



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

# **Tätigkeitsbericht 2013**

**Dr. Rainer Wild-Stiftung**

Mittelgewannweg 10  
D – 69123 Heidelberg  
Tel.: 06221-7511 200  
Fax: 06221-7511 240  
[info@gesunde-ernaehrung.org](mailto:info@gesunde-ernaehrung.org)  
[www.gesunde-ernaehrung.org](http://www.gesunde-ernaehrung.org)

# Tätigkeitsbericht 2013

## Inhaltsverzeichnis

<b>Die Stiftung im Zeichen des Wandels</b>	<b>2</b>
<b>1     <b>Veranstaltungen</b></b>	<b>4</b>
1.1    Eröffnung und Einweihung des Conference Centers	4
1.2    17. Heidelberger Ernährungsforum	5
1.3    Life Science Dialogue Heidelberg	6
1.4    Kooperationsseminare mit VDO <sub>E</sub> und MLR	7
<b>2     <b>Wissenschaft und Forschung</b></b>	<b>9</b>
2.1    Studie „Warum essen wir Dinge, die uns nicht schmecken?“	9
2.2    Publikationen	10
<b>3     <b>Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens</b></b>	<b>12</b>
<b>4     <b>Kommunikationsarbeit</b></b>	<b>14</b>
<b>5     <b>Zur Stiftung</b></b>	<b>16</b>
5.1    Gremien	16
5.2    Personal und Finanzen	17
5.3    Ämter der Geschäftsführerin	19
5.4    Stipendiaten und Praktikanten	19
5.5    Mitgliedschaften 2013	20
<b>6     <b>Veröffentlichungen und Vorträge 2013</b></b>	<b>21</b>

## Die Stiftung im Zeichen des Wandels



Dr. Gesa Schönberger  
Geschäftsführerin

„Nichts ist so beständig wie der Wandel“ – dieser Satz fasst das Jahr 2013 für die Mitarbeiter der Stiftung und mich treffend zusammen. Im Mai feierte unser Stifter, Prof. Dr. Rainer Wild, seinen 70. Geburtstag. Mit seiner Rede anlässlich des Geburtstagsempfangs setzte er zukunftsweisende Akzente für die Weiterentwicklung unserer Stiftung: *„Wie die meisten von Ihnen wissen, ist mir die Stiftung für gesunde Ernährung eine Herzensangelegenheit. In den zwanzig Jahren seit ihrer Gründung haben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dieser Stiftung viel aufgebaut und erreicht. Aber mit dem Erreichten möchte ich mich nicht zufrieden geben. Mir schwebt vor, die Stiftung noch ganzheitlicher aufzustellen. Sie ist mein Lebenswerk und ich fühle mich verpflichtet, ihr Fortbestehen, soweit es mir möglich ist, zu sichern.“*

Einen wichtigen Beitrag für die Weiterentwicklung der Stiftung hat Prof. Dr. Rainer Wild bereits durch den Bau des Conference Centers geleistet, das im Rahmen des Geburtstagsempfangs offiziell seiner Bestimmung übergeben wurde. Das Conference Center soll sich – so der Wunsch des Stifters – zu einem Ort des Austauschs für Wissenschaft, Experten und Multiplikatoren entwickeln, die sich mit den vielseitigen Facetten von Ernährung und Gesundheit beschäftigen.

In seiner Geburtstagsansprache erläuterte Prof. Dr. Rainer Wild mit anschaulichen Worten, wo er die Crux unserer heutigen Ernährung sieht: *„Ich habe das Glück gehabt, in einem intakten Elternhaus aufzuwachsen, hatte eine glückliche Kindheit und Jugend und kam in den Genuss einer wertorientierten kultivierten Erziehung. Respekt vor dem Leben, Achtung vor dem, was uns am Leben hält, wie zum Beispiel Lebensmittel, waren Teil dieser Erziehung. In unserer Gesellschaft sind Lebensmittel, ist Ernährung nebensächlich und selbstverständlich geworden. Das war in der Geschichte der Menschheit noch nie zuvor so. Wir leben in dem Luxus, soviel zu verdienen, dass wir prozentual zu unserem Einkommen immer weniger Geld für unsere Ernährung ausgeben müssen. Doch wir nutzen diese Chance nicht, um uns besser zu ernähren. Unsere Ernährung wird immer fantasie- und geschmackloser.“*

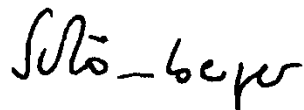
Weitsichtig sind seine Planungen für die Zukunft der Stiftung, die er in der Außendarstellung und -wahrnehmung stärker profilieren möchte: *„Als mittelständische Stiftung ist selbst das Thema ‚Gesunde Ernährung‘ schon so umfassend, dass wir nicht alle Aspekte zufriedenstellend bearbeiten können. Umso mehr verstehen wir uns als Teil einer*

*ganzheitlich ausgerichteten Strategie und stellen Ernährung immer in den Kontext eines umfassenden gesunden Lebensentwurfs.“*

Sein Auftrag an uns ist es, eine Positionsbestimmung für die Stiftung vorzunehmen und sie so umzustrukturieren, dass sie inhaltlich, organisatorisch und personell das Querschnittsthema „Ernährung“ in seinen vielfältigen Facetten intensiver beleuchten kann.

