

Jahresbericht 2016

1 Die Stiftung

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“ ist seit 2007 die Mission der Sarah Wiener Stiftung. Hintergrund des Engagements von Gründerin und Köchin Sarah Wiener ist das schwindende Wissen über Lebensmittel und deren Zubereitung, gerade bei Kindern. Sarah Wieners Haltung: Im Zeitalter von Fertigprodukten und Lieferdiensten ist Wissen über Ernährung wichtiger denn je. Die Stiftung möchte, dass Kinder zu ausgewogenen Essern, kreativen Köchen und selbstbestimmten Konsumenten heranwachsen – von klein auf und unabhängig ihrer sozialen Herkunft. Sie sollen mit Herz und Kopf darüber entscheiden können, was und wie sie essen.

Die Bildungsprogramme der Stiftung vermitteln Kindern und Jugendlichen, wo unsere Lebensmittel herkommen, wie vielseitig sie sind und was sich daraus alles zubereiten lässt. Die Stiftung verfolgt einen praktischen Ansatz: Sie bringt Mädchen und Jungen auf dem Bauernhof und lässt sie Kartoffeln ernten und Ställe ausmisten. Sie drückt ihnen Einkaufszettel, Kochlöffel und Schneidebretter in die Hand und holt sie zum Schnippeln, Naschen und Ausprobieren in der Küche. Die Philosophie dahinter: Eigenes Erleben ist nach Ansicht der Stiftung der wirksamste Weg, um dem drohenden Verlust der Ess- und Kochkultur und dem damit verbundenen Risiko für die Gesundheit von Kindern entgegenzuwirken.

Um ihre Ziele zu verwirklichen und möglichst viele Kinder zu erreichen, hat sich die Stiftung für ein Multiplikatorensystem entschieden: Die Sarah Wiener Stiftung 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 und frische Lebensmittel 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.

Die Sarah Wiener Stiftung empfindet es als ihre gesellschaftliche Aufgabe, dass Kinder und Jugendliche zu bewussten und aufgeklärten Essern werden. Die Stiftung denkt ganzheitlich und nachhaltig: Die Bildungsprogramme fördern nicht nur die Gesundheit, die Esskultur und das Sozialverhalten. Die teilnehmenden Mädchen und Jungen blicken durch sie verantwortungsvoller auf unsere Lebensmittel und entwickeln ein Gespür für Umwelt, Klima und den Wert biologischer Vielfalt.

Die Arbeit der Stiftung ist wirksam: Seit Stiftungsgründung im Jahr 2007 hat die Sarah Wiener Stiftung mehr als 200 Fortbildungen initiiert. An den bundesweiten Angeboten haben bereits über 2.000 PädagogInnen teilgenommen. Auf diese Weise sind rund 20.000 Kinder in Deutschland mit Koch- und Ernährungskursen erreicht worden. An mehr als 500 Bauernhoffahrten, die von der Sarah Wiener Stiftung organisiert worden sind, haben mehr als 15.000 Kinder teilgenommen. Die Stiftung arbeitet mit rund 700 Partnereinrichtungen zusammen, um die Stiftungsziele voranzutreiben.

Neben der präventiven Ernährungsbildung schaltet sich die Sarah Wiener Stiftung in die öffentliche Debatte zum Thema Ernährung ein, verbreitet Ernährungswissen über Vorträge und Workshops und publiziert. Die Sarah Wiener Stiftung ist eine operative Stiftung mit Sitz in Berlin. Das Team umfasst derzeit 30 Personen.

2 Projekte und Förderer

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

DAS PROJEKT – Die Initiative Ich kann kochen! will Mädchen und Jungen im Kita- und Grundschulalter für eine vielseitige Ernährung und frische Lebensmittel begeistern. Durch eigene Kocherfahrung lernen die Kinder, wie viel Spaß das Experimentieren in der Küche macht und erleben, wie aus gesunden Zutaten leckere Gerichte werden.

Das Prinzip der Initiative: Ich kann kochen! macht ErzieherInnen, SozialpädagogInnen und GrundschullehrerInnen fit für das Arbeiten mit Kindern in der Küche, deutschlandweit und kostenfrei. Die PädagogInnen werden dafür qualifiziert, in ihren Einrichtungen eigene Koch- und Ernährungskurse abzuhalten. Als „GenussbotschafterInnen“ der Sarah Wiener Stiftung geben sie ihr Ernährungswissen an die Kinder weiter. Kostenfreie Bildungsmaterialien helfen beim Transfer in die pädagogische Praxis.

