



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Tätigkeitsbericht 2007

Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mittelgewannweg 10
D – 69123 Heidelberg
Tel.: 06221-7511 200
Fax: 06221-7511 240
info@gesunde-ernaehrung.org
www.gesunde-ernaehrung.org

Tätigkeitsbericht 2007

Inhaltsverzeichnis

1	Zur Stiftung	2
2	Dr. Rainer Wild-Preis 2007	4
3	11. Heidelberger Ernährungsforum „5 am Tag ganz praktisch. Konzept – Kampagne – Realität“	5
4	Projekte	6
	4.1 Sensorik – Geschmack und gesunde Ernährung	6
	4.2 Europäisierung	8
	4.3 Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg	9
	4.4 Esskultur im Alltag	10
	4.5 Ernährung und Ambiente	12
5	Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens	13
6	Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	14
7	Stipendiaten	15
8	Bibliothek	15
9	Vorträge und Veröffentlichungen 2007	16
10	Mitgliedschaften der Dr. Rainer Wild-Stiftung 2007	17

1 Zur Stiftung

„Die Dr. Rainer Wild-Stiftung versteht sich als Kompetenzzentrum für gesunde Ernährung und als Ansprechpartner für Fachleute, Wissenschaftler und Multiplikatoren. Auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse will sie ein tieferes Verständnis für die existenzielle Bedeutung gesunder Ernährung schaffen. Sie setzt sich aktiv für einen zeitgemäßen und verantwortungsbewussten Umgang mit Ernährung ein“, heißt es in der Selbstdarstellung der Stiftung aus dem Jahr 2006.

In 2007 war dies Anspruch und Herausforderung zugleich, galt es doch, neben den bewährten Projekten die Netzwerkarbeit zu verstärken, den Wirkungskreis der Stiftung auszuweiten, die Position der Stiftung in gesellschaftliche Diskussionsprozesse einzubringen sowie die eigene Forschung zu intensivieren.

Netzwerken steht bereits seit längerem im Fokus der Stiftungsarbeit, denn ein gutes Netzwerk erlaubt nicht nur einen reinen Informationsfluss, sondern immer auch einen gegenseitigen Austausch. Von diesem Austausch lebt die Stiftungsarbeit in zweifacher Hinsicht, nämlich vom fachlichen Dialog zu Themen rund um gesunde Ernährung sowie dem operativen Austausch mit anderen, vergleichbaren Stiftungen.

Der *Wirkungskreis* der Stiftung hat sich über die Jahre ihres Bestehens von der Region über ganz Deutschland und darüber hinaus in den deutschsprachigen Raum ausgedehnt. In 2007 hat die Stiftung begonnen, verstärkt „europäisch zu denken“. Wichtig sind ihr insbesondere Fragen nach der Zukunft einer gesunden Ernährung im Austausch mit relevanten europäischen Partnern. Erste Gespräche dazu und eine Publikation zeigen, dass Interesse an Fragen wie diesen besteht.

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung hat begonnen, sich an *gesellschaftlichen Diskussionsprozessen* zu beteiligen. Mit der Verleihung des Dr. Rainer Wild-Preises an die Plattform Ernährung und Bewegung e. V. hat sie zum einen dazu beigetragen, einem ihr wichtigen Thema verstärkt Öffentlichkeit zu verschaffen. Außerdem folgte sie gerne der Aufforderung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, zu Fragen rund um den geplanten „Nationalen Aktionsplan Ernährung und Bewegung“ Stellung zu nehmen. Die Übernahme des Co-Vorsitzes für das Projekt „Gesunde Ernährung“ im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württembergs war ebenfalls ein Schritt in diese Richtung.

Trotz dieser vielfältigen, neuen Aktivitäten ist es gelungen, die im Haus bearbeitete eigene Forschung fortzuführen und zu vertiefen, und immer wieder auch Nachwuchskräfte für die Themen der Stiftung zu gewinnen und zu fördern. Die Auszeichnung von Frau Dr. Silke Bartsch mit dem Oecotrophica-Preis des Verbandes der Oecotrophologen e. V. für ihre Dissertation über Jugendesskultur, war ein besonderer Höhepunkt.

Last but not least wurde die Dr. Rainer Wild-Stiftung Ende 2007 für den Stiftungspreis der Feri Finance AG gemeinsam mit fünf anderen Stiftungen nominiert. Der endgültige Preisträger wird von Bundesinnenminister Wolfgang Schäuble im Februar 2008 in Berlin bekannt gegeben und geehrt.

In 2008 soll der eingeschlagene Weg konsequent weiter verfolgt werden: Ein Treffen für die rund 2.400 mit Gesundheit befassten Stiftungen wird in Kooperation mit dem Bundesverband Deutscher Stiftungen vorbereitet. Eine Auftaktveranstaltung für einen langfristigen Dialog mit europäischen Ernährungstiftungen ist geplant.

Jedes dieser Projekte ist ein Schritt auf dem Weg der Stiftung zu einer gesunden Ernährung in Mitteleuropa.

2 Dr. Rainer Wild-Preis 2007

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung vergibt in unregelmäßigen Abständen den mit 15.000 Euro dotierten Dr. Rainer Wild-Preis für herausragende Leistungen auf dem Gebiet der gesunden Ernährung.

Der Dr. Rainer Wild-Preis 2007 ging an die Plattform Ernährung und Bewegung e. V. (peb) für ihr Engagement um eine gesamtgesellschaftliche Strategie zur Bekämpfung von Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen.

