

## Jahresbericht 2015

### 1 Die Stiftung

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“ ist seit 2007 die Mission der Sarah Wiener Stiftung. Gründerin und Köchin Sarah Wiener möchte, dass Kinder zu ausgewogenen Essern, kreativen Köchen und selbstbestimmten Konsumenten heranwachsen.

Die Bildungsprogramme der Stiftung vermitteln Kindern, wo natürliche Lebensmittel herkommen, wie vielseitig sie sind und was sich daraus alles zubereiten lässt.

Die Stiftung engagiert sich nachhaltig, praxisnah und alltagstauglich: Sie bildet pädagogische Fach- und Lehrkräfte in Ernährungsbildung fort, unterstützt Kinderkochkurse an Kitas- und Schulen, initiiert Fahrten zu Bauernhöfen, schaltet sich in öffentliche Debatten zum Thema Ernährung ein, verbreitet Ernährungswissen über Vorträge und Workshops und publiziert.

Seit ihrer Gründung im Jahr 2007 hat die Sarah Wiener Stiftung mehr als 200 Fortbildungen durchgeführt. An den bundesweiten Fortbildungen der Stiftung haben bereits fast 3.000 PädagogInnen teilgenommen. Auf diese Weise sind mehr als 20.000 Kinder in Deutschland mit Koch- und Ernährungskursen erreicht worden. An mehr als 600 Bauernhoffahrten, die von der Sarah Wiener Stiftung bislang initiiert worden sind, haben circa 12.000 Kinder teilgenommen.

### 2 Projekte und Förderer

#### *a. Ich kann kochen! – Praktische Ernährungsbildung in Kooperation mit der Krankenkasse BARMER GEK*

Das zentrale Projekt des Jahres 2015 war das Ausarbeiten einer Kooperation für ein Projekt in praktischer Ernährungsbildung für Kinder mit der gesetzlichen Krankenkasse BARMER GEK. Im Mai 2015 haben erste Gespräche über eine solche Projektkooperation zwischen den beiden Akteuren stattgefunden. Sie zogen sich durch den gesamten Sommer 2015 und im Oktober 2015 konnte die Unterzeichnung eines Kooperationsvertrages öffentlich bekannt gegeben werden. Der Projektstart wurde für 2016 angekündigt.

Die Kooperationspartner Sarah Wiener Stiftung und BARMER GEK präsentierten die Initiative „Ich kann kochen!“ am 15. Oktober 2015 auf einer gemeinsamen Pressekonferenz in Berlin. Ich kann kochen! ist Deutschlands größte bundesweite Initiative zur praktischen Ernährungsbildung von Kindern im Kita- und Grundschulalter. Die Initiative befähigt Pädagogen, mit den Kindern in ihren Einrichtungen zu kochen.

Ich kann kochen! möchte, dass Kinder durch aktives Kochen zu informierten und genussvollen Essern heranwachsen und dadurch lernen, sich selbstbestimmt und vielseitig zu ernähren. Das Stärken des Bewusstseins für Ernährung fördert ihre Gesundheit – kurz- und langfristig. Ich kann kochen! soll nachhaltige Ernährungsgewohnheiten im Kita-, Schul- und Familienalltag verankern.

Um möglichst viele Kinder zu erreichen, qualifiziert Ich kann kochen! Erzieher, Lehrer und Sozialpädagogen kostenfrei dafür, in ihren Einrichtungen Koch- und Ernährungskurse wie Koch-AGs und Projektwochen anzubieten. In eintägigen Fortbildungen werden die Pädagogen befähigt, Kinder von klein auf für das Kochen mit frischen Lebensmitteln zu begeistern und ihr Wissen über ausgewogene Ernährung zu fördern. Begleitende Bildungsmaterialien stützen die Arbeit der Pädagogen. Auch diese sind kostenfrei.

Auf die Bekanntgabe der Kooperation im Oktober folgte noch in 2015 ein weiteres großes Event: Am 7. Dezember 2015 wurde im Rahmen der Ich kann kochen!-Initiative ein Vernetzungsfrühstück mit Köchin und Stiftungsgründerin Sarah Wiener und Prof. Christoph Straub, dem BARMER GEK-Vorstandsvorsitzenden, durchgeführt. Dazu wurden Akteure aus dem Umfeld Ernährungsbildung an Kitas und Schulen nach Berlin eingeladen. Viele interessierte Teilnehmer, darunter Vertreter der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, des Verbands der Diätassistenten, der Plattform Ernährung und Bewegung, des VDOEs und der Senatsverwaltung für Justiz, sind der Einladung gefolgt. Es gab in der Runde ein klares Einverständnis darüber, sich im Bereich Ernährungsbildung für Kinder stärker zu vernetzen und die Möglichkeiten der Initiative Ich kann kochen! für gemeinsame Ziele zu nutzen.

