

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

# **Jahresbericht der Sarah Wiener Stiftung 2019**

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>1</b>	<b>Die Stiftung</b>	<b>3</b>
	Die Motivation der Stiftung	3
	Die Vision der Stiftung	3
	Die Rolle und der Ansatz der Stiftung in der Gesellschaft	4
	Der Fokus der Stiftungsarbeit auf Wirkungen, Qualität und Reichweite	4
	Die aktuelle Reichweite der Stiftungsarbeit	5
	Das Team der Stiftung	5
<b>2</b>	<b>Projekte und Förderer</b>	<b>6</b>
	Ich kann kochen! – Praktische Ernährungsbildung in Kitas und Schulen	6
	Vom Acker in den Mund! – Bauernhoffahrten für Kinder	12
	Entdecke den Biobauernhof – Pilotprojekt	15
	Kinderkochkurse auf der Familienfarm Lübars – Kooperation im Märkischen Viertel	16
	Ernährungsbildung in Berliner Kiezen – Kinderkochkurse in der Kita und im Boxclub	17
	Nachhaltig handeln in Supermarkt und Küche – Pilotierung eines neuen Bildungsformats	18
	Globales Lernen ganz praktisch – Einkaufen, Kochen und Essen mit Kindern	19
<b>3</b>	<b>Finanzen</b>	<b>20</b>
	Stiftungskapital	20
	Erträge	20
	Aufwendungen	20
<b>4</b>	<b>Ausblick auf 2020</b>	<b>21</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 DER STIFTUNG

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 und damit die Gesundheit von Heranwachsenden oft ein Leben lang. Die junge Generation verliert daneben zunehmend den Bezug zu Lebensmitteln – und zu unserer Umwelt.

Viele Heranwachsende wissen heute nicht mehr, dass man Pizza selbst machen kann, dass das Fleisch der Frikadellen von einem Tier stammt oder ein saisonaler Bioapfel aus der Region ein nachhaltigeres Produkt ist als eine aus der Ferne importierte Südfrucht.

Damit verlieren sie als Individuen und wir als moderne Gesellschaft langsam unsere Ess- und Kochkultur. Diese umfasst gelebtes Praxiswissen, nützliche Alltagskompetenzen und Rituale und gibt uns damit Halt und Orientierung – bleibt aber gleichzeitig immer offen für Vielfalt und neue Einflüsse.

Und darüber hinaus: Kindern und Jugendlichen ist oft nicht mehr bewusst, dass ihre Art zu essen starke Auswirkungen auf die Natur und unseren Planeten hat – und damit ihre eigenen zukünftigen Lebensbedingungen direkt beeinflusst. Dies zu ändern treibt das gesamte Stiftungsteam an.

### DIE VISION DER STIFTUNG

**Die Sarah Wiener Stiftung lebt den Traum, dass jedes Kind gut isst. Das bedeutet für uns:**

- Dass jedes Kind vielfältig, gesund und genussvoll essen und kochen lernt – ungeachtet der sozialen Herkunft.
- Dass jedes Kind eine wertschätzende Haltung gegenüber Lebensmitteln, ihrer Herkunft und Herstellung entwickelt.
- Dass jedes Kind erkennt, wie sich unser Einkaufen und Essen auf die Gesundheit von Mensch, Tier und Boden auswirkt.

Diese Vision leitet die Arbeit der Stiftung gemeinsam mit ihren Partnern. Sie wurde 2019 in einem mehrstufigen partizipativen Prozess neu erarbeitet und ausformuliert und wird ab 2020 intern verankert und extern kommuniziert.

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

## **DIE ROLLE UND DER ANSATZ DER STIFTUNG IN DER GESELLSCHAFT**

Die Sarah Wiener Stiftung ist eine operative Stiftung, die selbst Projekte entwickelt und umsetzt. Um ihre Ziele im Sinne der Vision auf möglichst breiter Ebene zu verwirklichen, hat sich die Stiftung für einen Multiplikatorenansatz entschieden. Sie qualifiziert bundesweit ErzieherInnen, SozialpädagogInnen und GrundschullehrerInnen im pädagogischen Kochen und zeigt ihnen, wie sie Kinder in ihren Einrichtungen noch besser für eine ausgewogene Ernährung begeistern und sie beim eigenständigen Erlernen begleiten können. Außerdem gibt die Stiftung pädagogischen Fach- und Lehrkräften die Möglichkeit, mit ihren Kita- und Schulgruppen Bauernhöfe zu besuchen, um dort das Wissen und das Verständnis der Kinder rund um natürliche Lebensmittel anschaulich zu vertiefen.

Um diese Qualifizierungen und Exkursionen in ganz Deutschland operativ umzusetzen, arbeitet die Stiftung eng mit einer festen Gruppe hoch qualifizierter TrainerInnen und mit ausgewählten LandwirtInnen von Biobauernhöfen zusammen. Für die Organisation der Fortbildungen setzt sie auf ein bundesweites Netzwerk aus großen und kleinen Trägern von Bildungseinrichtungen sowie entsprechenden Institutionen in größeren und kleineren Kommunen, Städten und Gemeinden. Für eine möglichst hohe Qualität unserer Bildungsmaterialien tauschen wir uns mit renommierten Fachinstituten, wie z.B. dem Bundeszentrum für Ernährung, dem Deutschen Allergie- und Asthmabund oder dem UGB Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung aus.

