



Dr. Rainer Wild
STIFTUNG

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

Tätigkeitsbericht 2023

Inhalt

Vorwort der Geschäftsführung	3
Veranstaltungen	5
Projekte	12
Publikationen	14
<i>Fachartikel</i>	<i>14</i>
Öffentlichkeits- und Netzwerkarbeit	17
<i>Vorträge, Workshops, Talks u. ä. Beiträge</i>	<i>17</i>
<i>Vorträge, Workshops, Talks u. ä. Beiträge</i>	<i>18</i>
<i>Beteiligung an Tagungen, Arbeitsgruppen, Netzwerken o. ä.</i>	<i>19</i>
<i>Lehraufträge, Vorlesungen</i>	<i>20</i>
Publikationen	21
<i>Tagungsbände</i>	<i>21</i>
<i>Bücher</i>	<i>23</i>
Förderung	24
<i>Stipendien</i>	<i>24</i>
<i>Publikation</i>	<i>24</i>
Mitgliedschaften	25
Gremien	26
<i>Vorstand</i>	<i>26</i>
<i>Kuratorium</i>	<i>26</i>

Vorwort der Geschäftsführung

Rückblickend war das Jahr 2023 für die Ernährungsbranche gezeichnet von zwei Eindrücken: Auf der einen Seite hohe Amplituden bei gewissen Themen auf der anderen Seite eine an Resignation grenzende Ermüdung, was die große und zum politischen Gegenstand gewordene Umsetzung der Aufgabe der Ernährungstransformation angeht. Größter „Aufreger“ rund um Ernährung war gleich zu Jahresanfang das Kinderwerbegesetz. Mit etwas Abstand folgte die hochgradig emotionalisierte Debatte um die Berechtigung des Fleischkonsums im Rahmen einer gesunden Ernährung – obwohl sich in Deutschlands Esskulturen längst ein sinkender Fleischhunger etabliert hatte, Stichwort: Flexitarismus. Mehr als bedenklich war bei beiden Themen, dass sie gezielt für politische Zwecke genutzt und medial befeuert wurden. Zur Legitimation der jeweiligen Position dienten wissenschaftliche Studien. Deren oft gegensätzlich ausgelegte Erkenntnisse trugen dazu bei, dass sich die Diskurse auch in Fachkreisen auf vereinfachte „gesund-ungesund“-Schemata verengten, mehr und mehr vermischten sich politische mit wissenschaftlichen Positionen.

Ohne Zweifel trat in diesen Aushandlungen der Einfluss der schnellen „Hop-oder-Top“-Kommunikation in den sozialen Medien immer deutlicher zu Tage. Möglicherweise zeigte sich darin auch ein neues, zweifelhaftes Verständnis von Wissenschaft, dass eine bestimmte wissenschaftliche Position mit Realität gleichsetzte. Zuvorderst war dies bei allen Themen, die die künftigen Auswirkungen der Ernährung auf die planetare Gesundheit tangieren, der Fall. Mit dieser Argumentationslinie sprechen gewisse Gruppen zum Beispiel Fleisch und allen anderen Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs ihre Berechtigung ab. Um politischen Forderungen noch mehr Nachdruck zu verleihen, wurden wissenschaftliche Studien mit der Klarheit absoluter Wahrheiten angeführt und evidente Stigmata, etwa gegenüber einem hohen Körpergewicht oder der Lebensmittelwirtschaft, genutzt. Weil sie mehr beziehungsweise weniger wiegen, als Statistiken empfehlen würden, werden Menschen stigmatisiert und gesellschaftlich benachteiligt. Vermeintlich ungesunde Lebensmittel werden ebenso verteufelt wie die Menschen, die für die Hersteller dieser Lebensmittel arbeiten. Oft wurden in den politischen Debatten des letzten Jahres aus schieren Fakten Totschlagargumente und genauso oft suchte man auch in den Diskussionen mit wissenschaftlicher Beteiligung das zentrale Element der Wissenschaft – das Gebot der Neutralität – vergebens.

Vor diesem Hintergrund mag die Haltung der Dr. Rainer Wild-Stiftung im besten Sinne wenig zeitgemäß erscheinen. Denn sie hält sich seit über 30 Jahren satzungsgemäß neutral, auch gegenüber moralischen und erst recht gegenüber politischen Positionen. Ihre Arbeitsweise basiert zudem auf wissenschaftlichen Fakten.

Angesichts des noch anhaltenden Einflusses multipler Krisen erscheint vor allem die Positionierung von Wissenschaft, aber auch die unbedachte Art des Umgangs mit wissenschaftlichen Fakten bedenklich. Zu hoch ist das Risiko, dass Wissenschaft im Duell der einfachen Wahrheiten ihre Glaubwürdigkeit verliert und sich die unter anderem durch Inflation und Zukunftsängste geplagte Gesellschaft von Widersprüchen und Gegensätzen der Fachwelt rund um Ernährung ermüdet in ihre eigenen Wahrheiten und Kontexte zurückzieht.

Seit 2019 hatte die Dr. Rainer Wild-Stiftung immer wieder die fachliche Verengung und das Phänomen der Vermischung der neutralen Wissenschaft mit diversen Interessengruppen im Blick. Mit drei Schwerpunktthemen im Jahresplan der Stiftungsarbeit 2023 konkretisierten wir drei aktuelle, von dieser Entwicklung betroffene Aspekte: Gewichts- und lebensmittelbezogene Stigmata, die Ernährungsbildung und last but not least der wissenschaftstheoretische Diskurs um die Verwechslung wissenschaftliche Fakten mit gegebenen Realitäten. Damit stand keine „leichte Kost“ auf dem Plan – doch angesichts der wirtschaftlichen und humanitären Misslichkeiten auf der Welt war dies eine bewusste Entscheidung.

Am Ende des Jahres bestätigten sich zuvor thematisierte Besorgnisse. Teile der immer mehr gespaltenen Gesellschaft sind für Ernährungsthemen kaum mehr erreichbar. Existenzielle Not, Verlustängste, fehlendes Vertrauen in staatliche Systeme sowie die zunehmende Polarisierung und Politisierung der Meinungen zur Ernährung haben dazu beigetragen, dass sich immer mehr Menschen resigniert und aus den Ernährungsumgebungen in ihre eigenen, oft virtuellen Welten verabschiedet haben.

Um nicht mit dieser ungunstigen Entwicklung zu enden, sei hier ergänzt: 30 Jahre Stiftungsgeschichte haben uns das feste Vertrauen in und den Glauben an die Wissenschaft und die Menschen dahinter gelehrt. Wir sind zuversichtlich, dass die ungunstige Stimmungslage zum Ende eines abermals sehr schweren Jahres 2023 schon 2024 von neuer Zuversicht und so dringend gesuchtem Fortschritt abgelöst werden wird. Dafür setzt sich die Dr. Rainer Wild-Stiftung auch in diesem Jahr wieder mit all ihren Kräften ein.