Die Kooperation mit der Krankenkasse BARMER GEK stärkt das langjährige Ansinnen der Sarah Wiener Stiftung, sich dafür zu engagieren, dass Kinder gesund aufwachsen und sich vernünftig ernähren. Denn: Zahlreiche Studien belegen, dass sich immer weniger Kinder mit Lebensmitteln und ausgewogener Ernährung auskennen. In immer weniger Familien wird frisch gekocht. Wichtige Alltagskompetenzen gehen damit verloren. Gleichzeitig nehmen Krankheiten wie Übergewicht bei Kindern zu – eine unausgewogene Ernährung spielt dabei oft eine Rolle. Dieser Entwicklung möchte Ich kann kochen! entgegenwirken.

Die Initiative will in den kommenden Jahren 50.000 Pädagogen in Ernährungsbildung fortbilden und auf diese Weise mehr als eine Million Kinder erreichen. Es ist geplant, jeden Monat bundesweit circa 50 Ich kann kochen!-Fortbildungen anzubieten.

Die Ausarbeitung und Abwicklung der Kooperation mit der BARMER GEK war im Jahr 2015 der Fokus der Arbeit. Neben zahlreichen Kooperationsgesprächen und den beiden oben genannten Veranstaltungen wurde die Konzeption der Projektzusammenarbeit erarbeitet. Einige Punkte hierbei waren: Ausbau der Infrastruktur für ein bundesweit agierendes Trainerteam an unterschiedlichen Fortbildungsstandorten, das Skizzieren von projektbezogenen Events, erste Überlegungen zu Projektwebseite, Materialien und Öffentlichkeitsarbeit. Neben diesen Gedanken zur inhaltlichen Arbeit wurden erste Schritte zum Ausbau der personellen Ressourcen der Sarah Wiener Stiftung angestoßen.

#### ***b. Fortbildungen für Pädagogen – zentrales Element der Arbeit der Sarah Wiener Stiftung***

Auch im Jahr 2015 hat die Sarah Wiener Stiftung kostenfrei Erzieher, Lehrer und Sozialpädagogen fortgebildet, um sie dazu zu befähigen, mit Kindern in ihren Einrichtung zu kochen. Es gab insgesamt sechs Fortbildungsveranstaltung in Thüringen, Berlin, Niedersachsen, NRW und Österreich. 115 Pädagogen wurden in den Weiterbildungen zu Genussbotschaftern ausgebildet. Das in den Fortbildungen vermittelte Ernährungswissen ist somit weit über 1.000 Kindern zu Gute gekommen.

Die oben beschriebene neue Initiative Ich kann kochen! baut auf den Pädagogen-Fortbildungen und Kinder-Kochkursen der Sarah Wiener Stiftung auf und wird die Reichweite der Programme der Stiftung deutlich steigern.

Gefördert wurden die Fortbildungen durch den Regionalverbund der Erfurter Genossenschaften GbR, den Förderverein Justus von Liebig Schule in Vechta und Eigenmittel der Sarah Wiener Stiftung.

#### *c. Veranstaltungsreihe „Sarahs Jause-Pause“ – Aktion für Kinder, Eltern und Lehrer*

Im September 2015 wurde an der Gemeinschaftsschule Fröndenberg eine Jause-Pause-Aktion durchgeführt. Im Oktober 2015 folgte eine weitere Veranstaltung an der Staatlichen Grundschule Saaletal in Jena.

Die Jause-Pause ist ein Veranstaltungsangebot für die Partnereinrichtungen der Sarah Wiener Stiftung. Interessierte Eltern und Kollegen der „kochenden“ Pädagogen haben hier die Möglichkeit, sich wertvolle Informationen und eine Portion Inspiration für das Kochen mit Kindern abzuholen. In einem Vortrag für Eltern und Einrichtungspersonal stellt die Sarah Wiener Stiftung ihre Arbeit vor und klärt über die Notwendigkeit von Ernährungsbildung auf. Mit den anwesenden Kindern nehmen die Stiftungsmitarbeiter spielerisch die Ernährungspyramide und den Saisonkalender unter die Lupe.

