

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

## **SWS Jahresbericht 2018**

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Die Stiftung</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Projekte und Förderer</b>	<b>5</b>
2.1	Ich kann kochen! – Praktische Ernährungsbildung in Kooperation mit der BARMER	5
2.2	Entdecke den Biobauernhof – Pilotprojekt mit den Partnern dmBio und Naturland	8
2.3	Kinderkochkurs in der Familienfarm Lübars – Kooperation mit der GESOBAU Stiftung	9
2.4	Nachhaltig handeln in Supermarkt und Küche – Pilotierung eines neuen Bildungsformats mit dem Rat für Nachhaltige Entwicklung	9
2.5	Globales Lernen ganz praktisch: Einkaufen, Kochen und Essen mit Kindern – Entwicklung von Online-Lernmaterialien mit einer Förderung von Engagement Global	10
<b>3</b>	<b>Finanzen</b>	<b>11</b>
3.1	Stiftungskapital	11
3.2	Erträge	11
3.3	Aufwendungen	11
<b>4</b>	<b>Ausblick 2019</b>	<b>12</b>

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

## 1 Die Stiftung

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“. So lautet seit 2007 die Mission der Sarah Wiener Stiftung. Die Stiftungsgründerin, Köchin Sarah Wiener, und das Berliner Stiftungsteam möchten mit ihrer Arbeit dem schwindenden Wissen über Lebensmittel, deren Herkunft und Zubereitung entgegenwirken. Denn: Im Zeitalter von Fertigprodukten und Lieferdiensten geht das Wissen über ausgewogene Ernährung zunehmend verloren – und Herd und Ofen bleiben in vielen Familien kalt. Die Erfahrung, wie viel Spaß – und Sinn – das Kochen mit frischen Zutaten macht, machen nur noch wenige.

### DIE MOTIVATION ZUR STIFTUNGSARBEIT

Eine unausgewogene Ernährung hat erhebliche Auswirkungen auf die Gesundheit; und die in Kindertagen erlernten Essgewohnheiten verfestigen sich schnell. Sie prägen die persönliche Art zu essen oft ein Leben lang. Die junge Generation verliert zunehmend den Bezug zu Lebensmitteln – und zu unserer Umwelt. Viele Heranwachsende wissen heute nicht mehr, dass man Pizza selber machen kann, Frikadellen vom Tier abstammen oder ein saisonaler Bioapfel aus der Region ein nachhaltigeres Produkt ist als eine aus der Ferne importierte Südfrucht. Ihnen ist nicht bewusst, dass ihre Art zu essen Auswirkungen auf die Natur und unseren Planeten hat. Dies zu ändern treibt das gesamte Stiftungsteam an.

### DAS KERNZIEL DER STIFTUNGSARBEIT

Die Sarah Wiener Stiftung möchte erreichen, dass Kinder zu ausgewogenen EsserInnen, kreativen KöchInnen und selbstbestimmten KonsumentInnen heranwachsen – im ganzen Land, von klein auf und unabhängig ihrer sozialen Herkunft. Mädchen und Jungen sollen mit Herz und Kopf darüber entscheiden können, was und wie sie essen.

### DIE PHILOSOPHIE DER SARAH WIENER STIFTUNG

Die Stiftung verfolgt einen praktischen Ansatz: Sie vermittelt Lernen durch eigenes Erleben. Die Philosophie dahinter: Eigenes Erleben ist der wirksamste Weg, um dem drohenden Verlust der Ess- und Kochkultur und dem damit verbundenen Risiko für die Gesundheit von Heranwachsenden entgegenzuwirken. Die Sarah Wiener Stiftung bringt Mädchen und Jungen mit Unterstützung ihrer Förderer und Partner in die Küche, den Supermarkt und auf den Bauernhof. Die Kinder schnippeln Gemüse in der Küche, durchstöbern Supermarktregele und misten Ställe aus. Die verschiedenen Bildungsprogramme der Stiftung vermitteln Kindern damit anschaulich, wie facettenreich Ernährung ist.