Daneben schaltet sich die Sarah Wiener Stiftung auch in die öffentliche Debatte zum Thema Kinderernährung ein. Sie berichtet dabei in Vorträgen und Workshops über eigene Erfahrungen aus der praktischen Ernährungsbildung. 2019 ist in diesem Zuge ein umfassendes Hygienemerkbblatt entstanden. Was es bei der Hygienepraxis von Ernährungsbildungsangeboten von ErzieherInnen, LehrerInnen und SozialpädagogInnen zu beachten gilt, hat die Sarah Wiener Stiftung im Merkblatt „Gute Hygienepraxis beim pädagogischen Kochen mit Kindern“ ausgearbeitet. Das Besondere: Das Merkblatt ist mit den Behörden der amtlichen Lebensmittelüberwachung aller deutschen Bundesländer abgestimmt. Es dokumentiert erstmals eine bundesweit einheitliche Position zur geltenden Rechtslage bezüglich der Hygiene bei Angeboten praktischer Ernährungsbildung in Bildungs- und Betreuungseinrichtungen. Das verschafft nicht nur Träger- und Einrichtungsleitungen mehr Rechtssicherheit. Fach- und Lehrkräfte können jetzt auf abgestimmte Empfehlungen zurückgreifen und bekommen praktische Tipps für eine Gute Hygienepraxis beim pädagogischen Kochen, vom Händewaschen über die Rezeptauswahl bis hin zum Einhalten der Kühlkette.

## **DER FOKUS DER STIFTUNGSARBEIT AUF WIRKUNGEN, QUALITÄT UND REICHWEITE**

Wir sind davon überzeugt, dass unsere Vision durch eine konsequente Ausrichtung auf Veränderungsziele, einen hohen Qualitätsanspruch und durch ambitionierte Reichweitenziele tatsächlich erreichbar ist. Und so arbeiten wir als lernende Organisation daran, die 2019 neu gefasste Vision in klare Wirkungsziele zu übersetzen, die auf gesellschaftliche Bedarfe und individuelle Bedürfnisse antworten.

Außerdem erheben wir seit 2016 laufend unsere Fortschritte bzgl. Reichweite, Qualität und Wirkungen durch eigene Monitoring-Maßnahmen und im Rahmen zweier umfassender externer Evaluationen, mit denen die Universität Jena und die Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd beauftragt wurden.

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

### **DIE AKTUELLE REICHWEITE DER STIFTUNGSARBEIT**

Seit Stiftungsgründung im Jahr 2007 hat die Sarah Wiener Stiftung mehr als 1.900 Fortbildungen durchgeführt. An den bundesweiten Angeboten haben bereits mehr als 22.000 PädagogInnen teilgenommen. Auf diese Weise sind mehr als eine Million Kinder in Deutschland mit Koch- und Ernährungskursen erreicht worden. An über 700 Bauernhoffahrten, die wir organisiert haben, haben über 15.600 Kinder teilgenommen. Bundesweit arbeitet die Stiftung mit über 10.000 Partnereinrichtungen (Kitas, Grundschulen, Horte, außerschulische Lernorte) zusammen.

### **DAS TEAM DER STIFTUNG**

Das Team der Sarah Wiener Stiftung ist in 2019 nochmals gewachsen. Zum 31.12.2019 arbeiten 37 fest angestellte MitarbeiterInnen bei der Stiftung, davon 12 in Vollzeit und 22 in Teilzeit sowie zusätzlich drei studentische Mitarbeiterinnen. Zwei Mitarbeitende sind in Elternzeit. 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

### ICH KANN KOCHEN! – PRAKTISCHE ERNÄHRUNGSBILDUNG IN KITAS UND SCHULEN

Ich kann kochen! bildet seit 2016 bundesweit MultiplikatorInnen wie 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.

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

### HINTERGRUND, WIRKUNGSZIELE UND FÖRDERPARTNER 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.

Die wichtigste, aber nur indirekt erreichbare Zielgruppe der Stiftung sind alle Kinder in ganz Deutschland. Letztlich möchten wir bei ihnen die Selbstkompetenz „Ich kann kochen!“ fördern. Dazu gehören für uns neben ganz praktischen Kochkompetenzen und einem fundierteren Ernährungswissen vor allem auch Neugier, Spaß und Freude am gesunden Essen, an Genuss und an Ess- und Tischkultur.

Um die Kinder entsprechend zu fördern, bilden wir sogenannte GenussbotschafterInnen in ganz Deutschland aus. GenussbotschafterInnen sind pädagogische Fach- und Lehrkräfte, die wir befähigen, pädagogische Angebote gestalten zu können, bei denen sie gemeinsam mit Kindern Lebensmittel sinnlich erfahren und verarbeiten. Dafür müssen sie zunächst relevante Anforderungen und Rahmenbedingungen für das pädagogisch begleitete Kochen mit Kindern und unsere pädagogischen Lernziele verstehen. Sie sollten die wichtigsten Aspekte der Entwicklung des kindlichen Essverhaltens kennen, Basiskompetenzen im Bereich Küchenpraxis besitzen und zuletzt auch wissen, mit welchen didaktischen Methoden sie Kinder praktisch begleiten können. Neben Wissen und Fähigkeiten entwickeln wir bei unseren MultiplikatorInnen auch ihre Haltung weiter: Die Fachkräfte sollen sich der Bedeutung ihrer eigenen Haltung und Rolle bei der Begleitung der Kinder im pädagogischen Kochen bewusst sein. Als GenussbotschafterInnen gehören dazu eine professionelle Haltung und die Motivation bzw. Freude daran, mit Kindern ins gelingende Tun zu kommen.

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

Ich kann kochen! ist ein Gemeinschaftsprojekt der Kooperationspartnerinnen Sarah Wiener Stiftung und BARMER. Die Krankenkasse fördert die Initiative im Rahmen des Präventionsgesetzes. Die BARMER setzt die Mittel also ein, um möglichst vielen Kindern eine Chance zu geben, gesund aufzuwachsen. Die substanzielle Förderung ermöglicht der Stiftung eine flächendeckende Ausweitung und Weiterentwicklung des bewährten Fortbildungskonzepts.

### **DER WEG ZUM ZIEL: DIE ANGEBOTE UND AKTIVITÄTEN VON ICH KANN KOCHEN!**

#### *Präsenzfortbildungen:*

In eintägigen, kostenfreien Präsenzfortbildungen in Schulungsküchen vor Ort werden interessierte PädagogInnen zu GenussbotschafterInnen ausgebildet. Die TrainerInnen entwickeln gemeinsam mit den Teilnehmenden ein Bild davon, warum praktische Ernährungsbildung wichtig ist, welche Ziele sie verfolgt und welches ihre Inhaltsbereiche sind. Die Teilnehmenden erleben Genuss am Essen, Spaß und Freude an praktischer Ernährungsbildung und werden motiviert mit Kindern ins gelingende Tun zu kommen und ihnen Lebensmittel auf spielerische Art und Weise nahe zu bringen. Die TrainerInnen stellen den Teilnehmenden vor, welche Ideen und Hilfestellungen es für den Transfer in die Praxis gibt und was individuelle Schritte sein können.

