



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Tätigkeitsbericht 2012

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 2012

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------|
| Gesunde Ernährung als Querschnittsthema | 2 |
| 1 Veranstaltungen | 4 |
| 1.1 Dr. Rainer Wild-Preis 2012 | 4 |
| 1.2 16. Heidelberger Ernährungsforum „Tempodiät“ | 5 |
| 1.3 Life Science Dialogue Heidelberg | 6 |
| 1.4 Seminar „Biografisch arbeiten in der Beratung“ | 7 |
| 1.5 Workshop „Krankenhausernährung“ | 8 |
| 2 Wissenschaft und Forschung | 9 |
| 2.1 Sensorik, Geschmack und gesunde Ernährung | 9 |
| 2.2 Lehrauftrag „Ernährung und Esskultur“ | 10 |
| 2.3 Gastprofessur „Konsumverhalten und Verbraucherpolitik“ | 10 |
| 2.4 Publikationen | 12 |
| 3 Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens | 14 |
| 4 Netzwerk- und Kommunikationsarbeit | 16 |
| 4.1 Forum Gesundheitsstiftungen | 16 |
| 4.2 Kommunikation | 17 |
| 5 Zur Stiftung | 18 |
| 5.1 Gremien | 18 |
| 5.2 Personal und Finanzen | 19 |
| 5.3 Ämter der Geschäftsführerin | 21 |
| 5.4 Stipendiaten und Praktikanten | 21 |
| 5.5 Mitgliedschaften 2012 | 22 |
| 6 Veröffentlichungen und Vorträge 2012 | 23 |

Gesunde Ernährung als Querschnittsthema



Dr. Gesa Schönberger
Geschäftsführerin

Eine Stiftung, die sich wie die Dr. Rainer Wild-Stiftung „nur“ mit dem Essen beschäftigt, hat einen klar fokussierten Aufgabenbereich. Auf den ersten Blick mag dieser sehr eng erscheinen, bei näherer Betrachtung zeigt sich jedoch dessen Komplexität: Nehmen wir einmal drei ganz unterschiedliche Aspekte des Essens: 1) Wir können mit dem Rauchen aufhören und auf Alkohol verzichten, jedoch nicht auf Essen und Trinken. Abgesehen von zeitlich begrenzten Fastenphasen müssen wir täglich Nahrung zu uns nehmen. Essen und Trinken sind überlebenswichtig. 2) So notwendig Essen ist, so banal ist es zugleich. Banal deshalb, weil es zu den alltäglich wiederkehrenden Handlungen zählt, die in der Regel routiniert ablaufen. Lebensmittel sind zudem leicht verfügbar

und bezahlbar, sodass ihr Wert immer weniger geschätzt wird. 3) Schließlich nutzen Menschen ihr Essen, um sich darüber auszudrücken. Mit dem was sie essen, signalisieren sie beispielsweise Jugendlichkeit, Modernität, Reichtum oder auch Umweltbewusstsein. Essen ist Teil des Lebensstils.

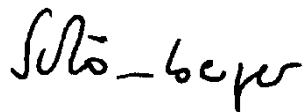
Allein diese drei Aspekte geben einen Eindruck davon, wie vielfältig das Thema der Dr. Rainer Wild-Stiftung ist. Es berührt zahlreiche Ebenen, Wissenschaftsdisziplinen und politische Ressorts. So geht es um den Einfluss der Ernährung auf das körperliche Befinden, um Vorsorge und Fürsorge, um Lebensqualität oder allgemeiner ausgedrückt um Gesundheit. Es geht aber auch um Fragen der Gemeinschaft, der sozialen Teilhabe, der Integration und Ausgrenzung. Mahlzeiten sind soziale Situationen. Sie sind zentrale Orte der Kommunikation in den Familien und liegen nach wie vor allzu oft in den Händen der Frauen. Essen ist aber auch eng verbunden mit Gewohnheiten, die sich im Laufe des Lebens formen – gute wie schlechte. Idealerweise entwickeln Kinder schon in jungen Jahren dank eines gesunden Essensangebotes und guter Vorbilder Gewohnheiten, die ihrer Gesundheit gut tun und auf die sie ihr Leben lang aufbauen können. Da allerdings mehr und mehr Mahlzeiten außer Haus stattfinden, beispielsweise in den Kitas oder Schulen, ist Essensversorgung auch Teil der Bildungssettings geworden. Im Bildungsdiskurs wird Ernährung in eine umfassende Ernährungs- und Verbraucherbildung integriert, die auch Fragen der Landwirtschaft und Nachhaltigkeit berührt.

So steht das Thema Ernährung nie isoliert, sondern berührt stets eines oder mehrere zentrale gesellschaftspolitische Bereiche – neben Landwirtschaft und Verbraucher-

schutz auch die Bildung, die Gesundheit, das Sozialwesen und last but not least alle damit verbundenen Wissenschaften. Ernährung ist somit ein Querschnittsthema.

Diese Breite des auf den ersten Blick eher eng gefassten Stiftungsthemas überrascht nicht, zwingt jedoch eine mittelgroße Stiftung wie die Dr. Rainer Wild-Stiftung, sich auf ausgewählte Schwerpunkte zu konzentrieren. Insbesondere dann, wenn sie ihrem Anspruch gerecht werden will, kompetenter Ansprechpartner für Wissenschaftler und Multiplikatoren zu sein. Welche Schwerpunkte die Stiftung in 2012 gesetzt hat, finden Sie in diesem Jahresbericht.

Heidelberg, April 2013



Dr. Gesa Schönberger

Geschäftsführerin

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung, Stiftung für gesunde Ernährung, Heidelberg, versteht sich als Kompetenzzentrum für gesunde Ernährung und Ansprechpartner für Fachleute, Wissenschaftler und Multiplikatoren. Seit ihrer Gründung 1991 setzt sie sich aktiv für einen zeitgemäßen und verantwortungsbewussten Umgang mit Ernährung ein. Im Mittelpunkt ihrer Projekte, Tagungen und Publikationen stehen die Themen Ernährungsbildung, Verbraucherverhalten, Esskultur und Geschmacksforschung.

www.gesunde-ernaehrung.org

1 Veranstaltungen

1.1 Dr. Rainer Wild-Preis 2012

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung vergibt seit 1993 den mit 15.000 Euro dotierten Dr. Rainer Wild-Preis für herausragende Leistungen auf dem Gebiet der gesunden Ernährung.



v. l.: Bundesminister Dirk Niebel, Preisträger Jürgen Mädger, Stifter Prof. Dr. Rainer Wild

Preisträger 2012 waren die Europa-Miniköche mit ihrem Gründer Jürgen Mädger. Die Initiative wurde ausgewählt, weil sie Kindern nicht nur das Kochen beibringt, sondern sie mit einem weitsichtigen und innovativen Konzept auch für wichtige Aspekte der gesunden Ernährung sowie für Esskultur und Umwelt sensibilisiert. Die Kinder dürfen und sollen Hand anlegen und wachsen so, nahezu automatisch, zu entscheidungsfähigen Verbrauchern

heran. Der Leitgedanke des Projekts „Gesundheit durch richtige Ernährung und in einer intakten Umwelt“ spiegelt die Ziele der Dr. Rainer Wild-Stiftung für eine gesunde und nachhaltige Ernährung wider.

