



SARAH WIENER
STIFTUNG

JAHRESBERICHT 2025

Die Zutaten eines bewegten Jahres

Inhalt

Vorwort	3
1. DIE SARAH WIENER STIFTUNG	4
1.1. Was wir tun	4
1.2. Was wir wollen	6
1.3. Was uns antreibt	7
1.4. Wie wir arbeiten	9
1.5. Was wir bewirken	9
1.6. Wo wir kommunizieren	10
1.7. Wo wir zusammenkommen	11
1.8. Wer wir sind	12
2. BILDUNGSPROGRAMME UND FÖRDERNDE	14
2.1. Ich kann kochen! Die Ernährungsinitiative von BARMER und Sarah Wiener Stiftung	14
10 Jahre Ich kann kochen! – ein Jubiläum voller Wirkung	15
2.2. Essen entdecken! – Eine Entdeckungsreise zur Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln	27
2.3. Genussbotschafter:innen für Familien – Gute Ernährung leicht gemacht	32
2.4. Ernährungs:lotsinnen – Ernährungskompetenz im Kiez stärken	35
3. DANK AN UNSERE PARTNER	38
4. FINANZEN	40
Impressum	42



**„Durch einen genussvollen
Umgang mit Essen lernen Kinder,
ihrem eigenen Körper und
Geschmack zu vertrauen.“**

Sarah Wiener
Gründerin und Stiftungsvorsitzende

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

wenn ich auf das vergangene Jahr zurückblicke, bleibt vor allem ein Gedanke: Veränderung gelingt immer gemeinsam.

Mein erstes vollständiges Jahr als Geschäftsführerin der Sarah Wiener Stiftung war geprägt von neuen Begegnungen, inspirierenden Kooperationen und dem gemeinsamen Ziel, möglichst vielen Kindern den Zugang zu gesunder Ernährung, praktischem Kochen und nachhaltigem Handeln zu eröffnen – auch in Zeiten angespannter Haushalte und sich verändernder Förderungen.

Besonders bewegt hat mich, wie engagiert sich Menschen in Kitas, Schulen, Familienzentren, Kommunen, Unternehmen und Stiftungen für Ernährungsbildung einsetzen. Diese Begegnungen haben mich bestärkt: Ernährungsbildung ist weit mehr als Wissensvermittlung. Sie schafft Selbstwirksamkeit, Gesundheit, Teilhabe und Zukunftschancen.

Ein herausragender Meilenstein war 2025 das 10-jährige Jubiläum unserer Initiative Ich kann kochen!, das wir gemeinsam mit unserem langjährigen Partner BARMER feiern konnten. Seit dem Start wurden über 36.000 pädagogische Fach- und Lehrkräfte qualifiziert und mehr als 1,8 Millionen Kinder erreicht. Allein 2025 kamen mehr als 4.100 neue Genussbotschafter:innen hinzu – Zahlen, die zeigen, wie wichtig frühe Ernährungsbildung ist. Zu Jahresbeginn übernahm Franziska Böhm die Projektleitung – ein schöner Auftakt für unser Jubiläumsjahr.

Auch unsere weiteren Programme haben viel bewegt: Mit Essen entdecken! gingen mehrere Tausend Kinder auf Bauernhöfen, Märkten und in Gärten auf Entdeckungsreise und lernten



Lebensmittel dort kennen, wo sie entstehen. Gleichzeitig bauten wir unsere Arbeit in Familienzentren weiter aus und begeisterten noch mehr Eltern und Kinder für gemeinsames Kochen und bewusste Ernährung. Und wir konnten mit unseren Ernährungslots:innen die Beratung von Einrichtungen in Berlin fortsetzen.

Ein besonderes Zeichen der Anerkennung war es, als eine von 40 ausgewählten Organisationen eine dreijährige, projektungebundene Förderung der Postcode Lotterie zu erhalten – für dieses Vertrauen sind wir sehr dankbar. Mit Prof. Dr. Lars Selig und Rena Bargsten gewannen wir zudem zwei engagierte neue Vorstandsmitglieder. Und vor allem sind wir in ein denkmalgeschütztes Gebäude im Kreuzberger Wrangelkiez gezogen, wo wir nun eine große eigene Küche für Workshops und Rezepttests haben.

Ohne all die Menschen – das Team, unsere Partnerorganisationen, Unterstützer:innen, Sponser:innen und alle, die sich mit Leidenschaft für Kinder und Bildung engagieren – wären diese Erfolge nicht möglich gewesen. Wir freuen uns auf weitere Wegbegleiter:innen, die unsere Vision teilen und gemeinsam mit uns noch mehr Kindern wertvolle Bildungschancen rund um Ernährung und Lebensmittel eröffnen möchten.

Herzlichen Dank für ein bewegtes Jahr 2025

A handwritten signature in black ink, reading 'C. Mersch'. The signature is fluid and cursive, with a large 'C' and a stylized 'Mersch'.

Christina Mersch
Geschäftsführerin Sarah Wiener Stiftung

1. Die Sarah Wiener Stiftung

1.1. WAS WIR TUN

Die Sarah Wiener Stiftung ist eine gemeinnützige, operative Stiftung, die 2007 von der Köchin Sarah Wiener gegründet wurde und der sie bis heute vorsteht. Ziel der Stiftungsarbeit ist es, bei Kindern schon in jungen Jahren – unabhängig von ihrer sozialen Herkunft – die Lust auf eine vielseitige Ernährung zu wecken. Dahinter stehen wir: gut 40 Mitarbeitende mit Sitz in Berlin, die [Bildungsprogramme](#) rund um eine ausgewogene und nachhaltige Kinderernährung entwickeln und organisieren – für Erzieher:innen, Lehrer:innen, weitere Fachkräfte und Eltern¹. Bundesweit und kostenfrei. Damit alle Kinder in Kitas, Schulen, Familienzentren, auf dem Bauernhof und in der heimischen Küche entdecken, woher unsere Lebensmittel kommen, mit Freude essen und kochen lernen und gesund aufwachsen.

Was uns antreibt, ist die Vision einer Gesellschaft, die sich gut ernährt, gesund lebt und nachhaltig konsumiert. Um das möglich zu machen, kooperieren wir mit Partnern auf Bundes- und Landesebene, mit Kommunen, Trägern sowie weiteren Stiftungen und Organisationen. Unser Angebot reicht von Fortbildungen – vor Ort und digital – über Bildungsmaterialien, interaktive Lernformate und Rezeptideen bis hin zu Webinaren. Wir geben Workshops, beraten und halten Vorträge.

So sprach etwa Sarah Wiener im Mai 2025 auf dem Deutschen Stiftungstag in einer [Keynote darüber, wie Kochen und Essen das Miteinander fördern](#). Auf der ZEIT-Konferenz „ZEIT für Forschung – Gesundheit & Ernährung“ im Juni

2025 diskutierte sie mit Fachleuten aus Medizin, Wissenschaft und Politik, wie sich ein langes, gesundes Leben fördern lässt. Auf demselben Panel lernten wir Prof. Dr. Lars Selig kennen, der die Ernährungsmedizin am Universitätsklinikum Leipzig leitet – seit Juli 2025 verstärkt er unseren Vorstand. Mit unseren Bildungsprogrammen Genussbotschafter:innen für Familien (ab 2026: Essenszeit!) und Ernährungslots:innen gehören wir außerdem zum Netzwerk der [Berliner Ernährungsstrategie](#).