Steigendes Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen wird immer mehr zu einem persönlichen wie gesellschaftlichen Problem mit weitreichenden Konsequenzen. Die Ursachen liegen in veränderten Lebensbedingungen wie Bewegungsmangel, frühe Eigenverantwortung, mangelnde Fertigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln oder Ungleichheit durch soziale Lage und Bildungsgrad.

Um die weitere Zunahme von Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen zu verhindern, sind vereinte Kräfte nötig. Vor diesem Hintergrund haben sich zahlreiche gesellschaftliche Gruppen aus Wirtschaft und Wissenschaft, Verbänden und Institutionen etc. in der Plattform Ernährung und Bewegung e.V. zusammengefunden. Die Plattform handelt nach einem neuen und übergreifenden Ansatz. Sie macht die Mitverantwortung der Gesellschaft für die Ernährung und Bewegung ihrer Kinder und Jugendlichen öffentlich zum Thema und bietet konkrete Aktivitäten, Konzepte und Hilfen vor Ort an. Daneben setzt sie sich auch für verbesserte Rahmenbedingungen der Lebenswelt von Kindern ein. Mit der Vergabe des Preises an die peb will die Stiftung unterstreichen, dass gesunde Ernährung nur unter aktiver Beteiligung aller gesellschaftlichen Kräfte erreicht werden kann. Die aktuelle Übergewichtsdebatte zeigt die Notwendigkeit eines solchen Engagements.

Die Preisverleihung fand am 13. Juni 2007 im Haus der Land- und Ernährungswirtschaft in Berlin statt. Anwesend waren annähernd 100 geladene Gäste aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Gesellschaft. Musikalisch begleitet wurde die Veranstaltung von drei jungen Musikern, die bereits mehrfach Preisträger des Wettbewerbs „Jugend“ musiziert waren.

Das Preisgeld floss in vollem Umfang in das peb-Projekt „gesunde kitas - starke kinder“.

3 11. Heidelberger Ernährungsforum „5 am Tag ganz praktisch. Konzept – Kampagne – Realität“

Gemüse und Obst leisten einen wesentlichen Beitrag zu einer gesunden Ernährung. Die durchschnittlichen Verzehrsgewohnheiten in Deutschland lassen sich allerdings mit „zu wenig“ zusammenfassen, vor allem beim Gemüse. Woran liegt das und wie lässt sich die Situation verändern? Rund 60 Ernährungsfachleute, Lehrkräfte und Medienvertreter diskutierten beim 11. Heidelberger Ernährungsforum vom 17.-18. Oktober 2007 Ursachen, Lösungsansätze und Strategien zur Förderung des Obst- und Gemüseverzehr.

Die Veranstaltung fand im Rahmen der bundesweiten 5 am Tag-Aktionswoche „Iss bunt und gesund“ statt. Der Verein „5 am Tag“ arbeitet seit 2000 mit einer breit angelegten Kommunikationsstrategie für das Ziel, den Obst- und Gemüseverzehr in Deutschland zu erhöhen. „Iss fünf Portionen am Tag“ lautet die einfache Botschaft, die laut einer repräsentativen Befragung vom November 2006 rund 37 Prozent der in Deutschland lebenden Verbraucher kennen. Die Bekanntheit steigt mit höherem Schulabschluss und höherem Einkommen.

Aktuell fordert die Kampagne ein nationales Schulfruchtprogramm, um die Verfügbarkeit von Obst und Gemüse für Kinder zu erhöhen. Internationale Erfahrungen deuten darauf hin, dass vor allem kostenfreie, gut konzipierte Programme dazu geeignet sind, den Obst- und Gemüseverzehr von Kindern zu steigern. Die Tagung zeigte, dass Unterrichtsmaterialien zu diesem Thema überdacht werden müssen. So sollten sie beispielsweise vermehrt die große Sortenvielfalt widerspiegeln oder Motive nutzen, die auch Jungen ansprechen. In der betrieblichen Gesundheitsförderung bietet der kulturelle Bezug wichtige Zugänge, um wieder mehr Gemüse und Obst in den Alltag zu holen. Einig war man sich, dass der Mehraufwand für ein gesünderes Essverhalten begrenzt sein muss. Das zeigt zum Beispiel die weit verbreitete, aber fehlerhafte Vermutung, man könne sich alternativ zu Obst und Gemüse über Nahrungsergänzungsmittel mit allen Nährstoffen versorgen. Auch Marktneuheiten wie die sogenannten Smoothies entsprechen dem Wunsch nach Einfachheit. Als problematisch angesehen wurde hier aber der ungeschützte Begriff und die damit einhergehenden Qualitätsunterschiede sowie eine erhöhte Abfallproduktion oder die Kompetenzverminderung bei der Essenszubereitung.

Das zentrale Fazit der Tagung war, dass vor allem Gemüse einen Image-Wandel braucht. Um mehr Menschen zu mehr Gemüse zu motivieren, sind andere Wege nötig als bei Obst. Die Kommunikationswege müssen zudem nach Zielgruppen differenziert werden. Begleitet wurde die Veranstaltung von verschiedenen Verkostungen und einer kleinen Fachausstellung.

