

Jahresbericht 2017

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 die Frikadelle nicht aus der Fabrik stammt, ein regionaler Bioapfel 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 Essern, kreativen Köchen und selbstbestimmten Konsumenten 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 Supermarktregale und misten Ställe aus. Die verschiedenen Bildungsprogramme der Stiftung vermitteln Kindern und Jugendlichen damit anschaulich, wie facettenreich Ernährung ist.

DER ANSATZ DER STIFTUNG

Um ihre Ziele auf möglichst breiter Ebene zu verwirklichen, hat sich die Stiftung für ein 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 Fach- und Lehrkräften die Möglichkeit, mit ihren Kita- und Schulgruppen Bauernhöfe zu besuchen, um dort das Wissen der Kinder und Jugendlichen rund um natürliche Lebensmittel anschaulich zu vertiefen.

DAS GANZHEITLICHE DENKEN DER STIFTUNG

Die Sarah Wiener Stiftung empfindet es als ihre gesellschaftliche Aufgabe, dass Kinder und Jugendliche zu aufgeklärten Essern 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 9.000 PädagogInnen teilgenommen. Auf diese Weise sind mehr als 50.000 Kinder in Deutschland mit Koch- und Ernährungskursen erreicht worden. An rund 650 Bauernhoffahrten, die von der Sarah Wiener Stiftung organisiert worden sind, haben mehr als 16.000 Kinder teilgenommen. Die Stiftung arbeitet bundesweit mit über 3.000 Partnerinstitutionen 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 Ich kann kochen!-Team innerhalb der Sarah Wiener Stiftung ist in 2017 nochmals gewachsen. Zum 31.12.2018 arbeiten 30 fest angestellte MitarbeiterInnen bei der Stiftung, davon 22 in Vollzeit und acht in Teilzeit sowie zusätzlich sieben studentischen MitarbeiterInnen. Hinzukommen 12 Trainerinnen und Trainer, 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 vier Personen zusammen: Sarah Wiener (Vorstandsvorsitzende), Jochen Beutgen (stellvertretender Vorsitzender), Anja Schermer (geschäftsführende Vorständin) und Elenore Kaufhold.

2 Projekte und Förderer

a. Ich kann kochen! – Praktische Ernährungsbildung in Kooperation mit der BARMER

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 im ganzen Land aus, um Kinder für das Kochen und frische Lebensmittel begeistern zu können – 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.

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

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.

AKTIVITÄT 2017

Nach der Pilotierung von Ich kann kochen! in 2016, war 2017 das Startjahr für den Rollout der Initiative in allen 16 Bundesländern.

Fortbildungen:

Im Jahr 2017 hat Ich kann kochen! 530 eintägige Fortbildungen organisiert und durchgeführt. Daran haben fast 6.000 pädagogische Fach- und Lehrkräfte teilgenommen. Es gab Fortbildungen in 155 Städten und Ortschaften in ganz Deutschland.

Fortbildungsorte:

Im Jahr 2017 ist ein bundesweites Netzwerk von mehr als 90 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:

Im Herbst 2017 hat die Initiative Ich kann kochen! den neu entwickelten Einsteigerkochkurs gelauncht. Dieser beinhaltet Rezepte und interaktive Online-Lernmodule zu allen relevanten Themen rund um das pädagogische Kochen mit Kindern.

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.

Erster Fachtag für Genussbotschafter:

Im November 2017 hat die Initiative Ich kann kochen! 120 pädagogische Fach- und Lehrkräfte nach Berlin eingeladen. In der Hauptverwaltung der BARMER tauschten sich die Genussbotschafter zu ihren Koch-Erfahrungen mit den Kindern aus und erhielten in Workshops weitere Inspiration für ihre Arbeit.

