Wertvorstellungen und Kaufmotive bzw. –barrieren. Einig war sich das Plenum letztlich, dass sich die Wertschätzung seitens Verbrauchenden im Konsum höherpreisiger Produkte dann erst zeigen kann, wenn sie darin exakt die Vorstellungen von Mehrwerten erkennen können, auf die sie persönlich wertlegen. Die erörterten Best Practice Beispiele bestätigten die grundsätzliche Machbarkeit. Als Voraussetzung für ein Fortkommen erwies sich eine neutrale bzw. wertfreie Auseinandersetzung mit Wünschen und Hürden von Verbrauchenden. Nicht zuletzt mahnte das Panel die mangelnde Verfügbarkeit von wertigen Waren sowie von verständlichen Informationen an.

## Heidelberger Ernährungsforum

*Seit 1993 organisiert die Dr. Rainer Wild-Stiftung regelmäßig das Heidelberger Ernährungsforum, das sich vornehmlich an Wissenschaftler, Wirtschaft, Politik und andere Multiplikatoren richtet. Es bietet eine Plattform, um ausgewählte Fragen aus dem Themenbereich der Stiftung zu diskutieren. Im Mittelpunkt der Veranstaltungen steht immer der interdisziplinäre Dialog aus diversen Perspektiven. Die Beiträge ausgewählter Heidelberger Ernährungsforen werden in Form von Tagungsbänden publiziert und so der gesamten Fachwelt verfügbar gemacht.*

### 24. Heidelberger Ernährungsforum am 14. und 15. November 2020

***Food Well-Being - aufs Ganze sehen. Vom Wunsch zur Wirklichkeit.***

Im bewegten Jahr 2020 fiel mit Food Well-Being die Wahl des Themas auf einen ambitionierten Ansatz aus der Verhaltensökonomik. Das mehrdimensionale Modell unternimmt den Versuch, dem etablierten, überwiegend biomedizinisch geprägten Verständnis von Ernährungsgesundheit, ein holistisches Konzept des Wohlergehens mit Essen und Trinken gegenüberzustellen. Mit dem Ziel, einen Paradigmenwechsel anzustoßen, bildet Food Well-Being die umfassende, durch individuelle Biografien geprägte Beziehung des Menschen zu Essen und Trinken ab, samt der individuellen Ernährungsumgebung.

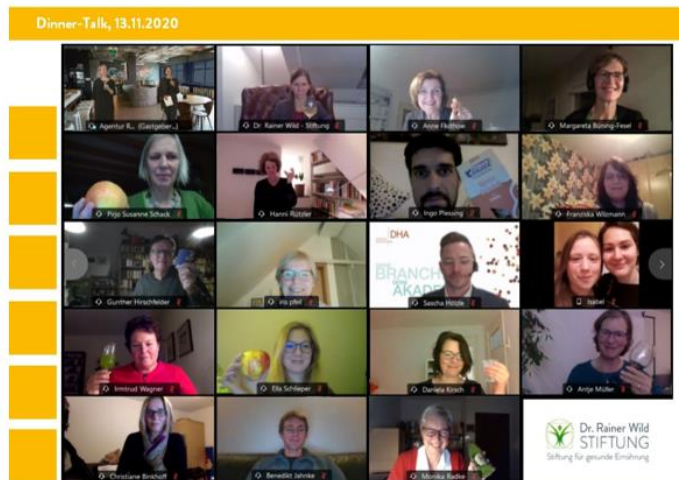
Hauptziele des 24. Heidelberger Ernährungsforums waren es, den Diskurs über aktuelle, schon viel diskutierte Fragestellungen der Ernährung, im Spiegel einer neuen und gewagt komplexen Perspektive aus der Verhaltensökonomie zu betrachten. Die Auseinandersetzung mit Food Well-Being sollte mithilfe eines in Ernährungskreisen noch wenig bekannten Ansatzes, neue Impulse setzen und so erst im Publikum und schließlich in den verschiedenen Fachdisziplinen und Wirkungskreisen neue Gedankengänge „out of the box“ anstoßen.