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. Sarah Wiener erhielt 2024 für ihr Engagement mit der Stiftung den Nachhaltigkeitspreis der Carl-von-Carlovitz-Gesellschaft. Seit Mai 2025 erkunden wir mit einem Exploration Grant der Famtastisch Stiftung das Themenfeld „Die ersten 1.000 Tage“: die Ernährung von der Empfängnis bis zum zweiten Geburtstag – mit dem Ziel, vor allem Eltern früh zu erreichen. Das Thema werden wir auch im Jahr 2026 weiterverfolgen. Mehr Informationen und Neues aus der Stiftung: www.sarah-wiener-stiftung.de/blog

**„Essen ist weit mehr
als das bloße Stillen
von Hunger. Essen ist
Kultur, Beziehung und ein
Teil unserer Identität.“**

Sarah Wiener

¹ Die Begriffe „Eltern“ und „Familien“ werden im inklusiven Sinne verwendet und schließen auch einzelne Elternteile ein sowie Erziehungspersonen, die nicht die leiblichen Eltern sind.

Die Stiftung in Zahlen:

Seit der Gründung 2007 bis 2025



19.000

Einrichtungen
sind dabei



40.000

Pädagog:innen haben
an unseren Bildungspro-
grammen teilgenommen



über **1,85 Mio.**
Kinder erreicht



in allen **16**
Bundesländern vertreten



4.450
Fortbildungen durchgeführt

1.2. WAS WIR WOLLEN

Wir leben den Traum, dass jedes Kind gut isst!

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.



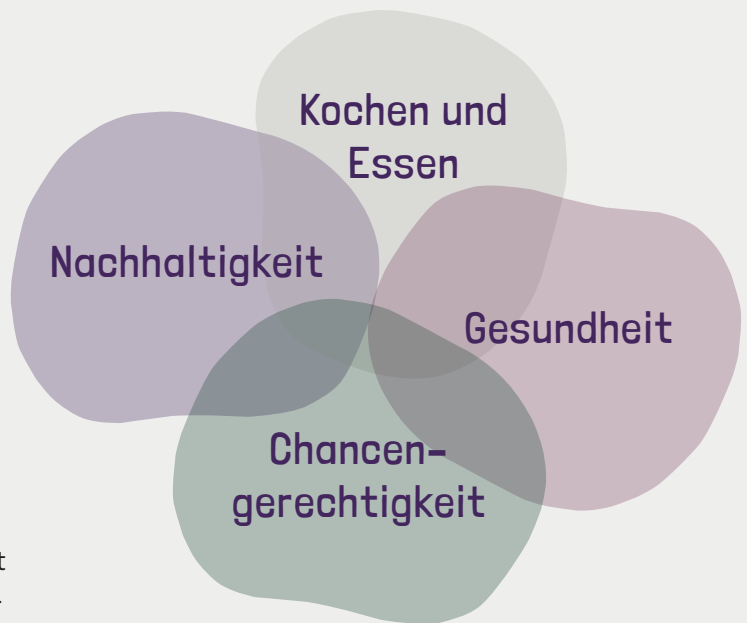
1.3. WAS UNS ANTREIBT

Gesundheit, Nachhaltigkeit, Chancengerechtigkeit sowie Kochen und Essen – für uns gehören diese Themen eng zusammen. Sie sind unsere Motivation, denn:

1 Jedes Kind in Deutschland hat das Recht auf eine **gesunde Ernährung**. Und auf Ernährungsbildung. So heißt es im internationalen Übereinkommen der Vereinten Nationen von 1989, das Deutschland mit verabschiedet hat. Seit 2010 ist die Kinderrechtskonvention verbindlich und gilt als Bundesgesetz.

Die Realität sieht jedoch anders aus. Studien belegen, dass die meisten Kinder zu wenig Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte und Vollwertiges essen und stattdessen zu viel stark Verarbeitetes, Salziges und Süßes zu sich nehmen. Weil Fastfood, Fertiggerichte und Snacks jederzeit verfügbar sind, landen immer seltener frisch gekochte Mahlzeiten auf dem Teller. Der Bezug zum Essen sowie die Koch- und Ernährungskompetenzen gehen dabei verloren. Die Folge sind ernährungsmitbedingte Krankheiten wie Übergewicht, Adipositas, Diabetes-Typ-2, Herz-Kreislauf- und Krebserkrankungen.

Bis 2050 wird voraussichtlich ein Drittel aller Kinder und Jugendlichen weltweit von Übergewicht oder Adipositas betroffen sein – so die Prognose einer Studie unter Leitung des australischen „Murdoch Children’s Research Institute“ (The Lancet, 08.03.2025). Es gibt auch ein „ungerechtes Übergewicht“: Von Armut betroffene Kinder – 2024 waren rund 2,2 Millionen Kinder und Jugendliche in Deutschland armutsgefährdet (Statistisches Bundesamt) – erhalten häufiger Diagnosen wie Übergewicht und Adipositas.



2 Ernährungsarmut wird zu einem immer größeren Thema. Gemeint ist damit, sich nicht durchgängig ausreichend mit Lebensmitteln versorgen zu können, die alle nötigen Nährstoffe liefern. Dabei geht es nicht allein ums Geld – auch das Bildungssystem spielt eine große Rolle. Denn Ernährung hat auch mit Bildung zu tun. Genau hier setzen wir mit unseren Bildungsprogrammen an. Wir engagieren uns dafür, Ernährungsarmut und -unsicherheit bei Kindern zu verringern. Das heißt, ihnen einen verlässlichen Zugang zu Wissen, gesunden Lebensmitteln und praktischen Kompetenzen zu eröffnen – besonders dort, wo Armut und soziale Benachteiligung das Ernährungsverhalten erschweren.

Ernährungsarmut bedeutet für Kinder und ihre Familien oft auch eingeschränkte Teilhabe: nicht essen gehen zu können, keine Freund:innen zum Essen einzuladen, an gemeinsamen Essensmomenten nicht teilzunehmen, weil die Mittel dafür fehlen. Gerade deshalb wollen wir Essen als Gemeinschaftsmoment fördern – in Kitas, Schulen sowie in Kiezen, Quartieren und Nachbarschaften. Angebote und Kochevents, die sich gezielt an von Ernährungsarmut betroffene Menschen richten, setzen damit ein Zeichen gegen deren Folgen. Das ist für uns **Chancengerechtigkeit**.

„Wer gemeinsam isst, lebt nicht nur gesünder – er lebt auch sozialer.“

Sarah Wiener

3 Was wir essen und trinken, wirkt sich nicht nur auf unseren Körper aus, sondern auch auf unseren Lebensraum. Mit einer **nachhaltigen Ernährung** schützen wir neben unserer Gesundheit zugleich das Klima, die Natur und ihre Artenvielfalt und schonen die Ressourcen unserer Erde. Unsere Stiftungsarbeit fördert eine klimafreundliche Ernährung von Kindern aktiv – überall dort, wo sie zusammenkommen. Wir sind überzeugt: Wer selbst kochen und frische Lebensmittel zubereiten kann, ist in der Lage, sich selbstbestimmt, nachhaltig und ausgewogen zu ernähren. Kochen lernen ist Verbraucherbildung.

