



Jahresbericht

Sarah Wiener Stiftung 2023

Inhalt

1	Die Sarah Wiener Stiftung	3
1.1	Motivation.....	4
1.2	Vision.....	5
1.3	Ansatz.....	6
1.4	Wirkung und Qualität.....	7
1.5	Reichweite, Sichtbarkeit und Auszeichnungen.....	8
1.6	Team.....	9
1.7	Partner, Förderer und Spendende.....	10
2	Bildungsprogramme und Fördernde	11
2.1	Ich kann kochen! – Die Ernährungsinitiative von Sarah Wiener Stiftung und BARMER.....	12
2.2	Essen entdecken! – Angebote zur Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln.....	15
2.2.1	Eine Lernreise für pädagogische Fachkräfte und Kita-Kinder.....	15
2.2.2	Ferien-Angebote in den Kommunen.....	16
2.3	Genussbotschafter:innen für Familien – Familienzentren im Fokus.....	17
2.4	Ernährungslots:innen – Ernährungskompetenz im Kiez stärken.....	18
3	Finanzen	20
4	Ausblick auf das Jahr 2024	22
	Impressum.....	24





1 | Die Sarah Wiener Stiftung



1.1 Motivation

Wir wünschen uns mehr Leben in der Küche und beim Essen! In Kitas, Schulen, Familienzentren, zuhause und überall dort, wo Kinder zusammenkommen. Denn immer weniger Kinder machen eigene Kocherfahrungen. Sie sehen ihr Essen meistens erst, wenn es vor ihnen auf dem Teller liegt und wissen zwischen Fertiggerichten, Außer-Haus-Verpflegung und dem immer verfügbaren Supermarktangebot gar nicht mehr, was gut essen – gut für sich und gut für ihre Umwelt – bedeutet. Sie haben immer weniger Ernährungs- und Kochkompetenz – vom Einkauf über die Zubereitung bis zur Tischkultur.

Das hat schwerwiegende Folgen. Zum einen für unsere Lebensbedingungen, wenn Kinder nicht mehr wissen, dass ihre Art zu essen starke Auswirkungen auf die Natur, das Klima und den Planeten hat. Und zum anderen für die Gesundheit: Allein unter den Kindern und Jugendlichen in Deutschland sind derzeit rund 15 Prozent über-

gewichtig, darunter knapp sechs Prozent adipös. Kinder und Jugendliche mit niedrigem sozioökonomischem Status und Kinder und Jugendliche mit Migrationshintergrund sind hiervon häufiger betroffen. Auch Ernährungs- und somit auch Mikro-Nährstoffarmut wird für immer mehr Kinder ein Thema. Größtenteils erreichen 90 Prozent der Heranwachsenden aller Altersgruppen die D-A-CH-Referenzwerte für die Zufuhr der Mineralstoffe Jod, Kalium, Calcium und Eisen nicht.

Dies sind für uns als Stiftung Gründe genug, Kinder für gutes Essen zu begeistern und sie dort abzuholen, wo sie ihren Alltag verbringen. Und sie mitzunehmen auf den Weg zu einer lebendigeren, vielfältigeren und nachhaltigeren Ernährung. Für ihre Gesundheit und unser aller Zukunft.

„Das schwindende Wissen über die Zubereitung, Herkunft und Vielfalt von Lebensmitteln bei Kindern besorgt mich zutiefst. Nachfolgende Generationen verlieren ihre Ess- und Kochkultur und damit die Fähigkeit,

sich selbstbestimmt und ausgewogen zu ernähren. Kinder, die Kocherfahrungen sammeln, Geschmäcker ausprobieren, mit Genuss essen lernen und miterleben, wie Lebensmittel in der Landwirtschaft erzeugt werden, ernähren sich gesünder und verhalten sich nachhaltiger gegenüber ihrer Umwelt. Das ist es, was ich mit meiner Stiftung erreichen will!“ Stiftungsgründerin Sarah Wiener

- 1 Bundeszentrum für Ernährung (2024): Mein Essen – unser Klima, Broschüre
- 2 Schienkewitz et al. (2018): Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter in Deutschland – Querschnittergebnisse aus KIGGS Welle 2 und Trends, in: Journal of Health Monitoring 3(1), S. 16–23. DOI 10.17886/RKI-GBE-2018-005.2.
- 3 Ebd.
- 4 Definition Migrationshintergrund: Eine Person hat Migrationshintergrund, wenn sie selbst oder mindestens ein Elternteil die deutsche Staatsangehörigkeit nicht durch Geburt besitzt. (Stat. Bundesamt)
- 5 Kolloschek et al. (2019): Die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen mit Migrationshintergrund in Deutschland, Journal of Health Monitoring, 2019 4(3) DOI 10.25646/6070.
- 6 Siehe Lehmann F. et al. (2020): Nährstoffversorgung und Rahmenbedingungen des Ernährungsverhaltens bei Kindern und Jugendlichen: Ergebnisse aus der Ernährungsstudie EsKiMo II. 14. DGE-Ernährungsbericht, S. 114 ff.



1.2 Vision

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.



1.3 Ansatz

Die Sarah Wiener Stiftung, gegründet von der Köchin Sarah Wiener, ist eine gemeinnützige operative Stiftung. Wir entwickeln praxisnahe, erlebnisorientierte Bildungsprogramme und -angebote, mit denen wir Kinder für eine vielseitige und nachhaltige Ernährung begeistern und ihnen einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln zeigen. Unsere Programme und Angebote setzen wir mit finanzieller Unterstützung externer Partner um. Denn wir sind überzeugt: Wenn Kinder kochen und Lebensmittel entdecken, stärkt das ihre Ernährungskompetenz, fördert ihre Gesundheit und macht sie zu verantwortungsbewussten Verbraucher:innen.

Um möglichst vielen Kindern wirkungsvoll und nachhaltig kochen und Lebensmittel entdecken zu ermöglichen, arbei-

tet die Stiftung mit einem Multiplikator:innen-Ansatz. Wir setzen neben unseren Angeboten für Familien vor allem auch in den Einrichtungen an, in denen alle Kinder von klein auf zusammenkommen. Unabhängig von ihrem Hintergrund und den Erfahrungen, die die Kinder in Bezug auf Ernährung und Essen bereits gemacht haben. Das sind vor allem Kitas, Grundschulen und Horte, aber auch außerschulische Lernorte und Familienzentren.