4 Projekte

4.1 Sensorik – Geschmack und gesunde Ernährung

Essen wir, was uns schmeckt? Oder schmeckt uns, was wir essen? Egal, wie rum man es betrachtet, der persönliche Geschmack ist ein wichtiges Motiv dafür, ob etwas wiederholt gegessen oder gemieden wird. Dabei sind die genauen Mechanismen und Hintergründe, wie sich der persönliche Geschmack bildet, noch nicht abschließend geklärt. Außerdem ist offen, welchen Beitrag Sensorik zu neuen Erkenntnissen über eine gesunde Ernährung des Menschen beitragen kann. Hier setzt die Dr. Rainer Wild-Stiftung mit ihrem Projekt „Geschmack und gesunde Ernährung“ an. Eine wesentliche Frage des Projektes lautet, ob sich der Geschmackssinn schulen lässt. Im Rahmen der Studie zur Geschmacksforschung (siehe 4.1.1) betreibt die Stiftung zunächst sensorische Grundlagenforschung zu dieser Frage und untersucht Einflussfaktoren auf die Geschmacksempfindlichkeit. Aus der Studie heraus ist ein Anschlussprojekt entstanden, das die Angaben der ISO-Norm zur Messung der Geschmacksempfindlichkeit überprüft (siehe 4.1.2). Um die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse zum Thema Geschmack und gesunde Ernährung sowie methodische Grundlagen der Sensorik direkt in die Praxis zu übertragen, richtete die Dr. Rainer Wild-Stiftung im November 2007 in Kooperation mit dem VDO_E – Verband der Oecotrophologen e.V. ein Sensorik-Seminar aus (siehe 4.1.3).

4.1.1 Lässt sich der Geschmackssinn schulen? – Studie zur Geschmacksforschung

In Kooperation mit der Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW) Hamburg führt die Dr. Rainer Wild-Stiftung seit 2006 eine Studie zur Geschmacksforschung durch, die die Frage behandelt, ob sich der Geschmackssinn schulen lässt. Des Weiteren werden Einflussfaktoren, wie z. B. das Ernährungsverhalten, auf die Geschmacksempfindlichkeit untersucht. Hierfür wurde in 2006 die Geschmacksempfindlichkeit von 76 weiblichen Studenten im Alter von 19 bis 28 Jahren vor und nach einer sensorischen Schulung nach ISO 8586-1 (Interventionsgruppe) getestet. Eine Kontrollgruppe, die keine Schulung erhielt, diente der Überprüfung der Ergebnisse. Im Mai 2007 wurde eine Nachuntersuchung der Probandinnen durchgeführt, bei der untersucht wurde, ob die Verbesserung der Geschmacksempfindlichkeit auch über einen längeren Zeitraum anhält.

Die bisherige Auswertung der Daten zeigt, dass sich die Geschmacksempfindlichkeit sowohl bei der Interventions- als auch bei der Kontrollgruppe im Laufe der Studie verbesserte. Die Probandinnen wurden sicherer im Umgang mit der Methode (Geschmacksschwellenprüfung) und der Einfluss von Faktoren wie die neue Umgebung (Sensorik-Labor) und die ungewohnte Situation (Studienteilnahme) nahmen ab. Ziel ist, die Auswertung der Ergebnisse für beide Studienzeitpunkte (2006 und 2007) in 2008

abzuschließen. Eine Präsentation von Teilergebnissen auf der „Third European Conference on Sensory and Consumer Research“ im September 2008 in Hamburg ist in Vorbereitung.

4.1.2 Überprüfung der ISO-Norm zur Messung der Geschmacksempfindlichkeit

Ein Anschlussprojekt aus der o. g. Studie ist die Erarbeitung eines Vorschlags für den Normenausschuss. Bei der Messung der Geschmacksempfindlichkeit mittels Schwellenwertprüfung zeigte sich nämlich, dass die Konzentrationen für die Grundgeschmacksart Sauer (Citronensäure) in der ISO 3972 zu hoch definiert sind. Ausnahmslos alle Probandinnen erkannten den sauren Geschmack bereits in der niedrigsten Konzentration zuverlässig. Um die These zu untermauern, dass diese Ergebnisse auf die Art des Wassers (deionisiertes Wasser), in der die Geschmacksstoffe gelöst werden, zurückzuführen sind, wurde im Herbst 2007 eine weitere Untersuchung vorgenommen. 22 Studentinnen der HAW testeten die Grundgeschmacksarten süß, sauer, salzig, bitter und umami, sowie die Geschmacksart metallisch, sowohl in Leitungswasser als auch in einem geschmacksneutralen, stillen Mineralwasser. Die Ergebnisse dieser Tests werden mit den Ergebnissen aus 2006 verglichen.

4.1.3 Mit allen Sinnen prüfen. Sensorische Verbraucherforschung in Theorie und Praxis

Am 16. und 17. November 2007 richtete die Dr. Rainer Wild-Stiftung das erste Sensorik-Seminar im Rahmen des VDO_E-Weiterbildungsprogramms 2007 in ihren Räumen in Heidelberg aus. Die SAM Sensory and Marketing GmbH wurde als Kooperationspartner gewonnen. Das Interesse seitens der VDO_E-Mitglieder an diesem Angebot war groß, so dass die 16 Seminarplätze kurz nach Erscheinen des Weiterbildungsprogramms ausgebucht waren. Die Teilnehmerinnen – ausschließlich Frauen – kamen aus verschiedenen Tätigkeitsbereichen, wie der Ernährungsberatung, der Schule, der Ernährungsindustrie oder dem Marketing.