Dr. Silke Lichtenstein

(Geschäftsführung, Wissenschaftliche Leitung)

Veranstaltungen

Fachtagung „StigmataG - Stigmata und Ernährung im Kontext von Diversity“

**Kooperation Verband der Diätassistenten - Bundesverband e.V. (VDD),
Berufsverband Oecotrophologie e.V. (VDOE) und Dr. Rainer Wild-Stiftung**
mit u.a. Uta Köpcke (Präsidentin VDD), Dr.in Andrea Lambeck (Geschäftsführerin VDOE),
Jana Dreyer, Dr.in Karolin Höhl, Dr.in Silke Lichtenstein (Dr. Rainer Wild-Stiftung)

Zusammen mit den beiden Berufsverbänden VDOE und VDD widmete sich die Dr. Rainer Wild-Stiftung in einer gemeinsamen Fachtagung am 29. März 2023 in Heidelberg, einem in vielerlei Hinsicht relevanten Thema: Die Stigmatisierung im Zusammenhang mit Gesundheit und Ernährung. Als „Stigma“ bezeichnet man ein bestimmtes Merkmal, aufgrund dessen betroffene Menschen oder Dinge in negativer Weise gewertet werden. Für die Stigmatisierten heißt das, aufgrund eines einzigen Merkmals gesellschaftliche Abwertung oder gar Ausgrenzung zu erfahren.

Im Ernährungsdiskurs tritt Stigmatisierung in dreifaltiger Ausprägung in Erscheinung, den das Programm in drei Blöcken aufgriff: Erstens als körpergewichtsbezogenes Stigma (1. Block: Gesundheit und Gewicht), das als evidentestes und im Hinblick auf negative Auswirkungen wissenschaftlich am besten belegtes und vielleicht gesundheitlich folgenreichstes Phänomen, den ersten Teil des Tagungsprogramms ausmachte.

Einem schwerer faktisch greifbaren, aber nicht minder erlebbaren Stigma wendete sich der zweite noch stärker kulturell geprägte Teil (2. Block: Genuss und Gesellschaft) zu: Die meist implizite und nur in Teilen faktisch begründbare Stigmatisierung bestimmter Lebensmittel bzw. -kategorien wie beispielsweise Zucker bzw. industriell gefertigte Produkte sowie Nahrungsmittel vom Tier. Ebenfalls hier einzuordnen, wurde die noch diffusere Ablehnung der reinen Genussfreude bzw. Gelüsten, die im Alltag allgegenwärtig ist, deren gesundheitlicher Wert im wissenschaftlichen Diskurs oft, aber nicht immer faktisch begründet, negiert wird. An diesem Teil war die Dr. Rainer Wild-Stiftung in Form eines Vortrages von Dr. Karolin Höhl mit dem Titel „Lebensmittel und Genuss im Kontext von Stigmata und Dichotomien“ aktiv beteiligt.

Den dritten Teil (3. Block: Gemeinschaft und Geschlossenheit) gestalteten die beiden Kooperationspartnerinnen aus. Zur Sprache kamen in der Diskussionsrunde die vielfältigen, berufsgruppenspezifischen Anfeindungen, die etwa mit der inhaltlichen Ausrichtung von Tätigkeiten oder Arbeitsgebenden zu tun haben, sowie abermals mit dem stigmatisierten Körpergewicht der Kolleg*innen. Womit sich der Bogen zu den beiden ersten Teilen schließt.

Überschrieben mit der Leitfrage, welche Rolle Stigmata im Zusammenhang mit gesunder Ernährung bzw. für die damit befasste Berufsgruppen spielen, ergaben sich somit drei Blöcke, die das große „G“

im Titel der Veranstaltung „StigmataG“ aufgegriffen.

Als Ziele des Fachtages setzten sich die Veranstalterinnen, die sehr oft impliziten Aussagen oder Handlungen mit stigmatisierenden Auswirkungen anhand von Fakten offenzulegen. Mithilfe wissenschaftlicher Daten sollte der Fachtag zudem über die gesicherten, negativen Konsequenzen von Stigmatisierung für Gesundheit und Ernährung in der Gesellschaft aufklären. Das gelang durch Fachimpulse sowie durch Interviews und Diskussionsrunden mit verschiedenen, von Stigmatisierung indirekt oder direkt betroffenen Expert*innen. Jeweils im Anschluss daran, gab es Gelegenheit, noch mit dem gesamten Plenum in einen offenen Dialog zu treten.

Um den erwartet großen Zuspruch der Teilnehmenden sowie das Echo darüber hinaus zu beantworten, wird die Dr. Rainer Wild-Stiftung ein Format für einen Expert*innen-Workshop entwickeln, aus dem ein wissenschaftlich fundiertes Eckpunktepapier mit den wesentlichen Problemstellungen und Lösungsansätzen hervorgehen soll.

Der VDD ist die berufsständische Vertretung der Diätassistenten und setzt sich für die berufliche Förderung seiner Mitglieder ein und vertritt die berufspolitischen und sozialen Interessen der Berufsgruppe der Diätassistenten. Er nimmt sich der Weiterentwicklung des Berufes an, mit dem Ziel, die bestmögliche Ernährungstherapie und Ernährungsberatung sicher zu stellen.

*Der VDOE vertritt als Berufsverband die Interessen seiner Mitglieder wie Oecotropholog*innen, Haushalts-, Ernährungs- und/oder Lebensmittelwissenschaftler*innen und der Angehörigen vergleichbarer akademischer Berufen. Zudem ist der VDOE dem interdisziplinären Ansatz der Oecotrophologie, der Haushalts-, Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft verpflichtet und hat es sich zur Aufgabe gemacht, ein integratives Berufsverständnis zu fördern.*

[Tagungsbericht StigmataG](#)

Auftaktveranstaltung „Klimawandel und Gesundheit“ der Kommunalen Gesundheitskonferenz

Kooperation Kommunale Gesundheitskonferenz und Dr. Rainer Wild-Stiftung

mit u.a. Stefan Dallinger (Landrat), Stefanie Jansen (Sozialbürgermeisterin Stadt Heidelberg), Dr.in Alina Herrmann (Heidelberger Institut für Global Health), Dr. Dr. Michael Eichinger (Medizinische Fakultät Mannheim), Dr.in Silke Lichtenstein (Dr. Rainer Wild-Stiftung)

Akteure im Gesundheits-/Sozialwesen vernetzen, Kommunen in die Planung und Entscheidungsprozesse gesundheitsförderlicher Maßnahmen einbinden sowie Handlungsempfehlungen für die Bedarfe vor Ort erarbeiten: So lauten die Ziele der gesetzlich verankerten Kommunalen Gesundheitskonferenzen (KGK). Im Jahr 2023 organisierte die Geschäftsstelle der KGK im Gesundheitsamt des Rhein-Neckar-Kreises, das auch für die Stadt Heidelberg zuständig ist, nicht nur eine zentrale Veranstaltung, sondern gleich eine ganze Veranstaltungsreihe. Ihre umfassenden Aktivitäten stellte die KGK unter das Motto „Klimawandel und Gesundheit“. In diesem Sinne sollten die verschiedenen geplanten Aktionen die Menschen im Landkreis und in der Stadt auf zu erwartende Gefahren sensibilisieren und darüber informieren, wie die bevölkerungsweite Gesundheit im Klimawandel bewahrt und gestärkt werden kann.