4 Beim **Kochen und Essen** kommen wir zusammen – als Familie, als Nachbarn, als Gruppe, als Gemeinschaft. Zu festlichen Anlässen ebenso wie im Alltag. In Kita, Schule, Hort, Familienzentrum oder zuhause. Gemeinsames Essen stärkt unser Miteinander und unsere Demokratie. Am Tisch wird nicht nur gegessen – es wird erzählt, gefragt, gestritten und gelacht. Kinder lernen zuzuhören, sich einzubringen, Kompromisse zu schließen. Es sind diese kleinen, alltäglichen Rituale, in denen sich Sozialverhalten, Sprache und Werte ausprägen.

„Kochen lernt man nur durch Kochen! Es ermöglicht Kindern, sich selbst und ihren Körper zu entdecken und zu vertrauen.“

Sarah Wiener



1.4. WIE WIR ARBEITEN

Unser Ansatz ist die **praktische Ernährungs-bildung**: Kinder erfahren schon ab dem Kleinkindalter durch eigenes Erleben und Tun, was eine gesunde und nachhaltige Ernährung ausmacht. Mit allen Sinnen entdecken sie, wo Lebensmittel herkommen, wie sie produziert, verarbeitet und verkauft werden – und was man Köstliches aus ihnen zubereiten kann.

Solche alltagsnahen Erlebnisse prägen Kinder langfristig. Sie helfen ihnen, sich bis ins Erwachsenenalter selbstbestimmt, verantwortungsbewusst und gesund zu ernähren. Zugleich fördern sie soziale Kompetenzen wie Teamarbeit, Selbstständigkeit und Kreativität. Für uns gehört Bildung über eine gesunde Ernährung in die Lebenswelten der Kinder.

Erwachsene sind dabei als Vorbilder zentral. In unseren Programmen erfahren Pädagog:innen und Eltern, wie sie die Neugier von Kindern nutzen, sie mit passenden Materialien anregen und gemeinsam mit ihnen nach Antworten suchen. All unsere Programme knüpfen an das Konzept der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) an.

Praktische Ernährungsbildung ist ein Lernfeld für Gerechtigkeit, Teilhabe und Nachhaltigkeit. Sie eröffnet Perspektiven und vermittelt Kindern, dass ihr Verhalten Wirkung hat – für den eigenen Körper, die Umwelt und für andere. Und sie macht Spaß: Beim Kochen und Probieren entdecken Kinder mit Begeisterung neue Geschmäcker, Farben und Formen, sie lachen, experimentieren und entwickeln Selbstvertrauen. Was mit Freude und Genuss verbunden ist, bleibt besonders lange im Gedächtnis.



1.5. WAS WIR BEWIRKEN

Wie unsere Arbeit wirkt, steht für uns im Mittelpunkt. Mit unseren Bildungsprogrammen möchten wir Kinder in einem gesunden, nachhaltigen Ernährungsverhalten stärken. Und wir möchten Fachkräfte und Eltern befähigen, sie auf diesem Weg zu begleiten. Damit das gelingt, arbeiten wir mit klaren Wirkungslogiken und konkreten Veränderungszielen – verbunden mit dem Anspruch an hohe Qualität und eine große Reichweite.

Als lernende Organisation entwickeln wir unsere Programme stetig weiter und richten sie an den Bedarfen unserer Zielgruppen aus. Ob wir unsere Ziele erreichen, überprüfen wir mit internen und externen Evaluationen sowie regelmäßigen Bedarfserhebungen. So stellen wir sicher, dass unsere Programme dort ansetzen, wo sie gebraucht werden. Was wir über unsere Programme lernen, veröffentlichen wir in Wirkungsberichten für unsere Förderpartner und die interessierte Öffentlichkeit. Mehr zur Wirkung der einzelnen Bildungsprogramme ab Kapitel 2 und auf der Stiftungs-Wirkungsseite (www.sarah-wiener-stiftung.de/wirkung).

1.6. WO WIR KOMMUNIZIEREN

Unsere Kanäle und Follower:innen



16.921

FOLLOWER:INNEN
+ 5,6 % SEIT 2024



17.964

NEWSLETTER-ABONNENT:INNEN
- 10 %² SEIT 2024



3.113

FOLLOWER:INNEN
+ 33 % SEIT 2024



21.712

WEBSEITE-NUTZER:INNEN
+ 20 % SEIT 2024



1.106

FOLLOWER:INNEN
+ 52 % SEIT 2024



3.100

FOLLOWER:INNEN
+ 80 % SEIT 2024

Die Verbindung mit den Menschen in unserem Netzwerk ist uns wichtig. Dafür nutzen wir verschiedene Kommunikations-Kanäle, die 2025 weitergewachsen sind. Was unsere Community bewegt, zeigt sich zum Beispiel bei LinkedIn: Die höchste Interaktion erzielten Einblicke aus dem Stiftungsalltag wie unser Büroumzug, die größte Reichweite dagegen ein haltungsstarker [Beitrag zur Klage der Stadt San Francisco](#) gegen mehrere Lebensmittelkonzerne – ein Ansatz, den wir 2026 verstärkt verfolgen werden.

In 190 Presseberichten (bei Print nur Hauptausgaben gezählt) wurde die Stiftung genannt. Besonders große Reichweite hatten unter anderem ein Beitrag in der [ZEIT](#) über das gemeinsame Kochen von Sarah Wiener und Bundesministerin Karin Prien und das „BUNTE

Küchen-Kabinett mit Sarah Wiener“. In einem [Interview mit blgastro](#) sprach Sarah Wiener über Ernährungsbildung für Kinder, in einem weiteren [Interview mit Ökolandbau.de](#) Geschäftsführerin Christina Mersch über die Bildungsarbeit der Stiftung. Über die Stiftungsarbeit berichtete außerdem der [hr2-Podcast „Körper und Kontrolle“](#), in dem Vorstandsmitglied Prof. Dr. Lars Selig zu Wort kam. Zur Weihnachtszeit fanden zudem [Sarah Wieners Plätzchenrezepte](#) ihren Weg in die Medien, etwa bei [Herder](#) und im [Genuss-Guide Hamburg](#).

² Aufgrund einer Aktualisierung der Datenschutzeinstellungen und der damit verbundenen Löschung einiger Kontakte liegt die Zahl der Abonnements Ende 2025 – trotz neuer Abonnent:innen – im Vergleich zum Vorjahr insgesamt niedriger.

1.7. WO WIR ZUSAMMENKOMMEN

2025 stand für uns vor allem auch unter dem Zeichen des Umzugs in ein eigenes Stiftungsgebäude. Seit August ist die Stiftung in dem ehemaligen Gemeindehaus der Emmaus-Gemeinde, einem denkmalgeschützten Gebäude aus dem Jahr 1972 von dem Architekten Ludolf von Walthausen, im Kreuzberger Wrangelkiez zuhause – inklusive großer Küche für Workshops, Fortbildungen, Vernetzungstreffen und Rezepttests.

Möglich gemacht haben ihren Aufbau, ihre Einrichtung und die ersten Angebote darin u.a. die IKEA Stiftung, die Postcode Lotterie und eine Privatspende. Wir sagen ganz herzlich: Danke! Die Küche als Herz im Stiftungshaus

ist längst zum lebendigen Ort unserer Arbeit geworden: Hier wird gekocht, ausprobiert und gemeinsam gelernt.