Die Seminarinhalte reichten von den sensorischen Grundlagen und dem Zusammenhang zwischen Kultur und Geschmack, über die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse bis hin zu einem tiefen Einblick in die sensorische Praxis. Neben Theorieeinheiten wurden praktische Übungen angeboten, die den Oecotrophologinnen die verschiedenen Funktionsweisen der Sinnesorgane verdeutlichten. Für einige Teilnehmerinnen ergaben sich so auch neue Erkenntnisse über die eigene Sinnesempfindlichkeit.

Das Resümee von Seiten der Veranstalter und Teilnehmer war positiv, so dass die Entscheidung leicht fiel, das Seminar auch in 2008 wieder für das Weiterbildungsprogramm des VDO_E anzubieten.

4.2 Europäisierung

Ernährung ist ein wesentlicher Bestandteil des europäischen Erbes, der sowohl Gemeinsamkeit stiftet als auch für die Vielfalt der Kulturen steht. Im Rahmen des zusammenwachsenden Europas gewinnen sowohl die verbindenden als auch die trennenden Elemente im Ernährungsbereich immer mehr an Bedeutung. Verbindende Elemente – insbesondere vergleichbare Problemlagen – können gewinnbringend und arbeitsteilig angegangen werden. Trennende Elemente dienen der nationalen und regionalen Differenzierung und unterstreichen damit den Pluralismus der Lebensformen, der das Projekt Europa so reizvoll macht.

Im Sinne der Völkerverständigung und der europäischen Einigung ist es sinnvoll, an beiden Elementen zu arbeiten: So zum Beispiel an einer einheitlichen europäischen Lebensmittelgesetzgebung oder einer Aufarbeitung der trennenden Elemente, wie zum Beispiel die unterschiedlichen Esskulturen. Denn über das Essen lassen sich Schranken zwischen den Menschen am leichtesten abbauen. Daneben ist die moderne Ernährung ein Faktor zunehmender Erkrankungen wie Adipositas und Diabetes, die die Menschen in allen Ländern Europas in unterschiedlicher Intensität treffen. Die EU hat die Schlüsselrolle der Ernährung erkannt und möchte einen Handlungsrahmen für die Lösung dieser Probleme schaffen.

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung ist der Meinung, dass Stiftungen im europäischen Dialog der Akteure in dem Spannungsfeld Ernährung eine besonders vertrauensbildende Rolle zukommt. Für eine effektive Wahrnehmung europäischer Ernährungstiftungen will sie deshalb ein Stiftungsnetzwerk zum Thema „Gesunde Ernährung“ aufbauen. Dabei wird sie vom Institut für Organisationskommunikation (IFOK, Bensheim/Berlin/Brüssel) unterstützt. In ersten Gesprächen und einem Workshop soll geklärt werden, welchen Beitrag die Stiftungen leisten können.

Mayer-Ries, Joerg (ed.): The Future of the Healthy Nutrition Market – Scenarios and Recommendations. A Working Paper. Heidelberg 2007.

In vielen europäischen Ländern haben politische Entscheidungsträger nationale „Foresight-Programme“ in Auftrag gegeben, um langfristig die Schwerpunkte von Wissenschaft und Technologie zu ermitteln. „ForSociety“, eine von der EU Kommission gegründete Koordinierungsmaßnahme, ermöglicht es, Informationen über existierende nationale Zukunftsprogramme auszutauschen und grenzüberschreitende Maßnahmen zu entwickeln. Ergebnisse eines solchen Zukunftsdialogs zum Thema gesunde Ernährung wurden im Arbeitspapier „The Future of the Healthy Nutrition Market“ zusammengefasst. Ernährungsexperten aus zehn europäischen Ländern, darunter auch die Dr. Rainer Wild-Stiftung, haben sich in drei Workshops mit dem Markt der gesunden Ernährung im Jahr 2025 auseinandergesetzt. Das Arbeitspapier berücksichtigt die komplette Ernährungskette mit allen relevanten Akteuren. Zentrale Fragen sind dabei zum

Beispiel, wie negative individuelle und gesellschaftliche Konsequenzen von ungesunder und nicht nachhaltiger Ernährung vermieden werden können oder wie das innovative Potential einzelner Wertschöpfungsketten optimal genutzt werden kann. In den Workshops wurden drei Szenarien entwickelt, die im Arbeitspapier detailliert vorgestellt werden: „Gesunde Ernährung im Niedrigpreis-Markt“, „Gesundheit als zentrales Kaufargument im höherpreisigen Markt“ und „Gesunde Ernährung und der ‚umsorgte‘ Verbraucher“. Die Szenarien dienen dazu, Forschungsstrategien zu entwickeln und politische Maßnahmen abzuleiten. Das Arbeitspapier enthält Empfehlungen für die relevanten Akteure sowie mögliche Forschungsfragen. Die Stiftung dankt ERA-Net ForSociety, IFOK sowie dem Herausgeber, dass sie den Text im Rahmen ihrer Schriften veröffentlichen konnte. Das Arbeitspapier steht als PDF kostenfrei auf der Stiftungshomepage www.gesunde-ernaehrung.org zur Verfügung.

4.3 Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg Co-Vorsitz der Dr. Rainer Wild-Stiftung bei der Projektgruppe „Nachhaltige Ernährung“

Mit der Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg soll mehr Lebensqualität für die Menschen des Landes geschaffen werden. Ein wichtiges Element für Lebensqualität ist eine nachhaltige Ernährung. Darunter wird eine Ernährung verstanden, die gesundheitsfördernd, umweltschonend, sozial gerecht und ökonomisch machbar ist. Wie nachhaltige Ernährung konkret umgesetzt werden kann, ist noch unklar und deshalb eine der großen Herausforderungen für die Zukunft.