Neben der Leitfrage, ob das theoretische Konstrukt Food Well-Being, das auch bereits in Ernährungskreisen etablierte Ansätze wie Food Literacy oder Nudging verinnerlicht, sich dazu eignen kann, bislang unbeantwortete Fragen rund um das Ernährungsverhalten wissenschaftlich zu bearbeiten. Das kulinarische Get-together am Abend stand im Pandemiejahr ganz unter dem Einfluss der sich im Herbst erneut zuspitzenden Lage. Daher ersetzten im Dinner-Talk zwei Dialoge mit Vertretern aus Gastronomie und Gastgewerbe-Ausbildung das feine Büffet zum Ausklang.

Im Vorfeld konnte eine Genussbox mit ausgewählten Delikatessen bezogen werden, mit der es sich die Teilnehmenden in einer virtuellen Tischgemeinschaft, begleitend zum live-Gespräch über Esskultur, Genuss und soziale Funktionen von Essen, gemütlich machen konnten.

Ausgangspunkt des Forumskonzepts war die Parallele zum Leitbild der Dr. Rainer Wild-Stiftung für gesunde Ernährung: Mit einem veränderlichen und vom Individuum ausgehenden Verständnis, dessen Ernährungshandeln unter Einfluss der sechs Ws der Ernährung ablaufen, stimmt das Modell Food Well-Being mit dem interdisziplinären, wissenschaftlichen Ansatz der Stiftungsarbeit überein.

Letztlich wurde den insgesamt 315 aktiv Teilnehmenden deutlich, dass Food Well-Being mit vielen bereits anerkannten Sichtweisen und Methoden im umfassenden Verständnis von Gesundheit übereinstimmt, das aber nicht durchweg etabliert ist. Als größte Herausforderungen in diesem Prozess stellten sich Vielfalt von Lebensstilen und die diversen, sozio-kulturell geprägten Verständnisse von Gesundheit oder gesunder Ernährung der Gesellschaft, aber auch in Fachkreisen heraus. Auf Seiten der Verbrauchenden erschweren erstens die Masse des ungefilterten und größtenteils nicht qualitätsgesicherten Wissens sowie die stetig wachsende Multioptionalität ihr Handeln. Vielen fällt es immer schwerer, Kaufentscheidungen zu treffen, die den eigenen und erst recht den immer höheren gesellschaftlichen Ansprüchen bezüglich richtigem bzw. gesundem Essen gerecht werden. Für alle, die beruflich mit dem Thema Essen und Trinken befasst sind, ergibt sich daraus erstens einmal mehr die Notwendigkeit, Ernährung in ihrer Komplexität anzuerkennen. Zweitens gilt es - ganz im holistischen Sinne von Food Well-Being – nicht um „die“ einzige Formel zu ringen, sondern im interdisziplinären Miteinander vielfältige Hilfestellungen für das Food Well-Being vieler verschiedener Gruppen zu entwickeln.



Fotos: Dr. Rainer Wild-Stiftung



# Kooperation

## HaBiFo Jahrestagung (21./22. Februar 2020) Essen in der Schule – Essalltag als Bildungschance

Ernährung und Essen kommt im schulischen Alltag weitaus mehr Bedeutungen zu, als nur die Versorgung mit leckeren und qualitativ hochwertigen Speisen und Getränken. Mit diesem Anliegen beschäftigten sich über 150 Expert\*innen und Studierenden, die aus dem gesamten Bundesgebiet, aus Österreich und der Schweiz am 21. und 22. Februar 2020 im Conference Center der Dr. Rainer Wild Holding zusammenkamen. Eingeladen hatte der fachdidaktische Verband „Haushalt in Bildung und Forschung e.V.“ (HaBiFo), der seine Jahrestagung 2020 mit dem Titel „Essen im Lern- und Lebensort Schule – Chancen und Herausforderungen für die Fachdidaktik“ gemeinsam mit den Kooperationspartnerinnen, der Pädagogischen Hochschule Heidelberg und der Dr. Rainer Wild-Stiftung ausrichtete.