In den Tagen, in denen wir dies rück- und vorblickend formulieren, tut sich also viel Spannendes – doch Pläne sind erst der Anfang, ihre Umsetzung die eigentliche Herausforderung. Darüber können und werden wir besser im nächsten Jahr berichten.

Heidelberg, Januar 2014



Dr. Gesa Schönberger

Geschäftsführerin

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung, Stiftung für gesunde Ernährung, Heidelberg, versteht sich als Kompetenzzentrum für Ernährung und Essen 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](http://www.gesunde-ernaehrung.org)

## 1 Veranstaltungen

### 1.1 Eröffnung und Einweihung des Conference Centers

Mit der Fertigstellung des neuen Conference Centers der Dr. Rainer Wild Holding verfügt die Dr. Rainer Wild-Stiftung seit 2013 über zwei moderne und großzügige Veranstaltungsräume mit Foyer und Terrasse für eigene und externe Veranstaltungen. Offiziell eröffnet und eingeweiht wurde das Conference Center am 24. Mai 2013 anlässlich des 70. Geburtstags von Prof. Dr. Rainer Wild mit rund 130 geladenen Gästen.

Noch vor der offiziellen Eröffnung waren am 8. Mai 2013 langjährige Kontakte und Kooperationspartner, die Veranstaltungen zu stiftungsnahen Themen durchführen, sowie regionale Organisationen und Institutionen eingeladen, sich die neuen Räume anzusehen. Auch sie können das neue Conference Center künftig nutzen.



Dass Bedarf nach hochwertigen Veranstaltungsräumen besteht, verdeutlicht die Tatsache, dass bereits 2013 über die stiftungseigenen Veranstaltungen hinaus erste Tagungen und Fortbildungen in dem neuen Gebäude stattfanden. Zu diesen gehörten unter anderem regionale Ärztfortbildungen sowie die zweite kommunale Gesundheitskonferenz des Rhein-Neckar-Kreises und der Stadt Heidelberg. An diesen Veranstaltungen nahmen jeweils bis zu 100 Gäste teil.



## 1.2 17. Heidelberger Ernährungsforum

### „Mission Ernährung – Wenn Gesundheit zum Diktat wird“

Das 17. Heidelberger Ernährungsforum fand vom 25. bis 26. September 2013 erstmals im neuen Conference Center statt. Kooperationspartner war die in Bonn ansässige Bundesvereinigung Prävention und Gesundheitsförderung e.V.

Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand der oftmals kontrovers diskutierte Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit, in dessen Kontext das gewandelte Verständnis von Gesundheit ebenso zur Sprache kam wie die Frage, ob der Mensch zu seinem gesundheitlichen Glück gezwungen werden kann, darf oder muss und welche Reaktionen dies hervorruft. Rund 100 Teilnehmer interessierten sich für die Beiträge der 13 Referenten und diskutierten lebhaft über den Stellenwert und das Verständnis von Gesundheit in unserer heutigen Gesellschaft.

Die Referate und Diskussionen verdeutlichten, dass Gesundheit nicht nur bezogen auf das Individuum zu betrachten ist. Gesundheit ist immer auch eine Frage der sozialen Schicht, der Bildung und der verfügbaren Finanzen. Diese Vielschichtigkeit erfordert eine transdisziplinäre Herangehensweise, die Theorie und Praxis vernetzt.



Auch wenn aktuelle Probleme in der Theorie nicht lösbar sind, trägt die Reflexion dazu bei, einen Diskurs zu etablieren, der dem Thema neue Impulse gibt. Die Teilnehmer des Ernährungsforums kamen zu dem Schluss, dass eine Balance zwischen kollektiven, staatlichen und rechtlichen Vorgaben sowie der Autonomie des Einzelnen ausgehandelt und beschlossen werden muss.

Die Veröffentlichung des Tagungsbandes mit den überarbeiteten Vorträgen ist für Herbst 2014 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 von Experten aus Wissenschaft und Praxis diskutiert aktuelle wissenschaftliche Entwicklungen mit ihren Chancen und Risiken. Die Moderation der Kamingespräche lag 2013 erneut bei Werner Eckert, Leiter der Redaktion „Umwelt und Ernährung“ des SWR.

Am 25. April 2013 fand das sechste Kamingespräch zum Thema „Personalisierte Ernährung – Utopie oder bald Realität?“ statt. Gastrednerin war die renommierte Ernährungswissenschaftlerin Prof. Dr. Hannelore Daniel von der Technischen Universität München. Im Mittelpunkt des Gesprächs stand das komplexe Wechselspiel zwischen Genom und Ernährung, also die Frage, wie die Gene den Ab- und Umbau unserer Nahrung determinieren und wie der „Umweltfaktor“ Nahrung auf unsere Gene einwirkt. Es gibt bereits erste Ansätze, neue Lebensmittel auf das Genom hin auszurichten. Doch wie nah sind wir einer personalisierten Ernährung tatsächlich? Welche Chancen und Risiken birgt diese Entwicklung? Um diese und weitere spannende Fragen drehte sich die anregende Diskussion an diesem Abend.