Im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württembergs wurden Themenfelder definiert, die wiederum in mehrere Projektgruppen gegliedert sind. Als steuerndes Bindeglied fungiert die Nachhaltigkeitskonferenz, welcher der Ministerpräsident des Landes, Günther Oettinger vorsteht.

In der Projektgruppe „Nachhaltige Ernährung“, die dem Themenfeld „Lebensqualität“ zugeordnet ist, findet ein Austausch von etwa 40 gesellschaftlichen Akteuren unter Federführung des Ministeriums für Ernährung und ländlichen Raum statt. Zur Co-Vorsitzenden wurde Dr. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung, gewählt. Die Gruppe hat sich zum Ziel gesetzt, eine gesunde und nachhaltige Ernährung in Schulen zu fördern. Dazu soll zum einen ein Leitfadens zur Verankerung nachhaltiger Ernährung in Schulprofilen erarbeitet werden. Zum anderen sollen die Schulen des Landes durch ein Netzwerk und durch professionelle Beratung auf ihrem Weg zu einer gesunden Ernährung in der Schule unterstützt werden. Diese beiden Ziele werden von der Projektgruppe ab 2008 verfolgt.

4.4 Esskultur im Alltag – Neue Ansätze für die Ernährungsbildung

Leitung: Prof. Dr. Barbara Methfessel

Laufzeit: unbegrenzt

Die Ernährungsbildung in Schulen stand 2007 mehr denn je in der öffentlichen Diskussion. Schule wird dabei als Setting verstanden, in dem neben der Bildung auch das Zusammenleben, Arbeiten und Essen eine wichtige Rolle spielen. Damit ist für die Ernährungsbildung neben dem Unterricht auch die Esskultur in Schulen von großer Bedeutung. Politik und Gesellschaft machen sich auf den Weg, die Herausforderung, aber auch die damit verbundene Verantwortung für gesunde Ernährung in der Schule (und darüber hinaus) anzunehmen. Dies war stets ein Anliegen dieses Projektes, das seit Mitte der 1990er Jahre darauf abzielt, neue Ansätze für die Ernährungsbildung zu entwickeln.

Eine Reform der Ernährungsbildung in Schulen erfordert auch eine Beteiligung an gesellschaftlichen und politischen Prozessen zur Veränderung von Strukturen. Ziel ist es, über die Veränderung der Verhältnisse (gesundheitsfördernde Umgebung) das Verhalten langfristig zu ändern. Nur so können aktuelle Probleme, wie zum Beispiel das zunehmende Übergewicht von Kindern oder die abnehmende Kompetenz im Umgang mit Konsumgütern allgemein – und Lebensmitteln im Besonderen – sinnvoll gelöst werden.

Im Fokus des Projektes standen 2007 mehrere Aufgabenbereiche:

- *Die Entwicklung von neuen Inhalten und Methoden der Ernährungsbildung* für verschiedene Schultypen und Altersklassen.
- *Die Verankerung von Ernährungsbildung in den Bildungsplänen.*
- *Die Begleitung von Schulen* bei Veränderungsprozessen.

Ergebnisse des Projektes sind auch eingeflossen in:

- *Qualitätsstandards für die Schulverpflegung.* Herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) mit Unterstützung des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Bonn 2007, Download unter www.schuleplusessen.de.
- *Staunen und Be-greifen. Lehr- und Lernmaterial zur Ernährungs- und Bewegungsbildung in der Primarstufe* (Band I und II). Ergebnisse des Projektes ScienceKids. Kinder entdecken Gesundheit. Hg. Stiftung Sport in der Schule, AOK Baden-Württemberg.
- Die *Lehramtsausbildung* sowie den neuen Studiengang *BA Gesundheitsförderung/Health Promotion* an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg. In Letzterem wurde aufgrund der Projektergebnisse Ernährung und Esskultur als Studienschwerpunkt eingerichtet.

- AG „Essen in der Schule“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE): Qualitätsstandards in der Schulverpflegung

In Zukunft wird ein weiterer Schwerpunkt darin liegen, Ernährung und Esskultur als neuen, alltagsgerechten Ansatz der Gesundheitsförderung zu begründen.

Ausgewählte Publikationen:

BARTSCH, S.: Jugendliche als Träger und Gestalter von Esskultur. Ernährung – Wissenschaft und Praxis 08/2007, 368-373.

BARTSCH, S.: Jugendesskultur: Bedeutungen des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup. In Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA): Reihe Forschung und Praxis der Gesundheitsförderung, Band 30, Köln (Druck in Vorbereitung).

METHFESSEL, Barbara: Mahl-Zeiten in der Schule: großer Reformbedarf. Zeitpolitisches Magazin (ZpM) H.9, 2007, 7-8.

METHFESSEL, Barbara: Salutogenese – ein Modell fordert zum Umdenken heraus. ErnährungsUmschau 54 (12), 2007, 704-709.

METHFESSEL, Barbara: Umdenken: von der Pathogenese zur Salutogenese? Richtig essen, gesünder leben, H.1, 2007, 12-13.

METHFESSEL, Barbara: Zwischen „Core Needs“ und „Convenience“ – Pädagogische Einflussmöglichkeiten auf die Lebensmittelauswahl und Ernährung der Zukunft. ErnährungsUmschau 54 (7), 2007, 378-383.