### DER ANSATZ DER STIFTUNG

Um ihre Ziele auf möglichst breiter Ebene zu verwirklichen, hat sich die Stiftung für einen Multiplikatorenansatz entschieden. Sie qualifiziert bundesweit ErzieherInnen, SozialpädagogInnen und GrundschullehrerInnen im pädagogischen Kochen mit Kindern und zeigt ihnen, wie sie Mädchen und Jungen in ihren Einrichtungen für eine ausgewogene Ernährung begeistern können. Außerdem gibt die Stiftung pädagogischen

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

Fach- und Lehrkräften die Möglichkeit, mit ihren Kita- und Schulgruppen Bauernhöfe zu besuchen, um dort das Wissen der Kinder rund um natürliche Lebensmittel anschaulich zu vertiefen.

#### **DAS GANZHEITLICHE DENKEN DER STIFTUNG**

Die Sarah Wiener Stiftung empfindet es als ihre gesellschaftliche Aufgabe, dass Kinder zu aufgeklärten EsserInnen heranwachsen können. Die Bildungsprogramme fördern nicht nur die Gesundheit, die Esskultur und das Sozialverhalten der jungen Generation. Mädchen und Jungen gehen durch die Teilnahme an den Bildungsprogrammen verantwortungsvoller und wertschätzender mit Lebensmitteln um und entwickeln ein Gespür für Umwelt, Klima und biologische Vielfalt.

#### **WIRKSAMKEIT DER STIFTUNGSARBEIT**

Seit Stiftungsgründung im Jahr 2007 hat die Sarah Wiener Stiftung fast 750 Fortbildungen durchgeführt. An den bundesweiten Angeboten haben bereits mehr als 16.000 PädagogInnen teilgenommen. Auf diese Weise sind mehr als 150.000 Kinder in Deutschland mit Koch- und Ernährungskursen erreicht worden. An rund 680 Bauernhoffahrten, die von der Sarah Wiener Stiftung organisiert worden sind, haben mehr als 16.000 Kinder teilgenommen. Die Stiftung arbeitet bundesweit mit über 6.000 Partnereinrichtungen zusammen.

Neben der praktischen Ernährungsbildung schaltet sich die Sarah Wiener Stiftung in die öffentliche Debatte zum Thema Ernährung ein. Sie berichtet über Erfahrungen aus der praktischen Ernährungsbildung in Vorträgen und Workshops. Die Sarah Wiener Stiftung ist eine operative Stiftung mit Sitz in Berlin.

#### **TEAM**

Das Team der Sarah Wiener Stiftung ist in 2018 nochmals gewachsen. Zum 31.12.2018 arbeiten 34 fest angestellte MitarbeiterInnen bei der Stiftung, davon 26 in Vollzeit und acht in Teilzeit sowie zusätzlich eine studentische Mitarbeiterin. Hinzukommen 17 TrainerInnen, die bundesweit auf Honorarbasis für die Stiftung tätig sind und Fortbildungen für pädagogische Fach- und Lehrkräfte durchführen. Der Vorstand der Sarah Wiener Stiftung setzt sich aus fünf Personen zusammen: Sarah Wiener (Vorstandsvorsitzende), Jochen Beutgen (stellvertretender Vorsitzender), Anja Schermer (geschäftsführende Vorständin), Elenore Kaufhold und Jean-Remy von Matt.

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

## 2 Projekte und Förderer

### 2.1 Ich kann kochen! – Praktische Ernährungsbildung in Kooperation mit der BARMER

#### a. DAS PROJEKT

Die Initiative Ich kann kochen! zeigt seit 2016 bundesweit Mädchen und Jungen im Kita- und Grundschulalter, wie vielseitig unsere Lebensmittel sind. Das Projekt wird in Kooperation mit der BARMER durchgeführt. Durch eigene Erfahrungen an Kochtopf und Schneidebrett lernen die Kinder, wie viel Spaß das Kochen macht und erleben hautnah, wie aus gesunden Zutaten leckere Gerichte werden.

*Der Weg dahin:*

Ich kann kochen! bildet ErzieherInnen, SozialpädagogInnen und GrundschullehrerInnen in ganz Deutschland dazu aus, Kinder für das Kochen und frische Lebensmittel zu begeistern – und dies kostenfrei. Als „GenussbotschafterInnen“ der Sarah Wiener Stiftung tragen die PädagogInnen ihr praktisches Ernährungswissen in ihre Einrichtungen und etablieren Koch-AGs und Ernährungskurse. Kostenfreie, multimediale Bildungsmaterialien helfen beim Transfer in die pädagogische Praxis.