Mit mehrdimensionalem Blick auf die Gestaltung von Essen in der Schule als gelebte bzw. informelle Ernährungs- und Verbraucherbildung, widmete sich die Tagungsgesellschaft der Bestandsaufnahme und Positionsbestimmung zum Essen in der Schule aus fachdidaktischer Perspektive. In der wissenschaftlichen Auseinandersetzung mit dem Essalltag an Schulen wurden deren generelle Rolle für die Ernährungsbildung als Lern- und Lebensort erörtert. Die Vorträge und Diskussionsrunden thematisierten die vielfältigen Aspekte, die derzeit im Spannungsfeld von Schulkultur, Fachdidaktik, Ernährungsforschung und Haushalts-wissenschaft erforscht werden.



Fotos: Dr. Rainer Wild-Stiftung

Eine begleitende Ausstellung, in der Studierende der Pädagogischen Hochschule ihre Arbeiten samt Kostproben präsentierten, untermalten die Theorie mit erlebbaren, didaktischen Herangehensweisen rund um Essen und Trinken. Ein weiteres ganz besonderes Erlebnis stellte die Exkursion zur Servicegesellschaft Nordbaden mbH des Psychiatrischen Landesentrums in Wiesloch (SGN) dar, die zahlreiche Schulen mit Speisen in Bio- und DGE-zertifizierter Qualität versorgt. Die SGN beeindruckte mit ihrem sehr breit angelegten Leistungsspektrum, aber vor allem durch die vorbildliche Umsetzung engagierter Nachhaltigkeitsaspekte wie etwa ein ausgeklügeltes Konzept zur Ressourcenersparnis entlang der Wertschöpfungskette.

Offenbar am meisten beeindruckte die Teilnehmenden, dass es für kulinarische Höchstleistungen, die nachhaltig, bio- bzw. DGE-zertifiziert produziert werden sollen, zwar auch ein Budget, Idealismus und Motivation braucht, die Voraussetzung aber ein professionelles Prozessmanagement sein muss, damit Kulinarik, Genuss und Wirtschaftlichkeit gleichermaßen vereint werden kann.



## Projekte

### Förderung der Entwicklung und Evaluation des Moduls „Culinary Medicine“ für den Studiengang Humanmedizin

Kooperation mit der Universitätsmedizin Göttingen (UMG), Institut für Ernährungspsychologie (IfE) und CookUOS e.V., Lotte

Der Schwerpunkt der Förderung lag auf der Erstellung des ernährungsmedizinisch-theoretischen Teils des Curriculums. Begleitend wurden initial die Vermittlung der Inhalte in den praktischen Lehreinheiten im Rahmen der durch andere Drittmittel geförderten Pilotierung des Moduls Culinary Medicine unterstützt.

Zeitraum der Förderung: Dezember 2019 bis September 2020

Team DRWS: Jana Dreyer, Dr. Silke Lichtenstein, Jana Steindl

### Förderung Studienvorhaben „Nachhaltiger Lebensmittelkonsum, digitale Landwirtschaft und Verpackung“

Kooperation mit der Wilhelm Büchner Hochschule (WBH), Darmstadt

Anfertigung und Publikation einer Literaturstudie, die die Begriffe Werte, Wertschätzung und wertebezogene Handlungen im Kontext von Ernährung bzw. Lebensmittelkonsum wissenschaftlich darstellt. Damit assoziiert ist das Promotionsvorhaben von Jana Dreyer. Angegliedert ist die Arbeit als Grundlage für ein Kooperations-Vorhaben unter Beteiligung der WBH sowie der Hochschule Albstadt-Sigmaringen mit den Forschungsschwerpunkten digitale Landwirtschaft und Verpackung, die sich im Frühsommer 2021 noch in Planung befinden.