Vorträge:

Obst ist kein Gemüse. Zur Eigenwilligkeit und Interpretation des Slogans 5 am Tag.

Vortrag auf dem 11. Heidelberger Ernährungsforum. 5 am Tag ganz praktisch. Konzept – Kampagne – Realität., 17.-18.10.2007, Heidelberg, Dr. Rainer-Wild-Stiftung.

Ist Gemüse nicht sexy? Abschließende Überlegungen.

Vortrag auf dem 11. Heidelberger Ernährungsforum. 5 am Tag ganz praktisch. Konzept – Kampagne – Realität., 17.-18.10.2007, Heidelberg, Dr. Rainer-Wild-Stiftung. Gemeinsam mit Gesa Schönberger.

Verbraucherpolitik braucht Verbraucherbildung

Statement zur Veranstaltung: „Bewusst essen hält Europa fit“ der Landesvertretung Baden-Württemberg, 8. Oktober 2007 in Brüssel.

Der Esstisch als Bildungsort in Familien und pädagogischen Einrichtungen.

Vortrag auf der Tagung „Bildungsort Esstisch“ des ifoebb, 15.11.2007, Universität Frankfurt.

Weitere Informationen: <http://www10.ph-heidelberg.de/org/allgemein/1631.0.html>

4.5 Ernährung und Ambiente

Auch wenn unser Leben zunehmend virtuell wird, bleibt unser Essen immer an einen zeitlichen und örtlichen Rahmen gebunden. Dieser, als Ambiente oder Kontext zu bezeichnende Rahmen, umfasst zahlreiche Faktoren wie den Raum (Temperatur, Lautstärke der Umgebung, Farben, Ausstattung, usw.), anwesende Personen, den Ablauf des Essens, die kulturelle Einordnung, aber auch die Speisen selbst (ihre Zusammensetzung, Darreichung, Farbigkeit, Geruch, Aussehen usw.). Ob und inwiefern das Ambiente einen Einfluss auf die Wahrnehmung und Bewertung des Essens hat, war Thema einer von der Dr. Rainer Wild-Stiftung seit 2003 durchgeführten Studie in Zusammenarbeit mit der Universität Gießen. In einem speziell dafür entwickelten Studiendesign nahmen 192 Probanden an zwei Tagen an einem Testessen im Restaurant teil. Die Probanden erhielten in einem von zwei verschiedenen gestalteten Räumen, jeweils eine von zwei verschiedenen Gerichten. Dies ermöglichte die Untersuchung von vier Raum-Mahlzeiten-Kombinationen. Mit Hilfe eines nach beiden Testessen ausgefüllten Fragebogens wurden Wahrnehmung und Bewertung der angebotenen Gerichte im jeweiligen Ambiente erfasst und anschließend mit verschiedenen statistischen Verfahren ausgewertet.

Erste Ergebnisse lassen vermuten, dass Gerichte besonders dann als positiv wahrgenommen und bewertet werden, wenn auch das Ambiente, in dem die Mahlzeit stattfindet, den kulturell geprägten Erwartungen entspricht. Widerspricht sich beides, dann wird dasselbe Gericht vergleichsweise schlechter beurteilt.

Bei Frauen ist dies tendenziell stärker ausgeprägt als bei Männern. Dem Service kommt dabei offensichtlich eine besondere Rolle zu, denn ein als gut wahrgenommener Service führt zu einer besseren Gesamtbewertung der Gerichte, während ein als schlecht empfundener Service eine negative Bewertung nach sich zieht, bei gleicher Qualität des angebotenen Gerichts. Eine weitere wichtige Beobachtung ist, dass Probanden mit Interesse an ernährungsbezogenen Themen und solche, die sich selbst als Genießer bezeichnen, dem Ambiente offensichtlich ein größeres Gewicht beimessen. Das äußert sich darin, dass sie es deutlicher wahrnehmen und differenzierter beurteilen können.

Die Ergebnisse im Detail sind in der Dissertation von Thorsten Seemüller nachzulesen, die in 2008 erwartet wird.

5 Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Vorstand: Prof. Dr. Angelika Ploeger (Kassel/Witzenhausen); Prof. Dr. Volker Puddel (Göttingen); PD Dr. Gunther Hirschfelder (Bonn); Dr. Gesa Schönberger (Heidelberg)

Laufzeit: unbegrenzt

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens wird seit 1996 von der Dr. Rainer Wild-Stiftung getragen. Er ist ein Zusammenschluss von Personen aus Wissenschaft und Wirtschaft und beschäftigt sich mit allen Fragen rund um Essen und Trinken. Naturwissenschaftliche Erkenntnisse werden in kulturelle und soziale Gegebenheiten eingebettet, indem ausdrücklich Grenzen zwischen beteiligten Wissenschaften überschritten und neue Perspektiven eröffnet werden. Mit seinen Aktivitäten möchte der Arbeitskreis dazu beitragen, ernährungsrelevante Probleme zu lösen und die Öffentlichkeit auf die Bedeutung von Essen und Trinken aufmerksam zu machen. Im Vordergrund steht der Austausch über wissenschaftliche Fragen der Esskultur. Die Geschäftsstelle ist zugleich Redaktion der „Mitteilungen“ des Arbeitskreises und organisiert im dreijährigen Turnus ein wissenschaftliches Symposium.