*Zum Hintergrund des Projektes*

Immer weniger Kinder kennen sich mit Lebensmitteln und ausgewogener Ernährung aus. In Familien wird nur noch selten frisch gekocht. Wichtiges Alltagswissen geht verloren. Gleichzeitig nehmen Krankheiten wie Übergewicht bei Kindern zu – eine unausgewogene Ernährung spielt dabei oft eine Rolle. Dieser Entwicklung möchte die Sarah Wiener Stiftung gemeinsam mit ihrem Kooperationspartner BARMER durch Ich kann kochen! entgegenwirken und nachhaltig die Gesundheit der Kinder fördern.

Von Ich kann kochen! sollen in den kommenden Jahren mehr als eine Million Mädchen und Jungen profitieren. Die Initiative möchte in zehn Prozent der Kitas und Grundschulen in Deutschland verankert sein. Ich kann kochen! ist Projektpartner von IN FORM, dem Nationalen Aktionsplan der Bundesregierung für gesunde Ernährung und mehr Bewegung in Deutschland. Es ist die bundesweit größte Initiative für praktische Ernährungsbildung von Kita- und Grundschulkindern.

#### b. AKTIVITÄT 2018

*Fortbildungen:*

Im Jahr 2018 hat Ich kann kochen! 582 eintägige Fortbildungen organisiert und durchgeführt. Daran haben über 6.600 pädagogische Fach- und Lehrkräfte teilgenommen. Es gab Fortbildungen in 145 Städten und Ortschaften in ganz Deutschland.

*Fortbildungsorte:*

Im Jahr 2018 ist ein bundesweites Netzwerk von 94 Fortbildungsstätten entstanden. Zu den Bildungseinrichtungen, die ihre Räumlichkeiten und Netzwerke für die offenen Ich kann kochen!-Fortbildungen bereitstellen, gehören Volkshochschulen, Familienbildungsstätten, Berufsschulen und Bildungsakademien. Hinzu kommen Kitas und Grundschulen, in denen individuelle Fortbildungen abgehalten werden.

*Bildungsmaterialien:*

Die Materialpalette wurde im Jahr 2018 noch einmal deutlich erweitert und bietet damit noch mehr Anregungen für die praktische Umsetzung von Ernährungsbildung mit Kindern.

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

Praktische Tipps im Videoformat: Vier neue Filme knüpfen an die Küchenclip-Reihe von Ich kann kochen! an. Ihr Ziel ist es, PädagogInnen, die mit Kindern kochen, Hilfestellungen an die Hand zu geben. Die Filme geben Antworten auf die Herausforderungen der PädagogInnen im Arbeitsalltag: wenig Zeit, begrenzte Ausstattung, mangelndes Ernährungswissen von Kindern. Die Filme entstanden im Rahmen des ersten Fachtags für GenussbotschafterInnen, der im November 2017 in Berlin stattfand.

Das neue Lernmodul „die Eltern mit ins Boot holen“ unterstützt pädagogische Fach- und Lehrkräfte dabei, die Eltern in Aktivitäten rund um Ich kann kochen! einzubinden und ihnen die Initiative näher zu bringen. Neu entstanden sind in diesem Zusammenhang Elterninformationen in verschiedenen Sprachen.

Rezepte gibt es tausende – doch welches passt, wenn ich mit Kindern kochen will? Darauf gibt das neue Lernmodul „Das passende Rezept“ Antworten. An die Hand gegeben werden Kriterien, die dabei helfen zu entscheiden, welche Rezepte mit Kindern in einem pädagogischen Kontext gut genutzt werden können und wie man sie ggf. abwandeln kann.

Ergänzt wurden Informationen zum wichtigen Thema Hygiene und Infektionsschutz, sowie weitere Rezepte und Ideen für wenig Zeit.

Im November 2018 wurden erstmals zwei Live-Webinare für GenussbotschafterInnen angeboten, bei denen Sarah Wiener viele Tipps und Tricks zum Kochen mit Kindern gab.

Einzelne Materialien und Inhalte wurden aufgrund von Erfahrungswerten sowie des ersten Zwischenberichts der externen Evaluation weiterentwickelt und optimiert.

So erhielt der Online-Einsteigerkurs ein Update, in dessen Rahmen die Ziele genauer formuliert wurden und z.B. saisonale Hinweise ergänzt wurden.