Werner Eckert und Prof. Dr. Hannelore Daniel



Werner Eckert und Christoph Minhoff

Beim siebten Kamingespräch am 27. November 2013 war Christoph Minhoff, Hauptgeschäftsführer der beiden Spitzenverbände der Lebensmittelwirtschaft BLL und BVE, im Conference Center zu Gast. Im Mittelpunkt des Gedankenaustausches stand der zu beobachtende Vertrauensverlust in die Ernährungsindustrie. Hintergrund dieser Entwicklung ist der Bedeutungszuwachs des Themas Ernährung für den Verbraucher. Damit einher

geht ein zunehmendes Bedürfnis nach Sicherheit und vertrauenswürdiger Information. Die Skandale der jüngsten Vergangenheit haben die Glaubwürdigkeit der Branche jedoch massiv erschüttert. Wie die Wege aus dieser Vertrauenskrise aussehen könnten, diskutierten wir mit rund 30 Gästen. Diese erachteten ein Mehr an Transparenz und offenem Dialog für wünschenswert, gerade bei den stark diskutierten und kritisierten Themen wie der Lebensmittelkennzeichnung.

#### 1.4 Kooperationsseminare mit dem Verband der Öcotrophologen e. V. (VDO<sub>E</sub>), Bonn, und dem Ministerium für Ländlichen Raum (MLR), Stuttgart

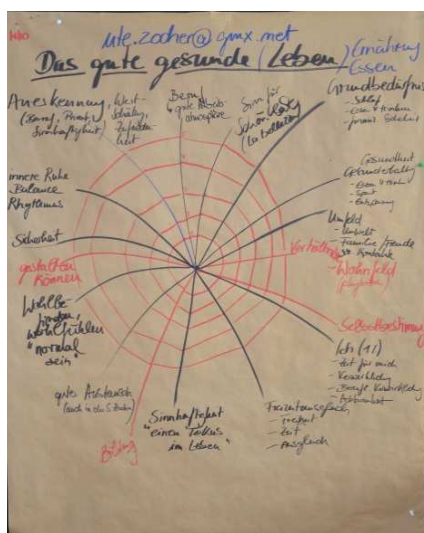
Referentin: Dr. Ute Zocher, Vertretungsprofessur Gesundheitsförderung an der Pädagogischen Hochschule, Heidelberg

Das Ernährungsverhalten spiegelt die persönlichen Erfahrungen mit dem Essen aus Kindheit, Jugend und aus dem bisherigen Erwachsenenleben wider. Aus diesem Grund greift die Ernährungsberatung mit Techniken der sogenannten Biografiearbeit auf diese Zusammenhänge und Hintergründe zurück. Dabei suchen Berater und Klient gemeinsam Erlebnisse, Glaubenssätze und Verhaltensmuster, die einen Bezug zum aktuellen Ernährungsverhalten des Klienten haben. Auf dieser Basis werden Ansatzpunkte für Verhaltensänderungen aufgedeckt und konkret geplant.



Dr. Ute Zocher

Im Rahmen des Weiterbildungsangebotes des VDO<sub>E</sub> bietet die Dr. Rainer Wild-Stiftung seit 2010 Grundlagenseminare zu diesem Thema an. Am 12. und 13. April 2013 fand das Einführungsseminar „Essen und Identität – Wie stark sind meine Wurzeln?“ im Conference Center statt. Das Seminar unter der Leitung von Dr. Ute Zocher von der Pädagogischen Hochschule Heidelberg umfasste Theorie- und Praxismodule und war mit 16 Personen vollständig belegt.



Vom 12. bis 13. September 2013 fand ein zweites Kooperationsseminar mit dem VDO<sub>E</sub> statt. Unter dem Thema „Das gute gesunde Leben – auch jenseits der Mahlzeiten“ bearbeiteten die 13 Teilnehmer Fragen der Ernährungskompetenz im Kontext der Gesundheitsförderung. Unter der Leitung von Frau Dr. Ute Zocher entwickelten sie salutogenetische, verhältnis- und verhaltensorientierte Perspektiven für ein „gutes gesundes Leben“. Auf Basis dieser Perspektiven können im nächsten Schritt Empfehlungen und Bildungsangebote als Teil einer facettenreichen, gesundheitsförderlichen Lebensweise erstellt werden. Das Seminar richtete sich an Ökotrophologen, die Gesundheits-



förderung als Ressourcengenerator verstärkt in ihre Arbeit integrieren möchten und hierfür ein Handlungskonzept für die tägliche Arbeit brauchen.

Ein weiteres, eintägiges Seminar zum Thema Essbiografie wurde gemeinsam mit dem Ministerium für Ländlichen Raum (MLR) für 14 Teilnehmer angeboten. Diese ebenfalls von Frau Dr. Ute Zocher geleitete Fortbildung fand am 15. April 2013 statt und richtete sich an BeKi-Fachfrauen (Fachfrauen für bewusste Kinderernährung) und Mitwirkende der Landesinitiative



„Blickpunkt Ernährung“. Diese beiden Initiativen der Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und der ländlichen Räume (LEL) richten sich an alle freiberuflichen Fachkräfte, die für das MLR in der Ernährungsbildung und -information tätig sind. Das Fortbildungsprogramm fördert den Erfahrungsaustausch und stärkt die Zusammenarbeit und soll im kommenden Jahr fortgesetzt werden – erneut in Kooperation mit der Dr. Rainer Wild-Stiftung.

## 2 Wissenschaft und Forschung

### 2.1 Studie „Warum essen wir Lebensmittel, die uns nicht schmecken?“

Der Geschmack ist ein wichtiges Auswahlmotiv von Lebensmitteln und nach Ansicht der Dr. Rainer Wild-Stiftung ein wesentlicher Schlüssel zu einer ausgewogenen Ernährung. Daher untersucht die Stiftung seit 2011 neben konkreten sensorischen Fragen die Bedeutung von Geschmack beim Verzehr von Lebensmitteln.