Zum Hintergrund: Zahlreiche Studien belegen, dass sich immer weniger Kinder mit Lebensmitteln und ausgewogener Ernährung auskennen. 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 Ich kann kochen! entgegenwirken und nachhaltig die Gesundheit der Kinder fördern.

Ich kann kochen! will in den kommenden Jahren mehr als 50.000 PädagogInnen fortbilden und mehr als eine Million Mädchen und Jungen erreichen. Damit ist Ich kann kochen! die größte Initiative für praktische Ernährungsbildung für Kita- und Grundschulkindern. Ich kann kochen! ist IN FORM-Projekt der Bundesregierung.

AKTIVITÄT 2016 – Im Jahr 2016 lag der Fokus der gesamten Stiftungsarbeit der Sarah Wiener Stiftung auf der Vorbereitung und dem Roll Out der bundesweiten Initiative. Nach der Bekanntmachung Ende 2015 ist Ich kann kochen! im Jahr 2016 angelaufen.

Teamaufbau: Das Ich kann kochen!-Team innerhalb der Sarah Wiener Stiftung ist in 2016 von fünf Personen auf knapp 30 MitarbeiterInnen angewachsen. Teamstruktur und Aufgabengebiete stellen sich wie folgt dar:

- Team Fortbildungsmanagement: Planung und Organisation von mehr als 500 Fortbildungen im Jahr
- Team Bildungsprogramm: Betreuung und Weiterbildung der Ich kann kochen!-TrainerInnen, Weiterentwicklung der On-/Offline-Materialien für die Fortbildungen der PädagogInnen
- Team Kooperation & Netzwerke: Aufbau und Pflege der Kontakte mit wichtigen Multiplikatoren auf Bundes-, Landes- und Regionalebene
- Team Kommunikation: Initiieren der bundesweiten Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie Veranstaltungen
- Team Qualitätsentwicklung & Evaluation: Konzeption und Begleitung der externen Evaluation, Sicherung der Qualitätsstandards des gesamten Bildungsprogramms

Trainerinnenpool: Zur Umsetzung der Ich kann kochen!-Fortbildungen für pädagogische Fach- und Lehrkräfte wurde ein externer TrainerInnen-Pool aufgebaut. Er umfasste Ende des Jahres 2016 neun

TrainerInnen. Sie sind Diplom OecotrophologInnen und ErnährungswissenschaftlerInnen (7), ein Küchenmeister sowie ein Pädagoge mit einer Qualifizierung in der Ernährungsberatung.

Fortbildungsorte: Der Aufbau eines bundesweiten Netzwerkes von Fortbildungsorten hat begonnen. Zu den Bildungseinrichtungen, die Ich kann kochen!-Fortbildungen ausrichten, gehören etwa Volkshochschulen und Familienbildungsstätten.

Pilotfortbildungen: Im Jahr 2016 konnten im gesamten Bundesgebiet 50 Pilot-Fortbildungen organisiert und durchgeführt werden. An den eintägigen Ich kann kochen!-Fortbildungen haben rund 500 pädagogische Fach- und Lehrkräfte teilgenommen.

Auftaktveranstaltungen: Das Ich kann kochen!-Team organisierte in 2016 bundesweit fünf Presse- und Auftaktveranstaltungen, um die Initiative bekannt zu machen. Sie fanden in Schwerin/Mecklenburg-Vorpommern (20. Mai 2016), München/Bayern (5. Juli 2016), Hannover/Niedersachsen (6. September 2016), Leipzig/Sachsen (19. Oktober 2016) und Düsseldorf/Nordrhein-Westfalen (24. November 2016) statt.

Webpräsenz: Die Projekt-Webseite www.ichkannkochen.de konnte gelauncht werden. Sie enthält neben Hintergrundinformationen zur Initiative das Online-Anmeldesystem für die TeilnehmerInnen.

FÖRDERER – Die Initiative Ich kann kochen! ist ein Gemeinschaftsprojekt der Sarah Wiener Stiftung und der Krankenkasse BARMER. Die BARMER fördert die Initiative im Rahmen des Präventionsgesetzes. Die Kooperation mit der Krankenkasse stärkt das langjährige Engagement der Sarah Wiener Stiftung, sich für ein gesundes Aufwachsen von Kindern zu engagieren. Die Zusammenarbeit ermöglicht eine flächendeckende Ausweitung des Fortbildungsangebots für pädagogische Fach- und Lehrkräfte und macht es möglich, eine deutlich höhere Zahl von Kindern im Kita- und Grundschulalter zu erreichen.

b. Veranstaltungsreihe „Sarahs Jause-Pause“ – Aktion für Kinder, Eltern und LehrerInnen

DAS PROJEKT – Das Format Sarahs Jause-Pause ist ein Veranstaltungsangebot für Partnereinrichtungen der Sarah Wiener Stiftung und richtet sich an PädagogInnen, Eltern und Kinder. Die Sarah Wiener Stiftung stellt vor Ort ihre Arbeit vor, erläutert, wie wichtig Ernährungsbildung ist und liefert Inspiration zum Thema Kochen mit Kindern. Mit den Kindern nehmen die StiftungsmitarbeiterInnen spielerisch die Ernährungspyramide und den Saisonkalender unter die Lupe.