Gemeinsam mit den Trainerinnen und Trainern wurde das Konzept der Fortbildung für GenussbotschafterInnen auf Grundlage der bisher gemachten Erfahrungen weiterentwickelt und optimiert. Dies gilt auch für die in der Fortbildung verwendeten Materialien.

*Evaluation:*

Ich kann kochen! wird seit dem Jahr 2017 wissenschaftlich evaluiert. Die Stiftung und ihr Projektpartner BARMER konnten dafür die Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd und die Universität Jena gewinnen. Die WissenschaftlerInnen nähern sich Ich kann kochen! aus drei Perspektiven: der Ernährungswissenschaft, der Gesundheitspsychologie und der Lehr- und Lernforschung. Die Ergebnisse der umfangreichen begleitenden Evaluation liegen 2020 vor. Ein Zwischenbericht wurde im August 2018 vorgelegt.

*Ich kann kochen!-Botschafterin:*

Am 10. August wurde Ernährungsministerin Ulrike Höfken offiziell zur ersten Ich kann kochen!-Botschafterin in Rheinland-Pfalz ernannt. Damit startet eine Partnerschaft zwischen dem Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten in Rheinland-Pfalz (MUEEF) und Ich kann kochen!, um die Ernährungsbildung von Kindern im Land gemeinsam zu fördern. Zum Auftakt besuchten Sarah Wiener, Ministerin Ulrike Höfken und Dunja Kleis von der BARMER eine Ich kann kochen!-Kinderkochgruppe an der Leibnizschule in Mainz.

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

#### *Vernetzungstreffen: Starke Partner - Träger und Kommunen*

Im Oktober 2018 hat die Initiative Ich kann kochen! über 100 VertreterInnen von Trägern, Verbänden und Kommunen nach Berlin eingeladen. Die Veranstaltung, an der unter anderem Vertreter großer Wohlfahrtsverbände wie der AWO, der Caritas, der Diakonie und des Paritätischen teilnahmen, brachte FachexpertInnen und MultiplikatorInnen aus der Kindertagesbetreuung mit Akteuren der praktischen Ernährungsbildung zusammen. In der Hauptverwaltung der BARMER diskutierten die Teilnehmenden, wie praktische Ernährungsbildung in ihren Kitas, Grundschulen und Horten verankert werden kann.

#### *Messe- und Kongressbesuche:*

Die Initiative präsentierte sich im Jahr 2018 auf mehreren Kongressen, Fachmessen und Tagungen. Ich kann kochen! war vertreten auf:

- 20. bis 24.02. Didacta Bildungsmesse, Hannover
- 02.03. Bundesweiter Fachtag schulische Verbraucherbildung, Potsdam
- 06. bis 07.03. Deutscher Kitaleitungskongress, Düsseldorf
- 20. bis 21.03. Armut und Gesundheit Kongress, Berlin
- 10. bis 11.04. Deutscher Kitaleitungskongress, Leipzig
- 25.04. Mit Kindern Zukunft gestalten - Bildung für nachhaltige Entwicklung in Kitas, Kiel
- 04. bis 05.05. UGB Jahrestagung, Gießen
- 14.05. PariKita-Gesundheitstag 2018, Nürnberg
- 15. bis 17.05. 81. Deutscher Fürsorgetag, Stuttgart
- 23.05. Kindergesundheitskonferenz Brandenburg 2018, Potsdam
- 30.05. Berlin, fit für die Zukunft?! Das Berliner Nachhaltigkeitsprofil zur Umsetzungsstrategie qualifizieren
- 18.06. Fachtag der Senatsverwaltung für Bildung für Pädagoginnen und Pädagogen, Berlin
- 12.07. Fachtagung Kita- & Schulverpflegung: Genussort Mahlzeit – Food-Trends in Kita & Schule, Ebersberg
- 19.07. Fachtagung Kita- & Schulverpflegung: Genussort Mahlzeit - Genießen in Kita und Schule, Augsburg
- 04.09. Fachtagung Kita- und Schulverpflegung, Polch
- 22.09. Bundes-ELTERN-Kongress, Kiel
- 25. bis 26.09. Deutscher Kitaleitungskongress, Berlin
- 08.10. Fachtagung Ernährungsbildung des Netzwerks Junge Eltern und Familien, Fürstfeldbruck
- 07. bis 09.11. Ganztagschulkongress, Hamburg
- 12.11. Schaufenster Ernährungsbildung - 1. Vernetzungstagung der Ernährungsstrategie Baden-Württemberg, Kornwestheim

#### *Kommunikationsmaßnahmen:*

- Zwei postalische Mailings im Mai und Oktober an die Kernzielgruppen Kitas und Grundschulen mit insgesamt 66.200 Einrichtungen
- Bewerbung der Fortbildungen in Social-Media-Kanälen
- sowie verstärkte Medienarbeit in der Fach- und Publikumspresse.