Den Auftakt der Reihe veranstaltete die KGK am 26.04.2023 in den Räumlichkeiten des Conference Centers der Dr. Rainer Wild-Holding am Standort der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Mit Vorträgen, Praxisbeispielen und Diskussionen wurde die leitende Frage bearbeitet, welche gesundheitlichen Risiken der Klimawandel für die Menschen im Rhein-Neckar-Kreise und der Stadt Heidelberg mit sich bringt und mit welchen Maßnahmen man gegensteuern muss.

Die Kommunale Gesundheitskonferenz (KGK) versteht sich als Plattform zur Beratung, Koordination und Vernetzung von Fragen der Gesundheitsförderung und Prävention, der medizinischen Versorgung, der Pflege und der Rehabilitation. Die KGK soll Schnittstellen zu anderen Einrichtungen und Ämtern (wie Sozial-, Jugend- und Ordnungsamt) bilden. Ihre Hauptziele orientieren sich an der Gesundheitsstrategie Baden-Württemberg zur Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Gesamtpolitik. Gesundheitsförderung und Prävention sollen als vierte Säule neben Behandlung, Rehabilitation und Pflege etabliert und gestärkt werden.

[Pressebericht Kommunale Gesundheitskonferenz](#)

HIGH-Summer School Summer School 2023 „Trends in Nutrition Epidemiology“

Kooperation Heidelberger Institute of Global Health (HIGH) und Dr. Rainer Wild-Stiftung

mit u.a. Jun.-Prof.in Dr.in Ina Danquah (Heidelberg Institute of Global Health (HIGH), Heidelberg University), Dr. Anne Carolin Schäfer (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)), Dr.in Franziska Jannasch (Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbruecke (DIfE), Nuthetal), Dr. Markus Keller (Institut für pflanzliche Ernährung (IfPE), Gießen), Dr.in Silke Lichtenstein (Dr. Rainer Wild-Stiftung)

Für das Summer School-Programm mit dem Titel „Trends in Nutrition Epidemiology“, welche das Heidelberger Institute für Global Health (HIGH) des Universitätsklinikums Heidelberg zum zweiten Mal in Kooperation mit der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Heidelberg ausrichtete, holte Junior-Professorin Ina Danquah wieder fünfundzwanzig Studierende und namhafte Referierende unterschiedlichster Nationalitäten zusammen. Im Laufe des fünftägigen Lehrprogrammes mit Vorträgen, Gruppenarbeiten und Diskussionsrunden, erarbeitete sich die Gruppe, in der gewohnt erstklassigen Lernatmosphäre des Conference Center der Dr. Rainer Wild-Holding, die Grundlagen der Ernährungsepidemiologie. Zentral waren dabei der Blick auf die gesundheitlichen, sozialen und Umweltauswirkungen von Ernährung, die sich global sehr unterschiedlich auf die verschiedenen Bevölkerungsgruppen darstellen, was wiederum die Bearbeitung des Themas zu einer besonderen Herausforderung macht. Umso wesentlicher daher der Ausgleich in Form eines lehrreichen und geselligen Rahmenprogramms am Nachmittag bzw. Abend, das u. a. eine Exkursion zur nachhaltigen Lebensmittelproduktion in der Region Heidelberg sowie gemeinsame Abendessen außer Haus beinhaltete.

Durch die geschätzte Kooperation mit dem HIGH kommt die Dr. Rainer Wild-Stiftung ihrem Auftrag nach, Bildung und Wissenschaft und insbesondere den wissenschaftlichen Nachwuchs auf nationaler und internationaler Ebene zu fördern.

Das Heidelberg Institute of Global Health (HIGH) wurde als Forschungsinstitut der Medizinischen Fakultät der Universität Heidelberg im Jahre 1962 gegründet. Die Forschung des Instituts will dazu beitragen, die Gesundheit einiger der am meisten von Krankheit und Armut betroffenen Bevölkerungsgruppen weltweit, insbesondere in Afrika und Asien, zu verbessern. Ziel ist es weiterhin, durch die Lehre die nächste Generation von Forschenden und Praktikern für das Handlungsfeld globale Gesundheit auszubilden.

[Pressemeldung Summer School](#)

Festliche Verleihung des Dr. Rainer Wild-Preises 2023 in Berlin

Preisträgerin Professorin Dr.in Silke Bartsch (Technische Universität Berlin)

mit u.a. PStS Dr.in Ophelia Nick (BMEL), Dr.in Barbara Kaiser (BzFE), Prof.in Dr.in Christine Brombach (ZAHW), Dr.in Silke Lichtenstein (Dr. Rainer Wild-Stiftung)

Mit dem Dr. Rainer Wild-Preis würdigt die Dr. Rainer Wild-Stiftung herausragendes Engagement auf dem Gebiet der gesunden Ernährung. Der mit 15.000 Euro dotierte Preis wurde seit 1993 bereits 12-mal vergeben. Vorstand und Kuratorium wählen unter einem Schwerpunktthema aus vorgeschlagenen Personen oder Institutionen die favorisierte Person.

Zum dreizehnten Mal vergab die Dr. Rainer Wild-Stiftung 2023 den Dr. Rainer Wild-Preis in diesem Sinne an die Preisträgerin Professorin Dr. Silke Bartsch. Bartsch lehrt und forscht am Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre der Technischen Universität Berlin zu aktuellen Fragen der Ernährungs- und Verbraucherbildung im Hinblick auf eine nachhaltigere Ernährung. Mit der Würdigung stellte die Dr. Rainer Wild-Stiftung bewusst auch ein Thema in den Fokus, das seit vielen Jahren die Arbeit der Stiftung prägte: Ernährungs- und Verbraucherbildung. Dass es höchste Relevanz für die nachhaltige Entwicklung in Deutschland und damit auch wieder höchste Aktualität besitzt, war die Botschaft aller Rednerinnen an die rund siebzig Gäste, die dem Festakt im Auditorium Friedrichstrasse in Berlin beiwohnten. Auch Frau Parlamentarische Staatssekretärin für Ernährung und Landwirtschaft, Dr.in Ophelia Nick, betonte die hohe Bedeutung von Ernährungsbildung im Hinblick auf die Transformation des Ernährungssystems in ihrer Festrede. Darüber hinaus ordnete sie Bildung in den Kontext des Entwurfs der Ernährungsstrategie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ein. Dr.in Barbara Kaiser, Leiterin der Redaktion „Lebensmittel und nachhaltiger Konsum“ vom Bundeszentrum für Ernährung würdigte in ihren Grußworten nicht nur das Thema, sondern auch die langjährige Zusammenarbeit mit der Preisträgerin. Aus persönlicher Perspektive beschrieb sie, wie es Bartsch stets gelang, ihre Expertise erfolgreich in die didaktische Praxis zu transferieren und darüber hinaus, auch die Förderung von Generationen von Studierenden. Die Laudatio auf die Preisträgerin hielt Professorin Christine Brombach von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften Wädenswil. Auch aus Brombachs Rede gingen die besonderen Leistungen der Preisträgerin als Wissenschaftlerin sowie als Lehrende hervor: Für und mit Menschen forschen.