Unter Anleitung der Sarah Wiener Stiftung werden schließlich alle Zuhörer aktiv. Es werden Buffettsche vorbereitet, die jeweils eine gesunde Jause abbilden. In Kleingruppen leiten die Erwachsenen die Kinder bei der Umsetzung von Rezepten an. Dabei wird gemeinsam geschnippelt, gerührt und angerichtet. Ist alles bereit, dürfen Kinder und Erwachsene das große Jausen-Bufferet eröffnen.

Zum Hintergrund: In Sarah Wieners Heimat Österreich nennt man eine Brotmahlzeit oder einen Snack Jause. Dass die Jause nicht nur gut klingt, sondern auch gut schmeckt, und auch noch gesund und nachhaltig ist, möchten die Sarah Wiener Stiftung Kindern, Eltern, Lehrern und Erziehern zeigen. Denn: Im Zentrum der Ernährungsbildung von Kindern steht meist das Pausenbrot. Anhand der Jause können wir den Kindern vermitteln, wie eine gesunde und nachhaltige Ernährung aussehen kann. Von der Aktion sollen nicht nur Kinder, sondern auch Erzieher, Lehrer und Eltern profitieren.

Gefördert wurden „Sarahs Jause-Pause“-Aktionen durch eine Spendenaktion von privileg über das Online-Spendenportal [www.betterplace.org](http://www.betterplace.org).

#### *d. Kinderkochkurs in der Familienfarm Lübars – Kooperation mit der Gesobau AG*

Seit 2013 kocht das Team der Sarah Wiener Stiftung zweimal jährlich mit zwei Kita-Gruppen aus dem Märkischen Viertel in der Familienfarm Lübars im Norden Berlins. In den zehnwöchigen Kochkursen lernen die Kinder aus frischen, regionalen Zutaten einfache und leckere Gerichte zuzubereiten. Die Ernährungsbildung findet nicht nur in der Küche statt. Es werden regelmäßig die farmeigenen Nutztiergehege besucht und im Gemüse- und Kräutergarten die Zutaten fürs Kochen geerntet. Nebenbei erprobt das Team der Stiftung gemeinsam mit den Kindern neue Rezepte und Methoden für die stiftungseigenen Bildungsmaterialien.

Das Projekt wird mit finanzieller Unterstützung der Wohnungsgesellschaft Gesobau AG ermöglicht.

#### *e. Lebensmittelspende für Kochkurse – Kooperation mit Stiftung Berliner Leben*

Mit der Stiftung Berliner Leben verbindet die Sarah Wiener Stiftung eine langjährige Zusammenarbeit. In 2015 unterstützte die Stiftung Berliner Leben vier Partnerschulen der Sarah Wiener Stiftung mit Lebensmitteln für Kochkurse. Die beteiligten Schulen waren: Reinhardswald-Grundschule in Berlin-

Kreuzberg, Liebmann-Grundschule in Berlin-Kreuzberg, Spreewald-Grundschule in Berlin-Tiergarten und die Rixdorfer Grundschule in Berlin-Neukölln.

#### *f. Pimp your Schulbrot – Aktion für Berliner Grundschüler*

Bereits im Jahr 2013 hatte die Sarah Wiener Stiftung gemeinsam mit der Helmholtz-Gemeinschaft und dem World Health Summit Berliner Grundschüler dazu aufgerufen, kreative Schulbrote zuzubereiten, um so die Bedeutung einer vernünftig gefüllten Brotbox hervorzuheben.

Einen Vormittag lang konnten ausgewählte Klassen aus hochwertigen Zutaten ihre eigenen Schulbrote kreieren. Unterstützt wurden die Kinder dabei von Sarah Wiener persönlich sowie von Ernährungswissenschaftlern der Helmholtz-Gemeinschaft und der Charité. Sie erklärten beim Stulle Schmieren und anhand kleiner Experimente, welche Pausenverpflegung besonders gesund ist und warum eine gesunde Ernährung auch und gerade in der Schule so wichtig ist. Dazu wurden beispielsweise Würfelzucker-Pyramiden gestapelt oder Kohlenhydrate gespalten.