Wir machen Erzieher:innen, Lehrer:innen und andere Fachkräfte, die mit Kindern arbeiten, aber auch Landwirt:innen, Eltern und Bildungsakteur:innen fit für das Kochen mit Kindern und das Entdecken von Lebensmitteln. Unsere Fortbildungen (vor Ort und digital), Bildungsmaterialien, interaktiven Lernangebote, Rezeptideen, Workshops und Webinare sind kostenfrei und deutschlandweit verfügbar.

Die Stiftung nimmt zudem Position in der öffentlichen Debatte zum Thema Kinderernährung ein. Der Vorstand, die Geschäftsführung und weitere Expert:innen aus der Stiftung berichten in Vorträgen und Workshops über praktische Ernährungsbildung oder beziehen Stellung. Zusammen mit gleichgesinnten Initiativen sowie Entscheidungstragenden in Gesellschaft und Politik arbeiten wir an einer Ernährungswende. So engagieren wir uns u.a. im Bündnis „Wir haben es satt!“ und sind Teil des Netzwerks der Berliner Ernährungsstrategie. Im Jahr 2023 haben wir im Juli das [Forderungspapier](#) „Vollwertiges, ökologisches Essen für alle – Ernährungsarmut jetzt beenden!“ für die Ernährungsstrategie der Bundesregierung mit unterzeichnet und im August gemeinsam mit 60 weiteren Organisationen Unterstützung von FDP-Parteichef Christian Lindner für das Kinderschutz-Gesetz von Cem Özdemir gefordert.



1.4 Wirkung und Qualität

Die **Wirkung** unserer Arbeit – verstanden als dauerhafte, positive Veränderung für unsere Zielgruppen – ist uns wichtig: Unsere Bildungsprogramme und -angebote sollen Kindern ermöglichen, ein gesundes und nachhaltiges Ernährungsverhalten zu entdecken und zu leben sowie pädagogische Fachkräfte und andere Bildungsakteur:innen befähigen, Kinder dabei zu begleiten. Unsere Arbeit fußt dabei auf drei Wirkungsfeldern:

1. **Gemeinsam kochen und essen.**
2. **Entdecken, wie Lebensmittel entstehen.**
3. **Mit Partnern gutes Essen fördern.**

Wir sind davon überzeugt, dass unsere Vision durch eine konsequente Ausrichtung auf Veränderungsziele, einen hohen Qualitätsanspruch und durch ambitionierte Reichweitenziele erreichbar ist.

Als lernende Organisation arbeiten wir stetig daran, die 2019 neu gefasste Vision in Wirkungsziele zu übersetzen, die auf gesellschaftliche Bedarfe und individuelle Bedürfnisse antworten.

Um die **Qualität** unserer Angebote stetig zu verbessern und sie bedarfs- sowie nutzungsorientierter zu gestalten, erheben wir unsere Fortschritte bezüglich Reichweite,

Qualität und Wirkung durch interne und teils externe Monitoring- und Evaluationsmaßnahmen. Für jedes Angebot werden Wirkungsziele entwickelt, deren Erreichung im Projektverlauf mit quantitativen und/oder qualitativen Maßnahmen untersucht wird. Mit regelmäßigen Bedarfserhebungen stellen wir sicher, dass unsere Angebote die Bedürfnisse unserer Zielgruppen treffen.



1.5 Reichweite, Sichtbarkeit und Auszeichnungen

Seit Stiftungsgründung 2007:

Mehr als 37.000 Personen haben an mehr als **3.600 Fortbildungen** teilgenommen

27.900 Kinder waren bei **1.400 Tagesexkursionen** zu Bio-Bauernhöfen und verarbeitenden Bio-Betrieben dabei

16.250 Partnereinrichtungen, davon sind rund **11.500 Kitas**, Grundschulen und Horte

Mehr als **1,4 Millionen Kinder** erreicht

Um noch mehr Kinder zu erreichen und ihnen den Zugang zu gutem Essen und Kochen und das Wissen darüber zu ermöglichen, möchten wir als Stiftung möglichst viele Menschen über unsere Angebote informieren. Im Jahr 2023 hat die Stiftung neben dem Ausbau und der Skalierung der kostenfreien Programme und Angebote (siehe 2. Bildungsprogramme und Fördernde) deshalb auch die **Reichweite** und **Sichtbarkeit** über die verschiedenen Stiftungskanäle verstärkt. Der Newsletter der Sarah Wiener Stiftung (Stand Ende 2023: 18.986 Abonnent:innen) wurde im Februar 2023 überarbeitet und in fünf regulären Ausgaben und zwei Sonderausgaben versendet. Seit Januar 2023 postet die Stiftung verstärkt auf LinkedIn und seit Juli 2023 ist die Sarah Wiener Stiftung mit einem Instagram-Kanal ver-

treten (rund 900 Follower:innen), der mit 7,1 Prozent eine starke Engagement-Rate (Branchendurchschnitt: 2,4 Prozent) zeigt. Der Facebook-Account der Stiftung zählte Ende des Jahres 2023 15.750 Follower:innen und hatte eine Engagement-Rate von 2,4 Prozent (Branchendurchschnitt: 1,61 Prozent).

Im Herbst 2023 wurde die Stiftung mit der „Nationalen Auszeichnung – Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (BNE) vom Bundesministerium für Bildung und Forschung und der Deutschen UNESCO-Kommission ausgezeichnet.

Mehr Informationen auf der Webseite www.sarah-wiener-stiftung.de.



1.6 Team

Zum 31.12.2023 umfasst das Team der Sarah Wiener Stiftung 43 fest angestellte Mitarbeitende, davon 6 in Vollzeit und 35 in Teilzeit sowie zusätzlich 2 studentische Mitarbeitende. Eine Mitarbeitende ist in Elternzeit. Hinzu kommen 18 Trainer:innen, die bundesweit auf Honorarbasis für die Stiftung tätig sind und Fortbildungen durchführen. Anja Schermer und Gerrit Bornemann teilen sich die Geschäftsführung der Stiftung. Der Vorstand der Sarah Wiener Stiftung setzt sich aus 5 Personen zusammen: Sarah Wiener (Vorstandsvorsitzende), Jochen Beutgen (stellvertretender Vorsitzender), Cornelia Quennet-Thielen, Elenore Kaufhold und Jean-Remy von Matt.



1.7 Partner, Förderer und Spendende

Die Stiftungsarbeit wäre nicht möglich ohne unsere starken Förder- und Netzwerkpartner sowie Fürsprecher:innen und Spender:innen. Im Jahr 2023 lag ein Schwerpunkt auf der Diversifizierung der Förderpartner sowie der Neugewinnung von Spender:innen, für die eine neue Spendenseite auf der Webseite und eine Newsletter-Ausgabe entstand. Wir sind immer auf der Suche nach Förder- und Kooperationspartnern.

