



Dr. Rainer Wild  
STIFTUNG

Dr. Rainer Wild-Stiftung  
Stiftung für gesunde Ernährung  
Heidelberg

Tätigkeitsbericht 2018

## Inhalt

Veranstaltungen.....	4
Verleihung des Dr. Rainer Wild-Preises 2018 .....	4
Life Science Dialogue Heidelberg.....	5
15. Kaminesgespräch am 19. April 2018.....	5
16. Kaminesgespräch am 27. November 2018.....	6
Heidelberger Ernährungsforum.....	7
22. Heidelberger Ernährungsforum am 16. und 17. November 2018.....	7
Projekte .....	8
Öffentlichkeits- und Netzwerkarbeit .....	9
Veröffentlichung des Tagungsbandes zum 20. Heidelberger Ernährungsforum .....	9
Veröffentlichung der Tagungsmanuskripte zum 21. Heidelberger Ernährungsforum .....	10
Vortragstätigkeit.....	11
Tagungen, Konferenzen, Kongresse .....	11
Verwaltung.....	12
Gremien und Mitarbeiter.....	13

### **Dr. Rainer Wild-Stiftung**

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung ist eine der führenden Wissensplattformen für den interdisziplinären, wissenschaftlichen Austausch zum Thema „Gesunde Ernährung“. Als gemeinnützige, unabhängige Stiftung zur Förderung von Forschung und Entwicklung gesunder Ernährung richtet sie sich an alle, die beruflich mit dem Thema Ernährung befasst sind. Die Stiftung arbeitet mit einem interdisziplinären Ansatz und auf wissenschaftlicher Basis in enger Zusammenarbeit mit Partnern aus Wissenschaft und Forschung, Lehre und Beratung, Wirtschaft, Medien und Politik. Sie entwickelt Plattformen für den Wissensaustausch und -transfer im Bereich Ernährung, initiiert Modellprojekte, publiziert Fachbeiträge und bietet fachbezogene Fort- und Weiterbildungen. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung wurde 1991 in Heidelberg von Prof. Dr. Rainer Wild gegründet. 2016 feierte sie ihr 25-jähriges Jubiläum.

# Veranstaltungen

## Verleihung des Dr. Rainer Wild-Preises 2018

Am 7. März, dem bundesweiten Tag der gesunden Ernährung, verlieh die Dr. Rainer Wild-Stiftung zum 12. Mal den Dr. Rainer Wild-Preis. Mit dem Preis würdigt die Stiftung seit 1993 herausragende Projekte, Persönlichkeiten bzw. Initiativen im Bereich der gesunden Ernährung. In diesem Jahr widmete sich der Preis betrieblicher Gemeinschaftsverpflegung, um die Bedeutung einer gesunden Ernährung am Arbeitsplatz und die diesbezügliche Verantwortung des Arbeitgebers zu verdeutlichen. Dadurch soll auch die öffentliche Wahrnehmung gestärkt und für das Thema sensibilisiert werden.

Die Preisträger waren Kurt Stümpfig, Betriebsleiter der Linde Betriebskantine in Pullach, und Roberto Jülich, Leiter der Werksverpflegung bei Merck Darmstadt, die für ihre vorbildliche Umsetzung einer gesunden und nachhaltigen Betriebsverpflegung ausgezeichnet wurden. Einen Preis erhielt auch die Deutsche



Gesellschaft für Ernährung (DGE) für ihre Zertifizierung JOB&FIT von Betriebskantinen. Durch die Zertifizierung gesundheitsfördernder Verpflegungsangebote wird gesundes Essen auch nach außen hin sichtbar gemacht. Die Angebote helfen vielen Berufstätigen einen gesünderen und bewussteren Lebensstil im Arbeitsalltag umzusetzen. Darüber hinaus sensibilisiert die Zertifizierung Unternehmen, die Bedeutung einer gesunden Ernährung für die Gesundheit und Leistungsfähigkeit ihrer Mitarbeiter zu erkennen, und motiviert sie, das Thema Ernährung auf professionelle Beine zu stellen.

## Life Science Dialogue Heidelberg

Mit dem Life Science Dialogue Heidelberg führt die Dr. Rainer Wild-Stiftung seit 2010 Kamingsgespräche 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. Moderiert werden die Kamingsgespräche von Werner Eckert, Leiter der Redaktion „Umwelt und Ernährung“ des SWR in Mainz.

