

## **Sarah Wiener – Köchin und Unternehmerin**

1962 in Halle (Westfalen) geboren als mittlere Tochter des österreichischen Schriftstellers und Jazzmusikers Oswald Wiener und der bildenden Künstlerin Lore Heuermann, verbrachte sie ihre wilde Kindheit und noch wildere Jugend in Wien. Im Volksschulalter weigerte sie sich Cola und Co zu trinken. In einem Wiener Mädcheninternat belegte sie mit 14 Jahren ihren ersten Kochkurs. Vorerst nur mit mäßigem Erfolg.

Anfang der 80er Jahre zog sie nach Berlin, wo ihr Vater mit dem Matala, Exil und dem Ax Bax drei bekannte Künstlerrestaurants führte. Im Exil und im Axbax lernte sie das Kochen lieben. Als bald fertigte sie selbstständig Backwerk und Kuchen für die Gastronomie, die Grundlage für ihr erstes eigenes Unternehmen „Sarah Wieners Mehlspeisen“. 1990 folgte „Sarah Wieners Tracking Catering“, ihr Ein-Personen-Unternehmen, das mit einer mobilen Küche und frischen Lebensmitteln Filmteams, Werbefilmer und Musiker erfolgreich europaweit bekochte. Inzwischen führt Sarah Wiener nicht nur ein Veranstaltungs-, Messe- und Kongresscatering, sondern auch ein biozertifiziertes Restaurant, den Hamburger Bahnhof. Und eine Holzofenbäckerei, Wiener Brot. Beides in Berlin. Auf der Suche nach dem besten Geschmack hat Sarah Wiener im Jahr 2013 ihre eigene transparente, hochwertige Bio-Lebensmittellinie ohne chemische Zusatzstoffe und mit samenfesten, besonderen Sorten auf den Markt gebracht. Mit dem Kauf eines Brandenburger Gutshofes (samt Acker und Tieren) hat sie sich einen langgehegten Wunsch erfüllt: Lebensmittel vom Samenkorn an selbst herzustellen und so genau zu wissen wo und unter welchen Bedingungen die Lebensmittel entstehen. So kann der Kreislauf vom gesunden Ackerboden auf den Teller geschlossen werden - ein Herzensanliegen von Sarah Wiener.

Sie schreibt Kochbücher und hat seit 2007 eine eigene Koch- und Reise-Serie auf dem deutsch-französischen Kultursender arte und auf dem österreichischen Sender ORF. Die kulinarischen Reisen der Sarah Wiener sind auch auf DVD erschienen.

Neben ihrer unternehmerischen Tätigkeit engagiert sich die Köchin auf vielen Gebieten. Öffentlich tritt sie für die Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen ein sowie für ein ethisch-ökologisches Ernährungsbewusstsein in unserer Gesellschaft. Sie ist deutsche Bodenbotschafterin für das UN-Jahr des Bodens 2015 und Unterstützerin von zahlreichen Kampagnen für Nachhaltigkeit. Seit 2007 ist sie zudem Schirmherrin bei "Frauen gegen Gewalt". 2013 bekam die Köchin und Unternehmerin die Insignien eines Ritters im nationalen Verdienstorden durch den französischen Botschafter überreicht.

Sarah Wiener setzt sich für das Kochen mit frischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln ein. "Einfaches und Gutes selbst zubereiten, aus frischen ökologisch angebauten, regionalen

Sarah Wiener Stiftung - Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen  
Vorstand: Sarah Wiener, Jochen Becker, Anja Schermer  
Wöhlerstr. 12-13, 10115 Berlin, Phone: +49-30-70 71 80 238;  
Mailto: [info@sw-stiftung.de](mailto:info@sw-stiftung.de); [www.sarah-wiener-stiftung.org](http://www.sarah-wiener-stiftung.org)

Spendenkonto: GLS Bank Bochum  
IBAN: DE95 4306 0967 1139 0251 00  
BIC: GENODEM1GLS

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

und saisonalen Lebensmitteln, statt Fertigessen und Fast Food." So kann Sarah Wieners Kochphilosophie in einem Satz ausgedrückt werden. Im Jahr 2012 wurde sie von Gault Millau zur Feinschmeckerin des Jahres gewählt.

Sarah Wiener ist seit 2007 Initiatorin, Gründerin und Frontfrau der Sarah Wiener Stiftung "Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen".

Sarah Wiener Stiftung - Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen  
Vorstand: Sarah Wiener, Jochen Becker, Anja Schermer  
Wöhlertstr. 12-13, 10115 Berlin, Phone: +49-30-70 71 80 238;  
Mailto: [info@sw-stiftung.de](mailto:info@sw-stiftung.de); [www.sarah-wiener-stiftung.org](http://www.sarah-wiener-stiftung.org)

Spendenkonto: GLS Bank Bochum  
IBAN: DE95 4306 0967 1139 0251 00  
BIC: GENODEM1GLS