Zeitraum der Förderung: September 2020, Laufzeit 3 Jahre.

Team DRWS: Lisa Christofzik, Jana Dreyer, Dr. Silke Lichtenstein

## Förderung der BzgA-Initiative GUT DRAUF – Ernährung- Entspannung - Bewegung für Kinder und Jugendliche

### Kooperation transfair e.V., Köln, Leitfaden

Umfassende Überarbeitung des Manuals für Multiplikatoren in ein Factsheet Ernährung zur Durchführung von GUT DRAUF, einer Aktion der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) mit dem Ziel der Förderung eines gesunden Lebensstils von Mädchen und Jungen im Alter von 5 bis 18 Jahren.

Zeitraum: 01.11.2020 bis 18.11.2020

Team DRWS: Dr. Silke Lichtenstein

# Öffentlichkeits- und Netzwerkarbeit

## Medienspiegel der Dr. Rainer Wild-Stiftung

14-tägiges, exklusives Informationsangebot, das via Mail an derzeit rund 380 Abonnent\*innen (Stand August 2021) versendet wird. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung wählt dazu aus den Meldungen des Informationsdienst Wissenschaft e.V. (idw) geeignete Beiträge aus. Geschaffen zur Förderung des Wissenstransfers an Multiplikatoren und zur Aufrechterhaltung der Kontaktpflege. Wegen des großen Erfolgs bis heute fortgeführt mit wachsender Anzahl der Abonnements.

Zeitraum: 25. März 2020 bis heute (2020: 21 Ausgaben)

Team DRWS: Lisa Christofzik, Dr. Silke Lichtenstein

## Vortragstätigkeiten

### **57. Wissenschaftlicher Kongress Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) ()**

Vortrag: Modellprojekt Rettungskühlschrank – Untersuchung zur Verbraucher-Sensibilität für Lebensmittelverschwendung (Jana Dreyer, ausgefallen) und Vortrag: Einstellungen und Wahrnehmungen von Ärzten bezüglich Ernährung im Arzt-Patienten-Gespräch (Jana Steindl, ausgefallen) – ersetzt durch Online-Tischgespräche, publiziert im Tagungsband

### **VFED-Kongress 2020, Verein für Ernährung und Diätetik e.V., Aachen Symposium Culinary Medicine**

Vortrag: LEKuP – Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis als inhaltliche Richtlinie für das Curriculum des Wahlfaches Culinary Medicine, (18.09.2020, Dr. Silke Lichtenstein)

Online-Demonstration: Praxisteil Zubereitung für das Modul Culinary Medicine, (18.09.2020: Jana Steindl)

### **Deutsches Studentenwerk, Berlin DSW-Online-Fachtag für Einkäufer und Fach- und Führungskräfte Mensen und Cafeterien**

Vortrag: Erfolgreiche Umsetzung des Megatrends Nachhaltigkeit im Spannungsfeld von Kundenwunsch und Betriebswirtschaft, (09.12.2020, Dr. Silke Lichtenstein)