#### *Online-Portal und Bildungsmaterialien:*

Nach der Fortbildung können die GenussbotschafterInnen auf ein passwortgeschütztes Online-Portal zugreifen. Mit unserem Online-Portal unterstützen und begleiten wir GenussbotschafterInnen bei der Umsetzung im Klassenzimmer, im Gruppenraum oder in der Lehrküche. Dabei ist es unser Ziel, für alle Herausforderungen im pädagogischen Alltag Informationen und Lösungsvorschläge anzubieten. Die GenussbotschafterInnen finden im Online-Portal weitere Rezepte mit Umsetzungsanleitungen, Selbstlernmodule zu ausgewählten Themen, Praxistipps und fachliche Leitfäden für ihre pädagogische Praxis (z.B. zur Küchenhygiene und zu Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten). Der Ich kann kochen!-Einsteigerkurs, ebenfalls ein Angebot im Online-Portal, ist ein Koch- und Ernährungskurs für GenussbotschafterInnen und ihre Kindergruppen. Der Kurs besteht aus zehn einzelnen, aufeinander aufbauenden Modulen, die GenussbotschafterInnen in einem 10-wöchigen Projekt in ihrer Einrichtung anbieten können. Alternativ können auch einzelne Module mit den Kindern durchgeführt werden.

Unser Online-Angebot wird stetig durch neue Materialien ergänzt. Die Anregungen und Fragen unserer GenussbotschafterInnen fließen dabei in die neuen Inhalte ein.

#### *Einbindung der TrainerInnen:*

Die externen TrainerInnen der Stiftung sind Diplom-OecotrophologInnen, DiätassistentInnen, ErnährungswissenschaftlerInnen, KüchenmeisterInnen und Ernährungsberatende und setzen bundesweit die Präsenzfortbildungen um. Sie sind aktiv an der Weiterentwicklung unserer Bildungsmaterialien beteiligt. Die Stiftung organisiert für und mit den TrainerInnen jährliche Workshops zur Reflexion, Fortbildung und zur Einbindung.

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

#### *Kooperationen und Netzwerke:*

Wir arbeiten eng mit kommunalen, städtischen und privaten Bildungsträgern und regionalen Sozialverbänden zusammen, um Fortbildungen zu organisieren und umzusetzen. Zu den Bildungseinrichtungen, die ihre Räumlichkeiten und Netzwerke für die Ich kann kochen!-Fortbildungen bereitstellen, gehören Volkshochschulen, Familienbildungsstätten, Berufsschulen und Bildungsakademien. Hinzu kommen Kitas und Grundschulen, in denen individuelle Fortbildungen abgehalten werden.

#### *Kommunikation und Veranstaltungen:*

Um ihre Bekanntheit und Reichweite zu erhöhen und neue Kooperationen aufzubauen, organisiert die Stiftung zusammen mit Sarah Wiener Pressetermine in ausgewählten teilnehmenden Einrichtungen. Daneben ist Ich kann kochen! auf Kongressen, Fachmessen und Tagungen präsent. Aktuelle Entwicklungen und Meilensteine kommunizieren wir auf der Homepage der Stiftung und der Ich kann kochen!-Website sowie auf der Facebook-Seite der Stiftung.

#### *Monitoring und Evaluation:*

Die Stiftung erhebt und analysiert zentrale Daten der Initiative, u.a. zu Teilnehmenden, Reichweiten, Qualität und Zufriedenheit und einzelner Wirkungen der Fortbildungen und Bildungsmaterialien. Dies geschieht mit Hilfe einer CRM-Software im laufenden Organisationsprozess sowie durch regelmäßige Nachbefragungen der TeilnehmerInnen.

Ich kann kochen! wird zudem 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 Endergebnisse der umfangreichen begleitenden Evaluation werden 2020 vorliegen.

### **DIE WICHTIGSTEN AKTIVITÄTEN IN 2019**

#### *Fortbildungen und Fortbildungsorte:*

Im Jahr 2019 hat die Stiftung im Rahmen der Initiative Ich kann kochen! 575 eintägige Fortbildungen organisiert und durchgeführt. Daran haben über 6.100 pädagogische Fach- und Lehrkräfte teilgenommen. Es gab Fortbildungen in 180 Städten und Ortschaften in ganz Deutschland.

2019 ist außerdem eine neu entwickelte Ich kann kochen!-Aufbaufortbildung mit 38 Fortbildungsterminen in insgesamt 16 Orten pilotiert worden. Diese Pilotfortbildungen fanden in Berlin, Bochum, Bremen, Chemnitz, Dresden, Duisburg, Düsseldorf, Hamburg, Hannover, Köln, Leipzig, Mannheim, Nürnberg, Oberhausen, Stuttgart und Wiesbaden mit insgesamt 399 GenussbotschafterInnen statt.

Das bundesweite Netzwerk wurde 2019 auf 180 Fortbildungsstätten erweitert.

#### *Bildungsmaterialien und Webinare:*

2019 wurden der pädagogische Ansatz von Ich kann kochen! weiterentwickelt. Im Zuge dessen wurde auch die Darstellung des Bildungsprogramms mit seinen unterschiedlichen Bereichen überarbeitet und aktualisiert.



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

Daneben wurden Sinnesübungen als neues Materialpaket für Kitas und Grundschulen sowie eine überarbeitete Version des Einsteigerkurses und Rezepte-Klassiker im neuen Design veröffentlicht. Diese Materialien stehen den GenussbotschafterInnen im Online-Portal zur Verfügung.