Im Anschluss wird es praktisch – und die gesunde Jause nimmt Gestalt an: In Kleingruppen leiten die Erwachsenen die Kinder bei der Umsetzung von Rezepten an. Es wird gemeinsam geschnippelt, gerührt und angerichtet. Ist alles bereit, dürfen Kinder und Erwachsene das große Jausen-Buffer öffnen.

Zum Hintergrund des Projekts: In Sarah Wieners Heimat Österreich nennt man eine Brotmahlzeit oder einen Snack Jause. Jause klingt nicht nur gut. Sie schmeckt bestenfalls auch gut, ist gesund und nachhaltig. Genau das möchte die Stiftung Kindern, Eltern, GrundschullehrerInnen und ErzieherInnen zeigen. Sie vermittelt am Beispiel der Jause, wie eine ausgewogene Ernährung aussehen kann.

AKTIVITÄT 2016 – Im Jahr 2016 war die Sarah Wiener Stiftung mit Jause-Pause-Veranstaltungen in drei Städten präsent. Sie besuchte pädagogische Einrichtungen in Stuttgart, Heidelberg (beide Baden-Württemberg) und Bremen.

FÖRDERER – Das Format Sarahs Jause-Pause konnte durch eine Spendenaktion der Firma privileg über das Online-Spendenportal www.betterplace.org umgesetzt werden.

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

DAS PROJEKT – Das Team der Sarah Wiener Stiftung kocht bereits seit 2013 regelmäßig mit Kita-Gruppen aus dem Märkischen Viertel (Berlin) in der Familienfarm Lübars im Norden der Hauptstadt. In zehnwöchigen Kochkursen lernen die teilnehmenden Kinder aus frischen, regionalen Zutaten einfache und leckere Gerichte zuzubereiten. Die Ernährungsbildung findet nicht nur in der Küche statt. Die Kita-Gruppen besuchen bei ihrem Besuch das farmeigene Nutztiergehege und ernten im Gemüse- und Kräutergarten die Koch-Zutaten mit den eigenen Händen. Das Team der Stiftung erprobt bei dieser Gelegenheit gemeinsam mit den Kindern neue Rezepte und Methoden für die stiftungseigenen Bildungsmaterialien.

AKTIVITÄT 2016 – MitarbeiterInnen der Sarah Wiener Stiftung haben im Jahr 2016 zwei zehnwöchige Kochkurse mit zwei Kita-Gruppen die Familienfarm Lübars angeboten, die Farm erkundet und gekocht.

FÖRDERER – Der Kinderkochkurs wird dank der finanziellen Unterstützung der Wohnungsgesellschaft GESOBAU AG realisiert.

d. Lebensmittelspende für Kochkurse – Kooperation mit Stiftung Berliner Leben

DAS PROJEKT – Kinder für das Kochen und eine ausgewogene, bewusste Ernährung zu begeistern ist das zentrale Ziel der Sarah Wiener Stiftung. Lebensmittel-Sponsorings helfen, dass an Partnereinrichtungen der Stiftung Koch- und Ernährungskurse umgesetzt werden können.

AKTIVITÄT 2016 – Im Jahr 2016 konnten an vier Partnerschulen der Sarah Wiener Stiftung Lebensmittel für Kochkurse zur Verfügung gestellt werden. 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.

FÖRDERER – Lebensmittel-Sponsor war auch im Jahr 2016 die Stiftung Berliner Leben. Sie steht der Sarah Wiener Stiftung bereits seit vielen Jahren als Partner zur Seite.

e. Landwirtschaft zum Anfassen - das Hoffahrten-Programm der Sarah Wiener Stiftung

DAS PROJEKT – Mit „Landwirtschaft zum Anfassen“ bringt die Sarah Wiener Stiftung Kinder und Jugendliche zum Ursprungsort unserer Lebensmittel – auf den Bauernhof. Ziel des Programms ist, den TeilnehmerInnen im Alter von 4-16 Jahren zu zeigen, woher unsere Lebensmittel stammen.