#### *TrainerInnenpool:*

Die Anzahl der externen TrainerInnen, von denen die Ich kann kochen!-Fortbildungen für pädagogische Fach- und Lehrkräfte abgehalten werden, hat sich noch einmal vergrößert. Der externe TrainerInnen-Pool

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

umfasst inzwischen 17 TrainerInnen. Es sind Diplom OecotrophologInnen, DiätassistentInnen, ErnährungswissenschaftlerInnen, KüchenmeisterInnen und Ernährungsberatende.

**c. FÖRDERER**

Ich kann kochen! ist ein Gemeinschaftsprojekt der Kooperationspartner Sarah Wiener Stiftung und der BARMER. Die Krankenkasse fördert die Initiative im Rahmen des Präventionsgesetzes. Die BARMER setzt die Mittel für Ich kann kochen! ein, um Kindern eine Chance zu geben, gesund aufzuwachsen. Die Kooperation ermöglicht eine flächendeckende Ausweitung des bewährten Fortbildungskonzepts der Sarah Wiener Stiftung.

**2.2 Entdecke den Biobauernhof – Pilotprojekt mit den Partnern dmBio und Naturland**

**a. DAS PROJEKT**

„Entdecke den Biobauernhof“ möchte Kinder für die ökologische Landwirtschaft und natürliche Lebensmittel begeistern. Durch die eintägigen Hoffahrten werden Kinder anhand praktischer Erlebnissen über die Herkunft, Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln informiert, damit sie in diesen Bereichen Kompetenzen erwerben und zu verantwortungsbewussten KonsumentInnen heranwachsen können.

Kinder erfahren durch den Hoftag hautnah, wie vielseitig die ökologische Landwirtschaft ist, was es bedeutet im Einklang mit der Natur zu wirtschaften und warum natürliche Kreisläufe so wichtig sind. Sie erleben, wie viel Arbeit und Leidenschaft dazugehört, damit am Ende des Tages gutes Brot, frische Eier, und leckeres Gemüse auf dem Teller liegen.

Die Hoffahrten haben einen nachhaltigen Bildungseffekt: Das Hoferlebnis sensibilisiert Kinder dafür, sich intensiver mit den Produkten zu beschäftigen, die täglich in ihren Mund wandern. Sie erfahren nicht nur, wie vielseitig Obst, Gemüse und Getreide sind, sondern lernen unsere Lebensmittel durch das Wissen um deren Herkunft und Erzeugung wertzuschätzen sowie regionale und saisonale Produktentscheidungen beim Einkauf zu treffen.

**b. UMSETZUNG 2018**

„Entdecke den Biobauernhof“ ist im Sommer 2018 in zehn deutschen Städten im Rahmen der städtischen Ferienprogramme gestartet. Einen Tag lang erlebten Kinder im Alter von 6 bis 13 Jahren auf ausgewählten Naturlandhöfen, wie Bohnen, Kartoffeln und Getreide ökologisch angebaut werden, was artgerechte Tierhaltung ist und welche schmackhaften Mahlzeiten aus hofeigenen Erzeugnissen zubereitet werden können. Sie erfuhren, dass „Bio“ mehr ist als ein Stempel auf einer Verpackung, nämlich eine Einstellung – vom Anbau bis hin zum Verzehr. SchülerInnen begreifen durch die Hoffahrten, warum der ökologische Landbau eine nachhaltige Form der Landwirtschaft ist und was ursprüngliche Lebensmittel sind. Zudem erfahren sie, dass das gemeinsame Zubereiten von Mahlzeiten Spaß macht, ein Gericht aus regionalen und saisonalen Produkten sehr lecker und zudem noch nachhaltig ist. Fast 700 Kinder nahmen bundesweit an einer der kostenfreien Fahrten zu einem Naturlandhof teil.