Im Herbst 2019 wurden zwei Live-Webinare für GenussbotschafterInnen angeboten. Sarah Wiener erklärte darin alles Wissenswerte auf dem Weg „vom Korn zum Brot“. In mehreren Schritten führte das Webinar vom ursprünglichen Korn zu einem selbstgemachten Brot. Dafür gibt es auch Techniken und Tipps für das gemeinsame Brotbacken mit Kindern an die Hand.

*Einbindung der TrainerInnen:*

Die Zahl der externen TrainerInnen, die Ich kann kochen!-Fortbildungen bundesweit durchführen, hat sich noch einmal vergrößert. Der TrainerInnen-Pool umfasst inzwischen 17 TrainerInnen.

*Kooperationen und Netzwerke:*

Eine wertvolle Kooperation entstand gemeinsam mit der BARMER und dem Deutschen Allergie- und Asthmabund e.V. (DAAB), um die GenussbotschafterInnen bei Fragen rund um das Thema Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten beim pädagogischen Kochen in der Kita und Grundschule in Zukunft noch besser unterstützen zu können. Hierzu wurden 2019 erste Materialien entwickelt.

Seit dem Auftakt von Ich kann kochen! wurde eine gute Zusammenarbeit mit der Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung in Sachsen aufgebaut. Darüber hinaus ist Ich kann kochen! als pädagogische Begleitmaßnahme im EU-Schulobstprogramm anerkannt. Ich kann kochen! hat sich damit als wichtiger Bestandteil der Ernährungsbildungslandschaft in Sachsen etabliert.

Wie praktische Ernährungsbildung im pädagogischen Alltag ganzheitlich integriert werden kann, zeigt die Kooperation zwischen Ich kann kochen! und dem Kita-Träger Fröbel. Gemeinsam wurde eine LAB-Woche organisiert – eine Fortbildungs- und Entwicklungswoche für Fröbel-Mitarbeitende unter dem Motto „Mahlzeiten und Ernährung in der Kita – Bildungsmomente gemeinsam gestalten“. Im Mai 2019 trafen sich Kitaleitungen, Köche und Köchinnen, Hauswirtschaftskräfte, ErzieherInnen und ÖkotrophologInnen in Berlin. Sie entwickelten Ideen, wie zukünftig Ernährungsbildung in den Einrichtungen von Fröbel umgesetzt und Mahlzeiten pädagogisch gestaltet werden können. Insgesamt kamen 22 ExpertInnen zusammen, um zu schnippeln, zu rühren und zu diskutieren.

*Kommunikationsmaßnahmen und Ich kann kochen!-Botschafterin:*

Um das gemeinsame Engagement aller Beteiligten in Sachsen zu würdigen, wurde am 6. Dezember 2019 die damalige Sächsische Ministerin für Soziales und Verbraucherschutz, Babara Klepsch, aktuell Sächsische Staatsministerin für Kultur und Tourismus, offiziell zur zweiten Ich kann kochen!-Botschafterin ernannt. Zum Auftakt besuchten die Ministerin, Sarah Wiener und BARMER-Landesgeschäftsführer Dr. Fabian Magerl den Hort der 8. Grundschule in Dresden.

Weitere Pressetermine fanden in Bad Kösen (Sachsen-Anhalt) und in Berlin-Kreuzberg statt. In Bad Kösen besuchten Sarah Wiener und BARMER-Landesgeschäftsführer in Sachsen-Anhalt Axel Wiedemann die Integrativen Kindertagesstätte „Sonnenschein“, in der regelmäßig mit den vier- bis sechs-

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

jährigen Kindern gekocht wird. In Berlin besuchten Sarah Wiener und die BARMER-Landesgeschäftsführerin Berlin/Brandenburg Gabriela Leyh die Koch-AG von Genussbotschafter Frank Stötzner an der Rheinhardswald-Grundschule.

Im September haben 42.230 Kitas in ganz Deutschland einen Brief mit dem Hinweis zum Ich kann kochen!-Fortbildungsangebot erhalten. Der Briefversand an 15.170 Grundschulen und Horte ohne GenussbotschafterInnen erfolgte Mitte Oktober.

Im Rahmen des Fröbel-Labs wurden zwei Filme produziert, die auf dem YouTube-Kanal der Sarah Wiener Stiftung abrufbar sind. Die Ich kann kochen!-Website wurde im Januar 2018 komplett überarbeitet. Der Relaunch fand im Januar 2019 statt.

Daneben berichtete die Stiftung durch beständige Medienarbeit in der Fach- und Publikumspresse sowie in den Social-Media-Kanälen der Stiftung über die Initiative.

*Messe- und Kongressbesuche:*

Die Initiative präsentierte sich im Jahr 2019 auf mehreren Kongressen, Fachmessen und Tagungen:

- 19. bis 23.02. didacta Bildungsmesse, Köln
- 7.03. Kongress Kita- und Schulverpflegung, Vallendar
- 21.03. Kongress Kinder bewegen, Karlsruhe
- 3.04. Pakt für Prävention – Gesundheitsförderung an Hamburger Schulen, Hamburg
- 13.04. 6. Sächsischer ErzieherInnentag, Dresden
- 8.05. Fachtag Landesprogramm Gute Gesunde Schule, Berlin
- 11.05. Fachtag der Bundeselternvertretungen, Berlin
- 16.06. Tag des offenen Regierungsviertels, Dresden
- 19.06. Brandenburger Präventionskonferenz, Potsdam
- 22.06. Familientag Sachsen, Wurzen
- 25.06. Sommerfest der Thüringer Staatskanzlei, Berlin
- 3.07. Fachtag Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung, Köln
- 18.09. Fachtag Gesundheitsförderung in der Kita!, Hannover
- 22.09. 2. Bundeselternkongress, Köln
- 17.10. Jahresveranstaltung des Landesprogramms Gute Gesunde Schule M-V, Rostock
- 4.11. 4. Fachtagung Kita- und Schulverpflegung, Leipzig
- 6. bis 7.11. ConSozial, Nürnberg
- 29.11. AWO-Fachtag zur nachhaltigen Entwicklung, Schleswig-Holstein

*Evaluation:*

Im Dezember 2019 wurden zwei Zwischenberichte der universitären Begleitevaluationen vorgelegt. Sie bescheinigen der Initiative u.a. eine gute Basis an Vorwissen der teilnehmenden GenussbotschafterInnen, eine hohe didaktische Qualität der Fortbildung sowie eine gesteigerte Umsetzung von Kochangeboten in den Kitas und Schulen im Anschluss an den Besuch einer Fortbildung. Eine umfassende Darstellung der erhobenen Reichweite, Qualität und Wirkungen erfolgt mit dem Endbericht im Jahr 2020.