Bei eintägigen Exkursionen zu nachhaltig wirtschaftenden Höfen und lebensmittelverarbeitenden Betrieben erfahren die Mädchen und Jungen, was eine biodiverse Landwirtschaft ausmacht, was ein gesunder Boden ist, wie Brot gebacken wird und Tiere artgerecht gehalten werden. Die Kinder und Jugendlichen erleben aktiv den Zusammenhang zwischen Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung. Sie lernen, Lebensmittel wertzuschätzen und begreifen Tierhaltung und ökologische Landwirtschaft als einen Teil von Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft.

Bei den Fahrten steht das erfahrungs- und handlungsorientierte Lernen der Kinder und Jugendlichen im Vordergrund. Die Mädchen und Jungen nehmen aktiv am Hofleben teil: Sie helfen bei der Ernte, misten

Ställe aus und füttern die Hoftiere. Die Sarah Wiener Stiftung initiiert die Hoffahrten bereit seit 2009. Zum Hofnetzwerk der Stiftung gehören inzwischen mehr als 30 nachhaltig bewirtschaftete Bauernhöfe im gesamten Bundesgebiet.

AKTIVITÄT 2016 – Im Jahr 2016 konnte die Anzahl der Hoffahrten im Vergleich zum Jahr 2015 fast verdoppelt werden. Es haben 147 Fahrten zu Bauernhöfen stattgefunden (2015: 89). Dadurch konnten rund 3.700 Kinder und Jugendliche einen Tag in das Leben auf einem Bauernhof eintauchen.

Neben der praktischen Lernerfahrung lag in 2016 ein Schwerpunkt auf der inhaltlichen Qualifizierung des wachsenden Hofnetzwerkes, insbesondere in Hinblick auf die pädagogische Teilnehmungsorientierung für Kinder und Jugendliche. Hierzu wurde im Februar von der Stiftung eine zweitägige Fortbildung für die Partnerhöfe auf dem NaturErlebnisHof Hausen (Thüringen) angeboten.

Die Sichtbarkeit des Hoffahrten-Programms konnte in 2016 durch eine Intensivierung der Pressearbeit deutlich erhöht werden. Zudem wurde das Programm durch Befragungen bei pädagogischen Partnern und beteiligten Höfen evaluiert – mit sehr guten Ergebnissen.

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

3 Ausblick 2017

Der Fokus der Stiftungsarbeit 2017 liegt auf der weiteren Skalierung der Initiative Ich kann kochen!. Folgende Aufgabenschwerpunkte werden im Rahmen der Initiative Ich kann kochen! für das Jahr 2017 gesetzt:

- Fortsetzung des Ich kann kochen!-Teamaufbaus innerhalb der Sarah Wiener Stiftung.
- Aufbau eines bundesweiten Netzwerkes von 50 bis 70 Fortbildungsorten.
- Ausbau des externen Trainerpools für Fortbildungen auf 15-20 TrainerInnen.
- Durchführen von über 500 Fortbildungen im gesamten Bundesgebiet.
- Begleitende Kommunikationsmaßnahmen.
- Weiterentwicklung der projektbegleitenden Bildungsmaterialien.
- Start der externen, wissenschaftlichen Evaluation der Initiative Ich kann kochen!
- Teilnahme an Fachmessen und -kongressen, z.B. Bildungsmesse didacta, Deutscher Kitaleitungskongress, Deutscher Schulleiterkongress.

Darüber hinaus wird sich die Stiftung mit folgenden Themen im Jahr 2017 beschäftigen:

- Ausbau der Presse- und Medienarbeit, u.a. bundesweite Pressternine, Ausarbeitung einer neuen Facebook-Strategie, Relaunch des Newsletters der Stiftung.
- Ausbau des Stakeholder-Netzwerkes in Politik, Bildungslandschaft und Stiftungssektor.
- Ausbau der Projekt-Infrastruktur innerhalb der Sarah Wiener Stiftung, insbesondere durch die Einführung eines CRM-Systems.

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen.“

- Fortführung der Kooperation mit der Stiftung der GESOBAU AG: Sie ermöglicht auch in 2017 zwei Kitas aus dem Märkischen Viertel in Berlin an dem Kochkursprogramm in Lübars teilzunehmen.
- Erstellung des Abschlussberichtes zum Hoffahrtenprogramm für die Förderphase durch das BMEL für den Zeitraum 2013 bis 2016 sowie Beantragung neuer Fördergelder für die Fortführung des Programms.
- Die Sarah Wiener Stiftung feiert 2017 einen runden Geburtstag! Bereits seit zehn Jahren macht die Stiftung bundesweit Lust aufs Kochen und ausgewogenes Essen.

Für den Vorstand der Sarah Wiener Stiftung:



Anja Schermer

Geschäftsführender Vorstand



Jochen Becker

Stellv. Vorsitzender