Wie gut sich der Raum dafür eignet, zeigte zum Beispiel Ende des Jahres ein zweitägiger Workshop mit Partnerbetrieben aus dem [Essen entdecken!](#)-Netzwerk. Gemeinsam wurde erarbeitet, wie sich Kinder noch besser für gesundes Essen und nachhaltiges Handeln begeistern lassen. Und natürlich wurde zusammen gekocht, gelacht und ausprobiert.



1.8. WER WIR SIND

In unserem Team kommen viele Fachrichtungen zusammen – von Kleinkind- und Erwachsenenpädagogik über Ernährungs- und Finanzexpertise bis hin zu Netzwerkarbeit, PR und Organisation. Was uns verbindet, ist ein wertschätzendes Miteinander und die Begeisterung für gutes Essen. Zum 31.12.2025 umfasste das Team der Sarah Wiener Stiftung 39 fest angestellte Mitarbeitende, davon 6 in Vollzeit und 33 in Teilzeit sowie zusätzlich 2 studentische Mitarbeitende. 1 Mitarbeitende war in Elternzeit. Franziska Böhm stieg ab

Januar 2025 als neue Projektleitung Ich kann kochen! ein. Außerdem waren 18 Trainer:innen auf Honorarbasis für die Stiftung tätig und führten Fortbildungen durch. Christina Mersch ist Geschäftsführerin der Sarah Wiener Stiftung. Der Vorstand der Stiftung setzte sich aus 5 Personen zusammen: Sarah Wiener (Vorstandsvorsitzende), Jochen Beutgen (stellvertretender Vorsitzender bis 31.10.2025), Elenore Kaufhold (stellvertretende Vorsitzende ab 01.11.2025), Cornelia Quennet-Thielen und Jean-Remy von Matt. Prof. Dr. Lars Selig und Rena Bargsten kamen ab Sommer 2025 neu dazu.



3 Highlights 2025



Als eine von 40 ausgewählten Organisationen erhalten wir von der Postcode Lotterie die besondere Anerkennung einer dreijährigen, projektungebundenen Förderung.



Die frisch vereidigte Bundesministerin Karin Prien eröffnet mit einer Kochaktion an der Seite von Sarah Wiener die bundesweiten Aktionstage der Mehrgenerationenhäuser.



Wir sind mit Sarah Wiener auf einem eigenen Panel auf dem Deutschen Stiftungstag und diskutieren, wie Kochen und Essen gesellschaftlichen Zusammenhalt fördern.



2. Bildungsprogramme und Fördernde

2.1. ICH KANN KOCHEN! – DIE ERNÄHRUNGSMITATIVE VON BARMER UND SARAH WIENER STIFTUNG

Ich kann kochen! ist Deutschlands größte Initiative für praktische Ernährungsbildung für Kinder im Kita- und Grundschulalter von BARMER und Sarah Wiener Stiftung. Seit 2015 bilden wir pädagogische Fach- und Lehrkräfte fort, um mit Kindern Lebensmittel zu entdecken und gemeinsam zu kochen – für mehr Ernährungskompetenz und um Krankheiten vorzubeugen. Die kostenfreien Fortbildungen, online, in Präsenz und für Kita-Teams, orientieren sich an den Bildungs- und Lehrplänen der Länder. Ich kann kochen! ist ein IN FORM-Projekt der Bundesregierung. Mehr Infos: www.ichkannkochen.de

Die Initiative richtet sich mit zwei aufeinander abgestimmten Zugängen an ihre Zielgruppen: an **pädagogische Fach- und Lehrkräfte** über die kostenfreien Fortbildungen – diese vermitteln zum Beispiel auch, wie die Eltern eingebunden und informiert werden – sowie über das Genussbotschafter:innen-Netzwerk.

Und an **Familien** über die kostenfreie digitale Plattform Familienküche, die 2021 dazukam und immer mehr an Bedeutung gewinnt. So begleitet Ich kann kochen! Kinder sowohl in Kita und Grundschule als auch zu Hause am Familientisch. In der Familienküche finden Eltern schnelle Rezepte, Wochenpläne, kurze Lernvideos, frische Webinare und umfassendes Hintergrundwissen rund um Ernährung, Nachhaltigkeit und gemeinsames Kochen in der Familie – für mehr Freude, Genuss und Entlastung im Essalltag. Mehr Infos: www.familienkueche.de

2025 war ein besonderes Jahr für die Ernährungsinitiative: Ich kann kochen! wurde 10 Jahre alt. Was in diesen zehn Jahren alles gewachsen ist – über 1,8 Millionen erreichte Kinder, ein bundesweites Netzwerk und eine neue Studie zur Ernährungskompetenz von Familien – zeigen wir auf den folgenden Jubiläumsseiten.



10 Jahre Ich kann kochen! – ein Jubiläum voller Wirkung



2025 feierte die Ernährungsinitiative ihr zehnjähriges Bestehen. Und es sind große Zahlen, die viele kleine Erfolgsgeschichten erzählen: Über 1,8 Millionen Kinder hat Ich kann kochen! bereits erreicht. Über 36.000 fortgebildete Genussbotschafter:innen kochen in 19.000 Einrichtungen in ganz Deutschland mit Kita- und Grundschulkindern – mit den 18 Ich kann kochen!-Trainer:innen wurden dabei rund 4.250 Einstiegs-, Aufbau- und Teamfortbildungen durchgeführt. 14,5 Prozent der Kitas und 20 Prozent der Grundschulen in ganz Deutschland sind inzwischen dabei. Eltern und Familien erhalten über das neuere Angebot Familienküche wichtige Informationen zum Kochen mit Kindern.



Die Zahlen des Jubiläums

Das haben wir erreicht

2015-2025



1,8 Mio.