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

*Weiterentwicklung und Innovationen:*

Als neues Bildungsangebot wurde über das gesamte Jahr hinweg gemeinsam mit den TrainerInnen eine Ich kann kochen!-Aufbaufortbildung entwickelt. Dazu gehören unter anderem die Konzeption eines Ich kann kochen!-Praxisplaners sowie die Entwicklung diverser neuer Materialien, u.a. Rezepte. 2019 wurden ein Pretest sowie eine deutschlandweite praktische Pilotphase der Aufbaufortbildung mit insgesamt 38 Terminen umgesetzt.

2019 startete ein fünfköpfiges Projektteam der Stiftung mit der Konzeptionierung eines neuen Bildungsangebotes für Eltern. Dieses soll Familien in einem gelingenden Essalltag unterstützen und Wissen zu Ernährungspädagogik und ausgewogener Ernährung vermitteln. Das Team arbeitet nutzerorientiert in der Design-Thinking-Methode und wird extern von der Agentur Dark Horse unterstützt. Erste Konzepte sollen Mitte 2020 vorliegen.

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

## VOM ACKER IN DEN MUND! – BAUERNHOFFAHRTEN FÜR KINDER

Die praktische Ernährungsbildung für Kinder am Lernort Bauernhof steht beim Projekt Vom Acker in den Mund! im Fokus. Die Projektlaufzeit umfasst den Zeitraum vom 1. April 2019 bis zum 31. März 2022. Das Angebot richtet sich im ersten Projektjahr zunächst an Grundschulklassen in ganz Deutschland, deren LehrerInnen GenussbotschafterInnen der Sarah Wiener Stiftung sind und in ihren Einrichtungen praktische Ernährungsbildung umsetzen. Ab 2020 können auch GenussbotschafterInnen aus Kindertageseinrichtungen mit ihren Kindergruppen an den Fahrten teilnehmen. Ziel ist es, in der Projektlaufzeit von April 2019 bis März 2022 bundesweit 300 Bauernhoffahrten für 7.500 Kita- und Grundschulkinder und ihre Fach- und Lehrkräfte durchzuführen. Auf 30 Biobauernhöfen in ganz Deutschland lernen die Kinder ganz praktisch und mit allen Sinnen, woher unsere Lebensmittel kommen, wie sie ökologisch nachhaltig angebaut und verarbeitet werden. Zudem bereiten die Kinder bei jeder Bauernhoffahrt gemeinsam mit den LandwirtInnen und PädagogInnen eine Mahlzeit aus hofeigenen Produkten zu.

## HINTERGRUND, WIRKUNGSZIELE UND FÖRDERPARTNER DES PROJEKTES

Das Wissen über unsere Lebensmittel und ihren Ursprungsort schwindet, auch durch die steigende Anzahl an Convenience-Produkten und Außer-Haus-Angeboten. Die Frage „Wo kommt denn dein Essen her?“ können heute nur noch wenige Kinder richtig beantworten. Kochfertigkeiten sind in Familien immer weniger ausgeprägt. Dadurch geht unweigerlich auch die Wertschätzung für Lebensmittel und für diejenigen, die unsere Lebensmittel produzieren, verloren. Kindern und Jugendlichen ist oft nicht mehr bewusst, dass ihre Art zu essen starke Auswirkungen auf die Natur und unseren Planeten hat – und damit ihre eigenen zukünftigen Lebensbedingungen direkt beeinflusst.

Mit dem Projekt Vom Acker in den Mund! möchte die Stiftung bundesweit Kindern im Alter von 3 bis 10 Jahren eine qualitätsgesicherte und kostenfreie Tagesexkursion zu einem Biobauernhof ermöglichen. Über das erlebnisorientierte Lernen auf dem Hof erwerben die Kinder nachhaltiges Wissen in den Bereichen ökologischer Landbau und Produktion und Verarbeitung ökologischer Erzeugnisse. Der Tag soll zudem zu einem zukunftsfähigen Verbraucherverhalten der Kinder beitragen.

Vom Acker in den Mund! wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Weitere Fördergeber sind die Beisheim Stiftung, die Landwirtschaftlichen Rentenbank, die Zukunftsstiftung Landwirtschaft und Lebensbaum.

## DER WEG ZUM ZIEL: DIE ANGEBOTE UND AKTIVITÄTEN IN 2019

### *Bauernhoffahrten:*

Das Projekt Vom Acker in den Mund! startete am 1. April 2019 in ein Pilotjahr. In einer ersten Projektphase wurden die Lernziele für Kinder, die Qualitätsstandards einschließlich Evaluationskonzept sowie die grundlegende Programmstruktur und verbindliche Programmbausteine für die Tagesprogramme der Bauernhoffahrten finalisiert. Es folgte die Ansprache und Auswahl geeigneter Partnerhöfe sowie die Koordination der Termine und des entsprechenden Online-Anmeldemanagements.

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

Zwischen September und November wurden 39 Bauernhoffahrten zu 19 Partnerhöfen in 13 Bundesländern durchgeführt. Insgesamt nahmen im Pilotjahr 900 Grundschul Kinder an einer Bauernhoffahrt teil.

*Bildungsmaterialien für GenussbotschafterInnen:*

Für die teilnehmenden PädagogInnen wurde ein interaktives Lernmodul entwickelt, das eine optimale Vor- und Nachbereitung der eintägigen Exkursion auf den Biobauernhof mit den Kindergruppen ermöglicht. Das Online-Lernmodul steht den pädagogischen Fach- und Lehrkräften auf der Projektseite der Stiftungswebsite zur freien Verfügung. Es enthält grundlegende Informationen zur ökologischen Landwirtschaft und zu der Durchführung von Bauernhoffahrten mit Kindergruppen.