Bereits die im Herbst 2011 durchgeführte repräsentative Telefonbefragung belegte eindrucksvoll, dass wir tatsächlich Lebensmittel und Speisen essen, die uns nicht schmecken. Die Masterarbeit von Greta Schregle, derzeit wissenschaftliche Mitarbeiterin der Stiftung, lieferte im nächsten Schritt erste Hinweise auf Motive.

Um mehr über diese Motive zu erfahren, schloss sich 2013 als dritter Teil des Projekts eine qualitative Folgestudie an. Hierfür entstand zunächst auf Basis der Telefonbefragung (2011), der Masterarbeit von Greta Schregle (2012) und anderer Literatur ein Konzept für die Durchführung qualitativer Einzelinterviews. Diese wurden dann im März 2013 von der Gesellschaft für Innovative Marktforschung (GIM) Heidelberg durchge-

führt und von der Dr. Rainer Wild-Stiftung ausgewertet. Als Hauptmotive für den Verzehr nicht schmeckender Lebensmittel führten die Interviewpartner ganz unterschiedliche Motive an. So stellen beispielsweise allein essende Personen ihre Geschmackspräferenzen aus Hunger, Kostengründen, mangelnder



Verfügbarkeit anderer Lebensmittel und Gewohnheit zurück, aber auch, weil sie Lebensmittel nicht wegwerfen möchten oder zum Aufessen erzogen wurden. Isst man in Gemeinschaft, rücken soziale Motive in den Mittelpunkt. Vor allem bei Einladungen essen Personen aus Höflichkeit und Anstand oder um die Mühe des Gastgebers zu würdigen.

Die Ergebnisse der Studie werden aktuell als Publikation ausgearbeitet.

## 2.2 Publikationen

### Geschmack ist mehr als schmecken



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. Basierend auf den Vorträgen des 15. Heidelberger Ernährungsforums 2011 „Käsebrötchen mit Marmelade – Geschmack ist mehr als schmecken“ erschien Mitte 2013 ein gleichnamiger Sammelband. Auf rund 200 Seiten nähern sich die Beiträge dem Geschmacksbegriff aus unterschiedlichen Perspektiven. Neben Ergebnissen der sensorischen Forschung und Untersuchungen individueller Geschmackserlebnisse widmet sich das Buch auch den daraus entstehenden 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.): Käsebrötchen mit Marmelade – Geschmack ist mehr als schmecken, Heidelberg 2013, ISBN 978-3-942594-46-2, 198 Seiten, 14,90 Euro.

### Tempodiät. Essen in der Nonstop-Gesellschaft



Die Vorträge des 16. Heidelberger Ernährungsforums 2012 zum Thema „Tempodiät. Essen in der Nonstop-Gesellschaft“ erscheinen voraussichtlich Mitte 2014 als Sammelband. Das Forum fand in Kooperation mit der Zeitsakademie des Tutzing Projekts „Ökologie der Zeit“ in Tutzing statt und hatte zum Ziel, physiologische, psychologische sowie kulturelle Sichtweisen zusammen zu bringen und Wege zu einem aktiven und souveränen Umgang mit der Zeit und dem Essen zu diskutieren. Da viele Bereiche unseres Lebens ohne die Dimension der Zeit(en) nicht zu verstehen sind, ist es wichtig, dass sich die Ernährungsforschung zukünftig ebenso wie andere Wissenschaftsdisziplinen noch stärker den Aspekten der Zeitforschung öffnet.

DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): Tempodiät. Essen in der Nonstop-Gesellschaft, Heidelberg, vor. Mitte 2014, ISBN 978-3-942594-69-1, 125 Seiten, 14,90 Euro.

## Themenpapier „Snacks – besser als ihr Ruf?“

Die Themenpapiere der Dr. Rainer Wild-Stiftung bereiten aktuelle Fragestellungen aus den Bereichen Verbraucherverhalten, Esskultur, Ernährungsbildung, Gesundheit, Genuss und Geschmack interdisziplinär auf. Die Texte beleuchten und kommentieren ausgewählte Fragen, bringen neue Aspekte ein, informieren und geben neue Denkanstöße. Sie können unter [www.gesunde-ernaehrung.org](http://www.gesunde-ernaehrung.org) kostenlos heruntergeladen werden.



In ihrer Arbeit beschäftigt sich die Stiftung immer wieder mit dem Thema „Mahlzeiten“ als gesellschaftliche Institution und als Ort und Zeit des menschlichen Miteinanders. Ganz aktuell hat sie sich in diesem Zusammenhang mit den „Snacks“ auseinandergesetzt, die immer wieder Gegenstand von Forschungsarbeiten und medialer Berichterstattung sind und dabei vielfach negativ bewertet werden – als ungesunde „Dickmacher“, Trendprodukte der Industrie oder als Ursache für disziplinloses Essen und den „Verfall“ der Mahlzeit. Doch wie haltbar sind diese Vorwürfe tatsächlich?