Im Jahr 2015 konnte diese Aktion an einer Berliner Grundschule fortgesetzt werden: der Hunsrück Grundschule in Berlin-Kreuzberg.

Die Sarah Wiener Stiftung finanziert die „Pimp your Schulbrot“-Aktion aus Eigenmitteln.

#### *g. Ernährung trifft Kunst: Projekt „Ma(h)lzeit“ – Kooperation mit der Schelchen-Stiftung*

In diesem Projekt erprobt die Sarah Wiener Stiftung Kunst und Kunstvermittlung als Teil des stiftungseigenen Ernährungsbildungsprogramms. Kinder sehen, malen und essen Lebensmittel und erleben diese damit ganzheitlich.

Im Jahr 2013 wurde das Projekt bereits mit zwei Berliner Partnerschulen durchgeführt. In 2014 startete das Projekt in zwei Hamburger Partnerschulen mit einer Schulung der GenussbotschafterInnen der Sarah Wiener Stiftung (Pädagogen).

2015 folgte ein weiterer Schritt innerhalb dieses Projektes: Die Kochkurs-Kinder der Elbinselschule aus Hamburg-Wilhelmsburg und der Schule Vizelinstraße aus Hamburg-Lokstedt haben Gelegenheit erhalten, die Hamburger Kunsthalle zu besuchen, um sich mit dem Thema Essen in der Kunstgeschichte zu befassen. Anschließend hat die Hamburger Malerin Carolin Beyer mit den Kindern eigene Stillleben rund um das Thema Brot angefertigt.

Die Schelchen Stiftung finanziert seit 2013 die Umsetzung.

#### *h. Landwirtschaft zum Anfassen - das Bauernhoffahrten-Programm der Sarah Wiener Stiftung*

Bereits seit 2009 – und so auch im Jahr 2015 – betreibt die Sarah Wiener Stiftung das „Hoffahrten-Programm“. Bei diesem bundesweiten Programm geht es der Stiftung um ein erfahrungs- und handlungsorientiertes Lernen in direkter Begegnung vor Ort mit der Landwirtschaft.

Das Hoffahrten-Programm nimmt Kinder mit auf Entdeckungsreise zu dem Ort, wo Lebensmittel ihren Ursprung haben. Pädagogen von Kitas und Schulen können mit den Kindern ihrer Einrichtungen einen Tag am Lernort Bauernhof verbringen. Die Kinder werden bei den Ausflügen aktiv in das Hofleben eingebunden. Sie erfahren, wie Getreide angebaut wird, misten Ställe aus, füttern die Hoftiere und

kochen ein Mittagessen aus hofeigenen Erzeugnissen. Das Hoffahrten-Programm ist für die Teilnehmer kostenfrei. Es ist eine Ergänzung zu den Kinderkoch-Kursen der Sarah Wiener Stiftung. Die Teilnahme ist Pädagogen vorbehalten, die an einer der 650 Partnereinrichtungen der Sarah Wiener Stiftung tätig sind.

Mit der Kopplung der beiden Bildungsprogramme Kochen und Bauernhoffahrten, will die Sarah Wiener Stiftung das Wissen der Kinder rund um die Vielseitigkeit und Bedeutung von Lebensmitteln und ihres Anbaus nachhaltig verstärken.

Im Jahr 2015 konnte die Sarah Wiener Stiftung 89 Fahrten durchführen. Circa 2.300 Kinder konnten dadurch einen Bauernhof besuchen. Damit konnte die Anzahl der Hoffahrten gegenüber dem Vorjahr (2014: 38 Fahrten) mehr als verdoppelt werden. Im Jahr 2015 standen uns ca. 25 (Bio-)Partnerhöfe für das Projekt zur Seite.

Während wir in 2014 maßgeblich damit beschäftigt waren, neue Höfe (entsprechend der Förderrichtlinie) zu recherchieren, stand das Jahr 2015 im Zeichen des Ausbaus der neu etablierten Beziehungen zu den neuen Höfen und des stetigen Ausbaus der Hoffahrten-Anzahl. Die Projekt-Erfahrungen aus den vergangenen Jahren haben gezeigt, dass die Qualität der Hoffahrten in erster Linie von der Eignung der besuchten Bauernhöfe abhängt. Mit jedem neuen Hof geht die Stiftung eine intensive Partnerschaft ein und steht in regelmäßigem Austausch.