Messe- und Kongressbesuche:

Die Initiative präsentierte sich im Jahr 2017 auf mehreren Kongressen, Fachmessen und Tagungen. Ich kann kochen! war vertreten auf: Bildungsmesse didacta in Stuttgart (14.-18.2.2017), Deutscher Schulleiterkongress in Düsseldorf (23.-25.03.2017), Deutscher Kinder- und Jugendhilfetag in Düsseldorf (28.-30.3.2017), Themenwoche „Mit Freude gesund aufwachsen“ städtische Kindertagesstätten Wiesbaden (8.5.2017), Deutscher Kitaleitungskongress in Augsburg (27.-28.6.2017), Fachtagung für Kita- und Schulverpflegung in Fürstfeldbruck (12.7.2017), Deutscher Kitaleitungskongress in Berlin (26.-

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

27.09.2017), Tag der Ernährungsbildung Hessen (29.09.2017), Tagung Beratungskonzepte für Kita-Caterer in Stuttgart (3.11.2017), Iss gut! Fachmesse für Gastgewerbe und Ernährungshandwerk in Leipzig (6.11.2017), Aktionstag Kita- und Schulverpflegung in Rostock (13.11.2017), Ganztagschulkongress in Berlin (15.11.2017).

Kommunikationsmaßnahmen:

16 neue Videoclips zeigen seit 2017 anschaulich, wie die Küchenarbeit mit Kindern gelingt (siehe www.youtube.com/SarahWienerStiftung) . Im Küchen-Einmaleins zeigt Sarah Wiener Kindern, wie sie Lauch waschen, Reis kochen oder Zwiebeln schneiden. Zudem gab es in 2017 mehrere Mailings an die Kernzielgruppen sowie 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 umfasst inzwischen 12 TrainerInnen. Es sind Diplom OecotrophologInnen, DiätassistentInnen, ErnährungswissenschaftlerInnen, KüchenmeisterInnen und Ernährungsberatende.

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.

b. Kinderkochkurs in der Familienfarm Lübars – Kooperation mit der GESOBAU AG

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 leckere Gerichte zuzubereiten. Die Ernährungsbildung findet nicht nur in der Küche statt. Die Kita-Gruppen besuchen das farmeigene Nutztieregehege und ernten im Gemüse- und Kräutergarten die Kochzutaten mit den eigenen Händen.

AKTIVITÄT 2017

Die Sarah Wiener Stiftung hat im Jahr 2017 Kinder-Kochkurse mit zwei Kita-Gruppen auf der Familienfarm Lübars durchgeführt. Für jede Einrichtung gab es zehn gemeinsame Kochtermine. In 2017 waren Kinder aus der Kita Forumhaus und der Kita Wirbelwind mit dabei.

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.

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

c. Entdecke den Biobauernhof – Konzeptionsphase eines neuen Hoffahrten-Projekts mit den Partnern dmBio und Naturland

DIE IDEE

Mit „Entdecke den Biobauernhof“ möchte die Sarah Wiener Stiftung ihre Idee der praktischen Ernährungsbildung in weitere Städte tragen. Bei dem neuen Projekt „Entdecke den Biobauernhof“ soll der Schwerpunkt auf der Herkunft unserer Lebensmittel und der ökologischen Landwirtschaft liegen.

Die Idee:

Das bewährte Konzept von Bauernhoffahrten, mit dem die Stiftung bereits seit fast zehn Jahren Erfahrung hat, soll an zehn städtische Ferienprogramme angebunden werden, um Kindern ein tolles, lehrreiches Ferienerlebnis zu ermöglichen.

Bei eintägigen Exkursionen zu Biobauernhöfen sollen Mädchen und Jungen erfahren, was die ökologische Landwirtschaft ausmacht. Sie entdecken, welche regionalen Lebensmittel bei ihnen vor der Haustür wachsen, lernen artgerechte Tierhaltung kennen und kochen aus hofeigenen Erzeugnissen ein Mittagessen. Kinder und Jugendliche erfahren durch das Projekt, dass die ökologische Landwirtschaft ein wichtiger Teil von Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft ist.