**c. FÖRDERER**

Das Projekt „Entdecke den Biobauernhof“ ist ein Gemeinschaftsprojekt von der Sarah Wiener Stiftung, dmBio und Naturland – Verband für ökologischen Landbau e.V.



„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

### **2.3 Kinderkochkurs in der Familienfarm Lübars – Kooperation mit der GESOBAU Stiftung**

#### **a. DAS PROJEKT**

Seit 2013 kocht die Sarah Wiener Stiftung regelmäßig mit Berliner Kita-Kindern auf der Familienfarm Lübars im Norden der Hauptstadt. Die teilnehmenden Kitas im Märkischen Viertel liegen alle in einem Stadtteil mit besonderem Entwicklungsbedarf. In den Kochstunden lernen die Kinder, aus frischen regionalen Zutaten schmackhafte Gerichte zuzubereiten. Die Ernährungsbildung findet nicht nur in der Küche statt. Die Kita-Gruppen besuchen das farmeigene Nutztiergehege und ernten im Gemüse- und Kräutergarten die Kochzutaten mit den eigenen Händen.

#### **b. AKTIVITÄT 2018**

Im Rahmen des Kinderkochkurses in Lübars entdeckten im Jahr 2018 die Kinder der Kita Mäusekiste das Treiben auf dem Kinderbauernhof Alte Fasanerie. Dort ernteten sie Obst- und Gemüsesorten frisch aus dem Beet und trafen auf Ziegen, Enten und Schweine. Während der zweimalig durchgeführten zehnwöchigen Kurse lernten die Kinder aus dem Märkischen Viertel in Berlin, wie man sich abwechslungsreich und frisch ernähren kann. Viele der Kinder wachsen in sozial benachteiligten Familien auf, in denen das Thema ausgewogene Ernährung weniger präsent ist.

#### **c. FÖRDERER**

Der Kinderkochkurs auf der Familienfarm Lübars kann dank der finanziellen Unterstützung der GESOBAU Stiftung realisiert werden. Die GESOBAU Stiftung und die Sarah Wiener Stiftung verbindet bereits eine mehrjährige Partnerschaft.

### **2.4 Nachhaltig handeln in Supermarkt und Küche – Pilotierung eines neuen Bildungsformats mit dem Rat für Nachhaltige Entwicklung**

#### **a. DAS PROJEKT**

Wie und welche Lebensmittel kaufen Lebensmittel ein? Wie kochen wir? Und: Wie beeinflusst unser Konsum- und Essverhalten unsere Umwelt? Über Fragen wie diese denken wir alle viel zu wenig nach. Das möchte die Sarah Wiener Stiftung ändern – und startete im Jahr 2018 ein weiteres Bildungsangebot. Das Stiftungsprojekt „Nachhaltig handeln in Supermarkt und Küche“ betrachtet das Thema Ernährung ganzheitlich: vom Verständnis für die Herkunft und Produktion von Lebensmitteln über den bewussten Konsum bis hin zum ressourcenschonenden Zubereiten. Wie kaufen wir Lebensmittel ein? Wie kochen wir? Und: Wie beeinflusst unser Konsum- und Essverhalten unsere Umwelt? Mit Fragen wie diesen möchte sich die Sarah Wiener Stiftung künftig noch intensiver beschäftigen – und PädagogInnen in Deutschland befähigen, die Themen nachhaltiges Konsumieren, Kochen und Essen in den Alltag von Kitas und Schulen zu tragen. Dazu soll ein neues Fortbildungsangebot entwickelt werden.

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

**b. UMSETZUNG 2018**

Im Rahmen des Projektes wurde ein bundesweit skalierbares Fortbildungskonzept (eintägiger Workshop) zum Thema „Nachhaltig handeln in Supermarkt und Küche“ für pädagogische Fach- und Lehrkräfte, die in Kitas und Schulen mit Kindern im Alter von 3 bis 10 Jahren arbeiten entwickelt. Die Präsenzfortbildung wird ergänzt durch vier Online-Module zum Vertiefen der Fortbildungsinhalte und für die kontinuierliche Begleitung der PädagogInnen.

Anhand von Basisrezepten wird Wissenwertes zu einem bewussten Ernährungsstil praktisch vermittelt. Zu den Fortbildungsinhalten gehören ebenso Themen wie: pflanzliche Lebensmittel bevorzugen, fair gehandelte Produkte verwenden, Lebensmittelverschwendung vermeiden.