## Präsenz bei Veranstaltungen

Datum	Veranstalter	Veranstaltung, Ort
22.01.2020	Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum (LEL)	experimenta   Das Science Center Schaufenster Ernährungsbildung (Heilbronn)
23.01.2020	Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.	Verbraucherpolitisches Forum auf der Grünen Woche   Einfach gesünder? Ernährungspolitik in Deutschland auf dem Prüfstand (Berlin)
30.04.2020	forum. ernährung heute Verein zur Förderung von Ernährungsinformationen	f.eh live im Talk_1 Ess-Biographie und Konsumverhalten (online)
30.04.2020	Physicians Association for Nutrition e.V.	Healthy Aging (online)
07.05.2020	forum. ernährung heute Verein zur Förderung von Ernährungsinformationen	f.eh live im Talk_2 Neue Esskultur (online)
07.05.2020	Physicians Association for Nutrition e.V.	Ernährungsmedizin und Pharmakonutrition in der Onkologie (online)
14.05.2020	forum. ernährung heute Verein zur Förderung von Ernährungsinformationen	f.eh live im Talk_3   Wenn die Sinne fehlen (online)
04.06.2020	forum. ernährung heute Verein zur Förderung von Ernährungsinformationen	Genuss in der Krise – die Psychologie beim Essen (online)
08.06.2020	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. Fachgruppe Early Career Scientist	1. Science Slam online (online)
09.06.2020	Fi Global Insights	Impact of the COVID-19 outbreak on the demand for Health Ingredients (online)
17.06.2020	Nestlé Deutschland AG und Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production (CSCP) gGmbH	Digital-Dialog   Das Nestlé Climate Commitment (online)
18.06.2020	food.net:z Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V.	10. food.net:z-Forum   Die Zukunft der Food-Branche - mögliche Szenarien für die Zeit nach Corona (online)
23.06.2020	Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production (CSCP) gGmbH und Johann Heinrich von Thünen-Institut	Dialogforum Groß- und Einzelhandel   Austausch zu möglichen Reduktionsmaßnahmen von Lebensmittelabfällen (online)
02.07.2020	Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum (LEL)	IN FORM Fachtag   Gutes Essen in Kita und Schule - eine Gemeinschaftsaufgabe (online)

<b>Datum</b>	<b>Veranstalter</b>	<b>Veranstaltung, Ort</b>
<b>26.08.2020</b>	EssKult.net Netzwerk Ernährungskultur e. V.	Essen in der Krise: Zwischen Kontinuität und im Wandel ( <i>online</i> )
<b>02.09.2020</b>	Nestlé Deutschland AG	Deep Dive   Verbraucherkommunikation zu pflanzlichen Alternativen ( <i>online</i> )
<b>07.09.2020</b>	Nationales Institut für Wissenschaftskommunikation (NaWik) gGmbH	WissKon ( <i>Karlsruhe</i> )
<b>08.09.2020</b>	Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE)	Fachveranstaltung zum Gutachten „Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten“ ( <i>online</i> )
<b>10.09.2020</b>	Verbraucherzentrale Sachsen e.V.	So schmeckt die Zukunft   Klimawandel, Klimafolgen, Anpassungsstrategien: Was passiert in Sachsen? ( <i>online</i> )
<b>17.09.2020</b>	Verbraucherzentrale Sachsen e.V.:	So schmeckt die Zukunft   Anpassungen II: Technische Innovation und der Blick aus der Praxis ( <i>online</i> )
<b>21.09.2020</b>	Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG	Zeit für Klima ( <i>online</i> )
<b>24.09.2020</b>	Verbraucherzentrale Sachsen e. V.	So schmeckt die Zukunft   Lebensmittelverpackungen: Zwischen Innovation, Müll und Notwendigkeit ( <i>online</i> )
<b>25.09.2020</b>	Ernährungs Umschau UMSCHAU ZEITSCHRIFTENVERLAG GmbH	Tagungs-Snack   Zusammen arbeiten!( <i>online</i> )
<b>30.09.2020</b>	2b AHEAD Think Tank GmbH	Kundensegmente der Zukunft ( <i>online</i> )
<b>01.10.2020</b>	Läuft GmbH	#Nudge2020   Nudging, das fehlende Glied in deutscher Gesundheitspolitik ( <i>online</i> )
<b>01.10.2020</b>	Verbraucherzentrale Sachsen e. V.	So schmeckt die Zukunft   So schmeckt nachhaltige Ernährung ( <i>online</i> )
<b>27.10.2020</b>	EssKult.net Netzwerk Ernährungskultur e. V.	Gemeinschaftsverpflegung in der Krise ( <i>online</i> )