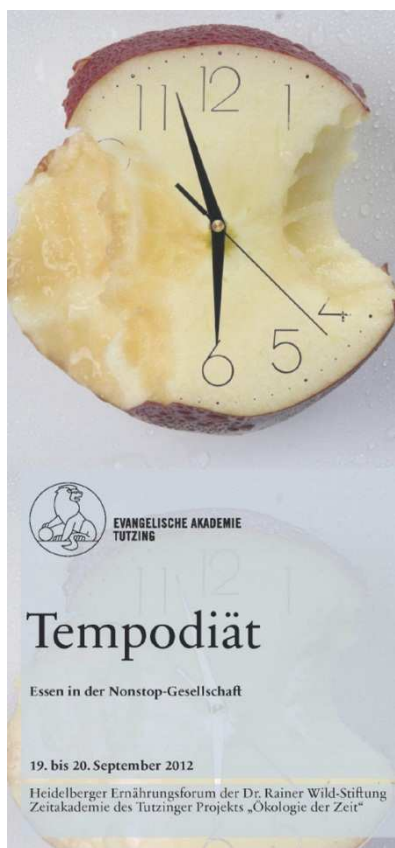
Mit dem Preis würdigte die Stiftung die inhaltliche Ausrichtung, die kontinuierliche Arbeit über einen Zeitraum von 20 Jahren sowie die erfolgreiche überregionale Verbreitung der Idee. Jürgen Mädger hat aus einer Privatinitiative eine große Bewegung gemacht, die eine breite Beachtung in der Gesellschaft findet. Derzeit sind die Europa-Miniköche mit eigenen Ortsgruppen an 30 Standorten vornehmlich in Baden-Württemberg vertreten.

Die feierliche Preisverleihung mit zahlreichen Gästen aus Politik, Wirtschaft und Wissenschaft fand am 24. Mai 2012 im Haus der Land- und Ernährungswirtschaft in Berlin statt. Dirk Niebel, Bundesminister für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung, lobte in seiner Laudatio das bürgerschaftliche Engagement und hob die Bedeutung solch privater Initiativen hervor. Die Festrede zum Thema „Social Food“ sprach Prof. Peter Wippermann, Trendforscher und Professor für Editorial Design an der Folkwang Universität Essen. Die Miniköche der Ortsgruppe Burscheid bereicherten den Abend durch eine gelungene Darbietung ihres Könnens.



Miniköche, Ortsgruppe Burscheid

1.2 16. Heidelberger Ernährungsforum „Tempodiät“



Essen und Trinken stehen heute ebenso wie alle anderen gesellschaftlichen Bereiche unter dem Tempodiktat. Geschwindigkeit und Effizienz gelten auch beim Essen als Vorteil in unserer modernen, multilokalen Nonstop-Gesellschaft. Wo Nahrungszubereitung ebenso wie Geselligkeit und das genussvolle Verspeisen von Mahlzeiten als Zeitfresser gelten, ist mehr denn je Kompetenz gefragt – für einen nachhaltigen Umgang mit Zeit- und Esskultur.

In Kooperation mit der Zeitakademie des Tutzinger Projekts „Ökologie der Zeit“ widmete die Dr. Rainer Wild-Stiftung daher ihr 16. Heidelberger Ernährungsforum der Verbindung von zeit- und esskulturellen Themen. Rund 130 Teilnehmer folgten vom 19. bis 20. September 2012 den vielseitigen Beiträgen der 14 Redner und diskutierten aktuelle Aspekte zu Zeit und Ernährung aus physiologischer, kultureller und psychologischer Sichtweise. Rhythmen der Ernährung standen hier ebenso im Fokus wie Ess-Stress, lebensmittelkundliche Gesichtspunkte, Zeitkultur und physiologische Grundlagen. Im Rahmenprogramm

konnten die Teilnehmer bei Meditation, sportlicher Aktivität und Filmvorführung Zeitkultur im Selbstversuch aktiv gestalten.

Das Forum zeigte, dass Essen nicht unendlich weiter der Beschleunigung der Nonstop-Gesellschaft unterliegen kann. Eine allgemein gültige Lösung für den richtigen Umgang mit Ernährung und Zeit konnte die Tagung nicht erarbeiten. Es wurde jedoch deutlich, dass die tägliche Ernährung nicht ohne die zeitliche Dimension zu verstehen und zu bewerten ist. Aspekte der Zeitforschung in ernährungswissenschaftliche Themen zu integrieren ist daher eine Herausforderung für die Zukunft. Ein Tagungsband mit den überarbeiteten Vorträgen ist für Mitte 2013 geplant.

1.3 Life Science Dialogue Heidelberg

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



Prof. Dr. Kai Simons

Am 19. April 2012 fand das insgesamt vierte Kamingespräch zum Thema „Lipidomics – den Fetten auf der Spur“ statt. Gastredner war Prof. Dr. Kai Simons vom Max-Planck-Institut für Molekulare Zellbiologie und Genetik aus Dresden, der wesentliche Ergebnisse auf dem Gebiet der Lipidanalyse und der Organisation von Zellen erzielt hat. In seinem Impulsvortrag zeigte er, welche Potentiale das junge For-

schungsfeld der Lipidomics bietet. Viele Forschungsansätze stehen zwar noch ganz am Anfang, dennoch sind bereits völlig neue Perspektiven erkennbar: So ist es vielleicht irgendwann möglich, „Lipotypen“ zu definieren, d. h. Lipidmuster zu erkennen, die wie Fingerabdrücke für verschiedene Gesundheits- bzw. Krankheitszustände charakteristisch sind.