Kinder

4.250

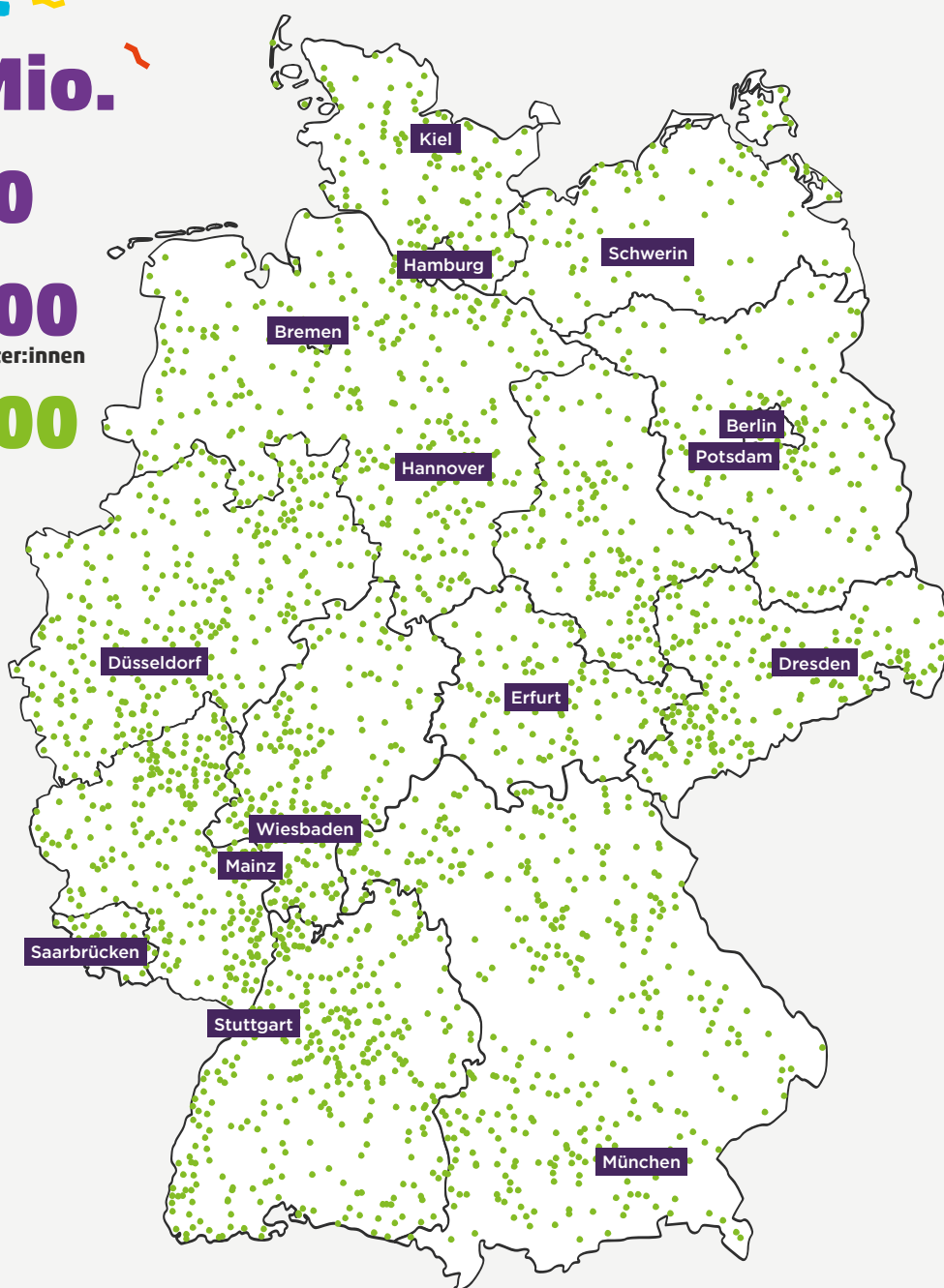
Fortbildungen

36.000

Genussbotschafter:innen

19.000

Einrichtungen



Meilensteine

2015-2025



2015

Dezember: Auftaktveranstaltung zum Start der Initiative mit Stiftungsvorsitzender Sarah Wiener, BARMER Vorstandsvorsitzendem Prof. Dr. med. Christoph Straub sowie Gästen

2016

Mai: Erste Ich kann kochen!-Fortbildung in Schwerin mit Bundesfamilienministerin Manuela Schwesig
Juni: Launch Online-Lernportal für Genussbotschafter:innen

2017

Februar: Start der BARMER-Lebensmittelförderung für Ich kann kochen!-Einrichtungen
März: Auszeichnung von Ich kann kochen! als IN FORM-Projekt der Bundesregierung

2020

März: Nürnberg wird Städtepartner, weitere Kommunen und Unterstützer:innen wie Oberbürgermeister:innen Katja Dörner (Bonn) oder Martin Horn (Freiburg) folgen
April: Umstellung aller Fortbildungen auf Online-Formate in der Corona-Pandemie
Oktober: 5 Jahre Ich kann kochen!
Das sind 20.000 Genussbotschafter:innen und über 1 Mio erreichte Kinder. Veröffentlichung der wissenschaftlichen Evaluation durch die PH Schwäbisch Gmünd und Universität Jena – sie bestätigt die positive Wirkung der Initiative

2019

Mai: Start der Ich kann kochen!-Aufbaufortbildung für Genussbotschafter:innen

2018

August: Umweltministerin Ulrike Höfken aus Rheinland-Pfalz wird erste Botschafterin von Ich kann kochen! Weitere Minister:innen wie Manne Lucha (Baden-Württemberg) oder Ursula Nonnemacher (Brandenburg) folgen
Oktober: Erstes Genussbotschafter:innen Vernetzungstreffen in Berlin

2021

März: Digitale Plattform **Familienküche** für Eltern von BARMER und Sarah Wiener Stiftung geht online, es folgen Inhalte wie die Masterclass mit Sarah Wiener

2022

April: Start der Webinarreihe „Praxisdialoge“ für Pädagog:innen

2025

Juni/Juli: Genussheft für Genussbotschafter:innen & Familien und Schmackofatz Kartenspiele gehen an den Start
Oktober:

10 Jahre

36.000 Genussbotschafter:innen sind Teil des Netzwerks, dank ihnen werden 1,8 Mio Kinder erreicht!

2024

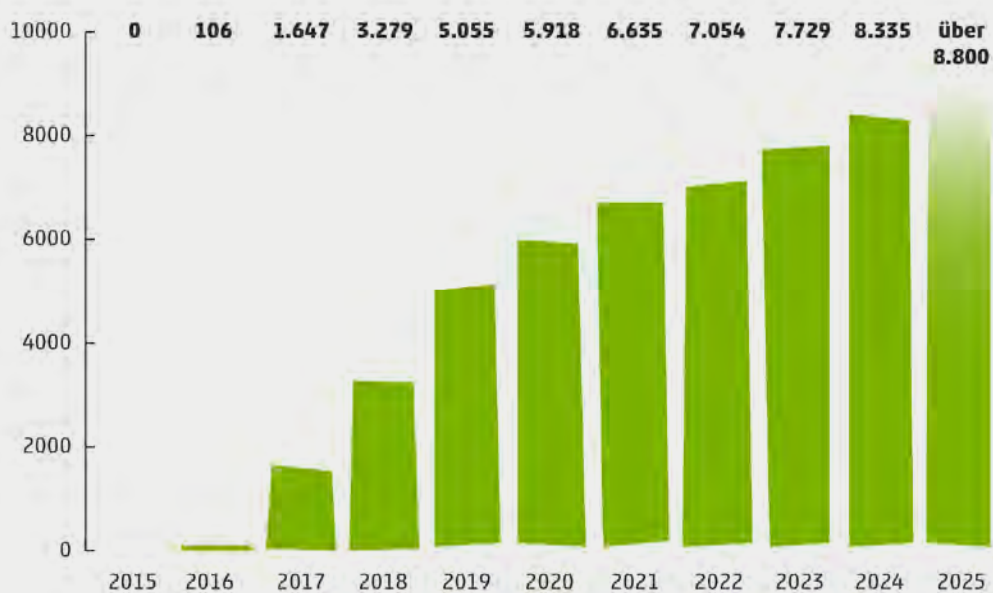
März: Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft besucht im Rahmen seiner Ernährungsstrategie Ich kann kochen! in Stuttgart
April: Launch Schmackofatz Brettspiel
November: „Eltern-Webinare“ gehen online