Das sind die Organisationen, Institutionen, Programme und Behörden, die uns 2023 zur Seite standen:

- BARMER Krankenkasse
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL)
- Deutsche Postcode Lotterie (DPL)
- Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz
- Senatsverwaltung für Stadtentwicklung, Bauen und Wohnen
- Senatsverwaltung für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt
- Bezirksamt Berlin-Mitte
- BildungsChancen
- Zukunftsstiftung Landwirtschaft
- Landwirtschaftliche Rentenbank
- Deutsche Bahn Stiftung
- Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land, Roth
- Kammergericht Berlin
- Haema Blutspendezentrum Leipzig

Wir sagen DANKE für die großartige Unterstützung!



2 | Bildungsprogramme und Fördernde

2023 hat die Stiftung ein ganz neues kostenfreies Bildungsprogramm in zwei Varianten für Kitagruppen sowie zwei neue Angebote unter dem Dach der Berliner Ernährungsstrategie an den Start gebracht. Für jedes der vier im Jahre 2023 aktiven Programme wurden Wirkungs-, Qualitäts- und Reichweitenziele entwickelt, die alle auf die Vision der Stiftung einzahlen. Allgemein haben wir viel positives Feedback unserer Zielgruppen und Förderpartner erhalten. Mehr Evaluationsergebnisse hinsichtlich Wirkung und Qualität im Folgenden bei den einzelnen Programmen.

2.1 Ich kann kochen! – Die Ernährungsinitiative von Sarah Wiener Stiftung und BARMER

Ich kann kochen! ist eine bundesweite Initiative für praktische Ernährungsbildung für Kinder im Kita- und Grundschulalter, die wir seit 2015 gemeinsam mit unserem Partner BARMER umsetzen. In zwei konsekutiven Fortbildungen, einer Einstiegs- und einer Aufbaufortbildung werden pädagogischen Fach- und Lehrkräften das theoretische Wissen und die praktischen Fähigkeiten vermittelt, um in ihren Einrichtungen als sogenannte „Genussbotschafter:innen“ gemeinsam mit Kindern zu kochen und sie für eine vielseitige Ernährung zu begeistern. Nach der Fortbildung erhalten alle Teilnehmenden einen Zugang zum Online-Portal der Initiative mit Selbstlernangeboten und weiteren Bildungsmaterialien für die pädagogische Praxis, Hintergrundinformationen und Rezepten. Daneben begleitet die Initiative die pädagogischen Fachkräfte mit einem E-Mail-Impuls, Webinaren und weiteren digitalen Angeboten. Alle Fortbildungen und Bildungsmaterialien sind kostenfrei. Die Inhalte orientieren sich an den Bildungs- und Lehrplänen der Bundesländer.

Ziel der Initiative ist es, dass in jeder Kita und in jeder Schule in Deutschland mindestens je ein:e Genussbotschafter:in mit den Kindern kocht. Qualität und Wirkung von Ich kann kochen! sind im Rahmen zweier umfassender externer Evaluationen wissenschaftlich evaluiert und bestätigt. Diese wurden von der Friedrich-Schiller-Universität Jena und der Pädagogischen Hochschule Schwäbisch Gmünd zwischen 2017 und 2020 durchgeführt und im [Oktober 2020 veröffentlicht](#). Ich kann kochen! ist ein



IN FORM-Projekt der Bundesregierung. Auf der Webseite der Initiative gibt es weitere Informationen zu Ich kann kochen! sowie den Inhalten der Fortbildungen:

www.ichkannkochen.de

Im Jahr 2023 hat die Stiftung zusammen mit der BARMER im Rahmen der Initiative Ich kann kochen! insgesamt 478 Online-Fortbildungen und Blended-Fortbildungen (Kombination aus Präsenz- und Online-Fortbildung) organisiert und durchgeführt, die von mehr als 3.800 Teilnehmenden besucht wurden. Ende Dezember haben 14 Prozent aller Kitas in Deutschland an Ich kann kochen!-

Fortbildungen teilgenommen (Vorjahr: 12 Prozent), bei den Grundschulen sind es rund 18 Prozent (Vorjahr: 17 Prozent). Das Ich kann kochen!-Netzwerk umfasst Ende 2023 28.000 fortgebildete Lehrer:innen, Erzieher:innen und andere Fachkräfte. Die Blended-Fortbildungen, im Jahr 2022 entwickelt und pilotiert, wurden ab März 2023 flächendeckend angeboten.

Um das gemeinsame Engagement für praktische Ernährungsbildung in Schulen und Kitas besonders auch auf Landespolitik-Ebene regional voranzutreiben, konnten 2023 drei Ich kann kochen!-Botschafter gewonnen werden:

Am 13. Februar wurde Manne Lucha, Minister für Soziales, Gesundheit und Integration in Baden-Württemberg von Sarah Wiener und Prof. Dr. Christoph Straub, Vorstandsvorsitzender der BARMER, zum Botschafter von Ich kann kochen! ernannt. Zum Auftakt besuchten der Minister, Sarah Wiener und Prof. Straub im Rahmen eines Pressetermins die Kita des Evangelischen Kinderhauses Galileo in Stuttgart.

Am 16. Juni bekam der Hamburger Bildungssenator Ties Rabe die Botschafter-Schürze umgehängt. Mit Stiftungsgründerin Sarah Wiener und Prof. Dr. Straub kam er für den Pressetermin in der Hamburger Schule Lämmersieth und Schüler:innen der Kochgruppe mit ihren beiden Genussbotschafterinnen zusammen. Und am 2. November wurde auch Werner Schwarz, Minister für Landwirtschaft, ländliche Räume, Europa und Verbraucherschutz in Schleswig-Holstein Ich kann kochen! Botschafter. In der Katholischen Kita St. Nikolaus in Kiel genoss er zusammen mit Sarah Wiener und Dr. Bernd Hillebrandt, BARMER-Landesgeschäftsführer in Schleswig-Holstein, was die Kinderkochgruppe bei einem Pressetermin auf den Tisch zauberte.

2023 ging es bei Ich kann kochen! vor allem um den Ausbau der Sichtbarkeit und Reichweite sowie die **Bindung an die Genussbotschafter:innen-Community**, um das Thema **Qualitätssicherung und Bedarfsorientierung** und die Weiterentwicklung des Portfolios der Angebote.