<b>Datum</b>	<b>Veranstalter</b>	<b>Veranstaltung, Ort</b>
<b>03.11.2020</b>	markforschung.de Smart News Fachverlag GmbH	Wahrnehmung und Shopper Verhalten: so wird In-Store Kommunikation zum Erfolg ( <i>online</i> )
<b>05.11.2020</b>	Läuft GmbH	#Nudge2020   Mit Nudging endlich alle Zielgruppen im BGM erreichen? ( <i>online</i> )
<b>17.11.2020</b>	Läuft GmbH	#Nudge2020   Nudgen bis der Arzt kommt? Ein kritisches Streitgespräch ( <i>online</i> )
<b>19.11.2020</b>	Valumics EAT@Home	Putting solutions in the shopping basket: food retailer approaches and interventions to support more sustainable food consumption ( <i>online</i> )
<b>24.11.2020</b>	Läuft GmbH	#Nudge2020   Reicht der Nutri-Score? Wie können wir Bürger*innen zu gesünderem Essen nudgen?( <i>online</i> )
<b>24.11.2020</b>	markforschung.de Smart News Fachverlag GmbH	Globale Konsumtrends – die wirtschaftlichen Auswirkungen der Pandemie auf die Verbraucher ( <i>online</i> )
<b>30.11.2020</b>	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.	Aktualisierte DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung ( <i>online</i> )
<b>03.12.2020</b>	Deutscher Fachverlag GmbH	21. European Foodservice Summit   Restaurant Trends in the Time of Pandemic: Options & Opportunities ( <i>online</i> )
<b>03.12.2020</b>	forum. ernährung heute Verein zur Förderung von Ernährungsinformationen	f.eh live im Talk_9   Immunstark durch die kalte Jahreszeit ( <i>online</i> )
<b>10.12.2020</b>	food.net:z Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V.	12. food.net:z-Forum   Konjunkturelle Einflüsse der Corona-Pandemie auf die Lebensmittelbranche ( <i>online</i> )
<b>01.-02.10.2020</b>	forum. ernährung heute Verein zur Förderung von Ernährungsinformationen	9. f.eh-Symposium   Einfach zu komplex? Vom Charme simpler Lösungen und unbewussten Folgen des Essens ( <i>online</i> )
<b>02.-04.09.2020</b>	Bundeszentrum für Ernährung	4. BZfE-Forum   Essen wird anders - Ernährung und die planetaren Grenzen ( <i>online</i> )
<b>16.-18.09.2020</b>	Holy Tisch	Future Food Convention ( <i>online</i> )
<b>19.-20.11.2020</b>	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.; Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE).; Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE)	15. Dreiländertagung   Update D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr – vulnerable Gruppen entlang des Lebenszyklus ( <i>online</i> )

## Publikationen

Dreyer, Jana (2020) in Rempe, Christina (Interview): **Denkanstöße beim Lebensmitteleinkauf: Der „Rettungskühlschrank“ im Vorkassenbereich.** Deutsche Lebensmittelrundschau (DLR), Jahrgang 11/2020, S. 492-495

Dreyer, Jana (2020)

**Modellprojekt Rettungskühlschrank – Untersuchung zur Verbraucher-Sensibilität für Lebensmittelverschwendung.** Proceedings of the German Nutrition Society, Abstractband zum 57. Wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, S. 42

Dreyer, Jana; Lichtenstein, Silke; Heil, Eleonore: **Consumer awareness of food waste and best before dates – A model project in the food retailing sector.** Appetite (eingereicht)

Höhl, Karolin; Lichtenstein, Silke (2020):

**Bitterstoffe und -komponenten in Lebensmitteln und Heilpflanzen (Teil 1).**

ERNÄHRUNGS UMSCHAU 8/2020 S. M472 bis M479.