In 2007 wurden auf Basis der Vorträge des Symposiums „Wasser trinken“ (2006) unter Federführung von PD Dr. Gunther Hirschfelder und Prof. Dr. Angelika Ploeger ein Konzept für eine Buchpublikation erarbeitet und Autoren für Beiträge angeworben. Das Buch soll, wie auch die vorherigen Bände des Arbeitskreises (v. Engelhardt/Wild: „Geschmackskulturen“ und Neumann/Wierlacher/Wild: „Essen und Lebensqualität“) im Campus Verlag erscheinen.

Auch wenn das nächste Symposium des Arbeitskreises erst in 2009 stattfindet, begann die Planung bereits in 2007 mit ersten konzeptionellen Überlegungen. Das Symposium 2009 wird mit Blick auf Gegenwart und Zukunft Fragen einer gesunden Ernährung im Alltag aufgreifen.

6 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ein Schwerpunkt der PR- und Öffentlichkeitsarbeit lag 2007 im Ausbau der Informationsmaterialien für die Zielgruppen Fachleute und Wissenschaftler. So wurde die Stellungnahme der Stiftung „Unsere Ernährung heute und morgen“, die bereits seit 2006 online verfügbar ist, als Broschüre herausgegeben. Die steigende Zahl an Kontakten ins europäische Ausland machte es zudem notwendig, einen englischen Informationsflyer zur Stiftung zu drucken. Außerdem erarbeitete die Stiftung ein Konzept für Themenpapiere – vor allem für die Zielgruppe Multiplikatoren – die ab 2008 zunächst viermal im Jahr online erscheinen werden.

Die Bedeutung der Online-Präsenz nimmt auch im Ernährungs- bzw. Stiftungsbereich stetig zu. Die konstante Pflege und Optimierung der Homepage bildete deshalb einen weiteren Schwerpunkt der Öffentlichkeitsarbeit. Auf Basis der Funktion „Google Custom Search“ wurde eine Suchmaschine für Ernährungsinformationen aufgebaut, in der von der Stiftung ausgewählte Internetauftritte hinterlegt sind. Die Suchmaschine soll die Suche nach seriösen, fundierten Informationen erleichtern.

Neben Anfragen zu Vorträgen und Interviews für das Radio sowie für die Fach- und Publikumspresse wurde die Stiftung vor allem zum Thema Übergewicht bei Kindern als kompetenter Ansprechpartner wahrgenommen. Zurückzuführen ist das auf die Vergabe des Dr. Rainer Wild-Preises an die Plattform Ernährung und Bewegung e.V. (siehe 2) und auf das 11. Heidelberger Ernährungsforum (siehe 3). So wurde die Stiftung gebeten, eine Stellungnahme zu den Eckpunkten "Gesunde Ernährung und Bewegung" des BMELV und BMG abzugeben und sich zum Thema Schulfruchtprogramme zu äußern.

Wie bereits im Vorjahr präsentierte sich die Stiftung auch in 2007 auf verschiedenen Fachausstellungen, wie dem Jubiläumskongress des Verbandes der Diätassistenten in Wolfsburg – hier in Kooperation mit 5 am Tag e.V. – und dem aid-Forum „Therapiefall Ernährungsberatung“ in Bonn. Daneben war sie beim 2. Stiftertag der Metropolregion Rhein-Neckar vertreten, einer regionalen Stiftungs-Plattform zum Aufbau von Know-how und Erfahrungsaustausch. In einer Sonderbeilage zu Stiftungen in DIE ZEIT im Juli 2007 erschien ein Advertorial zu den Stiftungszielen sowie zum Dr. Rainer Wild-Preis.

Schließlich bot die Nominierung der Dr. Rainer Wild-Stiftung zum Stiftungspreis 2007 der Feri Finance AG die Gelegenheit, die Arbeit der Stiftung umfassend vorzustellen. So zum einen bei einer Präsentation vor der Jury im Dezember 2007 in Bad Homburg, zum anderen aber auch in einem Kurzfilm, mit dem bei der Preisverleihung in Berlin im Februar 2008 die nominierten Stiftungen vorgestellt werden.

7 Stipendiaten

Frau Dipl. oec. troph. (FH) Sabrina NORCKAUER unterstützte bis Mitte 2007 den Themenschwerpunkt „Sensorik – Geschmack und gesunde Ernährung“. Sie bearbeitete das Thema „Intensitätswahrnehmung von süßen und bitteren Lösungen“. In diesem Zusammenhang war sie auch an der Durchführung der Studie in Hamburg beteiligt (siehe 4.1). Frau Norckauer wechselte mit Ablauf ihres Stipendiums zu einem mittelständischen, österreichischen Molkereiunternehmen, wo sie Aufgaben der Qualitätskontrolle inne hat und Konsumentensensorik durchführt.

Seit Mitte Juni 2007 arbeitet Frau Dipl. oec. troph. Josa KAISER im Projekt Sensorik. Sie unterstützt die Auswertung der Daten und untersucht den Zusammenhang zwischen genetisch disponierter Geschmacksempfindlichkeit gegenüber der Geschmacksrichtung bitter und dem Ernährungsverhalten (siehe 4.1). Für die Untersuchungen zur Überprüfung von ISO-Normen befand sie sich zu einem zweiwöchigen Forschungsaufenthalt in Hamburg.

Für Herrn Dipl. oec. troph. Thorsten SEEMÜLLER, Doktorand von Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser, Professorin für Ernährungsberatung und Verbraucherverhalten am Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Gießen, lief zum Mai 2007 – kurz vor der Fertigstellung seiner Dissertation zum Thema „Einfluss des Ambientes auf die Wahrnehmung und Bewertung von Mahlzeiten“ – die Förderung der Dr. Rainer Wild-Stiftung aus. Die Disputation wird Anfang 2008 an der Universität Gießen stattfinden (siehe 4.5).