2023

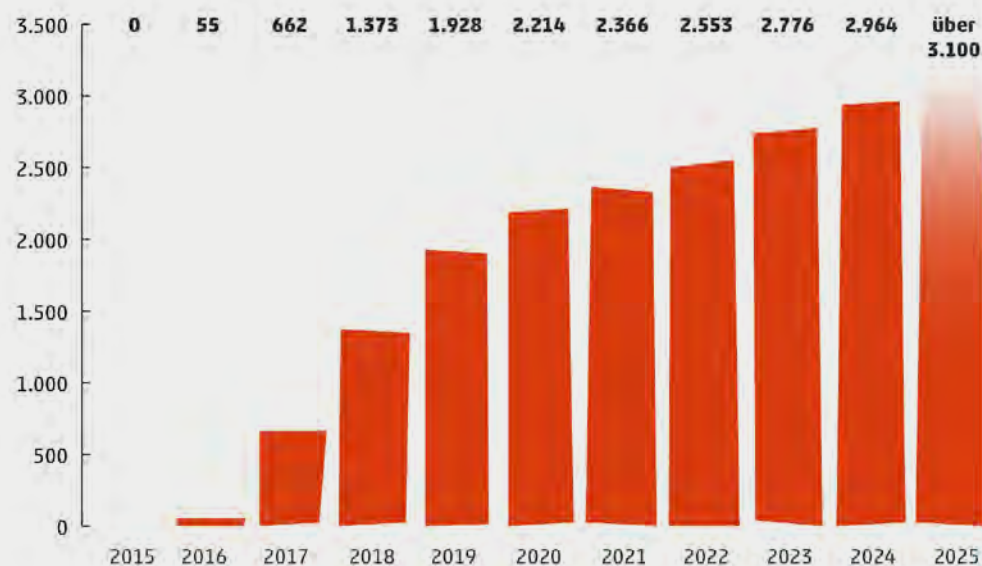
April: Einführung der Ich kann kochen!-Teamfortbildungen für Kitas bundesweit



Anzahl teilnehmende Kitas seit 2015



Anzahl teilnehmende Grundschulen seit 2015



Veröffentlichungen zum Jubiläum

KARTENSPIEL „SCHMACKOFATZ“

Zum Auftakt des Jubiläumsjahres erschien am 7. Juli 2025 das neue Kartenspiel „Schmackofatz“, das gesunde Ernährung für verschiedene Altersstufen zum Kinderspiel macht. Verbunden war es mit einem Gewinnspiel, dessen Gewinnerfamilien auf der Jubiläumsfeier mit Sarah Wiener kochen durften. Am 30. Oktober 2025 kamen alle bei der BARMER in Berlin zusammen: die Familien, langjährige Wegbegleiter:innen und neue Freunde und Verbündete. Groß und Klein kochten, spielten und speisten an einer langen Tafel und diskutierten neueste Erkenntnisse zur Ernährungskompetenz von Familien – ein Fest, das zehn Jahre Ernährungsbildung feierte und zugleich nach vorn blickte.

STUDIE ZU ERNÄHRUNGSKOMPETENZ

Anlässlich des Jubiläums haben BARMER und Sarah Wiener Stiftung eine repräsentative Studie in Auftrag gegeben, für die rund 1.200 Eltern mit Kindern im Alter von drei bis elf Jahren befragt wurden. Das zentrale Ergebnis: Nur jede zehnte Person fühlt sich sehr sicher im Umgang mit Fragen rund um eine ausgewogene Ernährung. Gleichzeitig sehen sich 91 Prozent der Eltern maßgeblich für die Ernährungskompetenz ihrer Kinder verantwortlich und begrüßen ausdrücklich die Unterstützung durch Kita und Schule.

Weitere Erkenntnisse:

- Das gemeinsame Abendessen ist für 80 Prozent ein wichtiger Fixpunkt, um sich auszutauschen und den Tag ausklingen zu lassen.
- In 69 Prozent der Familien dürfen Kinder bei der Essensauswahl mitentscheiden, aber nur in gut der Hälfte der Haushalte werden sie aktiv in die Zubereitung einbezogen.
- Eltern wünschen sich vor allem einfache, alltagstaugliche und kostengünstige Rezepte; besonders gefragt sind mit 52 Prozent Videos und digitale Tools, daneben würden 41 Prozent Kochkurse oder Mitmach-Workshops nutzen.
- In drei von vier Familien liegt die Organisation und Zubereitung der Mahlzeiten weiterhin bei den Müttern.
- Genau hier setzt Ich kann kochen! mit der Familienküche an – mit praxisnahen, kostenfreien und digitalen Angeboten für Familien.



Links:

[Studie](http://www.barmer.de/ernaehrungsstudie) (www.barmer.de/ernaehrungsstudie)

[Pressemitteilung](http://ichkannkochen.de/presse) (ichkannkochen.de/presse)

[Film](https://youtube.com/SarahWienerStiftung) (youtube.com/SarahWienerStiftung)

Stimmen zum Jubiläum

„Insbesondere Kinder sollten so früh wie möglich erfahren, dass gesunde Ernährung Freude bereitet und nicht kompliziert ist. Diese frühen Erfahrungen prägen das spätere Essverhalten und können langfristig vor vielen ernährungsbedingten Krankheiten schützen.“

Prof. Dr. med. Christoph Straub
Vorstandsvorsitzender der BARMER

„Geistige, seelische und körperliche Gesundheit fängt mit der richtigen Prävention an. Daran arbeiten die BARMER und die Sarah Wiener Stiftung gemeinsam seit nunmehr zehn erfolgreichen Jahren.“

Sarah Wiener



Wir wollten zum Jubiläum auch wissen, was Kinder und Genussbotschafter:innen mit Ich kann kochen! verbinden. Zum Geburtstag haben wir deshalb die „Lutherzwerge“ des Berliner Kitaträgers Wuhlewanderer besucht – ein Träger, der von Anfang an dabei ist. Genussbotschafterin Stefanie Buske hat uns auf dem [Blog](http://www.sarah-wiener-stiftung/blog) (www.sarah-wiener-stiftung/blog) ein paar Fragen beantwortet. Sie lebt Ich kann kochen! seit zehn Jahren mit Leib und Seele und gibt die Begeisterung an die Kinder in ihrer Kita-gruppe weiter. Es wurde Brot verkostet, Butter geschüttelt und selbst geerntete Kräuter geschnitten. Dabei ist auch ein [Film](https://www.youtube.com/SarahWienerStiftung) ([youtube.com/SarahWienerStiftung](https://www.youtube.com/SarahWienerStiftung)) entstanden.

**„Mir gefällt an Ich kann kochen!,
dass die Kinder lernen: Ich kann
schon aus kleinsten Sachen
riesengroße Dinge herstellen.“**

Stefanie Buske

Genussbotschafterin beim Kitaträger Wuhlewanderer in Berlin

Zudem haben wir den heute 17-jährigen Nik Hermanns wiedergetroffen, der die Initiative vor zehn Jahren als Grund-schüler kennenlernte und weiterhin begeistert kocht. Von seinen Erfahrungen mit Ich kann kochen! erzählt er auf dem [Blog](http://www.sarah-wiener-stiftung/blog) (www.sarah-wiener-stiftung/blog).