Die Kommunikation mit den Genussbotschafter:innen, Eltern und weiteren Ich kann kochen!-Interessierten läuft über verschiedene Kanäle. Diese wurden im März

2023 um einen Instagram-Account erweitert, der Ende 2023 rund 2.235 Follower:innen und eine Engagement-Rate von 4,42 Prozent (Branchendurchschnitt sind 2,71 Prozent) bei 173 Beiträgen hatte. Der Ich kann kochen!-Facebook Kanal (9.197 Follower:innen) hatte auch 173 Beiträge, hier liegt die Engagement-Rate bei 1,92 Prozent (Branchendurchschnitt: 1,82 Prozent).

Auch die E-Mail-Ansprache wurde ausgebaut: Der 2023 neu ins Leben gerufene Ich kann kochen!-Newsletter versendet an alle Interessierten automatisiert Informationen zur Arbeit und Wirkung von Ich kann kochen! (691 Abonnent:innen). Mit den „Bildungshäppchen“, die Teil des Bildungsprogramms sind, erhalten alle Genussbotschafter:innen nach ihrer Fortbildung exklusive pädagogische E-Mail-Impulse rund um die praktische Ernährungsbildung (23.000 Abonnent:innen). Sie werden so langfristig an die Initiative gebunden und nachhaltig in ihrer Arbeit unterstützt. Außerdem wurde mit den Praxisdialogen eine neue Webinar-Reihe entwickelt, die Ernährungswissen für den pädagogischen Alltag bietet (siehe weiter unten).

2023 haben wir die Qualitätssicherung von Ich kann kochen! weiterentwickelt und die Bedarfe der Genussbotschafter:innen noch stärker in den Blick genommen. Ab Juni 2023 wurden die Feedbackbefragungen für alle Fortbildungen vereinheitlicht und vereinfacht. Bis zum 31. Dezember 2023 haben wir bereits 778 Feedbacks erhalten, die Rücklaufquote ist mit 36 Prozent sehr gut. Über alle Formate hinweg erreichen die Ich kann kochen!-Fortbildungen eine überdurchschnittlich gute Bewertung. Die Inhalte der Fortbildungen wurden insge-

samt als sehr relevant und gut anwendbar in der Praxis wahrgenommen. Die gewonnenen Erkenntnisse werden von Team und Trainer:innen kontinuierlich zur Qualitätssicherung der Fortbildungen genutzt. Zusätzlich wurden in einer quantitativen Befragung sowie vier qualitativen Gruppendiskussionen die Interessen und Bedarfe der Genussbotschafter:innen untersucht, um das Bildungsprogramm bedarfsorientiert und zielgenau zu erweitern:

Was bereits 2022 in einem Pilotprojekt mit dem Kita-Träger Fröbel erprobt wurde, konnte 2023 weiterentwickelt werden: die Team-Fortbildung. Diese richtet sich an das gesamte Team einer Kita: Erzieher:innen, Hauswirtschafts- und Küchenkräfte sowie Leitungskräfte. Die Team-Fortbildung wurde für den Auftakt 2024 im laufenden Jahr 2023 auf den Weg gebracht. Außerdem startete ab Oktober 2023 mit einem Prototyp eine neue Webinar-Reihe mit Impulsdiskussionen zu praktischer Ernährungsbildung: die Praxisdialoge. In den Webinaren laden Expert:innen wie Sarah Wiener, Ich kann kochen!-Trainerin Edith Gätjen oder Meike Rathgeber von der Stiftung Kinder forschen dazu ein, tiefer in ein Thema der Ernährungsbildung einzutauchen. Sie geben Informationen, Praxisimpulse und Inspirationen für den pädagogischen Alltag und es gibt die Möglichkeit zum Fragenstellen und Austausch untereinander. Die sechs 2023 angebotenen Termine liefen sehr erfolgreich mit insgesamt 1.680 Anmeldungen.

„Bei Ich kann kochen! finde ich besonders gut, dass wir mit Werkzeugen arbeiten dürfen. Ich habe gelernt, mit dem Messer umzugehen und Sachen in Stücke zu schneiden.“ Grundschulkind



Ich kann kochen!-Familienküche: Website für Eltern rund um einen gelingenden Essalltag

Essen ist eins der zentralen Themen im Alltag vieler Familien. Um Eltern bei einem ausgewogenen und entspannten Essalltag zu unterstützen, haben die Sarah Wiener Stiftung und die BARMER 2021 ein digitales Angebot ins Leben gerufen: die Familienküche. Die Familienküche richtet sich an Eltern mit Kindern von zwei bis zehn Jahren.

Sie erklärt, wie Kinder sich beim Essenlernen entwickeln, wie Eltern sie dabei begleiten und Herausforderungen am Esstisch begegnen können. Die kostenfreien Angebote machen Lust aufs gemeinsame Kochen und helfen bei der Planung, Organisation und Zubereitung leckerer und ausgewogener Mahlzeiten. Die Familienküche will Essen als schönes und verbindendes Erlebnis in den Familien stärken und so die Ernährungskompetenz und Gesundheit der Kinder und ihrer Eltern fördern.

Die Webseite bietet hilfreiche Videos, saisonale Familienrezepte, praktische Tipps und Tricks für das gemeinsame Zubereiten von Mahlzeiten, Antworten auf Herausforderungen im Essalltag und ein digitales Kochbuch mit Wochenplänen zum Download. Weiterführende Informationen gibt es auf www.familienkueche.de. 2023 wurde hier eine neue Themenseite zum Thema „Kochen mit KI“ erstellt. Der Familienküche-Newsletter mit kostenfreien Rezepten und Tricks für das Kochen mit Kindern hatte Ende Dezember 2023 rund 3.500 Abonnent:innen (Vorjahr: 2.700 Abonnent:innen). Mit den Ich kann kochen!-Facebook- und Instagram-Accounts werden auch Themen der Familienküche aufgegriffen.

Kooperationspartner, Förderung und gesetzlicher Rahmen der Initiative

Ich kann kochen! ist seit 2015 eine gemeinsame Initiative der Kooperationspartner Sarah Wiener Stiftung und **BARMER**. Die BARMER Krankenkasse fördert die Initiative im Rahmen des Präventionsgesetzes und leistet damit einen Beitrag zur Erhaltung und Verbesserung der Gesundheit der Menschen in Deutschland. Die substanzielle Förderung ermöglicht der Stiftung eine flächendeckende Ausweitung und Weiterentwicklung des bewährten kostenfreien Fortbildungskonzepts und weiterer Bildungsmaterialien und -angebote zur praktischen Ernährungsbildung in Kitas und Grundschulen. Wir sagen herzlich Danke!