[Pressemeldung Preisverleihung](#)

27. Heidelberger Ernährungsforum 2023

„Mehrheiten. Wahrheiten. Gewissheit im Ernährungskontext“

mit u.a. PD Dr. Thomas Ellrott, Prof. Dr. Gunnar Mau, Dr. Guido Reinhardt, Dr. Beate Gebhardt, Prof.in Dr.in Jana Rückert-John, Uwe Hambrock, Sandra Köstler, Laura Harrison, Prof.in Dr.in Birgit Beck, Imke Matullat, Patrick Zbinden, Jana Dreyer, Dr.in Silke Lichtenstein (Dr. Rainer Wild-Stiftung)

Seit 1993 veranstaltet die Dr. Rainer Wild-Stiftung regelmäßig das Heidelberger Ernährungsforum, das sich vornehmlich an Wissenschaftler, Wirtschaft, Politik und andere Multiplikatoren richtet. Ziel der zweitägigen Tagung ist es, anhand ausgewählter, aktueller Fragestellungen zum Kernthema gesunde Ernährung eine Plattform zu schaffen, um diese im interdisziplinären Dialog aus diversen Perspektiven zu diskutieren und den wissenschaftlichen Diskurs auf diese Weise weiterzuentwickeln. Die Publikation einiger Beiträge ausgewählter Heidelberger Ernährungsforen in Form von Tagungsbänden, dokumentiert diesen Dialog und macht ihn so für die Fachwelt dauerhaft verfügbar.

Vor dem Hintergrund immer komplexerer Ansprüche an eine gesunde und nachhaltige Ernährung, führen die allgegenwärtige Vereinfachung auf Einzelsapekte sowie Pauschalbewertungen oft zu Widersprüchen, die eine zuspitzende Wirkung auf die Diskurse besitzt. Zusätzlich heizen die in einer pluralen Gesellschaft aufeinander prallenden Werthaltungen sowie politische Verstrickungen die Auseinandersetzung mit dem Thema gesunde Ernährung auch in Fachkreisen an, die ihre Zielführung gefährden könnten. Mit ebendiesem anspruchsvollen Thema beschäftigte sich das 27. Heidelberger Ernährungsforum. Das gewohnt in Blöcke strukturierte, zweitägige Programm wollte darlegen, dass es nicht die eine, Wahrheit geben kann, sondern es den faktenbasierten Dissens vieler wissenschaftlicher Positionen sowie einer gemeinsamen Diskussion bedarf, um Fortschritte in einer komplexen und komplizierten Welt zu erzielen.

Im ersten Block „Menschen & Konzepte“ ging es um Kinder, die allzu oft als eigenständige Persönlichkeiten mit spezifischen Bedürfnissen übersehen werden und die als Marktteilnehmende zu ihrem Schutz, z.B. im Umgang mit Online-Shopping und Werbung befähigt werden müssen – und können.

Der zweite Block „Wahrheiten & Realitäten“ illustrierte die Vielfalt der Narrative und Fakten einer nachhaltigeren Ernährung. Gezeigt wurden u.a. Optionen zur Nachhaltigkeitsbewertung von Lebensmitteln und damit die effektivsten Wege zu einer nachhaltigeren Ernährungsweise. Auch die hohe Affinität deutscher Verbraucher*innen gegenüber pflanzlichen Alternativprodukten im

internationalen Vergleich, unterstrich die hohe Dynamik des esskulturellen Wandels, den es unterstützend zu begleiten gilt, weil sich aus der pluralen Realität des Ernährungsalltages mitunter Transformationskonflikte ergeben können. Sie können im Kontext einer von Ermüdung und Rückzug gezeichneten gesellschaftliche Stimmungslage in Deutschland eine der bedeutendsten Quellen von Zuversicht für Menschen, Essen und Trinken, belasten. Dies könnte die Abkehr in Sachen gesunde Ernährung bedeuten.

Sehr praktisch und zukunftsgerichtet startete das Junge Forum mit Beiträgen zur veganen und pflanzenbasierten Ernährung, das den dritten Block „Produkte & Wandel“ eröffnete. Hier diskutierten drei junge Vertreterinnen aus Ernährungswissenschaft, Medizin und Philosophie u. a. über den sogenannten Fleischersatz samt ethischer Perspektive. In die Zukunft gerichtet rundeten zwei Beiträge über die Möglichkeiten der Präzisionsfermentation und die Erkenntnisse der Konsumentenforschung bezüglich NextGen Proteins ab.

[Tagungsbericht 27. Heidelberger Ernährungsforum](#)

Projekte

Studie: Sensorische Eigenschaften von pflanzlichen Alternativen für Milchprodukte Untersuchung an einer Stichprobe mit Studierenden der Pädagogischen Hochschule Heidelberg (2. Teil)

Alexander C. Brandt, Jana Dreyer, Karolin Höhl, Silke Lichtenstein (Dr. Rainer Wild-Stiftung)

Ziel der Studie, die zwischen Sommer 2022 und Januar 2023 durchgeführt wurde, war es, zur Differenzierung der pauschal und durch normative Dichotome geprägten Diskussion pflanzliche versus tierische Lebensmittel beizutragen. Während sich der erste Teil auf die ernährungsphysiologischen und sonstigen, allgemeinen qualitativen Eigenschaften fokussierte, widmete sich der zweite Teil der Sensorik der Produkte. Erste, ausgewählte Ergebnisse der nutritiven Analyse in Teil 1 wurden auf dem 60. Wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. im März 2023 vorgestellt. Umfassendere Ergebnisse wurden Ende des Jahres 2023 frei zugänglich publiziert, während die sensorische Untersuchung erst im Wintersemester 2023 durchgeführt und über die Sommermonate 2023 ausgewertet werden konnte (siehe Publikationen, S. 15). Die Publikation von Teil 2 ist in Arbeit. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung hat sich dem Thema angenommen, um zu differenzierten und anhand von ersten Daten zu faktenbezogenen Diskursen beizutragen. Weiterhin konnte die Marktanalyse Hinweise auf wichtige Forschungsfragen offenlegen. Zum Hintergrund der Studien: Im Zuge des steigenden ethischen, Gesundheits- und Umweltbewusstseins im Zusammenhang mit Ernährung, setzte sich in Teilen der Bevölkerung eine ablehnende Haltung gegenüber Milch und Milchprodukten durch. Statt des angeblich klimaschädlichen bzw. ethisch nicht vertretbaren Produktes Milch verbreitete sich in den öffentlichen Meinungen einfache, auf Einzelaspekte verkürzte Formeln, die noch dazu pauschalisiert bewerten, wie „mehr pflanzlich = besser“. Expert*innenseitige, aber auch politische Stimmen forcieren teilweise diese Position. Eine Konkretisierung dieser Pauschalbewertungen im Hinblick auf esskulturell etablierte Warenkörbe, die üblicherweise Milch und Milchprodukte enthalten, fehlt. Das ist deswegen problematisch, weil Handel und Gastronomie ein enormes Sortiment an pflanzlichen Produkten, bereithält, das unter der Bezeichnung „Alternative“ zunächst nur den Zweck des Produktes, „Ersatz für“ zu sein. Verbraucher*innen fehlt so letztlich die Orientierung, denn im Gegensatz zu Milchprodukten fehlt nicht nur die qualitätsbezogene Transparenz, sondern auch die geschmacklichen und küchenpraktischen Erfahrungen mit den größtenteils neu „designten“ Produkten.