Das Themenpapier kommt zu dem Ergebnis, dass Snacks differenzierter betrachtet werden müssen. Viele Vorwürfe sind zu pauschal, da unter dem Begriff

„Snacks“ sehr unterschiedliche Speisen zusammengefasst werden, die zudem situativ verschieden zu bewerten sind. Snacken ist aus dem gegenwärtigen und zukünftigen Alltag nicht mehr wegzudenken. Dabei scheint der informelle Charakter der Esssituation bzw. die Essmotivation viel bedeutender zu sein als das Lebensmittel an sich. Auch bei Snacks lohnt sich ein ganzheitlicher Blick, also nicht nur die Frage, welcher Snack verzehrt wird, sondern auch wann, wo, wie, warum, von und mit wem gegessen wird. Wer in der Lage ist, das eigene Essverhalten zu reflektieren, kann gesundheitlich günstiges von weniger günstigem Snackverhalten unterscheiden und Snacks als eine moderne Form des Essens für sich nutzen.

### 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, ab SS 2014 Hochschule Fulda)  
Dr. Gesa Schönberger  
(Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg)



Dr. Rainer Wild-Stiftung  
Stiftung für gesunde Ernährung

Internationaler Arbeitskreis  
für Kulturforschung des Essens

Laufzeit: unbegrenzt

Rund 60 Wissenschaftler aus Deutschland und dem benachbarten Ausland befassen sich im Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens mit Fragen rund um das Thema Essen und Trinken. Der Arbeitskreis beschreitet mit seinen Aktivitäten neue Wege, um ernährungsrelevante Probleme anzugehen und die Bedeutung von Essen und Trinken zu unterstreichen. Ziel ist es, Grenzen zwischen beteiligten Wissenschaften zu überschreiten und neue Perspektiven zu eröffnen, indem naturwissenschaftliche Erkenntnisse in kulturelle und soziale Gegebenheiten eingebettet werden. Hierfür werden in Symposien und Workshops Themen erarbeitet und in Büchern sowie in einem eigenen Heft, den Mitteilungen, veröffentlicht. Die Geschäftsstelle des Arbeitskreises liegt in den Händen der Dr. Rainer Wild-Stiftung, die den Arbeitskreis finanziell, inhaltlich und organisatorisch im engen Dialog mit allen Vorständen trägt.

#### **Buchprojekt: Was der Mensch essen darf (Arbeitstitel)**

Normen und Regelwerke für die Lebensmittel- und Speisenwahl sind seit jeher zentraler Bestandteil des Zivilisationsprozesses. Die Frage, was der Mensch (nicht) essen darf beziehungsweise wie er Lebensmittel (nicht) produzieren darf, wird immer wichtiger. Doch trotz einer unüberschaubaren Menge an Empfehlungen und Richtlinien klafft in vielen Fällen eine empfindliche Lücke zwischen den Idealen und der komplexen Realität. Die Abwägung zwischen ökonomischen Zwängen, ökologischem Gewissen und globalen Verlockungen führt zu Entscheidungsdilemmas. Diese sind grundsätzlich mit ethischen Problemen verknüpft.

Wie aber können die Wünsche und Ziele einer ethisch korrekten Ernährung einerseits mit der vielschichtigen Realität andererseits in alltagsnahe Handlungsempfehlungen münden? Welche Wege sollten eingeschlagen werden? Und wie sehen Moral, Ethik und Nachhaltigkeit in der Ernährung des dritten Jahrtausends aus?

Um das Thema in seiner Komplexität zu erfassen und auf eine alltagspraktische Ebene zu beziehen, wählt der Band das Huhn als analytisches Paradigma, das beispielhaft für den Wandel von Nahrungsproduktion und Esskultur steht.

Der Sammelband ist ein Beitrag, um neue Forschungsperspektiven in der Ernährungsethik zu eröffnen sowie Handlungs- und Diskussionsempfehlungen für alle beteiligten Akteure der Gegenwart zu geben. Herausgeber sind Gunther Hirschfelder, Angelika Ploeger, Jana Rückert-John und Gesa Schönberger.

Vorgesehen sind 28 Beiträge aus zahlreichen Wissenschaftsdisziplinen. Das Buch erscheint im Laufe des Jahres 2014 im Springer VS Verlag Wiesbaden.

## 4 Kommunikationsarbeit

### Neuausrichtung der Positionierung und Kommunikationsstrategie

Prof. Dr. Rainer Wild möchte die Stiftung in den nächsten Jahren deutlicher profilieren und professionalisieren, um sie für die verschiedenen Zielgruppen klarer zu positionieren. Dies bedeutet keine Abkehr von der aktuellen Ausrichtung der Stiftung, aber eine notwendige und wichtige Analyse ihrer bisherigen und künftigen Arbeit. Diesen Prozess begleitet eine renommierte Agentur aus der Metropolregion Rhein-Neckar, die sich bereits als kompetenter Partner anderer Stiftungen erwiesen hat. Die Gremien und Mitarbeiter der Stiftung sind in diesen Prozess eingebunden. So fanden beispielsweise in der Vorbereitung der Neuausrichtung Interviews mit den Mitgliedern der Stiftungsgremien, den Mitarbeitern der Stiftung sowie Partnern und Multiplikatoren statt. Aktuell werden die Alleinstellungsmerkmale der Stiftung sowie ihre besonderen Ziele und Werte diskutiert, um den Kern der Stiftungsarbeit besser und nachvollziehbarer zu fassen. Eng verbunden mit diesem Prozess sind Überlegungen, das Erscheinungsbild der Stiftung zu modifizieren und das neue Corporate Design in Form eines Handbuchs für alle Veröffentlichungen und Kommunikationsmaßnahmen verpflichtend zu machen. Dieser gestalterische Prozess steht noch am Anfang.