2.2 Essen entdecken! – Angebote zur Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln

Wo kommen die Eier her? Warum gibt eine Kuh Milch? Und wachsen Kartoffeln im Supermarkt? Die Sarah Wiener Stiftung hat seit 2009 extensive Erfahrung mit Bildungsprogrammen zum Thema „Lebensmittel entdecken“. Diese haben als Schwerpunkt eine Exkursion zu Erlebnisorten wie dem Bio-Bauernhof. Zu den vergangenen Angeboten der Sarah Wiener Stiftung gehören Vom Acker in den Mund!, Meinem Schuessen auf der Spur! oder Raus auf den Biobauernhof! Die Stiftung verfügt über ein Netzwerk an über 30 qualitätsgeprüften Partnerbetrieben, bestehend aus ökologisch wirtschaftenden – erzeugenden oder verarbeitenden – Betrieben in ganz Deutschland. Im Jahr 2023 fanden unter dem Dach von Essen entdecken! zwei Angebote statt: a) eine begleitete Lernreise mit Exkursionsangebot für Kita-Kinder und pädagogische Fachkräfte und b) ein Exkursions-Angebot in den Ferien für Grundschul Kinder.

2.2.1 Eine Lernreise für pädagogische Fachkräfte und Kita-Kinder (a)

2023 ist im September unter dem Titel Essen entdecken! ein ganz neues Bildungsprogramm mit Tagesexkursionen gestartet, das neben einem selbst organisierten Erlebnisort auch mit einem von der Stiftung organisierten Besuch eines Bio-Bauernhofs oder verarbeitendem Bio-Betriebs möglich ist. Zu dem deutschlandweiten Programm gehört in beiden Varianten ein E-Mail-Kurs: Die Lernreise begleitet pädagogische Fachkräfte dabei, mit ihren



Kindergruppen die Herkunft und Entstehung unserer regionalen Lebensmittel zu entdecken. Dabei erfahren Kinder, woher ein Bio-Lebensmittel kommt und welchen Weg es hinter sich hat, bevor es auf ihrem Teller landet. Sie finden auch heraus, wo sie in ihrem Kita-Alltag sonst noch mit dem Lebensmittel in Berührung kommen. Essen entdecken! lässt die Entdeckungsreise für die Kinder schon vor der gemeinsamen Exkursion zu einem besonderen Erlebnisort beginnen – und hilft danach dabei, die besonderen Momente mit dem Alltag zu verbinden.

Der sechswöchige E-Mail-Kurs bietet den pädagogischen Fachkräften einen roten Faden, mit dem die Lernreise der Kinder rund um ein Bio-Lebensmittel gestaltet werden kann. Bei der zeitlich flexibleren Variante sucht sich die Kita-Gruppe selbst einen Erlebnisort: dies kann eine Mühle, die Obstwiese nebenan oder ein Bio-Markt sein. Die E-Mails mit Materialien, Tipps und Hilfestellungen des Stiftungsteams unterstützen nicht nur bei der pädä-

gogischen Arbeit, sondern helfen auch ganz konkret bei der Organisation. Bei der anderen Variante geht es auf einen unserer Partnerbetriebe in der jeweiligen Region. Anmelden können Fachkräfte Kitagruppen zwischen 15 bis 30 Kindern im Alter von drei bis sechs Jahren. Weitere Informationen zu Essen entdecken! und der Anmeldung hier: www.sarah-wiener-stiftung.de/mitmachen/essen-entdecken.

Das Jahr 2023 war für das neue Bildungsprogramm vor allem das **Pilot- und Lernjahr**. Es wurde entwickelt und umgesetzt, Förderpartner wurden gesucht und gefunden, es wurde evaluiert und reflektiert. Im Zeitraum von September bis Dezember 2023 haben insgesamt 113 Kita-Gruppen das Programm absolviert, davon 23 Gruppen in der Variante mit selbst organisiertem Erlebnisort und 90 Gruppen in der Variante mit Tagesexkursion zu einem Partnerbetrieb der Stiftung. Insgesamt haben 452 Erzieher:innen und ca. 2.599 Kinder teilgenommen.

Das Pilotjahr des neuen Bildungsprogramms wurde durch die Stiftung intensiv evaluativ begleitet: Strukturierte Online-Befragungen und fünf teilstandardisierte Interviews mit teilnehmenden Erzieher:innen lassen bereits erkennen, wie gut das Programm für die Zielgruppen im Kita-Alltag funktioniert, wie gut es sich in die Bildungspläne der Länder integrieren lässt und wie sehr die Kinder von den praktischen Erfahrungen am Erlebnisort profitieren. Mit unseren Partnerbetrieben stehen wir im Sinne der Qualitätssicherung u. a. über Workshops, Netzwerktreffen, Abschlussbefragungen und Hospitationen im engen Austausch. In der Reflektion des ersten Programmdurchlaufs zeigten sich aber auch wertvolle Ansatzpunkte für die Weiterentwicklung und Optimierungen der Fortführung im Jahr 2024.

„Mir hat die pädagogische Ausrichtung des Programms gefallen und der stetige Fokus auf die Kinder sowie die Möglichkeit, das Programm auf unsere Bedürfnisse und Bedingungen anzupassen. Auch die vielen weiterführenden Infos zum Thema finde ich sehr interessant und hilfreich, und dass alle Inhalte uns weiterhin zur Verfügung stehen.“ Erzieherin

Förderpartner

Essen entdecken! für Kitagruppen wird seit 2023 durch das Bundesprogramm Ökologischer Landbau, die Deutsche Postcode Lotterie und die [Zukunftsstiftung Landwirtschaft](#) gefördert. Mit dem [Bundesprogramm Ökologischer Landbau \(BÖL\)](#) fördert das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) den Ausbau der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft in

Deutschland. Das Bundesprogramm wird vom BMEL auf Grund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags finanziert und in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) koordiniert und umgesetzt. Die [Deutsche Postcode Lotterie](#) fördert gemeinnützige Organisationen und Projekte aus den Bereichen Chancengleichheit, Natur- und Umweltschutz sowie sozialer Zusammenhalt in ganz Deutschland. Die Deutsche Postcode Lotterie ist eine gemeinnützige GmbH. Vielen Dank an die tollen Förderpartner von Essen entdecken!

2.2.2 Ferien-Angebote in den Kommunen (b)

Neben dem neuen Bildungsprogramm für Kita-Kinder fand unter dem Dach von Essen entdecken! im Jahr 2023 ein weiteres Angebot für Kinder im Grundschulalter statt, das in Zusammenarbeit mit Kommunen organisiert wurde.