Sämtliches Wissen über die ernährungsphysiologischen Eigenschaften von Milchprodukten lässt sich auf pflanzliche Produkte, die zu deren Ersatz geschaffen wurden, ebenfalls nicht anwenden. Wohl auch aufgrund der unklaren langfristigen Marktetablierung, lagen zum Zeitpunkt der Studie keine Daten zu Milchprodukt-Alternativen vor. Infolge mussten sich Verbraucher*innen und auch Expert*innen ihre Fragen, wie die bedarfs- und bedürfnisgerechte Auswahl aus den großen und inhomogenen Sortimenten pflanzlicher Joghurt-, Quark- oder Skyr-Alternativen gelingen kann, noch in weiten Teilen selbst beantworten.

Die Auswertung der Ergebnisse der Teile 1 und 2 zeigten allesamt, dass die Bezeichnungen „Alternativen“ oder auch „Ersatzprodukte“ kaum zielführend sind, weil sie weder inhaltsstofflich noch in ihren sensorischen Qualitäten ein 1:1-Ersatz für gängig Milchprodukte darstellen. Das durch traditionelle Esskulturen intuitive Verwenden von Kuhmilchprodukten ist damit keine Grundlage für Entscheidungen bezüglich pflanzlicher Produkte. Stattdessen helfen die Betrachtung dieser Sortimente als eigenständige Warengruppe sowie weitere, detaillierte Untersuchungen Herstellern dabei, adäquate Produkte zu entwickeln und Verbraucher*innen bzw. Expert*innen, geeignete Auswahlentscheidungen zu treffen.

Publikationen

Fachartikel

Studie: Eigenschaften von pflanzlichen Alternativen für Milchprodukte und Einschätzung unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten - Neue Dichotomien im Spiegel des planetaren Gesundheitsbegriffs (Teil 1)

Karin Bergmann (food relations[®]), Alexander C. Brandt, Silke Lichtenstein (Dr. Rainer Wild-Stiftung)

Im aktuellen Diskurs um gesunde und nachhaltigere Ernährungsstile steht vor allem Fleisch im Zentrum der Kritik. Seit einiger Zeit weitet sich diese verallgemeinernde Ablehnung immer weiter aus und trifft nun immer öfter pauschal alle tierischen Lebensmittel. Infolgedessen trat an Stelle des ehemals allgemein gesundheitlich positiven Ansehens von Milch und Milchprodukten, eine negative Wahrnehmung als - ähnlich wie Fleisch - klimaschädliche bzw. ethisch nicht vertretbare Produkte. Auf der anderen Seite aber stehen zwei Dinge: einerseits eine hohe esskulturelle Bedeutung von Milchprodukten wie Joghurt oder andere gesäuerte Milchprodukte in vielen in Deutschland beheimateten Länderküchen wie z. B. die italienische, französische, levantinische oder indische Küche, die sich auch in den hiesigen Essgewohnheiten in der Breite widerspiegeln.

Andererseits zeichnet sich in Teilen der Bevölkerung eine wachsende Änderungsbereitschaft ab, die bereits zum Rückgang des Trinkmilchkonsums beigetragen haben mag, und die sich potenziell auch auf aus Milch hergestellte gesäuerte Produkte ausweiten wird. Damit zusammenhängend nahmen bislang vor allem die wissenschaftlich fundierten Diskurse um die ernährungsphysiologische Bewertung pflanzlicher Alternativ-Produkte für Fisch und Fleisch sowie für Milch zu. Währenddessen blieben Alternativen für Milchprodukte, die sich im Lebensmitteleinzelhandel und im Außer-Haus-Verzehr auch etabliert haben, weitestgehend unbearbeitet. Diese doppelte Einseitigkeit wollte die Analyse gängiger Alternativprodukte für die beliebtesten Milchprodukte mithilfe einer umfassenden Datenbasis versachlichen helfen und so zur wichtigen Differenzierung der Diskurse darum beitragen. Ausgewählt wurden eine Stichprobe aus marktüblichen gesäuerten Produkten aus Kuhmilch (Joghurt, Joghurt griechischer Art, Quark, Skyr), sowie die passenden Alternativen auf Basis verschiedener pflanzlicher Rohstoffe sowie in konventioneller und biologischer Qualität. Erfasst wurden herstellereitige Informationen, die mit Bezug auf gesundheitsrele-

vante Aspekte analysiert bzw. bewertet wurden, teilweise wurden die Produkte der Vergleichsstichprobe aus Kuhmilchprodukten gegenübergestellt. Neben individuell relevanten Aspekten wurden auch die Perspektiven der Ernährungsberatung bzw. – therapie und der Diätetik in Einrichtungen berücksichtigt.

Zum Beispiel legt ein theoretisches Modell exemplarisch dar, wie sich die auf eine einzelne Eigenschaft - „pflanzlich“ - -verkürzte 1:1-Ersatz-Empfehlung in der realen Ausprägung auf die Nährstoffversorgung auswirken würde.

Eine kleinere Folgestudie mit Studierenden im Januar 2023 zu den sensorischen Aspekten der alternativen Produkte rundet die Untersuchung ab.