### Pressearbeit



Dr. Gesa Schönberger bei RTL Punkt 12

Wie bereits in den letzten Jahren gab es zahlreiche Anfragen der Fach- und Publikumspresse nach wissenschaftlich fundierten Informationen und Interviews, vor allem im Nachgang zu Veranstaltungen und Publikationen. Besonders beliebt in diesem Jahr waren die Themen Mahlzeiten, Zeit und Ernährung sowie Geschmack.

Zudem begleitete die Stiftung den 70. Geburtstag von Prof. Dr. Rainer Wild mit intensiver Medienarbeit. Insbesondere regionale Zeitungen und Hörfunksender nutzten den Anlass, über den Stifter und sein Engagement für Ernährungsthemen zu berichten. Davon profitierte auch die Wahrnehmung der Stiftung.

Auch bundesweit machte die Stiftung von sich reden. So war ihre Geschäftsführerin Dr. Gesa Schönberger am 5. März 2013 beim RTL-Mittagsjournal „Punkt 12“ zu sehen. Außerdem wurden ausgewählte Vorträge des Heidelberger Ernährungsforums vom Deutschlandradio Wissen übertragen.

Ein Highlight zum Schluss: Dr. Gesa Schönberger ist seit Dezember 2013 im Team der Gastkolumne „Gesundheit“ von Focus online. Bisher wurden zwei Beiträge publiziert („Geschmack ist ein Gefühl – im besten Fall ein gutes“ sowie „Wie ungesund Junkfood wirklich ist“). Weitere werden im Abstand von jeweils sechs bis acht Wochen folgen.

### **Website**

Die Website der Stiftung ist vor allem technisch in die Jahre gekommen. Da die Umgestaltung im Rahmen des Repositionierungsprozesses noch dauern wird, hat die Stiftung im ersten Schritt ihre Seite auf eine moderne technische Plattform gestellt und optisch behutsam modernisiert. Die Texte sind zum Teil redaktionell überarbeitet, neue Inhalte können jetzt schneller und ansprechender eingepflegt werden. Im nächsten Schritt wird die inhaltliche Struktur der Website modernisiert und dem aktuellen Nutzerverhalten angepasst.

### **Fachausstellungen**

Die Stiftung präsentierte sich 2013 auf verschiedenen Fachausstellungen im Rahmen von Fachtagungen, unter anderem beim DGE-Kongress, der VDO<sub>E</sub>-Jahrestagung und dem aid-Forum. Die genannten Fachtagungen fanden in Bonn statt.

### **Interne Kommunikation**

Als Teil der Dr. Rainer Wild-Gruppe informiert die Stiftung regelmäßig die anderen Mitglieder (Tinti, Dr. Rainer Wild Holding) über laufende und geplante Aktivitäten und Projekte.



## **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  
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. Reichmayr-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

Neben dem ehrenamtlich arbeitenden Vorstand und Kuratorium der Dr. Rainer Wild-Stiftung (siehe Punkt 5.1) beschäftigte die Stiftung in 2013 für ihre operative Tätigkeit sieben hauptamtliche Mitarbeiter auf 5,75 Stellen. Zusätzliche Unterstützung kam von Stipendiaten und Praktikanten (siehe Punkt 5.4). Die Stiftung führte auch in diesem Jahr ihre Projekte meist selbstständig oder in Kooperation mit Projektpartnern durch. Zu den klassischen Tätigkeiten gehören die Planung und Organisation von Veranstaltungen, das Erarbeiten und Formulieren wissenschaftlicher Fragestellungen und die Durchführung von Studien. Zudem verfasst, betreut und lektoriert die Stiftung diverse Publikationen (siehe Punkt 2 und 3).

Die Gesamtausgaben der Dr. Rainer Wild-Stiftung lagen in 2013 insgesamt bei rund 660 Tsd. Euro. Diesen gegenüber standen Einnahmen von 670 Tsd. Euro aus der Vermögensverwaltung der Stiftung, aus Spenden, aus Mitgliedsbeiträgen des Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens sowie aus Teilnahmebeiträgen für Veranstaltungen (Abb. 1).