Das fünfte Kamingespräch, das bereits im neuen Conference Center der Dr. Rainer Wild Holding durchgeführt werden konnte, folgte am 22. November 2012. Der renommierte Zoologe Prof. Dr. Volker Storch vom Centre for Organismal Studies Heidelberg sprach über den Tod als einen Kunstgriff der Natur, das Leben zu erhalten. Lebewesen sterben, um Platz für ihre Nachkommen zu machen. Der Tod hat

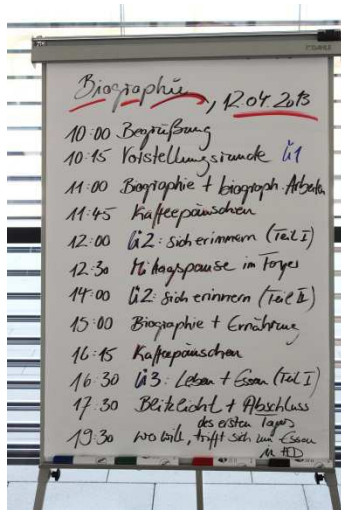
dabei eine wichtige biologische Funktion, denn Fortpflanzung bringt neue Genotypen hervor, aus denen leistungs- und anpassungsfähigere Lebewesen entstehen können. Der Tod bedeutet – so paradox es klingen mag – in gewisser Weise immer auch (neues) Leben und Fortschritt. Der Traum von ewiger Jugend wird trotzdem weiter bestehen und Motor vieler Anstrengungen der Medizin und des Gesundheitsmarktes bleiben.

Beide Kamingespräche wurden von Werner Eckert, dem Leiter der Redaktion „Umwelt und Ernährung“ des SWR moderiert und von der Stiftung in zwei Themenpapieren dokumentiert (zum Download unter www.gesunde-ernaehrung.org).

1.4 Seminar „Biografisch arbeiten in der Beratung“

Kooperationspartner: Verband der Oecotrophologen e. V. (VDO_E), Bonn

Dr. Ute Zocher, Vertretungsprofessur Gesundheitsförderung an
der Pädagogischen Hochschule Heidelberg



Um das Ernährungsverhalten des Einzelnen zu verstehen, muss die Ernährungsberatung immer wieder biografische Zusammenhänge und Hintergründe berücksichtigen. Denn das Verhalten spiegelt die persönlichen Erfahrungen mit dem Essen aus Kindheit, Jugend und aus dem bereits vergangenen Erwachsenenleben wider. Für biografische Fragen wendet man heute Techniken der sogenannten Biografiearbeit an, die ein Mittel zum Verständnis eigener Vorlieben, Abneigungen und zur Reflexion des eigenen Verhaltens mit Bezug auf die eigene Vergangenheit ist. Dabei gehen Berater und Klient gemeinsam Erlebnissen, Glaubenssätzen und Verhaltensmustern nach, die einen Bezug zum aktuellen Ernährungsverhalten des Klienten haben.

Auf dieser Basis werden Ansatzpunkte für Verhaltensänderungen aufgedeckt und konkret geplant.

Nachdem die Dr. Rainer Wild-Stiftung im Rahmen des Weiterbildungsangebotes des Verbandes der Oecotrophologen e. V. bereits 2010 und 2011 Grundlagenseminare zur Biografiearbeit angeboten hatte, stand im April 2012 ein Aufbau-seminar an. Darin ging es zum einen um eine Wiederholung und Nachbesprechung der Seminarinhalte des Grundlagenseminars und zum anderen um konkrete Fallbeispiele aus der Praxis der Teilnehmerinnen.

Das Seminar unter der Leitung von Dr. Ute Zocher von der Pädagogischen Hochschule Heidelberg und Dr. Gesa Schönberger von der Dr. Rainer Wild-Stiftung fand im Forum am Park in Heidelberg statt. Es umfasste sowohl Theorie- als auch Praxismodule und war vollständig belegt.

1.5 Workshop „Krankenhausernährung“

Kooperationspartner: Robert Bosch Stiftung, Stuttgart
Dieter Berg und Atje Drexler

Robert Bosch Stiftung

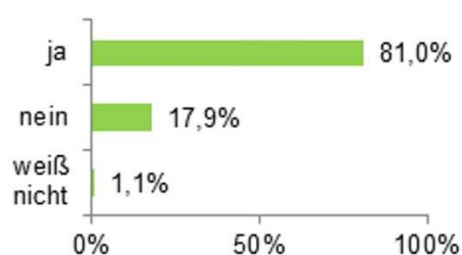
Die Ernährung stellt einen Teilbereich der komplexen Patientenversorgung eines Krankenhauses dar. Bei der Verpflegung steht jedoch häufig die rein physiologische Bedarfsdeckung im Vordergrund. Doch kann die Ernährung im Krankenhaus auch genussvoll und bedürfnisorientiert sein? Dieser Frage ging die Dr. Rainer Wild-Stiftung 2012 in Kooperation mit der Robert Bosch Stiftung Stuttgart nach. Basierend auf Literaturrecherchen und Orientierungsgesprächen mit Experten des Feldes luden die Stiftungen im Frühjahr 2012 zu einem Expertenworkshop nach Stuttgart ein. Akteure der Ernährungsversorgung in Krankenhäusern diskutierten Stellenwert, Relevanz und Praktikabilität einer bedürfnisorientierten Krankenhausernährung. Im Fokus standen hierbei Prozessabläufe und Schnittstellenmanagement, subjektive Patientenzufriedenheit sowie Service und Kommunikation. Der Workshop bestätigte den Handlungsbedarf im Feld der Patientenversorgung. Ernährung im Krankenhaus bedeutet neben Therapie auch immer Genuss, Gastlichkeit sowie Wertschätzung und sollte neben der klinisch-medizinischen Versorgung nicht vernachlässigt werden.

2 Wissenschaft und Forschung

2.1 Sensorik, Geschmack und gesunde Ernährung

Der Geschmack ist ein wichtiges Entscheidungskriterium bei der Lebensmittelwahl und nach Ansicht der Dr. Rainer Wild-Stiftung ein wesentlicher Schlüssel zu gesunder Ernährung. Daher beschäftigt sich die Stiftung seit einigen Jahren intensiver mit sensorischen Fragestellungen: Das Forschungsprojekt „Sensorik“ in Kooperation mit der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg untersucht die Wahrnehmung der Grundgeschmacksarten süß und bitter. Projektergebnisse fanden Eingang in wissenschaftliche Publikationen und Vorträge. Zudem agierte die Stiftung auch in 2012 als beratender Kooperationspartner in dem vom Bundesministerium für Bildung und Forschung geförderten Kompetenznetzwerk FoCus (Food Chain Plus), welches die gesamte Wertschöpfungskette von Milch untersucht. Sie unterstützte hierbei den Projektbereich zu Geschmacksempfindungen und sensorischen Tests.

Zusätzlich zur rein sensorischen Forschung initiierte die Stiftung ein neues Forschungsprojekt, das Verbraucherverhaltensforschung mit sensorischen Fragestellungen verbindet (Studie „Geschmackskompromisse statt Geschmackspräferenzen“). Im Fokus steht hier die Fragestellung „Essen wir Lebensmittel/Speisen, die uns nicht schmecken?“. Bisherige Forschungsergebnisse zeigen, dass der Geschmack von Verbrauchern subjektiv als eines der wichtigsten Motive für die Lebensmittelauswahl genannt wird. Andere Experimente zeigen allerdings, dass der Geschmack durch bestimmte Motive stark beeinflussbar ist oder auch überlagert wird.