Erste, ausgewählt Ergebnisse der nutritiven Analyse wurden auf am 60. Wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. im März 2023 vorgestellt

Quelle:

Lichtenstein S, Bergmann K, Brandt A: Pflanzliche Alternativen für Joghurt und andere Milchprodukte. Eigenschaften aus ernährungswissenschaftlicher Perspektive. Ernährungs Umschau 2023; 70(12): M762–71. e2–4

Artikel und Supplement zum freien [Download](#)

Studie: Auswirkung der Covid-19-Pandemie und Schutzmaßnahmen auf die gesundheits- und nachhaltigkeitsbezogene Ernährungspraxis von Studierenden Impacts of the Covid-19-pandemic and associated safety measures on the health- and sustainability-oriented dietary practices of university students

Alexander C. Brandt, Jana O. Dreyer, Silke Lichtenstein (Dr. Rainer Wild-Stiftung), Martin Smollich, Christian Sina (Institut für Ernährungsmedizin, Universitätsklinikum Schleswig-Holstein, Campus Lübeck)

Die Studie untersuchte die Auswirkungen der Covid-19-Pandemie auf die Ernährungspraktiken von Studierenden. Ein besonderer Fokus wurde dabei auf den vor der Pandemie bereits messbaren Bewusstseinswandel im Hinblick auf Gesundheit, Ernährung und Nachhaltigkeit, den andere Arbeitsgruppen bereits umfassen beforscht und beschrieben haben, gelegt. An diesen Referenzen orientierte sich die vorliegende eigene Arbeit methodisch. Die Wahl des Kollektivs fiel aus zwei Gründen auf die Gruppe der Studierenden. Die angeordnete soziale Isolation dürfte sich in der Regel stärker auf die gemeinschaftliche Ernährungspraktiken von fern der Familie lebenden jungen Menschen auswirken, weshalb Effekte zu erwarten sind, wozu Referenzdaten fehlen. Zweitens sind unter Studierenden nicht nur besondere soziale und ökonomische Bedingungen gegeben, sondern auch die oben genannten Haltungen überdurchschnittlich präsent.

Die Pilotstudie untersuchte im Rahmen einer Bachelorarbeit wie sich die Ernährungspraxis von Studierenden vor und während des ersten Jahres der Covid-19-Pandemie rückblickend darstellte und welche Veränderungen die Studierenden feststellten – jeweils mit gesundheits- nachhaltigkeitsbezogenem Fokus. Dazu wurden im Juni bis Juli 2021 Studierende verschiedener Studiengänge an der Universität zu Lübeck und der Technischen Hochschule Lübeck mittels eines Online-Tools befragt. Zum Wintersemester 21/22 und damit dem ersten Präsenz-Semester seit Wintersemester 2019/20, erfolgte die auf andere Studiengänge und weitere Standorte in Deutschland ausgeweitete Wiederholung der Befragung, die zum 31.12.2021 endete. Die Untersuchung der Ergebnisse war im dritten Quartal des Jahres 2022 abgeschlossen. Die Veröffentlichung wurde im Dezember 2023 eingereicht und ist seit März 2024 frei zugänglich publiziert.

Quelle: Dreyer J.O., Brandt A.C., Lichtenstein S., Sina C. and Smollich M. (2024) Impacts of the SARS-CoV-2 pandemic on the dietary practices of university students in Germany.

Front. Nutr. 11:1302308. doi: 10.3389/fnut.2024.1302308

Artikel zum freien [Download](#)

Öffentlichkeits- und Netzwerkarbeit

Vorträge, Workshops, Talks u. ä. Beiträge

Verein für unabhängige Gesundheitsberatung e.V. (UGB)

Online-Fachtag „Essen ist auch Kopfsache“

Vortrag „Wahrnehmungs- und Präferenzsystem – vom Geschmack zum Genuss“, 25.01.2023

Dr. Karolin Höhl

Partizipationsprozess zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung, Bundesministerium für Ernährung und Gesundheit (BMEL) (Online)

Teilnahme am Workshop „Soziale Aspekte der Ernährung“ am 30.01.2023

Teilnahme am Workshop „Ernährung bei besonderen Verbrauchergruppen“ am 31.01.2023

Dr. Karolin Höhl, Dr. Silke Lichtenstein

Sonderausstellung „Schmeckt's?“, Carl-Bosch-Museum Heidelberg

Vortrag „Lecker Schmecker“ Heidelberg, 01.02.2023

Dr. Karolin Höhl

Podcast „So! Was? Süßes“, Süßstoff-Verband e.V.

Beitrag zur Sendung „Geschmäcker sind verschieden“, Bonn 02.02.2023

Dr. Karolin Höhl, Dr. Silke Lichtenstein

Fachkongress im Rahmen der internationalen Leitmesse Biofach

Beitrag zur Podiumsdiskussion für den Bund Naturkost Naturwaren e.V. (BNN)

„Testgesellschaften: Anspruch, Wirkung und Verantwortung für eine wechslungsreiche und nachhaltige Ernährung“ Nürnberg, 16.02.23

Dr. Silke Lichtenstein

60. Wissenschaftlicher Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)

Posterpräsentation „Eigenschaften pflanzlicher Alternativen für Kuhmilchprodukte und Bewertung unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten“ Bonn, 16.03.2023

Dr. Silke Lichtenstein

Vortrag im Minisymposium der DGE-Fachgruppe Ernährungsbildung

„Bei uns muss alles probiert werden! Fördernde und hemmende Faktoren einer gesundheitsförderlichen Geschmacks- und Genussbildung“ Bonn, 16.03.2023

Dr. Karolin Höhl

Vorträge, Workshops, Talks u. ä. Beiträge

Tagung „Bleiben Sie gesund - Wenn Gesellschaftstrends zur Ersatzreligion werden“ der Fachgruppe Naturwissenschaften - Akademiker_SMD

Vortrag: Pflanzlich ist das neue heilig oder: Erlösung durch „richtige“ Ernährung?

Ideen und Bedeutungen von Gesundheit und Ernährung“ Kassel, 23.-24.04.2024

Dr. Silke Lichtenstein

Verein für unabhängige Gesundheitsberatung e.V. (UGB) Tagung „Ernährung aktuell“

Vortrag „Genuss als Schlüssel zur Gesundheitsförderung-Herausforderungen und

Möglichkeiten“ Wettenberg, 13.05.2023

Dr. Karolin Höhl

Jahrestagung Haushalt in Bildung und Forschung (HaBiFo)

Umgang mit Komplexität - Herausforderungen und Chancen für die Ernährungs- und Verbraucherbildung

Vortrag „Genussbildung“ mit Ausstellungstand Freiburg, 07.09.-08.09.2023

Dr. Karolin Höhl

RKW Stuttgart Treffen der ERFA-Gruppe Gemeinschaftsgastronomie

Vortrag: „Ernährung der Zukunft - New Normal und Krisen als Chance

Teil 1: Die Welt im Umbruch – und das Essen wandelt sich“ Waiblingen, 21.09.2023

Dr. Silke Lichtenstein

Fachtag Verbraucherbildung Zentrum für Schulqualität und Lehrerbildung Baden-Württemberg

Beitrag Forum Geschmacks- und Genussbildung in Schulen Ludwigsburg, 28.09.2023

Dr. Karolin Höhl

Tagung des Netzwerks Ernährungskultur (Esskult.net) zum Thema „Ernährungspolitik in Zeiten von Mehrfachkrisen“

Vortrag „Diskurse um nachhaltigere Ernährung und soziale Wirklichkeit.

Interdisziplinäre Kooperation für eine zukunftsfähige Ernährungspolitik“, Berlin 09.10.2023

Jana Dreyer

Beteiligung an Tagungen, Arbeitsgruppen, Netzwerken o. ä.