Zu den weiteren zu bewältigenden Aufgaben rund um das Hoffahrten Programm, das neben den Pädagogen-Fortbildungen ein zentrales Tätigkeitsfeld der Sarah Wiener Stiftung ist, gehörten im Jahr 2015 vor allem: Projektorganisation, Teilnehmerbetreuung, Pressearbeit.

Das Hoffahrten-Programm wird zu 50 Prozent durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert. Die Sarah Wiener Stiftung finanziert aus Eigenmitteln 50% der Projektkosten.

#### *i. Sarah Wiener Stiftung kürt Bioland-Hof Voigt bei Jena zum „Bio-Hof des Jahres 2015“*

Am 28. September 2015 hat die Sarah Wiener Stiftung zum vierten Mal den Preis „Bio-Hof des Jahres“ verliehen. Gewinner des Jahres 2015 ist der Bioland-Hof Voigt in Thüringen, der seit vielen Jahren einer der Partnerhöfe der Stiftung im Hoffahrten-Programm ist.

Mit dem Preis „Bio-Hof des Jahres 2015“ würdigt die Sarah Wiener Stiftung die hervorragende pädagogische Arbeit mit Kindern, die der Hof seit Jahren leistet. Die Sarah Wiener Stiftung hebt damit vor allem den Einsatz von Annett und Volkmar Voigt hervor, denen es ein besonderes Anliegen ist, bei den Kindern Achtung vor Lebensmitteln zu schaffen.

Bei der Preisverleihung betonte Sarah Wiener, dass der Hof Voigt ein Paradebeispiel für die Bedeutung von kleinbäuerlichen Betrieben ist. Der Hof zeige durch sein vielfältiges Betriebskonzept, dass die kleineren Gemischtbetriebe viel zum Erhalt unserer Lebensgrundlagen beitragen – auch, in dem sie unseren Kindern zeigen, woher die Lebensmittel kommen.

Auch auf dem Bioland-Hof Voigt erleben die Kinder den Lernort Bauernhof hautnah: Während des Hofbesuchs verstehen die Kinder, wie viel Aufwand notwendig ist, um ein gesundes, vollwertiges Lebensmittel zu erzeugen und zu verarbeiten. Voller Stolz tragen die Thüringer Kinder am Ende ihrer Hoffahrt eine Tüte mit selbst geernteten Gemüse nach Hause.

Die Preisverleihung wird aus den Mitteln der Stiftung getragen.

#### *j. Schulwettbewerb in Kooperation mit dem UN World Food Programme*

Die Gewinnerklassen des gemeinsamen Schulwettbewerbs der UN World Food Programme und der Sarah Wiener Stiftung besuchten am 29. Juni 2015 den Biobauernhof Flachshof bei Schweinfurt. Der Kunstkurs II der IGS Wilhelmshaven unter Leitung von Frau Korzeniewski, als auch die IT-Gruppe der Klasse 9f der Wilhelm-Sattler-Realschule in Schweinfurt mit ihrer Lehrerin Frau Schwittek erfuhren dort nicht nur viel über ökologische Landwirtschaft, Welternährung und Hunger, sondern auch, wie viel Arbeit ein gefüllter Teller macht. Vom Unkrautjäten über chemiefreie Schädlingsvernichtung bis zum richtigen Mischverhältnis für natürliches Tierfutter – die SchülerInnen packten mit an und waren sich am Schluss einig, dass jeder selbst mit kleinen Veränderungen im Alltag dazu beitragen kann, den Hunger in der Welt noch zu unseren Lebzeiten zu beenden. „Wir können alle regionaler einkaufen, weniger wegschmeißen und häufiger mal Fleisch oder Wurst weglassen“ – lautete der eindeutige Tenor.

Damit ging das Konzept der Sarah Wiener Stiftung und des Kooperationspartners auf. Sie wissen: Der erste Schritt, um den Hunger in der Welt zu bekämpfen, ist – möglichst praxisnahe – Bildung. Mit dem Wettbewerb sollte schon früh ein Bewusstsein dafür geschaffen werden, was Hunger ist und was jeder dagegen tun kann. Der Wettbewerb wendete sich an Schülerinnen und Schüler der Stufen 5 bis 13 aller Schulformen. Aufgabe war es, sich kreativ mit den Themen Hunger und Welternährung auseinanderzusetzen. Das Unterrichtsprojekt, an dem sich möglichst die ganze Klasse, der ganze Kurs oder eine Arbeitsgemeinschaft beteiligen sollte, war in allen Schulfächern möglich.