Die Evaluierung des Projektes „Nachhaltig handeln in Supermarkt und Küche“ erfolgte an Hand von zwei Pilotfortbildungen über eine mündliche Abfrage am Ende der Fortbildung sowie einem ausführlichen Feedbackbogen, der von den Teilnehmenden ausgefüllt wurde. Zudem wurden die Online-Module durch die Teilnehmenden bewertet.

**c. FÖRDERER**

Das Nachhaltigkeitsprojekt startete mithilfe einer Förderung des Fonds Nachhaltigkeitskultur des Rats für Nachhaltige Entwicklung der Bundesregierung. Die Sarah Wiener Stiftung erhielt die Zuwendung als eine von 14 Gewinnern des Ideenwettbewerbs „Esskultur und Nachhaltigkeit“.

Aktuell sucht die Sarah Wiener Stiftung nach finanziellen Kooperationspartnern für den bundesweiten Rollout des Projektes „Nachhaltig handeln in Supermarkt und Küche“.

**2.5 Globales Lernen ganz praktisch: Einkaufen, Kochen und Essen mit Kindern – Entwicklung von Online-Lernmaterialien mit einer Förderung von Engagement Global**

**a. DAS PROJEKT**

Mit dem Projekt „Globales Lernen ganz praktisch: Einkaufen, Kochen und Essen mit Kindern“ erweitert die Sarah Wiener Stiftung ihre Fortbildungsangebote um Online-Lernmaterialien für PädagogInnen in Kitas und Grundschulen. Unser Ziel ist es, PädagogInnen zu motivieren und zu unterstützen, die globalen Auswirkungen unseres Konsum- und Ernährungsstils mit Kindern ganz praktisch erfahrbar und begreifbar zu machen. Die Online-Lernmaterialien fokussieren auf die globalen Aspekte der Ernährung und ergänzen somit das etablierte Fortbildungsangebot „Ich kann kochen!“ sowie das neue Fortbildungskonzept „Nachhaltiges Handeln in Supermarkt und Küche“ um entwicklungspolitische Bildungsinhalte.

**b. UMSETZUNG 2018**

Die Projektförderung (siehe Punkt c.) läuft seit Oktober 2018. Deshalb wurde Ende letzten Jahres bereits mit der Planung und Konzipierung der drei Online-Module begonnen. Ziel ist, entwicklungspolitische Inhalte in verschiedenen Bildungsformaten – u.a. Erklärfilme, Quiz, Rezepte – so darzustellen, dass bei Kindern ein Bewusstsein für globale Zusammenhänge entsteht. Dabei können viele Ideen aus dem Fortbildungskonzept bzw. den Online-Modulen von „Nachhaltig Handeln in Supermarkt und Küche“ wieder aufgegriffen und in

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

einen globalen Kontext gesetzt werden. Die Bildungsmaterialien werden insbesondere in 2019 konzipiert, entwickelt und fertiggestellt.

### c. FÖRDERER

Das Projekt kann mit einer Förderung von Engagement Global (EG) umgesetzt werden. EG vermittelt finanzielle Förderung für Organisationen und Initiativen, die sich für eine global gerechtere Welt engagieren wollen, ob konkret in Projekten oder für Kampagnen in der Informations- und Bildungsarbeit zu entwicklungspolitischen Themen. Es handelt sich hierbei um eine Erstförderung, die für ein Jahr angesetzt ist (Oktober 2018 bis September 2019). Anschließend kann sich um eine weitere Förderung beworben werden.

## 3 Finanzen

### 3.1 Stiftungskapital

Das Stiftungskapital beträgt 253.500,00 Euro und konnte sowohl nominal wie auch real erhalten werden. Der Jahresabschluss 2018 weist nach Buchwert ein Finanzanlagevermögen von 383.332,94 Euro aus (Vorjahr: 264.929,56 Euro). Die Anlage des Stiftungskapitals erfolgt nach Anlagerichtlinien, die Langfristigkeit, Sicherheit und Nachhaltigkeit des Investments festlegen. Die Bilanzsumme (Anlagevermögen und Umlaufvermögen) betrug zum 31.12.2018 1.178.934,63 Euro (Vorjahr: 1.457.553,01 Euro).