Frage: Haben Sie schon einmal etwas gegessen, das Ihnen nicht geschmeckt hat?
(eigene Daten, Studie 2011)

Basierend auf einer repräsentativen Telefonbefragung im Jahr 2011 erfolgte in 2012 eine qualitative Erweiterung der Studie. Im Rahmen einer Masterthesis konzipierte Greta Schregle (derzeit Stipendiatin der Stiftung) eine qualitative Gruppendiskussion. Mit acht Verbrauchern ging sie den Motiven für Geschmackskompromisse bei der Lebensmittelwahl im Alltag nach. Die Ergebnisse zeigen, dass Geschmack sehr wichtig ist, seine Priorität jedoch mit der individuellen Auswahlentscheidung und der jeweiligen Esssituation variiert. Die Studie liefert erste Erkenntnisse zur Relevanz des Geschmacks sowie konkurrierender Einflussfaktoren. In 2013 wird das Forschungsprojekt mit Einzelinterviews auf breiter Basis vertieft.

2.2 Lehrauftrag „Ernährung und Esskultur“

Im Wintersemester 2012/13 berief die Pädagogische Hochschule Heidelberg Frau Dr. Lisa Hahn als Lehrbeauftragte für das Modul „Ernährung und Esskultur“. Die Vorlesung richtete sich an 220 Studierende der Studiengänge Ernährung und Hauswirtschaft (Lehramt Sekundarstufe II), Gesundheitsförderung (Bachelor) und Frühkindliche Elementarbildung (Bachelor). Im Rahmen der wöchentlichen Veranstaltung wurde den Studierenden umfangreiches Basiswissen zur Ernährung des Menschen und seiner Esskultur vermittelt. Naturwissenschaftliche, d. h. (ernährungs-)physiologische und biochemische Grundlagen waren ebenso Inhalt wie verhaltenswissenschaftliche, kulturelle, soziale und historische Gesichtspunkte der Ernährung. Die Lehrtätigkeit von Frau Dr. Lisa Hahn war eine Personal- und Zeitspende der Stiftung an die Pädagogische Hochschule Heidelberg mit Verzicht auf die Erstattung aller Aufwendungen.

2.3 Gastprofessur „Konsumverhalten und Verbraucherpolitik“ und Forschungszentrum Verbraucher, Markt und Politik, Zeppelin Universität Friedrichshafen, Bodensee

Professorin: Prof. Dr. oec. Lucia Reisch, zugleich ordentliche Professorin an der Copenhagen Business School, Department of Intercultural Communication and Management

Laufzeit: 2011 bis 2012



Foto: ZU/Anja Köhler

Verbraucherpolitische Themen gewinnen zunehmend an Bedeutung, auch im Ernährungsbereich. Allerdings gibt es bisher vergleichsweise wenige Lehrstühle oder Institute, die sich intensiv mit verbraucherorientierter Forschung beschäftigen. Deshalb übernahm die Dr. Rainer Wild-Stiftung als einer von mehreren Förderern die Anschubfinanzierung der Gastprofessur von Prof. Dr. oec. Lucia Reisch, die im Januar 2011 als ständige Gastprofessorin für Konsumverhalten und Verbraucherpolitik an den Fachbereich Kommunikations- und Kulturwissenschaften der Zeppelin Universität berufen wurde. Prof. Reisch arbeitet dort im Sinne einer anwendungsbezogenen, transdisziplinären und transformativen Forschung eng mit dem Marketing, der Verhaltensforschung und den Politikwissenschaften zusammen. Unter ihren Themen sind auch das Übergewicht bei Kindern, Kaufsucht und Überschuldung, Tierwohl als Kaufkriterium sowie nachhaltiger Konsum.

Mitte 2012 wurde an der Zeppelin Universität das Forschungszentrum Verbraucher, Markt und Politik eröffnet. Es soll „die Verbraucherforschung in Baden-Württemberg stärken und Beiträge für den wissenschaftlichen Unterbau und die strategische Ausrichtung der Verbraucherpolitik leisten. Der Aufbau des Forschungszentrums wird vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg gefördert“ (Jahresbericht 2012). Die Dr. Rainer Wild-Stiftung bleibt als Projektpartner des Netzwerkes Verbraucherforschung dem Forschungszentrum, seiner Arbeit und seiner Leiterin Prof. Reisch eng verbunden.

Der Jahresbericht 2012 ist im Internet zu finden unter:

http://cms.zu.de/deutsch/lehrstuehle/kulturwissenschaften/gastprofessur_verbraucherpolitik.php

Ausgewählte Publikationen 2012:

REISCH, Lucia A.: Gesundheit, Essen und Nachhaltigkeit: Anforderungen an die Ernährungsaufklärung, Aktuelle Ernährungsmedizin 37, 2012, 343-348.

LISSNER, Lauren/LANFER, Anne/GWOZDZ, Wencke u. a.: Television habits in relation to overweight, diet, and taste preferences in European children – the IDEFICS study, European Journal of Epidemiology 27, 2012, 705-715.

OEHLER, Andreas/REISCH, Lucia A.: Sie lebt! Zur Verbraucherforschung im deutschsprachigen Raum. Eine empirische Analyse, Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit 7, 2012, 105.

IDEFICS consortium: Final activity report. IDEFICS – Identification and prevention of dietary- and lifestyle-induced health effects in children and infants, FP 6, Europäische Kommission, Projekt No. 016181, Bremen.

2.4 Publikationen

Geschmack ist mehr als schmecken



Basierend auf den Vorträgen des 15. Heidelberger Ernährungsforums 2011 „Käsebrod mit Marmelade – Geschmack ist mehr als schmecken“ entsteht ein gleichnamiger Sammelband, der voraussichtlich im Mai 2013 erscheinen wird.

Die persönliche Entscheidung darüber, was schmeckt und was nicht, ergibt sich aus einem komplexen Zusammenspiel aller Sinne und wird zusätzlich durch biologische, psychische und soziokulturelle Faktoren geprägt. Auf rund 200 Seiten nähert sich der Sammelband dem Geschmacksbegriff aus ganz unterschiedlichen Perspektiven. Er verbindet die sensorische Forschung mit dem individuellen Geschmack und illustriert die daraus ent-

stehenden Chancen und Konsequenzen für die Praxis. Der Band richtet sich an alle Wissenschaftler, Ernährungsfachleute sowie Interessierte aus Industrie und Marketing, die sich mit dem komplexen und wichtigen Thema Geschmack beschäftigen.

DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): Käsebrod mit Marmelade – Geschmack ist mehr als schmecken, Heidelberg, voraus. Mai 2013, ISBN 978-3-942594-46-2, ca. 200 Seiten, 14,90 Euro.