**„Kochen ist ein wichtiger Skill,
den man im Leben haben sollte!“**

Nik Hermanns, ehemaliges Ich kann kochen!-Kind





UNSERE PARTNER

Getragen wird die Initiative natürlich hauptsächlich von unserem langjährigen Partner BARMER, aber auch von weiteren 650 starken Partnern – Trägern, Kommunen, Fachinstitutionen und politischen Akteuren. Zum Jubiläum erschien im November 2025 die Broschüre „Kochen verbindet! – Einblicke aus 10 Jahren Ich kann kochen!“, in der 18 Partner aus dem gesamten Bundesgebiet von ihrer Zusammenarbeit berichten. Sie macht sichtbar, wie vielfältig Ernährungsbildung vor Ort verankert wird und welchen wichtigen Beitrag Ich kann kochen! leistet. Wir freuen uns über so viel Wertschätzung und geteilte Freude an guten Rezepten! Hier geht es zur [Broschüre](http://www.ichkannkochen.de/die-initiative/unsere-partner): www.ichkannkochen.de/die-initiative/unsere-partner

„Gesundheitsförderung und Prävention gelingt dann besonders gut, wenn viele Menschen gemeinsam Verantwortung übernehmen.“

Franziska Böhm, Projektleitung Ich kann kochen!

WAS SONST NOCH PASSIERTE

Auch jenseits des Jubiläums ist 2025 einiges bei Ich kann kochen! passiert:

GENUSSHEFT UND SOMMERPAKETE

Für einen köstlichen Sommer mit kinderleichten Koch-Ideen erschien im Juli 2025 das Genussheft „Lecker durch den Sommer“ in zwei Varianten – eine für Kita und Schule, eine für Familien. Die Ausgabe für Kita und Schule unterstützte Genussbotschafter:innen im Einrichtungsalltag mit einfachen Sommerrezepten, die auch ohne Herd zuzubereiten sind. Eis-Ideen sowie Bastel- und Kopiervorlagen – dazu Genusskarten mit Eisrezept, die die Kinder mit nach Hause nehmen und in der

Familie zubereiten können. Die Familien-Variante brachte die Eiskreationen, Sommerrezepte und kreativen Mal- und Druckvorlagen direkt an den heimischen Küchentisch. Beide Varianten wurden bis Ende Oktober über 7.000-mal heruntergeladen und stehen weiterhin kostenfrei zum Download bereit: portal.ichkannkochen.de, www.familienkueche.de/tipps-fuer-eltern.

Außerdem wurden rund 2.000 Sommerpakete mit dem Genussheft für Kita und Schule, den Genusskarten und einem Wellenschneider im Juli an Einrichtungen verschickt und damit geschätzt über 60.000 Kinder erreicht. 98 Prozent der in einer Nachbefragung befragten Fachkräfte haben die Materialien in ihrer Einrichtung auch eingesetzt.

„Im Sommer gab es ein geniales wunderschönes Sommerpaket, es enthielt u.a. einen Wellenschneider. Was soll ich sagen, wir haben jetzt 5 davon und meine U3 Kinder schneiden um die Wette Apfel, Möhren, Käse, Kartoffeln, Gurke oder Kohlrabi. Vielen Dank für den tollen Tipp!“

Erzieherin, deren Kita ein Sommerpaket erhalten hat



NEUE WEBINARE FÜR ELTERN

2025 starteten unsere neuen **Eltern-Webinare** für Familien. Die Webinare bringen frische Ideen direkt nach Hause: Eltern erhalten leicht umsetzbare Tipps, mit denen sie ihre Kinder altersgerecht einbeziehen und gesunde Gewohnheiten stärken. Die Teilnahme ist kostenfrei. Insgesamt fanden 2025 sieben Eltern-Webinare mit 1.832 Anmeldungen statt.

„Praktische Tipps zum Elterncoaching zum Thema Kochen zu Hause und Kochen mit ihren Kindern.“

Teilnehmerin an einem Eltern-Webinar

Die bereits etablierten **Praxisdialog-Webinare** von Ich kann kochen! gingen in ihr drittes Jahr. In insgesamt vier Live-Webinaren wurden erneut niedrigschwellig Pädagog:innen, Fachkräfte und weitere Interessierte kostenfrei zu Themen rund um die Ernährungsbildung informiert und vernetzt. Die angebotenen Termine liefen sehr erfolgreich mit insgesamt 1.000 Anmeldungen.

Die Rückmeldungen von Eltern und Fachkräften zu den Webinaren fielen durchweg sehr positiv aus – über 80 Prozent würden diese weiterempfehlen.

„Wertvolle Anreize und Informationen für die Praxis! Ich gebe es an meine Kollegen weiter! Vielen Dank dafür :)“

Teilnehmerin an einem Praxisdialog



ERFOLGREICHE KOMMUNIKATION MIT TEILNEHMENDEN, ELTERN UND INTERESSIERTEN

2025 war ein sehr erfolgreiches Jahr für unsere Verbindung mit Genussbotschafter:innen und Familien: über 10.500 neue Follower:innen und rund 9.000 neue Abonnent:innen, eine gelungene Sommeraktion und über 25.000 Interaktionen mit Familien mit den neuen Materialien und Webinaren. Besonders schön: Rund 6.000 Genussbotschafter:innen mehr erhalten mit den „Bildungshäppchen“ regelmäßig pädagogische Anregungen von Ich kann kochen!.

RESONANZ IN DER PRESSE

In 131 Presse-Artikeln wurde über Ich kann kochen! oder die Familienküche berichtet. Zum Jahresende wurde die Jubiläumsstudie zur Ernährungskompetenz in Familien breit aufgegriffen – im MDR-Interview mit Sarah Wiener ebenso wie in der Fachpresse. Rund um die Familienküche berichteten unter anderem Radio Teddy mit Tipps von Sarah Wiener für ein entspanntes Abendessen (RW: 500.000) und der Fröbelcast (soundcloud.com/froebelcast) in der Folge „Familienküche mit Sarah Wiener“. Außerdem waren wir mit unserer Ich kann kochen!-Trainerin Edith Gätjen in der ZDF-Reihe „besserer goes Schule – Lege packt's an“ in Folge 2 vertreten, um das Schulessen kindgerecht zu verbessern (RW: 2,05 Mio.).

Ich kann kochen!-Kanäle und Follower:innen



15.247

FOLLOWER:INNEN
+ 181 % SEIT 2024



3.151

ICH KANN KOCHEN!-NEWSLETTER-
ABONNENT:INNEN
+ 46,5 % SEIT 2024



11.023

FOLLOWER:INNEN
+ 7 % SEIT 2024



29.193

BILDUNGSHÄPPCHEN-
ABONNENT:INNEN
+ 26 % SEIT 2024



6.948

FAMILIENKÜCHEN-NEWSLETTER-
ABONNENT:INNEN
+ 36 % SEIT 2024

WAS WIRKT UND WIE WIR UNS VERBESSERN

Was brauchen die pädagogischen Fachkräfte, um Ich kann kochen! erfolgreich in ihren Einrichtungen umzusetzen? Das finden wir durch regelmäßige Umfragen, Feedback und Gruppengespräche heraus. Diese Rückmeldungen fließen direkt in die Weiterentwicklung unserer Angebote ein. Mehr auf der Wirkungsseite von Ich kann kochen! (www.ichkannkochen.de/wirkung)

Insgesamt hat die Stiftung im Jahr 2025 zusammen mit der BARMER im Rahmen der Initiative 351 Fortbildungen organisiert und durchgeführt, die von 4.799 Teilnehmenden besucht wurden. Wir freuten uns besonders über die mehr als 1.100 Feedbacks zu den Fortbildungen: 73 Prozent der Teilnehmenden würden die Fortbildung aktiv weiterempfehlen und 94 Prozent sind motiviert, Ich kann kochen! in ihren Einrichtungen umzusetzen.