### 3.2 Erträge

Die Stiftung konnte im Jahr 2018 Umsatzerlöse in Höhe von 2.703.323,36 Euro verzeichnen (Vorjahr: 2.646.296,58 Euro). Davon entfielen 2.306.839,56 Euro auf Erlöse Zweckbetriebe. Es wurden 9.879,70 Euro an Spendengeldern eingenommen. Der überwiegende Teil der Spendensumme entfiel auf private Spenden. Erträge aus Wertpapieren des Finanzanlagevermögens betrugen 5.468,29 Euro.

Die Stiftung erhielt 2018 folgende Zuwendungen aus EU-, Bundes- oder Landesmitteln:

- Förderung des Fonds Nachhaltigkeitskultur des Rats für Nachhaltige Entwicklung der Bundesregierung für das Projekt „Nachhaltig handeln in Supermarkt und Küche“
- Das Projekt „Globales Lernen ganz praktisch: Einkaufen, Kochen und Essen mit Kindern“ wird gefördert durch die Engagement Global gGmbH. Diese zentrale Servicestelle bündelt seit 2012 im Auftrag der Bundesregierung alle vom Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) finanzierten Einrichtungen und Programme zur Förderung des bürgerschaftlichen und kommunalen Engagements und der entwicklungspolitischen Bildungsarbeit.

Die Sarah Wiener Stiftung erhielt 2018 von folgenden juristischen Personen jährliche Zahlungen, die mehr als 10 Prozent des Gesamtbudgets ausmachen: BARMER.

### 3.3 Aufwendungen

Die Gesamtaufwendungen in 2018 betragen insgesamt 3.005.802,84 Euro (Vorjahr: 2.620.973,30 Euro) davon 777.723,50 Euro Materialaufwand, 1.417.558,48 Euro Personalaufwand, 29.070,03 Euro Abschreibungen und 781.450,83 sonstige betrieblichen Ausgaben. Für das Jahr 2018 ergibt sich ein Jahresfehlbetrag von 238.668,57 Euro (Vorjahr: Überschuss von 76.183,03 Euro). Die Rücklagen betragen zum Jahresende 673.507,43 Euro (Vorjahr: 903.592,81 Euro).

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

## 4 Ausblick 2019

Der Fokus der Stiftungsarbeit 2019 liegt erneut auf der Initiative Ich kann kochen!. Für das Jahr 2019 sind für Ich kann kochen! folgende Aufgabenschwerpunkte gesetzt worden:

- Verlängerung des Kooperationsvertrags mit der BARMER
- Pilotierung der Genussbotschafterfortbildung Teil 2.
- Stärkung der Ansprache und Bindung von Trägern und Kommunen.
- Weiterentwicklung von Angeboten für Elternarbeit & -einbindung.
- Ausbau Online-Plattform und Blended Learning
- Stärkung Monitoring und Wirkungsmessung.
- Zwischenbericht der wissenschaftlichen Evaluation.
- Weiterentwicklung TeilnehmerInnen-Management.

Neben den Aktivitäten rund um die Initiative Ich kann kochen! wird sich die Sarah Wiener Stiftung im Jahr 2019 mit folgenden Themen beschäftigen:

- Weiterentwicklung Leitbild der Sarah Wiener Stiftung
- Sicherstellung und Diversifizierung der SWS-Finanzierung
- Fortführung des neuen Stiftungsprojektes „Entdecke den Biobauernhof“ mit den Förderern dmBio und Naturland.
- Start des Hoffahrten-Projektes „Vom Acker in den Mund“ gemeinsam mit Bundesprogramm ökologischer Landbau und weiteren Ko-Finanzieren
- Ausarbeitung des neuen Bildungsformats „Nachhaltigkeit in Supermarkt und Küche“ und „Globales Lernen ganz praktisch: Einkaufen, Kochen und Essen mit Kindern“.
- Sicherstellung der Fortführung der Kooperation mit der Stiftung der GESOBAU AG.
- Aufbau einer Kooperation mit der Berliner Leben - Eine Stiftung der Gewobag
- Weiterentwicklung interner Strukturen und Prozesse
- Stärkung der SWS-Sichtbarkeit und Positionierung

Für den Vorstand der Sarah Wiener Stiftung:



**Anja Schermer**  
Geschäftsführende Vorständin



**Jochen Beutgen**  
Stellv. Vorsitzender