AUFGABEN 2017

Ab der zweiten Jahreshälfte 2017 haben die Sarah Wiener Stiftung, dmBio und Naturland e. V. die Möglichkeiten einer gemeinsamen Projektkooperation ausgelotet. Zum Jahresende 2017 hat die Recherche und Grobkonzeption zur Entwicklung des neuen Projektes begonnen. Dazu gehörte etwa, geeignete Städte/Ferienprogramme zu identifizieren und die Bereitschaft zu ermitteln, eine Bauernhoffahrt in das Ferienprogramm zu integrieren. Es wurden erste Konzeptlinien zum Projekt erarbeitet.

FÖRDERER

Das Projekt „Entdecke den Biobauernhof“ ist als Gemeinschaftsprojekt von Sarah Wiener Stiftung, dmBio und Naturland geplant.

d. Nachhaltig handeln in Supermarkt und Küche – Konzeptionsphase eines neuen Bildungsformats der Sarah Wiener Stiftung

DIE IDEE

Im Jahr 2017 haben in der Sarah Wiener Stiftung die Arbeiten an der Entwicklung eines neuen Bildungsformats begonnen. Das Stichwort Nachhaltigkeit in der Ernährung steht dabei im Fokus.

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.

AUFGABEN 2017

Es wurde eine Projektidee für das Vorhaben entwickelt. Diese wurde als Grundlage genommen, um Fördergelder für die Umsetzung des Projektes zu gewinnen. Konkret wurde Ende 2017 ein Antrag beim Ideenwettbewerb „Esskultur und Nachhaltigkeit“ des Fonds Nachhaltigkeitskultur des Rats für Nachhaltige Entwicklung (RNE) eingereicht.

FÖRDERER

Die Sarah Wiener Stiftung hofft auf eine positive Resonanz aus der Teilnahme am Ideenwettbewerb. Mit einer Anschubfinanzierung vom RNE könnte die Projektentwicklung beginnen.

e. Ausweitung externe Kommunikation Sarah Wiener Stiftung – Relaunch Newsletter, Überarbeitung Facebook-Strategie, Veranstaltungsbesuch

Zur Stärkung der externen Kommunikation der Stiftung und zum Ausbau des Stakeholder-Netzwerkes wurde im Frühjahr 2017 der Newsletter der Sarah Wiener Stiftung überarbeitet. Erscheinungsweise, Inhalt und Design wurden angepasst. Der Newsletter der Stiftung erscheint nun vier Mal im Jahr und informiert zur Stiftungsarbeit, Neuigkeiten aus dem Netzwerk und bietet saisonale Rezepte.

Auch die Facebook-Strategie der Stiftung wurde weiterentwickelt. Die Frequenz der Posts wurde erhöht und es gibt neue interaktive Formate; dazu wurden verschiedene Marketingkampagnen gestartet. Die Fan-Zahlen konnten durch die verschiedenen Maßnahmen signifikant gesteigert werden.

Im April 2017 war Stiftungsgründerin Sarah Wiener auf dem 13. Deutschen CSR Forum in Ludwigsburg zu Gast, um die Arbeit ihrer Stiftung vorzustellen und sich für das Thema nachhaltiges Wirtschaften stark zu machen.

f. Jubiläum 10 Jahre Sarah Wiener Stiftung – Dank an Spender, Partner und Förderer

Die Sarah Wiener Stiftung nutzte den Anlass ihres zehnjährigen Bestehens im Herbst 2017, um sich auf dem Postweg bei den zahlreichen Spendern, Förderern und Partnern der Stiftung für die teils langjährige Unterstützung zu bedanken. Zudem liefert eine kurze Chronik seit dem Jubiläumsjahr 2017 online einen Überblick über die Arbeit in den vergangenen zehn Jahren.