*Fortbildungen, Online-Infoportal und Praxisleitfaden für LandwirtInnen:*

Die Stiftung führte im ersten Projektjahr insgesamt zwei zweitägige Präsenzfortbildungen für die Partnerhöfe durch. Ziel der Fortbildungen war es, die LandwirtInnen über die Qualitätsstandards und die Wirkungsziele der Bauernhoffahrten zu informieren, ihnen praxisdienliche Hinweise für die Umsetzung ihrer Tagesprogramme mitzugeben sowie einen Erfahrungsaustausch untereinander zu ermöglichen.

Als zusätzliches Angebot erstellte die Stiftung für die LandwirtInnen ein Online-Infoportal. Darüber können sie auf alle wichtigen Dokumente zur selbständigen Gestaltung einer Bauernhoffahrt zugreifen. Zudem sind hier Informationen zu Themen wie z.B. Hygienemaßnahmen hinterlegt.

Zur weiteren Unterstützung der selbständigen Gestaltung der Bauernhoffahrten stellte die Stiftung für die LandwirtInnen einen Praxisleitfaden bereit. Die Print-Broschüre enthält praktische Tipps zur Gestaltung einer Bauernhoffahrt (u.a. Tagesstruktur und Ablaufpläne, Ideen für Hof- und Kochaktion) für Kinder unterschiedlichen Alters und theoretische Hinweise zur praktischen Ernährungsbildung auf dem Bauernhof.

*Evaluation:*

Im ersten Projektjahr wurden bereits systematisch Qualitätssicherungsprozesse durchgeführt: Jede Bauernhoffahrt wurde durch einen standardisierten, digitalen Fragenkatalog für LandwirtInnen und PädagogInnen sowie einen analogen Fragebogen für Kinder evaluiert. Das Feedback aller Beteiligten wurde zudem regelmäßig über den direkten Austausch eingeholt. Zudem hospitierte die Stiftung bei der Umsetzung der Bauernhoffahrten vor Ort, um die pädagogische Arbeit mit den Kindern auf den Höfen zu begleiten und weiter zu stärken. Die Präsenzfortbildung wurde von den teilnehmenden LandwirtInnen evaluiert; ebenso wurden die pädagogischen Fach- und Lehrkräfte zum Online-Lernmodul befragt.

Anhand der Umfrageergebnisse und des persönlichen Feedbacks wird die Qualität der Bauernhoffahrten stetig weiterentwickelt.

*Kommunikation:*

Vom Acker in den Mund! wurde im September 2019 als IN FORM-Projekt der Bundesregierung ausgezeichnet. IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung ist ein

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

Nationaler Aktionsplan der Bundesregierung zur Verbesserung des Ernährungs- und Bewegungsverhaltens in Deutschland.

Außerdem begleitete in 2019 ein Fernsehteam von RTL Hessen eine Bauernhoffahrt in Nidderau. Der Beitrag erschien am 27. November.

*Messe- und Kongressbesuche:*

Vom Acker in den Mund! war mit einem eigenen Infostand am 3. und 4. Juli 2019 bei den Öko-Feldtagen auf der Hessische Staatsdomäne Frankenhausen vertreten.

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

## **ENTDECKE DEN BIOBAUERNHOF – PILOTPROJEKT**

„Entdecke den Biobauernhof“ ist ein zweijähriges Pilotprojekt im Zeitraum von Januar 2018 bis Dezember 2019, in dem wir bundesweit Bauernhoffahrten für Kinder von sechs bis 13 Jahren angeboten haben. Im ersten Pilotjahr 2018 wurden in den Sommermonaten in zehn deutschen Städten im Rahmen der städtischen Ferienprogramme Bauernhoffahrten für Kindergruppen durchgeführt. Einen Tag lang erlebten Kinder 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. Im zweiten Pilotjahr 2019 konnten Eltern bundesweit in 157 dm-Filialen ihre Kinder in den Sommerferien zu eintägigen Exkursionen auf Naturlandhöfe in ihrer Region anmelden.

## **HINTERGRUND, WIRKUNGSZIELE UND FÖRDERPARTNER DES PROJEKTES**

Die Motivation für das gemeinsame Pilotprojekt ist das schwindende Wissen um die Herkunft und Verarbeitung unserer Lebensmittel sowie die Stärkung der ökologischen Landwirtschaft.

Durch den Hofbesuch sollen die teilnehmenden Kinder ungeachtet ihrer sozialen Herkunft dafür sensibilisiert werden, sich intensiver mit den Produkten zu beschäftigen, die täglich in ihren Mund wandern. Sie erfahren, wie vielseitig Obst, Gemüse und Getreide sind und sollen etwas besser verstehen, dass ein bewusstes Essverhalten ganz im Sinne von Mensch und Natur ist. Zudem sollen sie dadurch regionale Lebensmittel, deren Herkunft und Erzeugung wertschätzen. Sie lernen, dass „Bio“ mehr ist als ein Stempel auf einer Verpackung – nämlich eine Einstellung, vom Anbau bis hin zum Verzehr. So sollen sie befähigt werden, beim Einkauf vermehrt regionale und saisonale Produktentscheidungen zu treffen.

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

## **DER WEG ZUM ZIEL: DIE ANGEBOTE UND AKTIVITÄTEN IN 2019**

### *Bauernhoffahrten:*

„Entdecke den Biobauernhof“ lud 2019 in 22 Bauernhoffahrten 445 Kinder im Alter von sechs bis 13 Jahren in den Sommerferien auf ausgewählte Naturlandhöfe in zehn Städten ein. Hier haben die Kinder hautnah erfahren, 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.

### *Weitere Entwicklung des Projektes:*

Das Projekt lief nach zwei erfolgreichen Jahren 2019 aus. Insgesamt entdeckten während der gesamten Projektlaufzeit 1.125 Kinder einen Biobauernhof.