Lehr- und Studienbuch „Ernährung, Esskultur und Gesundheit“

Kooperationspartnerinnen: Prof. Dr. Ines Heindl, Universität Flensburg
Prof. Dr. Barbara Methfessel, Pädagogische Hochschule Heidelberg

In Deutschland gibt es inzwischen mehr als 50 verschiedene Studienangebote für Bachelor- und Masterabschlüsse, die sich auch mit „Ernährung und Gesundheit“ befassen. Aufgrund des großen Themenspektrums gibt es eine Fülle von Lehrbüchern, von der Anatomie, über die Lebensmittellehre, die Biochemie, die Diätetik bis zur Haushaltstechnik u.v.m. Für die oft nur in geringem Zeitumfang stattfindende Lehre sind jedoch viele der vorhandenen Bücher zu umfangreich oder zu sehr auf eine wissenschaftliche Perspektive ausgerichtet.

Seit 2011 hat die Dr. Rainer Wild-Stiftung deshalb in Zusammenarbeit mit Prof. Dr. Ines Heindl, Universität Flensburg und Prof. Dr. Barbara Methfessel, Pädagogische Hochschule Heidelberg an einem Konzept für ein neues Lehr- und Studienbuch „Er-

nahrung, Esskultur und Gesundheit“ gearbeitet. Ziel ist, ein Lehrbuch anzubieten, das dazu befähigt, das Thema und seine Problematiken in ihrer Komplexität zu erfassen, Verschränkungen und Widersprüche zu erkennen und die Reflexionsfähigkeit zu fördern.

In einem eintägigen Workshop im März 2012 wurde das Konzept ausführlich mit rund 20 Hochschullehrern und Lehrbeauftragten verschiedener Studienangebote aus Deutschland, Österreich und der Schweiz diskutiert. Nach Überarbeitung des Konzeptes und der Diskussion der Textstruktur beginnt 2013 die Ausformulierung der Kapitel.

3 Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Vorstand: Prof. Dr. Gunther Hirschfelder
(Universität Regensburg)
Prof. Dr. Angelika Ploeger
(Universität Kassel/Witzenhausen)
Dr. Jana Rückert-John
(Technische Universität Berlin)
Dr. Gesa Schönberger
(Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg)



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Internationaler Arbeitskreis
für Kulturforschung des Essens

Laufzeit: unbegrenzt

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens ist ein Zusammenschluss von rund 60 Wissenschaftlern aus Deutschland und dem benachbarten Ausland, die sich mit Fragen rund um das Thema Essen und Trinken beschäftigen. Naturwissenschaftliche Erkenntnisse werden in kulturelle und soziale Gegebenheiten eingebettet, indem ausdrücklich Grenzen zwischen beteiligten Wissenschaften überschritten und neue Perspektiven eröffnet werden. Mit seinen Aktivitäten will der Arbeitskreis ernährungsrelevante Probleme angehen und auf die Bedeutung von Essen und Trinken aufmerksam machen. Die Ergebnisse des Arbeitskreises werden in Symposien und Workshops erarbeitet und in Büchern sowie in einem eigenen Heft, den Mitteilungen, veröffentlicht. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung fungiert als Geschäftsstelle und trägt den Arbeitskreis finanziell, inhaltlich und organisatorisch.

Symposium „Was wir essen dürfen“

Nie zuvor waren Lebensmittel in Deutschland in vergleichbarer Fülle und so guter Qualität vorhanden wie heute. Dank moderner Agrar- und Mastbetriebe ist es in den letzten Jahrzehnten gelungen, den Hunger in der westlichen Welt zu überwinden; wir sind satt. Doch zu welchem Preis? Wir verstehen immer besser, wie unsere globalisierte Welt funktioniert, wie unser Handeln direkte Auswirkungen in entfernten Ländern hat. So ist etwa die Abholzung des Regenwaldes in Südamerika auch eine Folge des europäischen Fleischkonsums. Wir tragen als handelnde Menschen Verantwortung für unser Tun. Es drängt sich damit immer stärker die Frage auf, nach welchen ethischen Maßstäben wir künftig leben und konsumieren sollten.

Zu diesem breiten Thema lud der Arbeitskreis am 8. und 9. Oktober 2012 nach Regensburg ein. Das bereits 7. Symposium, mit rund 50 Wissenschaftlern aus verschiedenen Disziplinen, beschäftigte sich mit der Frage, was und wie der Mensch essen sollte. Die dahinter stehende Grundfrage ist höchst aktuell: Wie können Wünsche und Ziele einer ethisch korrekten Ernährung in akzeptable und alltagstaugliche Handlungs-

empfehlungen münden? Konkretisiert wurde dies am Beispiel des Hühnerfleisches: Das Huhn ist das Tier, das am wenigsten mit religiösen Nahrungstabus belegt ist und deshalb nahezu überall auf der Welt als Nahrungsquelle genutzt wird. Außerdem wird Hühnerfleisch vielfach für eine fettarme Ernährung empfohlen. Die herkömmliche Geflügel(auf)zucht gilt jedoch inzwischen als höchst problematisch und wird öffentlich intensiv diskutiert.

Zusammenfassend erarbeiteten die Wissenschaftler zehn disziplinübergreifende Positionen, die im Internet (www.ak-esskultur.org) und in den Mitteilungen des Arbeitskreises, Heft 20, 2013 publiziert wurden.

Aus dem Vorstand des Arbeitskreises



v. l.: Dr. Gesa Schönberger, Dr. Jana Rückert-John, Prof. Dr. Gunther Hirschfelder, Prof. Dr. Angelika Ploeger

Die Soziologin Dr. Jana Rückert-John vom Zentrum Technik und Gesellschaft (ZTG) der Technischen Universität Berlin wurde zum 1. November 2012 in den Vorstand des Arbeitskreises kooptiert. Rückert-John hat Sozialwissenschaften, Umweltpolitik und -planung in Berlin und Oldenburg studiert und in Hohenheim promoviert. Am ZTG ist sie stellvertretende Bereichsleiterin „Landnutzung und Konsummuster“ und beschäftigt sich mit

Agrar-, Ernährungs- und Umweltsoziologie sowie Genderforschung.

Bei der Mitgliederversammlung des Arbeitskreises im Oktober 2012 wurde der Vorstand für weitere drei Jahre in seinem Amt bestätigt.

