



'96

1996-2014: Trägerschaft des 1994 in Kulmbach gegründeten Internationalen Arbeitskreises für die Kulturforschung des Essens zur Förderung des Dialogs zwischen Natur- und Kulturwissenschaften, aus dem mehr als 20 interdisziplinäre Mitteilungshefte und zahlreiche Symposien sowie Bucherscheinungen hervorgingen

2011-2014: Start der Studien Warum essen wir Lebensmittel, die uns nicht schmecken? Und In welchen Situationen essen wir Lebensmittel, die uns nicht schmecken -und warum?, die als repräsentative Telefon-befragung mit qualitativer Folgestudie durch die Gesellschaft für Innovative Marktforschung (GIM), Heidelberg, die die komplexen Motive für das individuelle Essverhalten abbildete

'09

2006-2009: Laufzeit des Kooperationsprojektes Sensorische Schulung – Effekt auf die Geschmacksempfindlichkeit mit der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg (HAW) unter Leitung von Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch und Prof. Dr. Karin Schwarz an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel (CAU)

'07

Premiere des Seminars Mit allen Sinnen prüfen unter Leitung der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Kooperation mit dem VDOE e.V., Bonn/Berlin und der SAM ASAP Sensory and Marketing GmbH, München

2007-2011: Erarbeitung des Beitrages für die novellierte Norm ISO 3972:2011 Sensory analysis – Methodology – Method of investigating sensitivity of taste zur Messung der Geschmacksempfindlichkeit in Kooperation mit Frau Professorin Busch-Stockfisch der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg (HAW)

'11

Veranstaltung der Kooperationsseminare Wen interessiert das? Milieu-spezifische Gesundheits- und Ernährungseinstellungen erkennen und verstehen, in Kooperation mit dem Ministerium für Ländlichen Raum und Ernährung Baden-Württemberg (MLR), Stuttgart, in denen 1. die Daten der repräsentativen Gesundheits- und Ernährungsstudie basierend auf den SINUS-Milieus, deren Auswirkungen auf die Ernährungsberatung vermittelt wurden, sowie des Seminars Geschmäcker sind verschieden – Sensorik und Geschmacksentwicklung, das 2. Grundlagen der Sensorik samt zielgruppengerechter Aufbereitung für die Beratungspraxis behandelte

'15

'16

Förderung der 21. Internationalen Konferenz für ethnologische Lebensmittel-forschung - Orte der Lebensmittelproduktion, Herkunft, Identität, Vorstellungskraft der Internationalen Gesellschaft für Ethnologie und Folklore e.V., (SIEF), Amsterdam unter Leitung von Prof. Dr. Silke Bartsch, damals Pädagogische Hochschule, Karlsruhe

'19

Vortrag Erfolgreiche Umsetzung des Megatrends Nachhaltigkeit im Spannungsfeld von Kundenwunsch und Betriebswirtschaft, für die Online-Fachtage für Einkäufer und Fach- und Führungskräfte Mensen und Cafeterien Deutsches Studentenwerk (DSW), durch Dr. Silke Lichtenstein

'19

Internes Seminar Grundlagen der Sensorik Dr. Karolin Höhl für das Team der Dr. Rainer Wild-Stiftung

### STIFTUNGSGESCHICHTE

1991

2000

2001

2010

2011

2021

### GESELLSCHAFT | POLITIK | BRANCHE

'92

Gründung von Slow Food Deutschland e.V. als erste nationale Bewegung außerhalb Italiens, die aus dem 1986 vom Soziologen Carlo Petrini zur Erhaltung der Esskultur in Italien gegründeten Vereins Slow Food e.V. hervorging und in dem sich heute 85 Convivien für das Grundrecht aller Menschen engagieren, Zugang zu gutem, sauberem und fairem Essen zu haben

'00

Entdeckung der Rezeptoren TAS1R1 und TAS1R3 an der University of Miami School of Medicine, die für die Wahrnehmung der seit 1908 bekannten Geschmacksrichtung umami zuständig sind

'04

Formulierung und Unterzeichnung des Manifests der neuen nordischen Küche (René Redzepi und 11 weitere skandinavische Spitzenköche). Die neue nordische Küche hat einen innovativen Ansatz für traditionelle Lebensmittel, kombiniert mit einem starken Fokus auf Gesundheit und einer ethischen Produktionsphilosophie. Sie soll die Freude am Essen, am Geschmack und an der Vielfalt wecken und inspirieren

Präsentation des weltweit ersten Burgers aus In-vitro-Fleisch in London durch die niederländische Arbeitsgruppe um Dr. Mark Post von der Universität Maastricht, dessen Herstellung unter anderem auf Methoden wie Tissue-Engineering basiert und das als Lösung für die künftige Versorgung der Menschheit mit Fleisch entwickelt wurde

'13

Erscheinung des 1. Foodreport von Magistra rer.nat. Hanni Rützler, die Haushalts- und Ernährungswissenschaften, Psychologie und Soziologie studierte und von dort mit ihrer multidisziplinären Perspektive in jährlichen und für die gesamte Branche richtungsweisenden Neuauflagen, den Ernährungswandel in Deutschland deutet und Food Trends prognostiziert

'14

Inkrafttreten der Verordnung über neuartige Lebensmittel (Novel-Food-Verordnung) EU Nr. 2015/2283, die die Verordnung EG Nr. 258/97 ablöste und die unter anderem erstmalig Regelungen für die Einführung von Insekten als Lebensmittel einführte

'15

Pressemeldung gibt bekannt, dass laut Daten des Statistischen Bundesamts (Destatis) im Jahr 2018 die Ausgaben für Obst und Gemüse erstmalig die Ausgaben für Fleisch in Deutschland überstiegen

'16

Eröffnung des Pop-Up-Restaurants Food Ink in London, dessen Essen und Ausstattung als erstes 3D-Drucker-Restaurant Europas, aus dem Drucker stammten

'20

'21