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

### **KINDERKOCHKURSE AUF DER FAMILIENFARM LÜBARS – KOOPERATION IM MÄRKISCHEN VIERTEL**

Seit 2013 kocht die Sarah Wiener Stiftung regelmäßig mit Berliner Kita-Kindern aus dem Märkischen Viertel auf der Familienfarm Lübars im Norden der Hauptstadt. Die Ernährungsbildung findet nicht nur in der Küche statt. Die Kita-Gruppen besuchen das farneigene Nutztiergehege und ernten im Gemüse- und Kräutergarten die Kochzutaten mit den eigenen Händen.

### **HINTERGRUND, WIRKUNGSZIELE UND FÖRDERPARTNER DES PROJEKTES**

Viele der Kinder im Märkischen Viertel wachsen in sozial benachteiligten Familien auf, in denen das Thema ausgewogene Ernährung weniger präsent ist. Die teilnehmenden Kitas liegen alle in einem Stadtteil mit besonderem Entwicklungsbedarf und die Sarah Wiener Stiftung unterstützt gemeinsam mit ihren Kooperationspartnern diese Kitas bei der Umsetzung praktischer Ernährungsbildung.

In den Kochstunden lernen die Kinder die Produktionsorte und Prozesse von regionalen und saisonalen Lebensmitteln kennen. Sie lernen, wie man aus frischen unverarbeiteten Zutaten schmackhafte Gerichte zubereiten kann.

Der Kinderkochkurs auf der Familienfarm Lübars wird mithilfe der finanziellen Unterstützung der GESOBAU Stiftung und dem lokalen Bildungsverbund im Märkischen Viertel realisiert. Die GESOBAU Stiftung und die Sarah Wiener Stiftung verbindet bereits eine mehrjährige Partnerschaft.

### **DER WEG ZUM ZIEL: DIE ANGEBOTE UND AKTIVITÄTEN IN 2019**

#### *Kinderkochkurse:*

Auf dem Kinderbauernhof Alte Fasanerie in Lübars fanden 2019 zwei Kinderkochkurse statt: Die Kinder der Kita Wirbelwind kamen zu einem neunwöchigen Kurs auf den Kinderbauernhof, die zweite Gruppe aus der Kita Regenbogen besuchten die Alte Fasanerie sechs Mal. Dort ernteten sie Obst- und Gemüsesorten frisch aus den Beeten und trafen auf Ziegen, Enten und Schweine. Einmal pro Woche lernten die Kinder so, wie sie sich abwechslungsreich und frisch ernähren können.



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

## **ERNÄHRUNGSBILDUNG IN BERLINER KIEZEN – KINDERKOCKKURSE IN DER KITA UND IM BOXCLUB**

Das Projekt „Ernährungsprojekt in Berliner Kiezen“ vermittelt praxisnah in Berliner Kitas und im Isigym Boxsport Berlin e.V., wie frische Mahlzeiten zubereitet werden und dass es beim gemeinsamen Essen besser schmeckt. In sechswöchigen Kochkursen riechen, schmecken, fühlen und schnip-peln Kita-Kinder selbst ihr Essen und erleben so ganz praktisch, woher Lebensmittel kommen und wie aus ihnen eine frische und leckere Mahlzeit wird.

### **HINTERGRUND, WIRKUNGSZIELE UND FÖRDERPARTNER DES PROJEKTES**

Das Thema Bewegung steht in engem Zusammenhang mit dem Thema Ernährung. Beide Elemente sind wichtige Bestandteile einer gesunden Lebensweise. In Kitas und auch in Sportvereinen wird das Thema Ernährung zunehmend bedeutender. Oft fehlt jedoch bei pädagogischen Fachkräften, Be-treuerInnen und bei Kindern das Wissen über eine gesunde Ernährung bzw. über die Art und Weise, wie man Kindern das Thema Ernährung näherbringt.

Ziel des Projektes ist es, Kinder in Berliner Kitas und im Isigym Boxverein bei der Entwicklung grund-legendender Kochkompetenzen Kinder zu unterstützen und das Bewusstsein für eine ausgewogene Er-nährung zu stärken.

Der Kinderkochkurse in Kitas und das Pilotprojekt im Boxclub konnten mithilfe der finanziellen Un-terstützung der Stiftung Berliner Leben der Gewobag realisiert werden. Die bereits von 2014-2016 geförderten Kochkurse wurden in diesem Jahr wieder aufgenommen.

### **DER WEG ZUM ZIEL: DIE ANGEBOTE UND AKTIVITÄTEN IN 2019**

#### *Kinderkochkurse:*

2019 wurden insgesamt 18 Kinderkochkurse in vier Berliner Kindertageseinrichtungen in den Berli-ner Bezirken Kreuzberg, Mitte, Lichtenberg und Schöneberg durchgeführt. An den Kochkursen haben insgesamt 80 Kita-Kinder teilgenommen.

#### *Ernährungsworkshop im Boxclub:*

Zusätzlich wurde in einem Pilotprojekt ein interaktiver Koch- und Ernährungsworkshop für junge SportlerInnen konzipiert, der spezifische Fragen rund um eine vollwertige und ausgewogene Sport-lerernährung beantwortet und Jugendliche anspricht. An diesem Workshop im Sportverein Isigym haben 11 Kinder teilgenommen.

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

## **NACHHALTIG HANDELN IN SUPERMARKT UND KÜCHE – PILOTIERUNG EINES NEUEN BILDUNGSFORMATS**

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. Dazu wurde ein neues Fortbildungsangebot entwickelt.

### **HINTERGRUND, WIRKUNGSZIELE UND FÖRDERPARTNER DES PROJEKTES**

Wie und welche Lebensmittel kaufen wir ein? Wie kochen wir? Und: Wie beeinflusst unser Konsum- und Essverhalten unsere Umwelt? Über Fragen wie diese denken viele Menschen zu wenig nach. Dabei sind die ökologischen Auswirkungen unserer Ernährungsgewohnheiten verheerend. Gerade PädagogInnen sind hier als MultiplikatorInnen gegenüber Kindern und Jugendlichen in einer besonderen Rolle, um bei ihnen als zukünftigen KonsumentInnen ein stärkeres Bewusstsein für die persönliche (Mit-)Verantwortung zu fördern. Durch das Projekt sollen PädagogInnen in Deutschland befähigt werden, die Themen nachhaltiges Konsumieren, Kochen und Essen in den Alltag von Kitas und Schulen zu tragen.