Der Biobauernhof Flachshof gehört zum Partnernetzwerk der Sarah Wiener Stiftung.

#### *k. Podiumsdiskussion von Sarah Wiener Stiftung und Europäischer Stiftung für Allergieforschung*

Am 20. April 2015 hat die Sarah Wiener Stiftung gemeinsam mit der Europäischen Stiftung für Allergieforschung (ECARF) Fachpublikum und Presse zu einer Podiumsdiskussion zum Thema Schulspeisung und Lebensmittelallergien eingeladen.

Im Zentrum der Veranstaltung in Berlin stand die Forderung, dass Kita- und Schul-Essen gesund, bezahlbar und lecker sein soll. Dies ist eigentlich eine Selbstverständlichkeit, doch in der Realität zeigt sich, dass die meisten Caterer, Schulträger und Kitas diese Anforderungen nur bedingt erfüllen. Die Veranstaltung ging der Frage nach, wie der Spagat zu schaffen ist, allen Kindern gesunde und verträgliche Ernährung zu akzeptablen Kosten zu servieren. Thematisiert wurden zudem die tagtäglichen Herausforderungen von Caterern, Eltern, Erziehern und Lehrern von Kindern mit Allergien.

Gerade hier spielt für Schulen, Lehrer und Erzieher das Thema Verantwortung eine entscheidende Rolle: Sie müssen im Zweifel schnell und richtig reagieren, wenn ein Kind einen allergischen Schock erleidet. Oftmals sind sie auch an der Essensausgabe beteiligt oder sollen – vor allem in Kitas – überwachen, dass Allergiker-Kinder keine ungeeigneten Lebensmittel in die Hand bekommen, z. B. wenn Freunde ihr Schulbrot teilen oder Süßigkeiten austauschen.

Der Tenor der Veranstaltung war eindeutig: Um diese Verantwortung auch tragen zu können, müssen Lehrer und Erzieher besser ausgebildet werden. Die anwesenden Mediziner der Berliner ECARF-Stiftung forderten zudem, dass in jeder Schule und Kita Notfall-Sets für Allergiker bereitliegen. Mit Veranstaltungen wie der Podiumsdiskussion möchte sich die Sarah Wiener Stiftung aktiv in die Debatte zur Bedeutung von Ernährungsbildung einschalten.

Finanziert wurde die gemeinsame Podiumsdiskussion durch Eigenmittel der Europäischen Stiftung für Allergieforschung und der Sarah Wiener Stiftung.

### **3 Ausblick 2016**

Der Fokus der Stiftungsarbeit 2016 liegt auf dem Aufbau der Initiative Ich kann kochen!. Diese Aufbauarbeit umfasst u.a. folgende Punkte:

- Ich kann kochen!-Teamaufbau innerhalb der Sarah Wiener Stiftung
- Aufbau der internen Projekt-Infrastruktur innerhalb der Sarah Wiener Stiftung
- Durchführen von bundesweiten Presse- und Auftaktveranstaltung
- Durchführen von Pilot-Fortbildungen im gesamten Bundesgebiet
- Aufbau eines bundesweiten Netzwerkes an Fortbildungsorten
- Aufbau von Projekt-Webseite und Online-Anmeldesystem für Teilnehmer

Im Rahmen des Projektes Hoffahrten– unterstützt durch die Kofinanzierung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft – wird eine Steigerung der Anzahl an durchgeführten Hoffahrten angestrebt. Ziel ist es, 150 Fahrten im Jahr 2016 zu realisieren. Die Laufzeit dieses Förderprojektes endet im Jahr 2016.

Sowohl die Kooperation mit der Berliner Leben Stiftung als auch der Kooperation mit der GESOBAU AG wird in 2016 fortgeführt und von beiden Partnern weiter finanziell gefördert.

Geplant ist zudem die weitere Durchführung von Jause-Pause Aktionen in Stuttgart, Heidelberg und Bremen.

Für den Vorstand der Sarah Wiener Stiftung

(Anja Schermer)

(Jochen Becker)