Kühe, Hühner und Felder? Viele Kinder kennen den Bauernhof nur noch aus dem Bilderbuch. Damit schwindet das Wissen über Herkunft, Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln immer mehr. Mit unserem Ferienprogramm erlebten Grundschul Kinder Ernährungsbildung mit allen Sinnen. In den Pfingst-, Sommer- und Herbstferien 2023 konnten Kinder im Rahmen von kommunalen Ferienprogrammen in Berlin, Bayern und Nordrhein-Westfalen auf ausgewählten Bio-Bauernhöfen und verarbeitenden Betrieben die Herkunft von Lebensmitteln entdecken. Manche von ihnen waren noch nie auf einem Bauernhof. Gemeinsam mit den Betriebsleiter:innen ernteten die Kinder Gemüse und Obst, mahlten Getreide oder fütterten die Hoftiere. Sie bereiteten eine Mahlzeit aus den frischen Hoferzeugnissen zu und genossen diese zusammen. So erlebten die

Kinder, welchen Weg Lebensmittel zurücklegen, bevor sie auf dem Teller landen.

Insgesamt fanden 20 Tagesexkursionen zu 6 Bio-Bauernhöfen statt, an denen rund 416 Kinder teilgenommen haben. Zur Evaluation wurden 144 Schulkinder im Alter zwischen 6 und 11 Jahren mittels eines kindgerechten Fragebogens nach ihren Erfahrungen auf der Tagesexkursion befragt. 84 Prozent der Kinder bewerteten die Exkursion als „super“. Fast alle (99 Prozent) haben selbst aktiv mitgemacht und zum Beispiel Gemüse geerntet, Tiere versorgt oder Essen zubereitet. Die große Mehrheit der Kinder (76 Prozent) wünschte sich einen erneuten Besuch auf dem Bauernhof.

„Ich habe gelernt, wie viele Tiere in einer Handvoll Erde sind.“ Schulkind

Das Ferien-Angebot pausiert nach dem Abschluss 2023 auf unbestimmte Zeit aus Planungs- und Finanzierungsgründen.

Förderpartner

Wir danken unseren Partnern [Bildungschancen](#) und [GLS Zukunftsstiftung Landwirtschaft](#), die die Tagesexkursionen in Nordrhein-Westfalen gefördert haben, sowie der [Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land, Roth](#) mit deren Unterstützung wir Tagesexkursionen in der Region Nürnberg, Nürnberger Land, Roth umsetzten. In Berlin wurden die Tagesexkursionen über Spenden und durch die Verwendung von Geldern aus dem Sammelfond der Berliner Justiz für Geldauflagen finanziert. Vielen Dank!

2.3 Genussbotschafter:innen für Familien – Familienzentren im Fokus

Ab Juni 2023 wurde ein neues kostenfreies Fortbildungsangebot von der Sarah Wiener Stiftung in Berlin-Mitte umgesetzt: Genussbotschafter:innen für Familien. Dieses richtet sich an Mitarbeitende in Familienzentren und vermittelt ihnen, wie sie als Genussbotschafter:innen Angebote zum Thema gesunde und genussvolle Ernährung in der Familie bedarfsgerecht gestalten können. Hervorgegangen ist das Angebot aus einem Pilotprojekt, der Angebotsreihe Kochen und Essen in der Familie für Berliner Familienzentren, das erfolgreich von Oktober bis Dezember 2022 in fünf Familienzentren durchgeführt wurde.

Familienzentren sind zentrale nachbarschaftliche Orte der Begegnung für Eltern und ihre Kinder und ein wichtiger neuer Ankerpunkt für die Angebote der Stiftung. Die Zentren sind Anlaufpunkt für auch von Armut betroffene Familien und Familien mit Migrationsgeschichte, insbesondere in strukturschwachen Nachbarschaften. Nach der Pilotierung in fünf Familienzentren 2022 konnte die Sarah Wiener Stiftung das Angebot 2023 in diesen fünf und in zwei weiteren Familienzentren in Berlin-Mitte weiter erproben und ausbauen. Es kamen zwei Fortbildungsworkshops für die Familienzentren-Mitarbeitenden hinzu, Begleitung bei der Erprobung eigener Angebote und Beratung.

Was sind einfache, familienfreundliche und gleichzeitig gesunde Mahlzeiten? Wie können diese im Alltag auch mit geringen finanziellen Mitteln frisch zubereitet werden? Wie können Kinder in die Planung und Zubereitung der Familienspeisen einbezogen werden? Gemeinsames



Kochen und Essen in Familienzentren bieten die Chance, mit den Besucher:innen ins Gespräch zu kommen und ihnen Tipps für einen gesundheitsförderlichen Essalltag mitzugeben. Das Angebot funktioniert besonders niedrigschwellig und reagiert auf die individuellen Bedürfnisse der Familien im Bezirk. Die Fortbildung besteht aus zwei Präsenz-Workshops sowie aus einer Selbstlern- und einer Praxisphase. Während der gesamten Zeit steht die Sarah Wiener Stiftung beratend zur Seite, versorgt bei Bedarf mit Küchenutensilien und unterstützt mit einer Lebensmittelförderung sowie einem Planer für Kochaktionen, mit dem sofort eigenständig losgelegt werden kann. Es besteht ein enger, dialogischer Austausch zu den Mitarbeitenden der Familienzentren, die nach der Fortbildung selbst Kochaktionen anbieten können. Das Angebot ist Teil der Berliner Ernährungsstrategie und wurde im Oktober 2023 dem Beirat für Gesundheit der Bezirksverordnetenversammlung in Berlin-Mitte vorgestellt.

Im Jahr 2023 wurden insgesamt 16 Mitarbeitende aus 7 Familienzentren im Berliner Bezirk Mitte zu Genussbotschafter:innen für Familien fortgebildet. 24 Kochaktionen und Familientreffs wurden von den Mitarbeitenden der Familienzentren gemeinsam mit Referent:innen der Sarah Wiener Stiftung gestaltet. 9 Kochaktionen für Familien wurden von den Familienzentren selbst organisiert. Insgesamt haben an diesen Aktionen 265 Erwachsene und 209 Kinder teilgenommen. 2 neue Familienzentren haben eine Grundausstattung mit Küchenutensilien erhalten, 5 Familienzentren, die bereits 2022 mit dabei waren, die Plus-Ausstattung an Küchenutensilien.