Japanisch-deutscher Dialog „Die Zukunft des Essens“ 21.01.2023 (online)	AB
Internationale Grüne Woche Berlin, 20.01.-29.01.2023	
Verbraucherpolitische Forum „Werbegrenzen für Ungesundes – Kinder umfassend schützen“ des Verbraucherzentrale Bundesverbands Berlin, 26.01.2023	SL
Kongress Nachhaltige Ernährung „Besser essen-gesund für Mensch und Planet“ B90/Die Grünen Bundesfraktion Berlin 12.05.2023	SL
Tagung „Wertschätzen statt Wegwerfen“ Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg (LErn), Schwäbisch Gmünd 19.07.2023	KH
6. Bonner Ernährungstage 2023 Bundeszentrum für Ernährung (BzFE) und Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) mit Ausstellungsstand Bonn, 31.08.-01.09.2023	
Jubiläumssymposium „Ökotrophologie – Studium Wissenschaft Profession“ Justus-Liebig-Universität Gießen (JLU) und Berufsverband Öcotrophologie e. V. (VDOE) Gießen, 12.10.2023	SL/JD
Nestlé Stakeholder Workshop 2023 "Nachhaltige Ernährungssysteme Wir arbeiten (weiter) dran" Frankfurt a.M., 14.11.2023	SL
Tagung „Bio gemeinsam genießen“ Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg Stuttgart, 01.12.2023	SL/JD
Tagung „Grüner Deal und Vom-Hof-auf-den-Tisch-Strategie: Zwischenbilanz und Ausblick“ Lebensmittelverband e.V. Berlin, 13.12.2023	SL

Lehraufträge, Vorlesungen

PHN-Ringvorlesung Pädagogische Hochschule Heidelberg

Vortrag "Genuss", 12.01.2023

Dr. Karolin Höhl

Duale Hochschule Baden-Württemberg Standort Stuttgart

Studiengang Angewandte Hebammenwissenschaften

Seminar Ernährung in Schwangerschaft, Wochenbett und Stillzeit, Termine im Juli 2023

Dr. Silke Lichtenstein

Publikationen

Tagungsbände

Tagungsband zum 25. Heidelberger Ernährungsforum (2021) – Jubiläumsausgabe „Drei Jahrzehnte Köpfe und Diskurse“

Anlässlich des 25. Jubiläums des Formats wagte das Heidelberger Ernährungsforum (HEF) im 30-jährigen Jubiläumsjahr 2021 eine Rundumschau auf alle Kernthemen der Stiftung. Mit kurzen Rückblicken streifte das 25. HEF, ausgehend von aktuellen Fragestellungen alle Zeitdimensionen von den 1990er-Jahren der Gründung der Dr. Rainer Wild-Stiftung bis in die Zukunft. Das übergreifende Motto des Tages lautete: Vieles für das „Neue Normal“ Nützliche liegt schon da und muss nur entdeckt und zusammengebracht werden. In diesem Sinne beantwortete eine Auswahl der herausragendsten Expert*innen mit den Teilnehmenden und dem Team der Dr. Rainer Wild-Stiftung Fragen wie z. B. „Welchen Veränderungsprozessen unterlag das breite Themenfeld der gesunden Ernährung zwischen damals und heute und wie wird es in Zukunft weitergehen?“, „Wie stellen sich Interdisziplinarität, Diskurse, Kommunikation sowie die Beziehungen zwischen Wissenschaft und Multiplikator*innen, Individuen, und Gesellschaft damals bzw. wie stellen sie sich heute und morgen dar?“ und „Wie haben sich die (interdisziplinäre) Wissenschaft bzw. die Lehre zur gesunden Ernährung sowie ihre Bedeutung und Relevanz entwickelt und wo geht es hin?“

Aus den verschiedenen fachlichen Blickwinkeln zeichneten die Beitragenden beim 25. Heidelberger Ernährungsforum in ihren Vorträgen „Zukunftsbilder für eine gesunde Ernährung“. Als Orientierungspunkte dienten dabei jeweils Rückblicke, z. B. auf Erarbeitetes oder Bewährtes bzw. aktuelle und zukünftige Fragen und Herausforderungen der gesunden Ernährung heute und morgen. Auf diesen Vorträgen der Jubiläumsausgabe des 25. Heidelberger Ernährungsforums basieren die Beiträge in diesem Tagungsband. Zusätzlich kommen Wegbegleiter*innen mit ihrer ganz persönlichen Sicht auf die Dr. Rainer Wild-Stiftung in Interviews zu Wort.

Der Tagungsband ist im Eigenverlag Dr. Rainer Wild-Stiftung Heidelberg erschienen (Mai 2023)
Informationen auf der [Homepage](#) der Dr. Rainer Wild-Stiftung

Tagungsband zum 24. Heidelberger Ernährungsforum (2020) „Food Well-Being. Aufs Ganze sehen. Vom Wunsch zur Wirklichkeit“

Das 24. Heidelberger Ernährungsforum fand unter dem Eindruck disruptiver Veränderungen von außen und der Rückbesinnung auf das Entscheidende, eigene zentrale Werthaltungen, statt. Auch deshalb fiel die Wahl auf das Konzept Food Well-Being. Es handelt sich um einen engagierten wissenschaftlichen Ansatz der Verhaltensökonomik, das als holistisches Modell viele Parallelen zum Leitbild der Dr. Rainer Wild-Stiftung aufweist. In diesem Sinne adressiert Food Well-Being „Wohlergehen mit Essen und Trinken“ statt „Gesundheit durch Ernährung“. Mit diesem Perspektivenwechsel bildet der Ansatz Food Well-Being die durch individuelle Biografien geprägte Beziehung von Menschen zu ihrem persönlichen Essen und Trinken ab. Keynote-Speakerin und Autorin Dr.in Florentine Frentz spricht in dem Zusammenhang bildlich von einem Rucksack, der sich im Lebenslauf individuell mit jeweils positiven oder negativen Dingen füllt. Darüber hinaus gelingt Food Well-Being die Integration wesentlicher Themen wie „Ernährungspolitik“, „Food Literacy“ oder „Essbiografie“, die Schwerpunkte der Stiftungsarbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung darstellen. Das 24. HEF beschäftigte sich u.a. mit den Leitfragen „Ergänzt oder ersetzt FWB individualbezogen das bestehende Verständnis von gesunder Ernährung“, „Welche erfolgreichen Ansätze, die dem Verständnis von FWB entsprechen, existieren bereits in bestehenden Systemen?“ und „Ist FWB dazu geeignet, die erforderliche Transformation in ein zukunftsfähiges Ernährungssystem zu erreichen?“

Auch wenn das 24. Ernährungsforum im Jahr 2023 bereits drei Jahre zurücklag, haben die Fragestellungen nicht an Aktualität eingebüßt. Die inhaltsstarken, akzentuierten Beiträge der namhaften Expert*innen des Tagungsbandes beweisen damit abermals, wofür die Dr. Rainer Wild-Stiftung steht: fundierte, interdisziplinäre Diskurse über gesunde Ernährung, anhand von Themen, die zeitlos Bestand besitzen. So reflektieren die sechs Beiträge des Tagungsbandes u. a. die teils unvereinbaren Ansprüche an zeitgemäße, gesunde und nachhaltigere Ernährungsstile, die vielen Menschen die Neuorientierung erschweren können. Dazu legen die Kapitel auch dar, ob sich die in Fachkreisen bereits etablierten Themen wie „Food Literacy“ darin zusammenführen lassen und ob die holistische Perspektive dabei helfen kann, im Umgang mit der „Wunsch- Wirklichkeits-Lücke“ zu Lösungen zu kommen.