4 Netzwerk- und Kommunikationsarbeit

4.1 Forum Gesundheitsstiftungen im Bundesverband Deutscher Stiftungen

Kooperationspartner:



Leitung: Dr. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg;
Dr. Verena Staats, Bundesverband Deutscher Stiftungen, Berlin

Laufzeit: unbegrenzt

Das Gesundheitssystem Deutschlands zu durchblicken ist nicht einfach – für Stiftungen, die Gesundheit als Stiftungszweck verfolgen jedoch immer wichtiger. Diese Stiftungen positionieren ihre Arbeit in der Regel komplementär zum öffentlichen Gesundheitssystem. Doch der Alltag im Stiftungsgeschäft macht klar, dass das Gesundheitssystem in vielem durchaus ausbaufähig ist. Hier und da wären Nachbesserungen sinnvoll, manch eine Arbeit „leidet“ regelrecht, beispielsweise unter unklarer Rechtslage. Denn was die Gesundheit der Bevölkerung, Vorsorge und Fürsorge ebenso wie die Rahmenbedingungen angeht, „klemmt es“ auch im Wohlstandsstaat Deutschland an vielen Ecken. Selbst die ganz dringenden, flächendeckenden Aufgaben (wie z. B. gesund alt werden, Brustkrebs, Tabakkonsum, Diabetes mellitus) kann der Staat nur punktuell angehen, geschweige denn sich der Vielzahl von „kleineren“ und „kleinen“ Problemen widmen, wie z. B. seltenen Erkrankungen oder auch dem Bereich Kinderhospiz. Vieles bleibt der Zivilgesellschaft überlassen, weshalb hier die Arbeit zahlreicher Gesundheitsstiftungen ansetzt.

„Stiftungen im Dienste von Gesundheit und Krankheit von klein an“ war das Motto des Forums Gesundheitsstiftungen, das am 24. und 25. Oktober 2012 im Haus Deutscher Stiftungen in Berlin stattfand. Im Zentrum des ersten Tages stand die Auseinandersetzung mit den nationalen Gesundheitszielen, die Dr. Uwe Prümel-Philippsen, Geschäftsführer der Bundesvereinigung für Prävention und Gesundheitsförderung, Bonn, kompetent vorstellte. Der zweite Tag stand ganz im Zeichen der Stiftungsarbeit für und mit Kindern – und zeigte Beispiele und Initiativen rund um Kindergesundheit und -krankheit. Zuletzt fand für die etwa 30 anwesenden Stiftungen ein Lunchmeeting zur Vernetzung von Stiftungen statt, die sich explizit der Kindergesundheit widmen.

Die Veranstaltung wurde gefördert von der Werner Reichenberger Stiftung, Starnberg, der Schering Stiftung, Berlin und der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg. Sie diente der Diskussion und Vernetzung, dem Austausch von Ideen und sollte strategische Partnerschaften solcher Stiftungen ermöglichen, die sich mit Gesundheit befassen.

4.2 Kommunikation

Mit einem Mix aus klassischen Instrumenten der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, der Fachausstellungs- und Veranstaltungs-PR sowie Onlineangeboten wie Twitter sorgte die Dr. Rainer Wild-Stiftung 2012 für eine zielgruppenorientierte Ansprache der Medien und ihrer Dialoggruppen aus der Fachwelt und dem Stiftungssektor.



Sie hat den Anspruch, wissenschaftlich fundiert, sach- und themenorientiert zu kommunizieren. Die steigende Zahl der Anfragen – vor allem im Nachklang von Berichten und Pressemitteilungen zu Tagungen und Publikationen – bestätigten die Stiftung in der Auswahl ihrer Themen und in ihrem Kommunikationsstil. Im Zentrum des Medieninteresses standen 2012 Fragen zu Mahlzeiten und Ernäh-

rungstrends im Kontext des Heidelberger Ernährungsforums „Tempodiät – Essen in der Nonstop-Gesellschaft“ (siehe Punkt 1.2) sowie zu ernährungsethischen Aspekten mit Bezug auf das Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens (siehe Punkt 3). Ein weiterer Höhepunkt stellte 2012 die Vergabe des Dr. Rainer Wild-Preises an die Europa-Miniköche dar, über die sowohl in der Fachpresse als auch in der Tagespresse zahlreich berichtet wurde (siehe Punkt 1.1).

Wie in den Jahren zuvor präsentierte sich die Stiftung auch 2012 auf zahlreichen Fachausstellungen im Rahmen von Fachtagungen, wie beispielsweise dem DGE-Kongress in Freising, der VDO_E-Jahrestagung in Nürnberg und dem aid-Forum in Bonn. Verstärkt Präsenz zeigte die Stiftung auch im Stiftungsbereich (Bundesverband Deutscher Stiftungen, Forum Stiftungskommunikation u.a.), im politischen Bereich (z. B. Netzwerk Verbraucherforschung beim BMELV) und der Wirtschaft (Dr. Oetker Round Table).

In den kommenden Jahren steht die Dr. Rainer Wild-Stiftung vor neuen Herausforderungen: Mit der Errichtung des neuen Conference Center der Dr. Rainer Wild Holding GmbH & Co. KG, das durch die Stiftung mit Leben gefüllt werden soll, und neuen Forschungsvorhaben z. B. in der Geschmacksforschung gilt es, neue Dialoggruppen anzusprechen und die Stiftung verstärkt als Kompetenzzentrum für gesunde Ernährung zu positionieren.

5 Zur Stiftung

5.1 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
Vorsitzender des Vorstands (CEO), IFM Immobilien AG, Heidelberg
- Robert Schenker
Finanzberater, Herrliberg/Schweiz

Kuratorium

- Prof. Dr. Klaus Landfried (Vorsitzender des Kuratoriums)
ehem. Präsident der Hochschulrektorenkonferenz Bonn, Heidelberg
- Prof. Dr. Reinhold Carle
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Universität Hohenheim
- Dr. Fritz Kuhlmann
Geschäftsführender Gesellschafter Institut Kuhlmann, Analytikzentrum
Ludwigshafen
- Prof. Dr. Barbara Methfessel
ehem. Institut für Alltags- und Bewegungskultur, Pädagogische Hochschule Heidelberg
- Prof. Dr. Dr. Anna M. Reichlmayr-Lais
Beauftragte für das Wissenschaftszentrum Weihenstephan und die Hochschulmedizin, Technische Universität München
- Prof. Dr. Lucia A. Reisch
Department of Intercultural Communication and Management, Copenhagen Business School; Gastprofessur „Konsumforschung und Verbraucherpolitik“, Zeppelin Universität, Friedrichshafen
- Prof. Dr. Peter Schreier
ehem. Lehrstuhl für Pharmazie und Lebensmittelchemie, Universität Würzburg

5.2 Personal und Finanzen

Vorstand und Kuratorium der Dr. Rainer Wild-Stiftung arbeiten ehrenamtlich (siehe Punkt 5.1). Daneben beschäftigte die Stiftung in 2012 für ihre operative Tätigkeit sechs hauptamtliche Mitarbeiter auf 4,75 Stellen. Diese wurden durch Stipendiaten und Praktikanten unterstützt (siehe Punkt 5.3). Die Stiftung führt ihre Projekte meist selbstständig oder in Kooperation mit Projektpartnern durch: Sie plant und organisiert Veranstaltungen, formuliert wissenschaftliche Fragestellungen, führt Studien durch und verfasst, betreut und lektoriert Publikationen.