Zur **Evaluation** des Angebots wurden sowohl die fortgebildeten Mitarbeitenden der Familienzentren als auch die an den Kochaktionen teilnehmenden Eltern standardisiert befragt. Die Mitarbeitenden beurteilten die Inhalte der Fortbildung sowie die Unterstützungsangebote sehr

positiv. Durch die Fortbildung verbesserten sich bei ihnen Kompetenzen (und Selbstsicherheit) zur praktischen Umsetzung von Angeboten der Ernährungsbildung in den Familienzentren. Die mit den Kochaktionen und Familientreffs erreichten Eltern zeigten sich in insgesamt 176 Feedbacks ebenfalls sehr begeistert: 98 Prozent haben die Angebote gut gefallen, 83 Prozent haben viel Neues gelernt und 97 Prozent sind motiviert, das Gelernte in ihren Familien auszuprobieren. In einem Abschluss- und Reflektions-Workshop am Ende des Jahres 2023 zogen die Familienzentren und die Stiftung gemeinsam ein sehr positives (Zwischen-)Fazit: Genussbotschafter:innen für Familien ist noch ein kleines, aber bereits sehr erfolgreiches und für die Familienzentren enorm hilfreiches Angebot.

Perspektivisch soll es auch in andere Regionen Berlins ausgeweitet werden. [Weitere Informationen zu dem Angebot.](#)

„Superfreundlich und kinderverständlich erklärt. Das hat direkt zum Mitmachen und Lust aufs Kochen gemacht! Das Gericht kochen wir auf jeden Fall nach.“
Elternteil

Förderpartner

Das Angebot Genussbotschafter:innen für Familien wurde vom [Bezirksamt Berlin-Mitte](#) und der [Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz](#) im Rahmen der [Berliner Ernährungsstrategie](#) gefördert. Herzlichen Dank für die Förderung!



2.3 Ernährungslots:innen – Ernährungs-kompetenz im Kiez stärken

Im Oktober 2023 ist ein weiteres kostenfreies, neues Angebot der Sarah Wiener Stiftung in den Berliner Bezirken Marzahn-Nord und Hellersdorf-Nord an den Start gegangen: die Berliner Ernährungslots:innen. Es ist Teil der Berliner Ernährungsstrategie und wird unter diesem Titel in drei Bezirken von drei Organisationen umgesetzt: neben der Sarah Wiener Stiftung sind das [Restlos Glück-lich e.V.](#) und die [LebensMittelPunkte Berlin](#). Zielgruppe der Ernährungslots:innen sind pädagogische Fachkräfte, die Kinder und/oder Familien fördern: in Kitas, Schulen,

Jugendclubs oder Stadtteilzentren – wo immer Familien, Kinder und Jugendliche sich einfinden.

Gemeinsam mit lokalen Akteur:innen stärkt die Sarah Wiener Stiftung mit den Ernährungslots:innen die Ernährungsumgebungen von Familien und macht es ihnen leichter, sich insbesondere in einem herausfordernden Alltag ausgewogen und nachhaltig zu ernähren. Die Ernährungslots:innen beraten Einrichtungen bei der Frage, welche Angebote der Ernährungs- und Umweltbildung es vor Ort braucht. Sie unterstützen dabei, aus Ideen passgenaue Angebote zu entwickeln und bringen Einrichtungen mit Initiativen, Vereinen, Stiftungen und anderen

Anbietern in Kontakt. Sie zeigen Fördermöglichkeiten auf und vernetzen im Kiez, um Lernorte und Fortbildungen empfehlen zu können.

Nach der Bewilligung des Projektes im Mai 2023 befand sich das neue Angebot der Ernährungslots:innen bis Ende 2023 noch in der **Aufbauphase**, mit Fokus auf Planung und Team-Aufbau. Wir freuen uns sehr, dass wir im Juli und Oktober zwei erfahrene Expertinnen als Ernährungslotsinnen für Marzahn-Nord und Hellersdorf-Nord gewinnen konnten. Sie unterstützen nun Kitas, Schulen, Stadtteil- und Familienzentren mit ihrem Wissen, Know-How und den nötigen Ressourcen, um deren Angebote rund um nachhaltige Ernährung für Kinder, Jugendliche und Familien zu etablieren, zu stärken und auszuweiten. In den verbleibenden Monaten im Jahr 2023 ging es dabei zunächst um die **Ansprache der Einrichtungen** im Kiez, **das Sammeln erster Erfahrungen in der Beratung**, die **Vernetzung mit wichtigen Stakeholdern und Partnern**, insbesondere im Namen der Berliner Ernährungsstrategie, sowie die **Sichtbarmachung des neuen Angebots**.

Bis Dezember 2023 wurden durch die Ernährungslotsinnen 166 Einrichtungen als potenzielle Lern- und

Bildungsorte für Ernährung im Kiez identifiziert und angesprochen. Bis Jahresende haben bereits 8 Beratungen in 5 Einrichtungen stattgefunden. Themen in den ersten Beratungen waren z. B. gemeinsam mit einer Kita die Verbesserung des Inhalts der Brotdosen für die Kita-Kinder, gesunde Snacks für ein Sommercamp für Mädchen oder die Mitgestaltung eines Food-Festivals im Bürgergarten mit Aktionen zum nachhaltigen Kochen. In einer Gemeinschaftsunterkunft für geflüchtete Menschen konnte mit Hilfe der Ernährungslotsinnen eine erste Backaktion für Familien umgesetzt werden. Unterstützung in Form einer komplett ausgestatteten mobilen Familienküche zum Ausleihen sowie eine mobile Spiel- und Bücherkiste mit Materialien rund um Kinder-Ernährung stehen für die Einrichtungen bereit. Außerdem wurden Küchenutensilien-Sets von der Sarah Wiener Stiftung für das Angebot angeschafft, die 2024 verteilt werden.

Die ersten Rückmeldungen aus den Einrichtungen zeigen bereits, wie hilfreich die Unterstützung durch die Ernährungslotsinnen erlebt wird. Gleichzeitig konnten unsere Ernährungslotsinnen bereits wertvolle Erfahrungen sammeln, wie eine bedarfsgerechte Unterstützung der Akteur:innen und Einrichtungen im Kiez gelingen kann.

Weitere Informationen unter www.sarah-wiener-stiftung.de/mitmachen/ernaehrungslotsinnen.

„Die Kolleginnen waren am Dienstag mit den Jugendlichen einkaufen, haben den Teig vorbereitet und viele Möhren gerieben. Das Fest gestern war total schön, einige Jugendliche haben beim Backen geholfen und wir konnten den kompletten Teig verbrauchen. Die Waffeln kamen gut an!“

Mitarbeitende einer Gemeinschaftsunterkunft

Förderpartner

Das Angebot Ernährungslots:innen ist ein Projekt der Berliner Ernährungsstrategie und wird gefördert durch die Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz und die Senatsverwaltung für Stadtentwicklung, Bauen und Wohnen. Wir bedanken uns herzlich für die Förderung!