Lichtenstein, Silke (2020):

**Du isst, wie Du bisst – oder sein willst. Ernährungstrends zwischen Gesundheitsvorsorge und Identitätsfindung.** SCHÜLER Wissen für Lehrer - Gesundheit, Friedrich Verlag 2020, S. 38-42

**Steindl, Jana:**

Einstellungen und Wahrnehmungen von Ärzten bezüglich Ernährung im Arzt-Patienten-Gespräch. Proceedings of the German Nutrition Society, Abstractband zum 57.

Wissenschaftlichen Kongress, S. 8

Steindl, Jana (2020) in Grohmann, Ulrike (Interview): **An apple a day: Ernährung als Teil der ärztlichen Behandlung.** VDD Diät & Information 5/2020, S. 30-31

## Essay: Auswirkungen Covid-19-Pandemie auf Ernährung, Essgewohnheiten und Nahrungskonsum (in press)

### Gesunde Ernährung in der Krise - Eine kommentierte Übersicht ernährungs- und gesundheitsbezogener Publikationen im Kontext öffentlicher Meinungen

Mit Inkrafttreten der Anordnung bevölkerungsweiter Maßnahmen des Infektionsschutzes in Deutschland begann das Stiftungsteam wissenschaftliche Publikationen und sonstige Meldungen über relevante Aspekte der Ernährung zu sammeln, wie beispielweise Studien, die Veränderungen im Ernährungsverhalten oder im Lebensmittelkonsum allgemein untersuchten, Agrardaten, die Schwankungen an den Lebensmittelmärkten abbildeten. Zu diesem Zweck trug das Stiftungsteam seit März 2020 fortlaufend Fachbeiträge, sogenannte „graue Daten“ wie Marktforschungsstudien, Pressemeldungen und Medienberichte zusammen und wertete sie aus.

Die Beobachtung der Berichterstattung in TV und über Online-Nachrichtenplattformen sowie der Kommunikation in den sozialen Medien diente dazu, die in der Öffentlichkeit präsenten Aspekte just-in-time zu verfolgen. Dieser Prozess ist noch in Arbeit. Finalisiert und veröffentlicht werden die Daten als Überblicksarbeit, die voraussichtlich frühestens im 1. Quartal 2022 erscheinen kann.

Zeitraum: März 2020 noch andauernd

Team DRWS: Dr. Silke Lichtenstein, Lisa Christofzik, Jana Steindl



## Online-Befragung

Zusammenhängend mit dem Essay sind ergänzende Befragungen zu ausgewählten Aspekten der Auswirkungen der Covid-19-Pandemie auf Ernährung und Esskultur vorgesehen, um recherchierte Quellen um relevante Daten zu ergänzen. Dazu führte die Dr. Rainer Wild-Stiftung im Sommer erfolgreich einen Online-Testlauf mittels des Tools Survey-Monkey durch. Anhand Der eigens entwickelte Fragebogen enthielt Fragen rund um den Lebensmitteleinkauf.

Weil die Rekrutierung der Befragten per Mail und zufällig erfolgte, sind die Rückläufe gemäß anzulegender wissenschaftlicher Kriterien nur bedingt aussagefähig.

Den Zweck des Probelaufs für eine spätere Untersuchung erfüllte die Pilotbefragung weitaus mehr als zufriedenstellend. Sie werden zu einem späteren Zeitpunkt im noch nicht festgelegten Zeitraum in einer größer angelegten Studie fortgeführt. In dieser sollen dann in Anlehnung an publizierte Arbeiten differenzierterer Fragen zur Ernährung und Esskultur fokussiert werden.

Zeitraum: Juni 2020

Team DRWS: Dr. Silke Lichtenstein, Jana Dreyer, Jana Steindl

# Wissenschaftsförderung

## Deutschlandstipendium

Mit Beginn des Wintersemesters 2020/21 im Oktober beteiligt sich die Dr. Rainer Wild-Stiftung am Deutschlandstipendium, mit einem Stipendium für die Laufzeit von einem Jahr. Träger des Förderprogramms ist das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF), unterstützt werden besonders leistungsstarke Studierende.