8 Bibliothek

Die Bibliothek ist wesentlich für die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Zu Beginn 2007 kam es zum Abschluss der Überprüfung und Überarbeitung der bereits aufgenommenen Bücher und Artikel, die jetzt mit dem Programm „Citavi“ einheitlich verwaltet werden. Neu hinzu gekommen sind 2007 vor allem Bücher aus den Bereichen Soziologie, Ökologie, Diätetik, Lebensmittelkunde und Sensorik. Aktuell sind über 1200 Monographien und an die 600 Sammelwerke in der Datenbank aufgenommen.

Seit Mitte 2007 wird nun auch digitale Literatur in der Datenbank verwaltet – vor allem Forschungsberichte und wissenschaftliche Artikel. Bisher sind 300 Einträge zu verzeichnen. Außerdem werden kontinuierlich Fachartikel zu den Projekten „Sensorik“ und „Zeit und Ernährung“ aufgenommen.

Die Fachzeitschriften werden in einer gesonderten Datenbank in Citavi verwaltet, wobei nicht nur die Zeitschrift als Ganzes, sondern teilweise auch einzelne Zeitschriftenbeiträge erfasst werden. Aktuell gibt es 800 Einträge in der Zeitschriftendatenbank.

Insgesamt gibt es – Stand 23. Januar 2008 – über 7600 Einträge in der Literaturliteraturdatenbank.

9 Vorträge und Veröffentlichungen 2007

DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): Unsere Ernährung heute und morgen. Eine Stellungnahme, Heidelberg 2007.

LÜDDECKE, Karolin: Grundgeschmacksarten und Geschmacksempfindlichkeit: Anatomische, physiologische und genetische Grundlagen. Vortrag im Rahmen der VDO_E-Weiterbildungsveranstaltung „Mit allen Sinnen prüfen“, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 16.-17. November 2007.

LÜDDECKE, Karolin: Sensorische Schulung von Panels und Sinnestraining in Schulen und in der Ernährungsberatung. Vortrag im Rahmen der VDO_E-Weiterbildungsveranstaltung „Mit allen Sinnen prüfen“, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 16.-17. November 2007.

MAYER-RIES, Joerg (ed.): The Future of the Healthy Nutrition Market – Scenarios and Recommendations, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg 2007.

METHFESSEL, Barbara/SCHÖNBERGER, Gesa U.: Ist Gemüse nicht sexy? Vortrag im Rahmen des 11. Heidelberger Ernährungsforums „5 am Tag ganz praktisch. Konzept – Kampagne – Realität“, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 17.-18. Oktober 2007.

SCHÖNBERGER, Gesa U.: Die Dr. Rainer Wild-Stiftung, ein Kompetenzzentrum für gesunde Ernährung. Vortrag beim „4. Treffpunkt Ernährungswirtschaft“ der WVEB, Berlin, 13. September 2007.

SCHÖNBERGER, Gesa U.: Fit Kid? Zur Ernährungssituation der Kinder in Heidelberg. In: STADT HEIDELBERG (Hg.): Gesündere Kinder in unserer Stadt, Heidelberg 2007, 15-20.

SCHÖNBERGER, Gesa U.: Geschmack. Eine Einführung. Vortrag im Rahmen der VDO_E-Weiterbildungsveranstaltung „Mit allen Sinnen prüfen“, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, 16.-17. November 2007.

SCHÖNBERGER, Gesa U./HÄNEL, Andrej: Die neu entdeckte Genussfreude und das Beispiel der Schokolade, SIETAR Journal (2) 2007, 7-10.

SEEMÜLLER, Thorsten: Ernährung und Ambiente – Forschungsprojekt gefördert durch die Dr. Rainer Wild-Stiftung. Gastvortrag im Modul Ernährungsverhalten und Kommunikation der Universität Gießen, 7. Dezember 2007.

SEEMÜLLER, Thorsten/RASPEL, Andrea/LEONHÄUSER, Ingrid-Ute: Der Einfluss von alltäglichen Esssituationen auf das Wahrnehmungs- und Bewertungsverhalten bei Frauen und Männern. Proceedings of the German Nutrition Society 10. Abstracts zum DGE Kongress, Halle-Wittenberg, 8.-9. März 2007, 85.

SEEMÜLLER, Thorsten/ROTHE, Eva/LEONHÄUSER, Ingrid-Ute: Die situativen und soziodemographischen Einflüsse bei der Wahrnehmung und Bewertung von Mahlzeiten. Proceedings of the German Nutrition Society 10. Abstracts zum DGE Kongress, Halle-Wittenberg, 8.-9. März 2007, 86.

10 Mitgliedschaften der Dr. Rainer Wild-Stiftung 2007

- AGEV, Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V., Freising
- Bundesverband Deutscher Stiftungen e. V., Berlin
- Deutsche Akademie für Kulinaristik, Bad Mergentheim
- DGE, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn
- DGEM, Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin, Frankfurt a. M.
- Förderkreis Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement Gießen e.V., Gießen
- 5 am Tag e. V., Frankfurt a. M.
- Plattform Ernährung und Bewegung e.V., Berlin
- Slow Food Deutschland, Münster
- UGB, Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V., Wettenberg/Gießen

Heidelberg, 12. Februar 2008

Dr. Gesa Schönberger

Geschäftsführerin