

Anmeldung und Informationen

Veranstalter:

Dr. Rainer Wild-Stiftung
Mittelgewannweg 10, 69123 Heidelberg
www.gesunde-ernaehrung.org

Tagungsorganisation:

Anja Varga
Tel.: +49 (0) 6221-75 11 200
Fax: +49 (0) 6221-75 11 240
veranstaltungen@gesunde-ernaehrung.org

Tagungsgebühr:

Die Preise gelten für die gesamte Tagungsdauer, inkl. Pausenverpflegung und Abendessen.
Eine Anmeldung für einzelne Tage ist nicht möglich.
Regulär: 85,00 Euro
Studenten: 55,00 Euro

Anmeldung:

Ihre Anmeldung erbitten wir schriftlich. Bitte verwenden Sie hierfür die beiliegende Anmeldekarte (als Download: www.gesunde-ernaehrung.org).
Für eine Anmeldebestätigung geben Sie bitte Ihre E-Mail-Adresse an. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.
Anmeldeschluss ist der 09. September 2011.

Stornierung:

Sollten Sie nicht an der Tagung teilnehmen können, benachrichtigen Sie uns bitte bis spätestens 19. September 2011. Nach Ablauf dieser Frist müssen wir leider 50% der Tagungsgebühren berechnen.

Bankverbindung:

Dr. Rainer Wild-Stiftung
Bank: Volksbank Kurpfalz H+G Bank e.G.
BLZ: 672 901 00
Konto: 65 501 309
Stichwort: "Forum" und Ihr Vor- und Nachname



← Hauptzufahrt ← Fußweg - - - keine Durchfahrt

Tagungsort:

SRH Seminarzentrum, Bonhoefferstraße 12, 69123 Heidelberg Wieblingen:
+49 (0) 6221-88 11 88
www.seminarzentrum.srh.de

Ab Hauptbahnhof:

Bus Linie 34 Richtung Wieblingen/Pfaffengrund. Haltestelle „Bonhoefferstraße“. Oder OEG Linie 5 Richtung Mannheim. Haltestelle „Ochsenkopf“.
Ausführliche Anfahrtsbeschreibung unter:
www.seminarzentrum.srh.de

Unterkunft:

Für die Tagungsteilnehmer hält das SRH Gästehaus ein begrenztes Kontingent an Einzelzimmern bereit. Unter dem Stichwort „Heidelberger Ernährungsforum“ können Sie die Zimmer bis zum 16.08.2011 buchen:
+49 (0) 6221-88 22 19, gaestehaus@seminarzentrum.srh.de
Auskünfte zu weiteren Hotels erhalten Sie bei der Heidelberg Marketing GmbH:
+49 (0) 6221-14 22 0, www.heidelberg-marketing.de



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

15. Heidelberger Ernährungsforum

Käsebrot mit Marmelade?
Geschmack ist mehr als schmecken



28. - 29. September 2011
Heidelberg

Käsebrötchen mit Marmelade? Geschmack ist mehr als schmecken

Der Geschmack eines Lebensmittels bestimmt maßgeblich mit, ob es gekauft und gegessen wird. Geschmack bedeutet aber nicht allein schmecken im physiologischen Sinn. Die individuelle Entscheidung darüber, was schmeckt und was nicht, ergibt sich aus dem komplexen Zusammenspiel aller Sinne und wird zusätzlich durch biologische, psychische und soziokulturelle Faktoren geprägt.

Das 15. Heidelberger Ernährungsforum nähert sich dem Geschmacksbegriff aus ganz unterschiedlichen Perspektiven. Es beleuchtet sinnlich-individuelle, physiologische und lebensmittelbezogene Facetten und verdeutlicht so die große Relevanz dieses Themas für den Alltag:

Wie ändert sich unser Geschmack im Laufe des Lebens?
Wie beeinflusst Food Design unsere Sinne und wie hängen Geschmack und Emotionen zusammen? Können wir sauer hören? Und welche Rolle spielen Sinneswahrnehmungen für das Ernährungsverhalten insgesamt?

Das Forum spannt den Bogen zwischen sensorischer Forschung, dem individuellen Geschmack und den daraus entstehenden Chancen und Konsequenzen für die Praxis. Es richtet sich an alle Wissenschaftler, Ernährungsfachleute und Multiplikatoren sowie Interessierte aus Industrie und Marketing, die sich mit dem komplexen und wichtigen Thema Geschmack beschäftigen.

Leitung:

Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch, Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW) Hamburg, Fakultät Life Sciences, Hamburg

Dr. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

Diese Veranstaltung wird für die kontinuierliche Fortbildung von Zertifikatsinhabern der DGE, des VDD und des VDO_E mit 9 Punkten berücksichtigt.

Mittwoch, 28. September 2011

09.30 Ankunft, Anmeldung

10.00 Begrüßung und Einführung

Prof. Dr. Dr. h.c. Rainer Wild, Dr. Gesa Schönberger,
Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

Sensorik, eine Wissenschaft? Grundlagen und Update

Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch, HAW Hamburg

Physiologie/Genetik des Geschmacks

11.15 Alles anders, oder gleich? Geschmacksentwicklung vom Baby bis zum Greis

Imke Matullat, ttz Bremerhaven

12.30 Mittagspause

14.00 Kurzvortrag: Fett schmeckt!? Der Einfluss der Fettwahrnehmung auf das Ernährungsverhalten

René Nachtsheim, Justus-Liebig-Universität Gießen

Alles geerbt? Geschmacksgenetik und ihr Einfluss auf das Ernährungsverhalten

Prof. Dr. Wolfgang Meyerhof, DIfE Potsdam-Rehbrücke

15.30 Pause

Geschmack und andere Sinne

16.00 Kurzvortrag: Wie klingt sauer?

Rainer Hirt, audity, Konstanz

Von Spürnasen und Feinschmeckern: Physiologie des Riechens und Schmeckens

Prof. Dr. Dr. Hanns Hatt, Ruhr-Universität Bochum

17.30 Ende des Veranstaltungstages

19.00 Gemeinsames Abendessen
(Palais Prinz Carl, Altstadt Heidelberg)

Donnerstag, 29. September 2011

Psychologie des Geschmacks

09.00 Kurzvortrag: (Warum) essen wir Dinge, die uns nicht schmecken?

Dr. Lisa Jansen, Karolin Höhl, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

Vom Glück des Schmeckens. Psychologische Aspekte der Sensorik

Ass. Prof. DI Dr. Klaus Dürrschmid, Universität für Bodenkultur Wien

Geschmack auf Lebensmittel- und Verbraucherebene

10.30 Attacke, Nachhaltigkeit und langer Abgang: zeitlicher Verlauf des Geschmacks am Beispiel Wein

Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Rheinpfalz, Neustadt /W.

11.15 Pause

11.45 Mehr Genuss durch Food Design?

Sonja Stummerer, Martin Habesreiter, honey & bunny productions, Wien

12.30 Podiumsdiskussion: Einheitsgeschmack – Zukunftsvision oder Horrorszenerario?

Leitung: Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch, HAW Hamburg

Interdisziplinärer Überblick

13.00 Luxusthema Geschmack?

Karolin Höhl, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

13.30 Ende der Veranstaltung mit Imbiss



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

in Zusammenarbeit mit



**Hochschule für Angewandte
Wissenschaften Hamburg**

Hamburg University of Applied Sciences