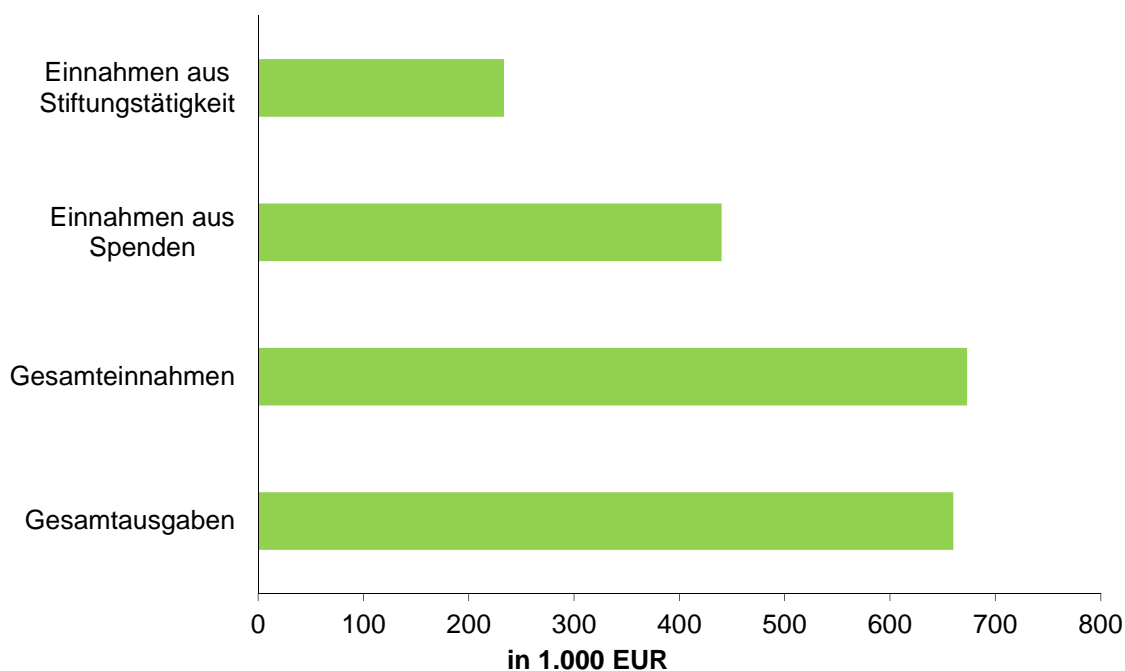


Abb. 1: Gesamtausgaben und -einnahmen der Dr. Rainer Wild-Stiftung in 2013 (gerundet, Basis: vorläufige Bilanz 2013)

Aufgrund ihrer operativen Ausrichtung sind bei der Dr. Rainer Wild-Stiftung die projektbezogenen 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 den Buchprojekten sowie an dritter Stelle die eigene Forschung. Hier wurde eine Studie konzipiert, durchgeführt und ausgewertet (siehe Punkt 2.1), wofür vor allem Personalkosten anfielen.

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

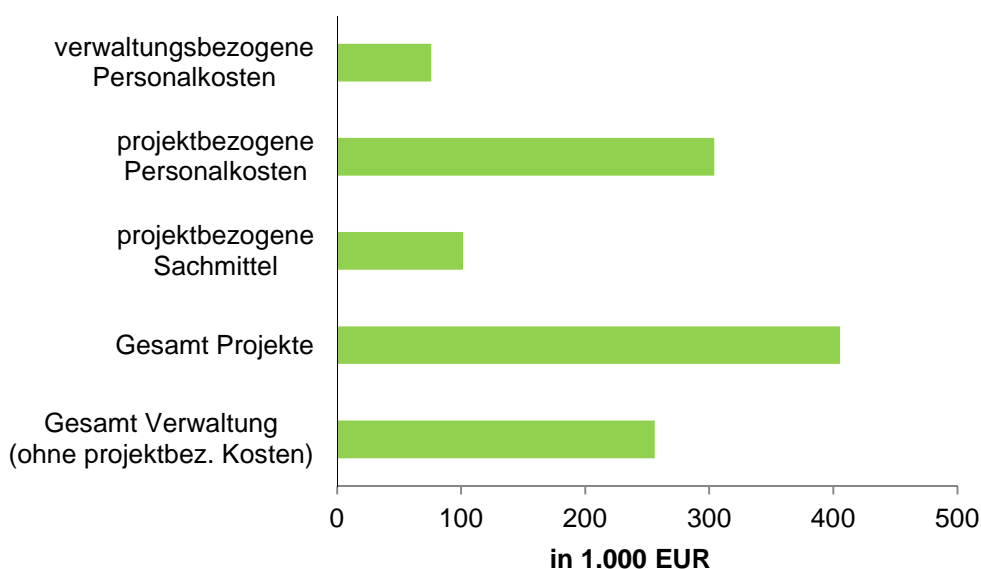


Abb. 2: Verhältnis Projekt- zu Verwaltungskosten (gerundet, Basis: vorläufige Bilanz 2013/Rückstellungen)

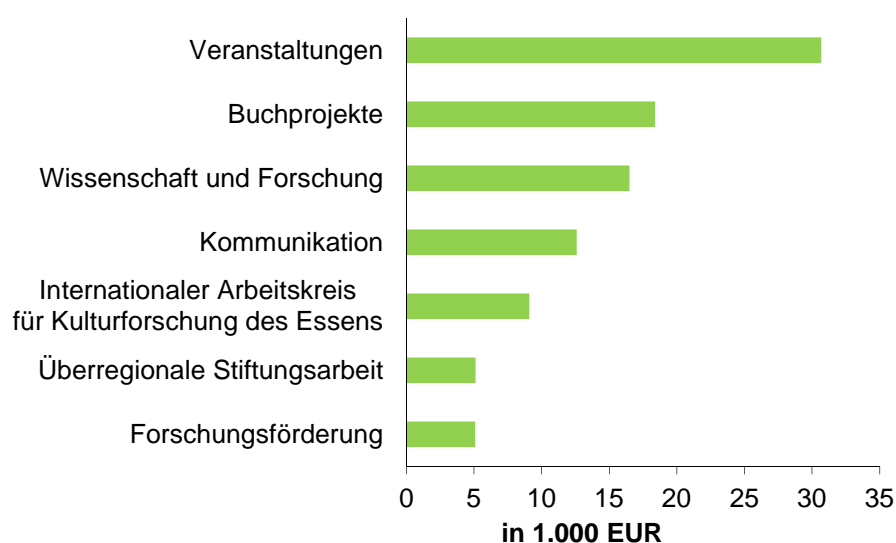


Abb. 3: Ausgaben für Projekte der Dr. Rainer Wild-Stiftung (ohne Personalkosten, gerundet, Basis: vorläufige Bilanz 2013/Rückstellungen)

### 5.3 Ämter der Geschäftsführerin

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

### 5.4 Stipendiaten und Praktikanten

M. Sc. troph. Greta SCHREGLE war 2013 als Stipendiatin der Stiftung über das ganze Jahr hinweg an der Studie „Geschmackskompromisse statt Geschmackspräferenzen“ beteiligt. Sie beschäftigte sich vor allem mit der Frage „Warum essen wir Dinge, die uns nicht schmecken?“ (siehe Punkt 2.1).