3 Finanzen

a. Stiftungskapital

Das Stiftungskapital beträgt 253.500,00 Euro und konnte sowohl nominal wie auch real erhalten werden. Der Jahresabschluss 2017 weist nach Buchwert ein Finanzanlagevermögen von 264.929,56 Euro aus (Vorjahr: 157.509,31 Euro). Die Anlage des Stiftungskapitals erfolgt nach Anlagerichtlinien, die Langfristigkeit, Sicherheit und Nachhaltigkeit des Investments festlegen. Die Bilanzsumme (Anlagevermögen und Umlaufvermögen) betrug zum 31.12.2017 1.457.553,01 Euro (Vorjahr: 1.145.933,85 Euro).

b. Erträge

Die Stiftung konnte im Jahr 2017 Umsatzerlöse in Höhe von 2.646.296,58 Euro verzeichnen (Vorjahr: 2.007.530,12 Euro). Davon entfielen 2.454.142,76 Euro auf Erlöse Zweckbetriebe. Es wurden 10.270,85 Euro an Spendengeldern eingenommen. Der überwiegende Teil der Spendensumme entfiel auf private Spenden. Erträge aus Wertpapieren des Finanzanlagevermögens betragen 6.314,70 Euro

Die Sarah Wiener Stiftung erhielt 2017 von folgenden juristischen Personen jährliche Zahlungen, die mehr als 10 Prozent des Gesamtbudgets ausmachen: BARMER.

Die Stiftung erhielt 2017 keine Zuwendungen aus EU-, Bundes- oder Landesmitteln.

c. Aufwendungen

Die Gesamtaufwendungen betragen insgesamt 2.620.973,30 Euro (Vorjahr: 1.396.247,90 Euro) davon 585.877,98 Euro Materialaufwand, 1.258.230,45 Euro Personalaufwand, 23.455,26 Euro Abschreibungen und 753.409,61 sonstige betrieblichen Ausgaben. Für das Jahr 2017 ergibt sich ein Jahresüberschuss von 76.183,03 Euro (Vorjahr: Überschuss von 731.459,65 Euro). Die Rücklagen betragen zum Jahresende 903.592,81 Euro (Vorjahr: 824.738,99 Euro).

4 Ausblick 2018

Der Fokus der Stiftungsarbeit 2018 liegt erneut auf der Initiative Ich kann kochen!. Für das Jahr 2018 sind für Ich kann kochen! folgende Aufgabenschwerpunkte gesetzt worden:

- Stabilisierung und Ausbau des bundesweiten Netzwerkes von Fortbildungsorten.
- Organisation und Durchführung von mindestens 564 Fortbildungen bundesweit.
- Ausbau des Stakeholder-Netzwerkes in den Sektoren Bildung, Gesundheit sowie der Politik.
- Ausbau der Projekt-Infrastruktur, insbesondere durch die Einführung eines CRM-Systems.
- Umfassender Relaunch der Ich kann kochen!-Projektwebseite.
- Teilnahme an Fachmessen, Tagungen und Kongressen, z. B. Bildungsmesse didacta, Deutscher Kitaleitungskongress, Deutscher Schulleiterkongress.
- Ersteinschätzung aus der wissenschaftlichen Evaluation.

Neben den Aktivitäten rund um die Initiative Ich kann kochen! wird sich die Sarah Wiener Stiftung im Jahr 2018 mit folgenden Themen beschäftigen:

- Feinkonzeption und Pilotierung des neuen Stiftungsprojektes „Entdecke den Biobauernhof“ mit den Förderern dmBio und Naturland (Finanzierung vorausgesetzt).
- Ausarbeitung des neuen Bildungsformats „Nachhaltigkeit in Supermarkt und Küche“ (Finanzierung vorausgesetzt).
- Fortführung der Kooperation mit der Stiftung der GESOBAU AG: Sie ermöglicht auch in 2018 zwei Berliner Kitas an dem Kochkursprogramm in Lübars teilzunehmen.
- Beantragung neuer Fördergelder für die Fortführung des traditionellen Hoffahrtenprogramms.

Für den Vorstand der Sarah Wiener Stiftung:



Anja Schermer
Geschäftsführende Vorständin



Jochen Beutgen
Stellv. Vorsitzender