Die Vergabe des Stipendiums erfolgt durch die Pädagogische Hochschule Heidelberg. Im Jahr 2020 erhielt Frau Luka Antonia Breuer das durch die Dr. Rainer Wild-Stiftung geförderte Deutschlandstipendium. Breuer studiert Prävention und Gesundheitsförderung im zweiten Fachsemester. Da die Dr. Rainer Wild-Stiftung es sich zur Aufgabe gemacht hat, den Bereich Ernährungsbildung auf Multiplikatoren-Ebene zu unterstützen, ist es dem Team ein Anliegen, Frau Breuer, über die finanzielle Entlastung hinaus, im Dialog auf Augenhöhe auch fachlich zu unterstützen.

Zeitraum: 1. Anschlussförderung seit 01.10.2020  
Team DRWS: Dr. Silke Lichtenstein

## Studentisches Projekt Wissenshunger

Anknüpfend an die Zusammenarbeit mit der studentischen Initiative Wissenshunger im Jahr 2019, gab es eine erneute Zusammenarbeit mit der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Darin prüfte und bewertete die Dr. Rainer Wild-Stiftung u.a. Konzept, Manual und Bildungsmaterialien, die die Studierenden im Rahmen der Intervention in Klassen der Sekundarstufe an Schulen einsetzen. Geprüft wurden die Unterlagen zielgruppenbezogen, inhaltlich und didaktisch.

In einem Meeting erhielt die Arbeitsgruppe Rückmeldungen aus fachlicher, vor allem (gesundheits-)pädagogischer und ernährungswissenschaftlicher Perspektive zum Konzept und dem Material. Im gemeinsamen Austausch und der Diskussion wurden umfassende Empfehlungen zur Weiterentwicklung gegeben.

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung auch in Anlehnung an die pädiatrische Leitlinie zur Prävention von Adipositas bei Kindern und Jugendlichen und respektive jugendspezifischen Sicherheitsaspekten erarbeitet hatte. Die Einreichung der Vorschläge bezüglich Alternativen fand schriftlich und im digitalen Treffen statt.

Zeitraum: Februar 2020

Team DRWS: Dr. Silke Lichtenstein, Lisa Christofzik, Jana Dreyer

## Mitgliedschaften der Stiftung

- 5 am Tag e.V., Mannheim
- Bundesverband Deutscher Stiftungen, Berlin
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), Bonn
- Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V. (DGEM), Berlin
- Deutsche Adipositas-Gesellschaft (DAG) e.V., Martinsried
- EssKultNet Netzwerk für Ernährungskultur, Köln
- Informationsdienst Wissenschaft e.V. (idw), Bayreuth
- Plattform Ernährung und Bewegung (peb) e.V., Berlin
- Verband der Diätassistenten (VDD) - Deutscher Bundesverband e.V., Essen
- Verband für Ernährung und Diätetik e.V. (VFED), Aachen
- Verband der Oecotrophologen e.V. (VDOE), Bonn/Berlin
- Verband für unabhängige Gesundheitsberatung e.V. (UGB), Wetttenberg

# 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.<sup>in</sup> 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.<sup>in</sup> Dr. Elke Richling**,  
Lebensmittelchemie und Umwelttoxikologie an der Technischen Universität Kaiserslautern
- **Prof.<sup>in</sup> Dr. Dr. Anna Maria Reichlmayr-Lais**,  
Beauftragte für das Wissenschaftszentrum Weihenstephan und die Hochschulmedizin an der Technischen Universität München
- **Mag.<sup>a</sup> Hanni Rützler**,  
Inhaberin futurefoodstudio Hanni Rützler, Wien