Im Herbst 2013 verlieh ihr der Verband der Oecotrophologen den OECOTROPHICA-Preis für ihre zuvor in Zusammenarbeit mit der Stiftung verfasste Masterarbeit „Die Dimensionen von Geschmack im Alltag – Warum essen wir Dinge, die uns nicht schmecken?“ (Justus-Liebig-Universität Gießen, Betreuerin: Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser). Mit diesem auf dem Gebiet der Ökotrophologie, Fachrichtung Ernährungswissenschaft, renommierten Preis, der jährlich vergeben wird, zeichnet der VDO<sub>E</sub> herausragende Doktor-, Diplom- und Masterarbeiten im Bereich der Ernährungsverhaltens- und Konsumforschung sowie der Humanernährung aus.

B. Sc. Marie TOLKEMIT, Ökotrophologin, unterstützte die Stiftung während ihres Praktikums vom 1. März bis 30. Juni 2013. Sie arbeitete beim Forschungsprojekt „Geschmackskompromisse statt Geschmackspräferenzen“ mit und war bei der Konzeption, Probandenauswahl, Durchführung, Datenaufnahme und Auswertung der qualitativen Befragung 2013 beteiligt. Im Anschluss an das Praktikum entstand in Zusammenarbeit mit der Stiftung ihre Masterarbeit an der Universität Gießen zum Thema „Warum wir essen, wie wir essen. Einflüsse biografischer Ereignisse auf das Ernährungsverhalten Erwachsener“.

B. Sc. Lara FÄRBER, Ökotrophologin, absolvierte vom 16. September 2013 bis 10. Januar 2014 ein Praktikum in der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Sie war an der Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung des Heidelberger Ernährungsforums 2013 beteiligt, arbeitete am Buchprojekt „Was der Mensch essen darf“ mit (siehe Punkt 3) und unterstützte verschiedene Projekte durch Themenrecherchen.

### **5.5 Mitgliedschaften der Dr. Rainer Wild-Stiftung 2013**

- 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
- idw, Informationsdienst Wissenschaft e.V., Bochum
- 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<sub>E</sub>, Verband der Oecotrophologen e.V., Bonn

## 6 Veröffentlichungen und Vorträge 2013

DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): Käsebroten mit Marmelade – Geschmack ist mehr als schmecken, Heidelberg 2013.

DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): Snacks – besser als ihr Ruf? Themenpapier aus der Reihe Fakten, Trends und Meinungen, Ausgabe 1-2013.

HÖHL, Karolin: Geschmack ist mehr als schmecken. In: Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hg.): Käsebroten mit Marmelade – Geschmack ist mehr als schmecken, Heidelberg 2013, 171-190.

HÖHL, Karolin/HAHN, Lisa: Essen wir Dinge, die uns nicht schmecken? In: Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hg.): Käsebroten mit Marmelade – Geschmack ist mehr als schmecken. Heidelberg 2013, 103-114.

HÖHL, Karolin/HAHN, Lisa: Geschmack: Wichtigstes Kriterium der Lebensmittelwahl? Ernährung im Fokus 01/02, 2013, 2-8.

HÖHL, Karolin/Schönberger, Gesa/Schwarz, Karin/Busch-Stockfisch, Mechthild: Is perception of sucrose and caffeine affected by training or experience? Monitoring training effects in female subjects over a half-year period, Journal of Sensory Studies 28(1), 2013, 1-13.

INTERNATIONALER ARBEITSKREIS FÜR KULTURFORSCHUNG DES ESSENS (Hg.): Mitteilungen Heft 20, Heidelberg 2013.

SCHÖNBERGER, Gesa: Mehr Zufriedenheit mit dem Essen in der Gemeinschaftsverpflegung. Ein Geleitwort. In: Eiff, Wilfried von (Hg.): Speisenmanagement in der Sozialverpflegung, Bad Wörishofen 2013, 7-10.

SCHÖNBERGER, Gesa: Mission Ernährung – Eine Einführung. Vortrag im Rahmen des Heidelberger Ernährungsforums „Mission Ernährung. Wenn Gesundheit zum Diktat wird“, Heidelberg, 25. September 2013.

SCHÖNBERGER, Gesa/HÖHL, Karolin/HAHN, Lisa: Vom Geschmack und vom Schmecken. Eine Einführung. In: Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hg.): Käsebroten mit Marmelade – Geschmack ist mehr als schmecken, Heidelberg 2013, 1-8.

SCHREGLE, Greta: Geschmack im Alltag – Dimensionen und Relevanzen. Kurzvortrag auf dem 50. Wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn, 21. März 2013.

SCHREGLE, Greta/HAHN, Lisa: Geschmack im Alltag – Warum essen wir Dinge, die uns nicht schmecken? Mitteilungen des AK Esskultur, Heft 20, 2013, 23-27.