### 15. Kamingsgespräch am 19. April 2018

#### Weizensensitivitäten: wenn Weizen, Gluten und ATI krank machen

Der Umsatz mit glutenfreien Lebensmitteln in Deutschland hat sich in den letzten sieben Jahren vervierfacht und liegt aktuell bei 174 Millionen Euro pro Jahr. In eher seltenen Fällen steckt hinter der Entscheidung für eine glutenfreie

Ernährungsweise eine diagnostizierte Zöliakie. Die Prävalenz hierfür liegt in Deutschland jedoch bei immerhin circa 1 Prozent. Häufiger sind es zwei weitere, bisher wenig bekannte entzündliche Erkrankungen, die atypische Weizenallergie und die ATI-Sensitivität. Die Verunsicherung bei



Professor Dr. Dr.  
Detlef Schuppan –  
Institut für  
Translationale  
Immunologie

Fachleuten und Verbrauchern ist groß, da eine Differenzierung dieser definierten weizenbedingten Erkrankungen von einem allgemeinen Unwohlsein oder von Beschwerden, die nicht mit Weizenkonsum zusammenhängen, schwer sein kann.

Zu diesem Thema referierte am 19. April 2018 Herr Professor Dr. Dr. Detlef Schuppan, ein ausgewiesener Experte auf dem Gebiet der Weizenforschung.

Der Vortrag von Prof. Schuppan wurde mit einem Blogbeitrag, einem Interview sowie einem Podcast auf der Homepage der Dr. Rainer Wild-Stiftung von den Mitarbeitern der Stiftung nachbereitet.



## 16. Kamingespräch am 27. November 2018

### Nachhaltige Ernährung: Der Schulterschluss zwischen gesunder Ernährung und Nachhaltigkeit



Die globalen Ernährungsprobleme sind vielfältig. Auf der einen Seite herrschen Hunger, Armut und massive Ausbeutung der natürlichen Ressourcen; auf der anderen Seite hingegen Überernährung, ernährungsabhängige Erkrankungen und unbedachter Konsum. In Bezug auf diese und weitere Themenspektren bekommt der Begriff Nachhaltigkeit aktuell immer mehr

gesamtgesellschaftliche Aufmerksamkeit. Dabei gibt es keine einheitliche Definition für den Nachhaltigkeitsbegriff. Verschiedene Ansätze berücksichtigen eine auf die Gegenwart und Zukunft ausgerichtete Entwicklung sowie die Begrenzung des Ressourcenverbrauches auf sich erneuernde und regenerierende Ressourcen. Nachhaltiges Handeln im Alltag, auch im Bereich Ernährung und Esskultur, wird immer mehr diskutiert. Eine nachhaltig ausgerichtete Ernährungsweise kann an vielen Ansatzpunkten Wirkung zeigen. Natürliche Ressourcen werden geschont, die Ausbeutung in Anbauländern minimiert und ein gesunder Lebensstil gefördert. Damit kann eine gesunde Ernährung im Sinne der Nachhaltigkeit einen wertvollen Beitrag für unsere globalisierte Gesellschaft leisten. Der Frage nach dem konkreten Zusammenhang von Nachhaltigkeit und gesunder Ernährung widmete sich an diesem Abend Dr. Karl von Koerber. Der Vortrag von Dr. von Koerber wurde mit einem Blogbeitrag und einem Interview auf der Homepage der Dr. Rainer Wild-Stiftung von den Mitarbeitern der Stiftung nachbereitet.



# Heidelberger Ernährungsforum

## 22. Heidelberger Ernährungsforum am 16. und 17. November 2018

### Lipide im interdisziplinären Diskurs – Bedeutung für Gesundheit und metabolische Erkrankungen

In der Evolution des Menschen waren Fettdepots lange Zeit die Rücklagen für schlechte Zeiten. In den letzten Jahren haben industrialisierte Gesellschaften allerdings eher ein Problem mit übermäßigen Fettpolstern, der Zivilisationskrankheit Adipositas und dem damit verbundenen Anstieg kardiovaskulärer Erkrankungen. Unter den Makronährstoffen ist Fett die Kalorienbombe und wird daher als Hauptschuldiger für Übergewicht angeprangert. Die heterogene Stoffklasse der Lipide bietet jedoch viel mehr als Kalorien. Essentielle Fettsäuren verantworten eine Vielzahl an Funktionen im menschlichen Körper. Speziell im Bereich der mehrfach ungesättigten Fettsäuren werden spezifische Wirkungsweisen und weitere Wirkungsfelder erst noch erforscht. Seit einigen Jahren werden weithin bekannte Leitsätze einer ausgewogenen Ernährung mit einem hohen Kohlenhydrat- und niedrigem Fettanteil international in Frage gestellt und überdacht. Der Einfluss der Lipide auf Gesundheit und metabolische Erkrankungen scheint



unklarer denn je. Das 22. Heidelberger Ernährungsforum widmete sich daher der interdisziplinären Betrachtung der Stoffklasse der Lipide. Namhafte Experten aus unterschiedlichen Fachgebieten der Medizin, der Grundlagenwissenschaften und der Wirtschaft konnten als Referenten gewonnen werden. In diesem Jahr wurde darüber hinaus zum ersten Mal eine Produktverkostung angeboten, bei der die Teilnehmer des Ernährungsforums verschiedenste pflanzliche Öle und Fette probieren konnten. So wurde eine wissenschaftliche Betrachtung aktueller Erkenntnisse aus der Forschung aus einem interdisziplinären Blickwinkel ermöglicht, was ein Alleinstellungsmerkmal der Dr. Rainer Wild-Stiftung darstellt.