Die Gesamtausgaben der Dr. Rainer Wild-Stiftung lagen in 2012 insgesamt bei rund 620 Tsd. Euro. Diesen gegenüber standen Einnahmen von 550 Tsd. Euro aus der Vermögensverwaltung der Stiftung, aus Spenden sowie aus Teilnahmebeiträgen für Veranstaltungen (Abb. 1). Die angefallenen Mehrausgaben wurden durch Auflösung von Rücklagen aus Spenden des Vorjahres gedeckt.



Abb. 1: Gesamtausgaben und -einnahmen der Dr. Rainer Wild-Stiftung in 2012 (gerundet, Basis: vorläufige Bilanz 2012)

Der operativen Tätigkeit der Stiftung entsprechend, sind bei der Dr. Rainer Wild-Stiftung die Personalkosten größer als die projektbezogenen Sachmittel (Abb. 2). Die Ausgaben des sogenannten Verwaltungsbereichs sichern den Bürobetrieb der Stiftung, beinhalten darüber hinaus jedoch auch nicht einzeln zuzuordnende Kosten für Netzwerktätigkeit, Moderationen und neu anlaufende Projekte.

Bei den Projektkosten nahmen die Veranstaltungen den größten Teil ein, gefolgt von der Forschungsförderung, incl. der Dotierung des Dr. Rainer Wild-Preises (siehe Punkt 1.1) sowie an dritter Stelle Kosten für die Trägerschaft des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens. Bei letzterem fiel das im dreijährigen Turnus stattfindende Symposium in 2012 (siehe Punkt 3). Im Bereich Wissenschaft und Forschung

standen im Wesentlichen die Auswertung von Studiendaten und die Konzeption einer weiteren Studie im Vordergrund, wofür vor allem Personalkosten anfielen.

Der Jahresabschluss der Stiftung unterliegt der jährlichen Prüfung einer Wirtschaftsprüfungsgesellschaft. Zuständige Stiftungsaufsichtsbehörde ist das Regierungspräsidium Karlsruhe.

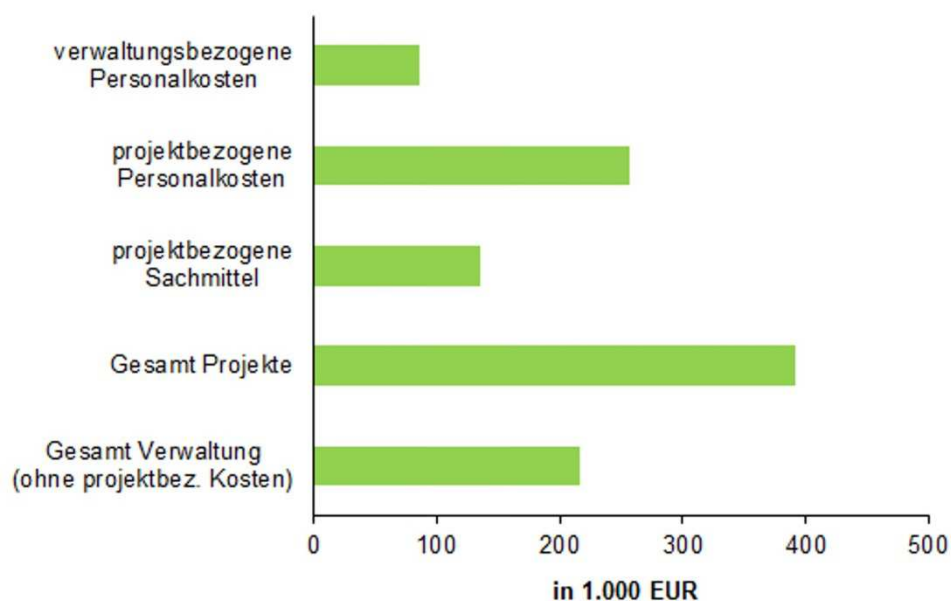


Abb. 2: Vergleich Projekt- und Verwaltungskosten (gerundet, Basis: vorläufige Bilanz 2012)

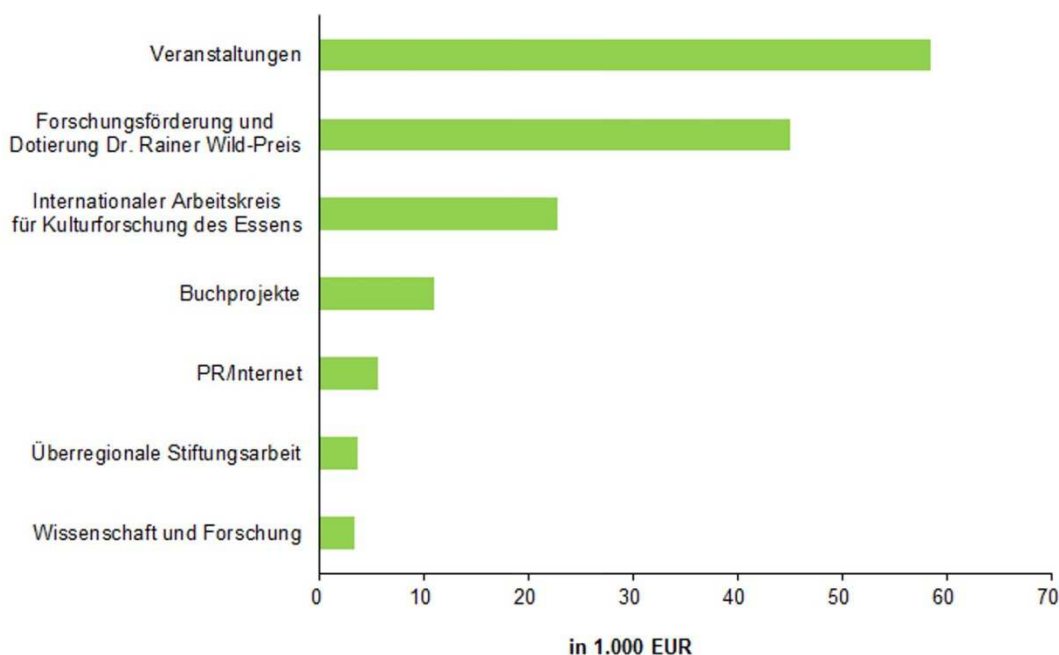


Abb. 3: Ausgaben für Projekte der Dr. Rainer Wild-Stiftung (ohne Personalkosten, gerundet, Basis: vorläufige Bilanz 2012)

5.3 Ämter der Geschäftsführerin

- Geschäftsführender Vorstand des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens www.ak-esskultur.org
- Vorstandsmitglied im Bundesverband Deutscher Stiftungen www.stiftungen.org
- Mitglied im Beirat des Verbandes der Oecotrophologen e. V. www.vdoe.de
- Leiterin des Forums Gesundheitsstiftungen des Bundesverbandes Deutscher Stiftungen www.stiftungen.org
- Mitglied im Beirat der Ernährungs- und Verpflegungsoffensive, Der Paritätische www.pariserve.de

5.4 Stipendiaten und Praktikanten

Die Nachwuchsförderung ist der Dr. Rainer Wild-Stiftung ein kontinuierliches Anliegen, weshalb sie stets Stipendiaten- und Praktikantenplätze vergibt. Stipendien sind in der Regel für 12 bis 24 Monate angelegt, während Praktika bis zu sechs Monaten dauern.