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“.

### **DER WEG ZUM ZIEL: DIE ANGEBOTE UND AKTIVITÄTEN DES PROJEKTS IN 2019**

Im Rahmen des Projektes wurden im Jahr 2018 eine eintägige Fortbildung sowie vier Online-Lernmodule für pädagogische Fach- und Lehrkräfte zu nachhaltigem Konsum und Küchenpraxis entwickelt und pilotiert.

Die Förderung des Bildungsangebots lief 2019 aus. Die Lernmodule stehen auf der Internetseite der Stiftung weiterhin kostenlos zur Verfügung.

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

### **GLOBALES LERNEN GANZ PRAKTISCH – EINKAUFEN, KOCHEN UND ESSEN MIT KINDERN**

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.

Die Online-Lernmaterialien nehmen die globalen Aspekte der Ernährung in den Blick und ergänzen damit das etablierte Fortbildungsangebot der Initiative Ich kann kochen! sowie das neue Fortbildungskonzept „Nachhaltiges Handeln in Supermarkt und Küche“ um entwicklungspolitische Bildungsinhalte.

### **HINTERGRUND, DIE ZIELE UND FÖRDERPARTNER**

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.

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

### **DER WEG ZUM ZIEL: DIE ANGEBOTE UND AKTIVITÄTEN IN 2019**

#### *Lernmaterialien*

2019 wurden die drei zuvor konzipierten interaktiven Lernmodule, ein Lernvideo und ein Quiz veröffentlicht. Die Materialien geben pädagogischen Fach- und Lehrkräften erste Impulse, wie sie in Kita oder Grundschule einen Einstieg in das Thema Globales Lernen finden und dieses gemeinsam mit den Kindern umsetzen können. Die Lernmaterialien stehen auf der Internetseite der Stiftung kostenlos zur Verfügung.

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

### 3 Finanzen

#### STIFTUNGSKAPITAL

Das Stiftungskapital beträgt 253.500,00 Euro und konnte sowohl nominal wie auch real erhalten werden. Der Jahresabschluss 2019 weist nach Buchwert ein Finanzanlagevermögen von 453.734,23 Euro aus (Vorjahr: 383.332,94 Euro). Die Anlage des Stiftungskapitals erfolgt nach Anlagerichtlinien, die Langfristigkeit, Sicherheit und Nachhaltigkeit des Investments festlegen. Die Bilanzsumme (Anlagevermögen und Umlaufvermögen) betrug zum 31.12.2019 787.531,66 Euro (Vorjahr: 1.178.934,63 Euro).

#### ERTRÄGE

Die Stiftung konnte im Jahr 2019 Umsatzerlöse in Höhe von 2.789.204,52 Euro verzeichnen (Vorjahr: 2.703.323,36 Euro). Davon entfielen 2.389.799,57 Euro auf Erlöse des Zweckbetriebs. Es wurden 18.852,63 Euro an Spendengeldern eingenommen (Vorjahr: 9.879,70 Euro). Erträge aus Wertpapieren des Finanzanlagevermögens betragen 6.610,16 Euro (Vorjahr: 5.468,29 Euro). Die Sonstigen betrieblichen Erträge belaufen sich insgesamt auf 214.794,59 Euro (Vorjahr: 73.910 Euro).

Die Stiftung erhielt 2019 folgende Zuwendungen aus EU-, Bundes- oder Landesmitteln:

- Die Bauernhoffahrten vom Acker in den Mund! werden durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) gefördert.
- 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 2019 von folgenden juristischen Personen jährliche Zahlungen, die mehr als 10 Prozent des Gesamtbudgets ausmachen: BARMER.

#### AUFWENDUNGEN

Die Gesamtaufwendungen in 2019 betragen insgesamt 3.320.445,32 Euro (Vorjahr: 3.005.802,84 Euro) davon 856.910,96 Euro Materialaufwand, 1.539.414,87 Euro Personalaufwand, 43.055,91 Euro Abschreibungen und 881.063,58 Euro sonstige betrieblichen Ausgaben. Für das Jahr 2019 ergibt sich ein Jahresfehlbetrag von 351.941,51 Euro (Vorjahr: Fehlbetrag von 238.668,57 Euro). Die Rücklagen betragen zum Jahresende 347.363,75 Euro (Vorjahr: 673.507,43 Euro). Der Jahresfehlbetrag ergibt sich aus dem Ich kann kochen!-Projekt und wird planmäßig aus den dafür gebildeten Rücklagen der Vorjahre finanziert.

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

#### 4 Ausblick auf 2020

Für das Jahr 2020 werden für die Sarah Wiener Stiftung folgende Aufgabenschwerpunkte gesetzt:

- Weiterentwicklung Leitbild der Sarah Wiener Stiftung und Stärkung der Wirkungsorientierung
- Weiterentwicklung interner Strukturen und Prozesse
- Stärkung der Sichtbarkeit und Positionierung der Stiftung
- Sicherstellung und Diversifizierung der Stiftungsfinanzierung
- Start der Ich kann kochen!-Aufbaufortbildung
- Schlussbericht der wissenschaftlichen Evaluation und Veröffentlichung der Ergebnisse
- Veranstaltung und Publikation zu 5 Jahre Ich kann kochen!
- Weiterentwicklung von Angeboten für Elternarbeit & -einbindung
- Ausbau Online-Portal
- Fortführung des Bauernhoffahrten-Projektes „Vom Acker in den Mund!“ gemeinsam mit Bundesprogramm ökologischer Landbau und weiteren Ko-Finanzierern

Für den Vorstand der Sarah Wiener Stiftung:



**Anja Schermer**  
Geschäftsführende Vorständin



**Jochen Beutgen**  
Stellv. Vorsitzender