22. Heidelberger Ernährungsforum  
für Ärzte und Ernährungsfachkräfte

Lipide im  
interdisziplinären Diskurs

Bedeutung für Gesundheit und  
metabolische Erkrankungen



16. – 17. November 2018

# Projekte

## Modellprojekt Rettungskühlschrank

„Lebensmittelretter gesucht“ – unter diesem Motto haben die Filiale des Lebensmitteleinzelhändlers Kaufland in Heidelberg-Pfaffengrund in der Eppelheimer Straße und die Dr. Rainer Wild-Stiftung ein Modellprojekt ins Leben gerufen. Am 8. Oktober 2018 startete ein sechswöchiger Test zur kostenlosen Abgabe von Lebensmitteln mit geringem Mindesthaltbarkeitsdatum. Im Bereich der Vorkassenzone wurde ein sogenannter Rettungskühlschrank aufgestellt. Darin befinden sich Lebensmittel, die von Kaufland bereitgestellt werden. Die Produkte haben ein knappes Mindesthaltbarkeitsdatum und weisen kleine Schönheitsfehler auf. Die Kunden – auch nicht Kaufland-Kunden – können sich kostenlos aus dem Rettungskühlschrank bedienen. Entsprechende Plakate vor Ort weisen auf die Aktion hin. Mit dieser Aktion möchten Kaufland und die Dr. Rainer Wild-Stiftung einen Beitrag zur Verbesserung der Wertschätzung von Lebensmitteln leisten und die Kunden für einen verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren. Was noch gut aussieht, gut riecht und gut schmeckt, kann auch noch problemlos verzehrt werden! Lebensmittel eine zweite Chance geben, das ist das erklärte Ziel von Kaufland und der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Das Modellprojekt wurde durch die Dr. Rainer Wild-Stiftung wissenschaftlich begleitet. Die Erhebung wurde im Rahmen einer Masterarbeit ausgewertet. Das Modellprojekt „Rettungskühlschrank“ wurde auf Wunsch der Projektfiliale über den geplanten Projektzeitraum hinaus weitergeführt. Eine eventuelle Ausweitung auf eine zweite Testfiliale steht aktuell zur Diskussion.





## Veröffentlichung der Tagungsmanuskripte zum 21. Heidelberger Ernährungsforum

Supplement in der Fachzeitschrift „Aktuelle Ernährungsmedizin“

Die Tagungsmanuskripte zum 21. Heidelberger Ernährungsforum wurden in Form eines Supplementes in der Oktober-Ausgabe (2018) der Zeitschrift „Aktuelle Ernährungsmedizin“ veröffentlicht. Bisher wurden die Manuskripte der Heidelberger Ernährungsforen als Tagungsband herausgegeben. Die Herausgabe eines Supplementes in der Zeitschrift „Aktuelle Ernährungsmedizin“ bietet die Vorteile einer höheren Auflagenzahl und eines erweiterten Leserkreises. Das Supplement umfasst insgesamt 80 Seiten und kann über die Dr. Rainer Wild-Stiftung bezogen werden.



## Vortragstätigkeit

- „Was bedeutet Nachhaltigkeit für die Ernährung?“, Dr. Monika Wilhelm,  
Vortrag im Rahmen des Green Summit 2018 an der Universität Liechtenstein