3 | Finanzen

Stiftungskapital, Finanzanlagevermögen und Bilanzsumme

Das Stiftungskapital beträgt 253.500,00 Euro und konnte sowohl nominal wie auch real erhalten werden. Der Jahresabschluss 2023 weist nach Buchwert ein Finanzanlagevermögen von 502.237,75 Euro aus (Vorjahr 508.113,20 Euro). Die Anlage des Stiftungskapitals erfolgt nach Anlagerichtlinien, die Langfristigkeit, Sicherheit und Nachhaltigkeit des Investments festlegen. Die Bilanzsumme (Anlagevermögen und Umlaufvermögen) betrug zum 31.12.2023 972.518,82 Euro (Vorjahr: 1.313.959,38 Euro).

Erträge

Die Stiftung konnte im Jahr 2023 Umsatzerlöse in Höhe von 2.952.174,38 Euro verzeichnen (Vorjahr: 3.001.096,27 Euro). Davon entfielen 2.833.980,20 Euro auf Erlöse des Zweckbetriebs (Vorjahr: 2.882.827,92 Euro). Es wurden 27.558,98 Euro an Spendengeldern eingenommen (Vorjahr: 8.096,82 Euro). Erträge aus Wertpapieren des Finanzanlagevermögens betragen 7.337,00 Euro (Vorjahr: 4.673,00 Euro). Die sonstigen betrieblichen

Erträge beliefen sich insgesamt auf 82.630,76 Euro (Vorjahr: 97.743,00 Euro). Insgesamt wurden im Jahr 2023 Erträge in Höhe von 3.042.142,14 Euro erzielt (Vorjahr: 3.103.512,27 Euro). Die Stiftung erhielt 2023 folgende Zuwendungen aus EU-, Bundes- oder Landesmitteln:

- Das Bildungsprogramm Essen entdecken! wird 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.
- Das Angebot Genussbotschafter:innen für Familien wurde vom Bezirksamt Berlin-Mitte und der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz im Rahmen der Berliner Ernährungsstrategie gefördert.
- Das Angebot Ernährungslots:innen ist ein Projekt der Berliner Ernährungsstrategie und wird gefördert durch die Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz und die Senatsverwaltung für Stadtentwicklung, Bauen und Wohnen.

Die Sarah Wiener Stiftung erhielt 2023 von folgenden juristischen Personen jährliche Zahlungen, die mehr als 10 Prozent des Gesamtbudgets ausmachen: BARMER.

Aufwendungen

Die Gesamtaufwendungen im Jahr 2023 betragen insgesamt 3.433.708,16 Euro (Vorjahr: 3.046.247,26 Euro) davon 802.537,67 Euro Materialaufwand, 1.992.176,76 Euro Personalaufwand, 81.887,94 Euro Abschreibungen und 557.105,79 Euro sonstige betrieblichen Ausgaben.

Ergebnis

Für das Jahr 2023 ergibt sich ein Jahresfehlbetrag von 413.141,60 Euro (Vorjahr: Jahresüberschuss 13.488,55 Euro), welcher über die Entnahme von Betriebsmittelrücklagen und Vermögensumschichtungen gedeckt wird. Die Rücklagen betragen zum Jahresende 404.540,66 Euro (Vorjahr: 813.806,81 Euro).



4 | Ausblick auf das Jahr 2024



Das Jahr 2024 wird für uns vor allem unter dem Zeichen einer neuen Außendarstellung der Sarah Wiener Stiftung stehen. Dazu gehören ein neues Logo und eine neue Webseite sowie die Überführung sämtlicher Kommunikationsmaterialien in die neue Marke. Auch die Möglichkeiten, uns als Spendende, Fördernde oder anderweitig zu unterstützen, wollen wir stärken. Für nächstes Jahr setzen wir uns als Stiftung zudem folgende strategische Schwerpunkte in den einzelnen Programmen und Angeboten:

- **Ich kann kochen!:** Ausbau der Team-Fortbildung; weitere Etablierung der Webinar-Reihe Praxisdialoge und Begrüßung der/des 30.000sten Genussbotschafterin/Genussbotschafters
- **Essen entdecken!:** Roll-out, Überarbeitung und Optimierung des Programms; Pilotierung von Info-Webinaren; Erhalt IN FORM-Auszeichnung; Überarbeitung bestehender Evaluationsinstrumente; Suche weiterer Förderpartner
- **Genussbotschafter:innen für Familien:** Ausweitung in weitere Regionen Berlins mit Hilfe weiterer Förderpartner; Stärkung der Berliner Ernährungsstrategie durch das Angebot
- **Ernährungslots:innen:** Bekanntmachung des Angebotes in Marzahn-Nord und Hellersdorf-Nord; Beratung und Begleitung von Einrichtungen bei Konzeption und Umsetzung ihrer Ernährungsbildungsangebote; Vernetzung mit bezirklichen Akteuren und Netzwerken; Stärkung der Berliner Ernährungsstrategie durch das Angebot sowie Bekanntmachung der bezirklichen Ernährungsstrategie in Marzahn-Nord und Hellersdorf-Nord

Für den Vorstand der Sarah Wiener Stiftung:

Handwritten signature of Sarah Wiener in black ink.

Sarah Wiener
Vorstandsvorsitzende

Handwritten signature of Jochen Beutgen in black ink.

Jochen Beutgen
Stellv. Vorsitzender

Impressum

Herausgeberin

Sarah Wiener Stiftung, Oktober 2023

Verantwortlich

Anja Schermer, Gerrit Bornemann

Kontakt

Sarah Wiener Stiftung, Chausseestr. 8, 10115 Berlin

Tel.: 030 166370-100, E-Mail: info@sw-stiftung.de

www.sarah-wiener-stiftung.de

Bildnachweise

Alle Fotos stammen von der Sarah Wiener Stiftung

bis auf folgende Ausnahmen:

S. 2 (m.l., u.l., o.r., u.r.), 3, 4, 6, 8, 10, 11, 14, 15, 17, 18,

20, 22: Sarah Wiener Stiftung | photothek,

S. 7, 23: Charlotte Fischer, S. 2 (m.r.), 12: Lukas Barth,

S. 2 (o.l.), 9: Sarah Wiener Stiftung | Nadine Stenzel



Sarah Wiener Stiftung

Chausseestraße 8, 10115 Berlin

Tel.: 030 166370-100

E-Mail: info@sw-stiftung.de

www.sarah-wiener-stiftung.de

www.ichkannkochen.de

www.familienkueche.de