Kristin PELZ M.Sc. Public Health Nutrition arbeitete als Stipendiatin von Juli 2010 bis Januar 2012 in den Bereichen Kommunikation sowie Presse- und Öffentlichkeitsarbeit mit und pflegte beispielsweise den Auftritt der Stiftung bei Twitter. Eva-Maria BARON M.Sc. troph. war als Stipendiatin bis September 2012 in das Buchprojekt „Ernährung und Gesundheit“ eingebunden, bei dem sie organisatorische Aufgaben sowie inhaltliche Recherchen übernahm. Ab November 2012 arbeitete Greta SCHREGLE M.Sc. troph. im Forschungsprojekt „Geschmackskompromisse statt Geschmackspräferenzen“ mit (siehe Punkt 2.1). Im Rahmen ihrer zuvor beendeten Masterarbeit hatte Frau Schregle sich bereits mit diesem Thema auseinandergesetzt.

Ein Praktikum absolvierte der Soziologe Arian GÜLKER B.A. vom März bis Juni 2012 und unterstützte die Stiftung bei der Pressearbeit für den Dr. Rainer Wild-Preis. Er entwarf außerdem einen Beitrag über den Preisträger für die Fachzeitschrift Ernährungsumschau. Lena BURG B.Sc. übernahm von Mai bis Juli 2012 vor allem Recherche- und Vorbereitungsarbeiten zu verschiedenen Themen wie beispielsweise für die Vorlesung an der PH Heidelberg (siehe Punkt 2.2). Alice ARIANNA B.Sc. arbeitete von September bis Dezember 2012 unter anderem bei der Endredaktion eines Buchmanuskripts mit und erstellte eine Chronik des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens.

5.4 Mitgliedschaften der Dr. Rainer Wild-Stiftung 2012

- AGEV, Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V., Köln
- Bundesverband Deutscher Stiftungen e. V., Berlin
- Deutsche Akademie für Kulinaristik e.V., Münster
- DGE, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn
- DGEM, Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin, Frankfurt a. M.
- DGSens, Deutsche Gesellschaft für Sensorik e.V., Hamburg
- Förderkreis Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement Gießen e.V., Gießen
- 5 am Tag e. V., Mannheim
- PEB, Plattform Ernährung und Bewegung e.V., Berlin
- Slow Food Deutschland, Münster
- UGB, Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e.V., Wettenberg/Gießen
- VDO_E, Verband der Oecotrophologen e.V., Bonn

6 Veröffentlichungen und Vorträge 2012

Veröffentlichungen 2012

DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): Lipidomics – Den Fetten auf der Spur. Themenpapier zum Life Science Dialogue Heidelberg im April 2012, Heidelberg 2012.

GÜLKER, Arian/SCHÖNBERGER, Gesa: Die Europa Miniköche. Ein außerschulisches Angebot der Ernährungs- und Verbraucherbildung, Ernährungsumschau 12, 2012, B45-B47.

HÖHL, Karolin/SCHÖNBEGGER, Gesa/BUSCH-STOCKFISCH, Mechthild: Wasser im Vergleichstest, DLG Lebensmittel 01, 2012, 18-19.

HÖHL, Karolin/HAHN, Lisa/SCHÖNBERGER, Gesa: Die Augen essen mit! Wie sich die Optik von Lebensmitteln auf unser Auswahl- und Essverhalten auswirkt, Moderne Ernährung heute 2, 2012, 8-15.

HÖHL, Karolin/HAHN, Lisa/SCHÖNBERGER, Gesa: Die Augen essen mit! Wie sich die Optik von Lebensmitteln auf unser Auswahl- und Essverhalten auswirkt, Umwelt & Gesundheit 4, 2012, 114-117.

INTERNATIONALER ARBEITSKREIS FÜR KULTURFORSCHUNG DES ESSENS (Hg.): Mitteilungen Heft 19, Heidelberg 2012.

SCHÖNBERGER, Gesa: Wie hat sich die Mahlzeit in den letzten 40 Jahren verändert? Ernährung und Medizin 27, 2012, 111-114.

Vorträge und Moderationen 2012

HAHN, Lisa: Was dauert, dauert zu lange! Ein lebensmittelkundlicher Einstieg. Vortrag im Rahmen des Heidelberger Ernährungsforums „Tempodiät“, Tutzing, 19. September 2012.

HÖHL, Karolin: Bitter oder süß? Wie die genetische Ausstattung unser Geschmacksempfinden beeinflusst. Vortrag im Rahmen des Institutskollegs, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, 23. Januar 2012.

SCHÖNBERGER; Gesa: Moderation des Workshops zur Verbandsumbenennung des VDO_E, Bonn, 13. Januar 2012.

SCHÖNBERGER, Gesa: Krankenhausernährung – Einführung in das Thema, Vortrag beim Expertenworkshop Krankenhausernährung in Kooperation mit der Robert Bosch Stiftung, Stuttgart, 16. Mai 2012.

SCHÖNBERGER, Gesa: Wir essen was uns schmeckt! Schmeckt uns, was wir essen? Vortrag im Rahmen der Ringvorlesung im Masterstudiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft, Münster, 27. Juni 2012.

SCHÖNBERGER, Gesa: Esskultur im Alltag. Bildung als zentrale Lösung aller Probleme? Vortrag im Rahmen der Tagung „... bis hierhin und noch weiter ...“, Stand und Perspektiven der Ernährungs- und Verbraucherbildung, Pädagogische Hochschule Heidelberg, 6. Juli 2012.

SCHÖNBERGER; Gesa: Moderation der Tagung Ernährung und Nachhaltigkeit, „Appetit auf Zukunft – besser essen in Hessen“, Gießen, 10. September 2012.

SCHÖNBERGER, Gesa: Wie viel Rhythmus für die moderne Mahlzeit? Vortrag im Rahmen des Heidelberger Ernährungsforums „Tempodiät“, Tutzing, 20. September 2012.

SCHÖNBERGER, Gesa: Ethik, Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung. Anstöße für die GV von morgen, Vortrag beim Dr. Oetker Round Table, Geisenheim, 15. November 2012.