## Tagungen, Konferenzen, Kongresse

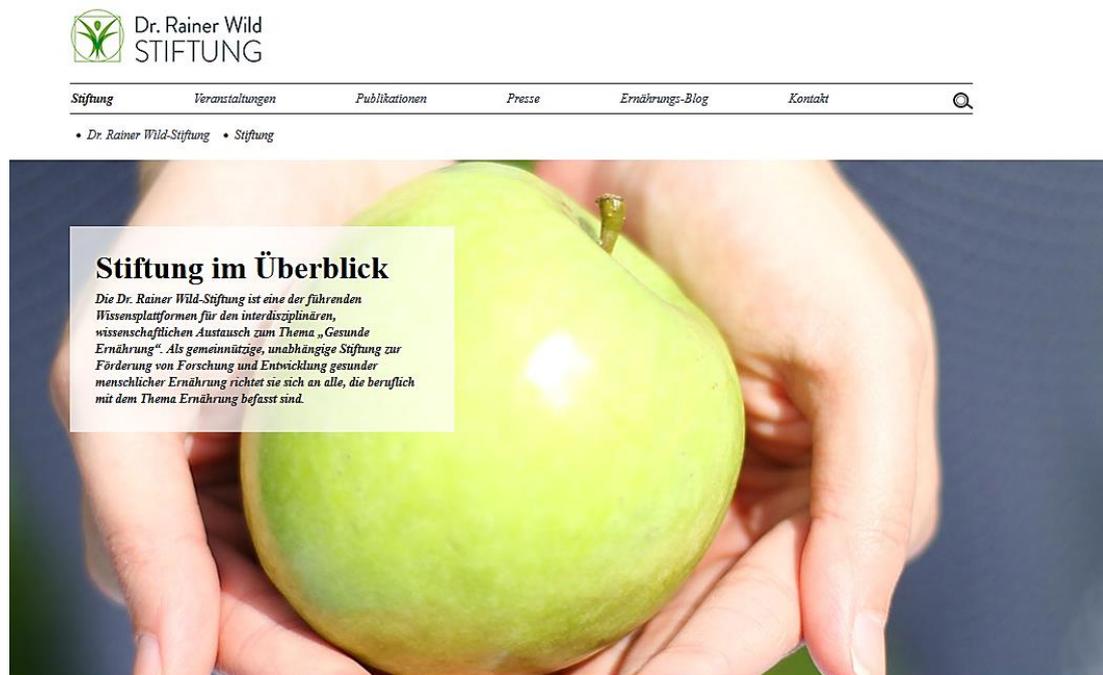
- Plattform Ernährung und Bewegung,  
Mitgliederversammlung, Berlin
- Rat für Nachhaltige Entwicklung,  
Jahreskonferenz, Berlin
- „Lebensmittel wertschätzen – vom Acker bis zum Teller“,  
Tagung der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen, Düsseldorf
- Nestlé, Stakeholder Workshop, Frankfurt
- „Ernährung ist Therapie und Prävention“,  
17. Dreiländertagung 2018, Kassel
- „Konzepte-Lösungen-Perspektiven:  
Wie entwickelt sich die Gemeinschaftsverpflegung in Zukunft?“,  
2. Bonner Ernährungstage DGE & BZfE, Bonn (Präsenz mit Messestand)
- Update Ernährungsmedizin 2018,  
ZIEL – Institute for Food & Health, München

# Verwaltung

## Homepage

### Update Responsive Design

Für die Internetseite wurde ein Update auf das sogenannte Responsive Design umgesetzt, bei dem sich die Breite der aufgerufenen Internetseite dem Gerät anpasst, mit dem die Seite aufgerufen werden: Bei Aufrufen der Seite mit einem Handy wird zum Beispiel der Inhalt an das schmale Display des Handys angepasst und der Inhalt, der normalerweise rechts auf der Seite liegt, wird nach unten verschoben. Die Website kann zukünftig von der Stiftung selbst mit Inhalten gefüllt werden.



# Gremien und Mitarbeiter

## Vorstand

- **Prof. Dr. Rainer Wild**, Vorstandsvorsitzender und Stifter
- **Prof. Dr. Harald Schaumburg**
- **Dr. Hans-Joachim Arnold**
- **Georg Glatzel**
- **Robert Schenker**
- **Christian Köhler**

## Kuratorium

- **Prof. Dr. Reinhold Carlé**, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie an der Universität Hohenheim
- **Prof. Dr. Gunther Hirschfelder**, Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur an der Universität Regensburg
- **Prof. Dr. Anna-Maria Reichlmaier-Lais**, Beauftragte für das Wissenschaftszentrum Weihenstephan und die Hochschulmedizin an der Technischen Universität München
- **Prof. Dr. Lucia Reisch**, Departement of Management, Society and Communication an der Copenhagen Business School; Gastprofessur „Konsumforschung und Verbraucherpolitik“ an der Zeppelin Universität in Friedrichshafen
- **Prof. Dr. Elke Richling**, Lebensmittelchemie und Umwelttoxikologie an der Technischen Universität Kaiserslautern
- **Magister Hanni Rützler**, futurefoodstudio Hanni Rützler, Wien

## Geschäftsführung

**Dr. Monika Wilhelm** (zum Jahresende ausgeschieden)

Nachfolge:

**Dr. Silke Lichtenstein** (ab 1. Juli 2019)

## Mitarbeiter

- **Lisa Christofzik** (B.Sc. Ernährungswissenschaften, M.Sc. Agrarökonomie),  
wissenschaftliche Referentin
- **Jana Dreyer** (B.Sc. Ökotrophologie, M.Sc. Ernährungswissenschaften),  
wissenschaftliche Referentin
- **Birgit Heilmann**, Assistenz der Geschäftsführung