Der Tagungsband ist im Eigenverlag Dr. Rainer Wild-Stiftung Heidelberg erschienen (August 2023)

Informationen auf der [Homepage](#) der Dr. Rainer Wild-Stiftung

Bücher

Übersichtsarbeit „EssensWert - Werte als multidisziplinärer Sammelbegriff im Ernährungskontext- Eine Literatuarbeit“

Jana Dreyer, Karolin Höhl, Silke Lichtenstein (Dr. Rainer Wild-Stiftung)

Die Literaturstudie wollte mit der interdisziplinär-wissenschaftlichen Darstellung der auf Ernährung anwendbaren Auseinandersetzung der Fachdisziplinen um die Begriffe „Werte“ und „Wertschätzung“ im Zusammenhang mit (gesunder) Ernährung bzw. Nahrungskonsum schaffen. Auf diese Weise soll eine Basis für die Erarbeitung notwendiger Definitionen und Beschreibungen vorgelegt und letztlich die Forschung und Entwicklung von Strategien zur Transformation des Ernährungssystems unterstützt werden.

Zum Hintergrund: Begriffe wie „Werte“, „Wertschöpfung“ und verwandte Termini gehören zum gängigen Vokabular in Diskursen mit Ernährungs- oder Lebensmittelbezug, wie die Beispiele „preiswert“ oder „Nährwert“ zeigen. Aktuell liegt keine wissenschaftliche Auseinandersetzung mit Wertebegriffen wie u. a. Wertschätzung vor, die jedoch für Diskurse, die im Zusammenhang mit der nachhaltigeren Neuausrichtung der Ernährungssysteme, geführt werden müssen, essenziell sind. Noch werden diese auf sehr lückenhafter Grundlage geführt, was jedoch zur Erarbeitung von gesamtgesellschaftlich tragbarer bzw. auch getragener Ansätze jedoch mittelfristig inadäquat sein wird. Die assoziierte Promotionsarbeit von Jana Dreyer (Dr. Public Health, Professorin Dr.in Jana Rückert-John, Ernährungssoziologie Hochschule Fulda), untersucht die Zusammenhänge zwischen Werthaltungen und Entscheidungen des Lebensmittelkonsums. Die frei zugängliche Veröffentlichung ist als Teil der Buchreihe essentials:springer nature, des Springer Nature Verlages in Heidelberg eingereicht und wird voraussichtlich im Herbst 2024 erscheinen.

Förderung

Stipendien

Förderung von Studierenden der Pädagogischen Hochschule Heidelberg, im Rahmen des „Deutschlandstipendiums“ (Bundesministerium für Bildung und Forschung)

Seit Beginn des Wintersemesters 2020/21 fördert die Dr. Rainer Wild-Stiftung mit einem Stipendium eine*n Studierene*n im Rahmen des Deutschlandstipendiums, das durch die Pädagogische Hochschule (PH) Heidelberg vergeben wird. Träger des Förderprogramms ist das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF), gefördert werden besonders leistungsstarke Studierende. Das Stipendium im WS 2022/2023 erhielt laut Jurybeschluss der PH Heidelberg Frau Katrin Womelsdorf. Seit WS 2023/2024 erhält Lea Rudiger das Stipendium der Rainer Wild-Stiftung. Die Stiftung hat es sich zur Aufgabe gemacht, geförderte Studierende nicht nur finanziell, sondern auch sachlich und persönlich zu begleiten.

[Deutschlandstipendium an der PH Heidelberg](#)

Publikation

Broschüre zur Fortbildungsveranstaltung für Lehrkräfte „Fachtag Verbraucherbildung“ des Zentrums für Schulqualität und Lehrerbildung (ZSL)

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung hat den Fachtag Verbraucherbildung Zentrum für Schulqualität und Lehrerbildung Baden-Württemberg, am 28.09.2023 in Ludwigsburg zweifach unterstützt. Neben dem Vortrag von Dr. Karolin Höhl wurde darüber hinaus auch der Druck einer adäquaten Tagungsbroschüre gefördert.

Das Zentrum für Schulqualität und Lehrerbildung (ZSL) ist eine baden-württembergische Landesoberbehörde mit Sitz in Stuttgart. Es wurde am 1. März 2019 eingerichtet.

[Zentrum für Schulqualität und Lehrerbildung](#)

Mitgliedschaften

- 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
- Netzwerk Ernährungskultur (EssKultNet), 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), Wettenberg

Gremien

Vorstand

In der Vorstandssitzung vom 24.05.2023 hat sich der Vorstand der Dr. Rainer Wild-Stiftung geändert und auf drei Mitglieder verkleinert: Mit dem Ausscheiden von Dr. Rainer Wild aus dem Amt als Vorstandsvorsitzender, sind zeitgleich der stellvertretende Vorstandsvorsitzende, Prof. Dr. Harald Schaumburg sowie Robert Schenker auf eigenen Wunsch ausgeschieden. Zum neuen Vorstandsvorsitzenden wurde Dr. Hans-Joachim Arnold gewählt und Christian Köhler ist in das Amt eines ordentlichen Vorstandsmitglieds berufen worden.

Mitglieder des Vorstandes

- **Dr. Hans-Joachim Arnold** (Vorstandsvorsitzender)
Rechtsanwalt und Justiziar, Bonn
- **Georg Glatzel**
Unternehmer und Künstler, Heidelberg/New York
- **Christian Köhler**
Hauptgeschäftsführer Markenverband e.V., Berlin

Kuratorium

Mitglieder Kuratoriums

- **Prof.ⁱⁿ Dr. Lucia Reisch** (Kuratoriumsvorsitzende),
El-Erian Institute of Behavioural Economics and Policy, Department of Political Science and International Studies an der Universität Cambridge
- **Prof. Dr. Gunther Hirschfelder**
Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur an der Universität Regensburg
- **Prof.ⁱⁿ Dr. Elke Richling**
Lebensmittelchemie und Umwelttoxikologie an der Technischen Universität Kaiserslautern
- **Mag.^a Hanni Rützler**
Inhaberin futurefoodstudio Hanni Rützler, Wien
- **Frau Prof. Dr. Anna Reichlmayr-Lais** (bis März 2023)