„Das ist ein so tolles Projekt und ich hoffe, dass noch viele Fachkräfte die Möglichkeit bekommen, daran teilzunehmen – im eigenen Interesse und besonders im Interesse der Kinder.“

Teilnehmerin einer Fortbildung

KOOPERATIONSPARTNER, FÖRDERUNG UND GESETZLICHER RAHMEN DER INITIATIVE

Ich kann kochen! ist seit 2015 eine gemeinsame Initiative der Kooperationspartner BARMER und Sarah Wiener Stiftung. 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 sowie Angebote für Familien. Wir sagen herzlich Danke!

ANSPRECHPARTNERIN



Franziska Böhm
Leitung Ich kann kochen!
f.boehm@sw-stiftung.de
030 166370-086

Ich kann kochen!: 3 Highlights 2025



Eine neue Webinar-Reihe für Eltern mit insgesamt fünf neuen Themen an sieben Terminen, die sehr gut angenommen werden.



Das Genusssheft „Lecker durch den Sommer“ erscheint in zwei Varianten – für Kita und Schule sowie für Familien, zusätzlich erhalten 2.000 Einrichtungen ein Sommerpaket.



10 Jahre Ich kann kochen!-Jubiläumsfeier im Oktober mit der BARMER, Sarah Wiener und den Gewinnerfamilien von Schmackofatz, dem Kartenspiel.

2.2. ESSEN ENTDECKEN! – EINE ENTDECKUNGSREISE ZUR HERKUNFT UND VERARBEITUNG VON LEBENSMITTELN

Wachsen Möhren im Supermarkt? Und wo kommt eigentlich Honig her? Solche Kinderfragen bilden den Ausgangspunkt von Essen entdecken! – einem kostenfreien, interaktiven Bildungsprogramm der Sarah Wiener Stiftung für Kitagruppen und ihre pädagogischen Fachkräfte. Spielerisch zeigt das Programm, wie Bio-Lebensmittel entstehen und woher sie kommen. Seit dem Start 2023 stärkt es im Sinne der Bildung für nachhaltige Entwicklung die Fähigkeit von Kindern, sich gesund und nachhaltig zu ernähren, und weckt zugleich ein Bewusstsein für Umwelt und biologische Vielfalt. Essen entdecken! ist ausgezeichnet von IN FORM, Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung.

Das Programm besteht aus zwei Bausteinen: Zum einen begleitet ein sechswöchiger E-Mail-Kurs die Fachkräfte mit praxisnahen Impulsen und Materialien den Kita-Alltag. Zum anderen führt eine Exkursion an einen Erlebnisort – eine Obstwiese, eine Bio-Imkerei oder ein Bio-Markt. Ebenso kann ein Partnerbetrieb der Sarah Wiener Stiftung, das sind Bio-Bauernhöfe oder verarbeitende Bio-Betriebe, in der jeweiligen Region besucht werden – es sind 31 in ganz Deutschland. Die begleitenden Materialien liefern nicht nur inhaltliche Anregungen, sondern nehmen auch bei Planung und Organisation Arbeit ab. Teilnehmen können Kitagruppen mit 15 bis 30 Kindern im Alter von drei bis sechs Jahren. Seit 2025 zeigt ein neues Erklärvideo anschaulich, wie das Programm aufgebaut ist, wer teilnehmen kann und wie die Anmeldung funktioniert. Weitere Infos und Anmeldung unter: www.sarah-wiener-stiftung.de/essen-entdecken

So funktioniert Essen entdecken!

Entdecken
in der Kita



Entdecken
an einem Erlebnisort



Entdeckungen
in der Kita verknüpfen



3 Wochen E-Mail-Kurs



Exkursion



3 Wochen E-Mail-Kurs

„Eigentlich schmeckt mir Rote Bete nicht,
aber die kleinen, die wir heute geerntet
haben, schmecken so süß!“

Kita-Kind beim Besuch auf dem HofGut Kreuma (Sachsen)

ESSEN ENTDECKEN! 2025 IN ZAHLEN



davon **156**
Kitas, die einen Partner-
betrieb besuchten



258
Kitas nahmen 2025 an
Essen entdecken! teil



davon **102**
Kitas, die sich für eine Exkursion zu
einem selbstgewählten Erlebnisort in
der Nähe ihrer Einrichtung entschieden



6.450
Kinder (3-6 Jahre) erreicht



1.290
pädagogische Fachkräfte begleiteten die Kinder
bei der Entdeckungsreise rund um die Herkunft
und Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln.



31
Partnerbetriebe



Im Jahr 2025 nahmen insgesamt 258 Kitas an Essen entdecken! teil. Davon besuchten 156 einen unserer 31 Partnerbetriebe. 102 Kitas entschieden sich für eine Exkursion zu einem selbstgewählten Erlebnisort in der Nähe ihrer Einrichtung (z.B. Bio-Wochenmarkt, Obstwiese, Nachbarschaftsgarten). 1.290 pädagogische Fachkräfte begleiteten in den Einrichtungen insgesamt 6.450 drei- bis sechsjährige Kinder bei ihren Entdeckungsreisen rund um die Herkunft und Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln.

DAS PROGRAMM IN DER PRESSE

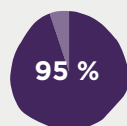
Essen entdecken! wurde 2025 in 25 Presseberichten genannt. So stellte etwa das Bio-Portal Ökolandbau.de Essen entdecken! im Juni ausführlich vor, und auch das Fachportal „Spielen und Lernen“ berichtete über das kostenfreie Angebot. Darüber hinaus ist das Programm im Projektportal der Initiative „Gesunde Erde. Gesunde Kinder.“ gelistet.

„Der Tag bei uns bringt den Kindern Freude, trainiert ihr Selbstbewusstsein und kitzelt ihre Neugierde.“

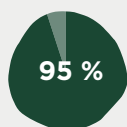
Susanne Hefe, Biohof Hefe (Partnerbetrieb)

ERGEBNISSE DER EVALUATION

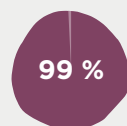
Auch 2025 haben wir das Programm intern evaluiert – mit Online-Befragungen und Rückmeldungen aus den Kitas und Partnerbetrieben. Die Ergebnisse zeigen ein durchweg positives Bild:



95 Prozent der teilnehmenden Kita-Fachkräfte empfinden das Programm als Unterstützung der eigenen pädagogischen Arbeit.



95 Prozent sehen große Lernfortschritte der Kinder beim Thema „Interesse & Wertschätzung für Tiere & Pflanzen“.



99 Prozent berichten: Die Kinder hatten Spaß auf den Bio-Betrieben!

Mehr zur Evaluation und den Ergebnissen:

www.sarah-wiener-stiftung.de/themen/wirkung/essen-entdecken und im [Projektbericht 2025](#), der auf der [Wirkungsseite](#) zum Download bereit steht

„Wir finden es gut, dass man mit den Materialien unterstützt wird, aber auch selbst tätig werden kann. Wir kombinieren das eine mit dem anderen und schauen situativ, was wann in den Kita-Alltag einzubauen ist.“

Kita-Fachkraft, die mit ihrer Gruppe an Essen entdecken! teilgenommen hat

FÖRDERPARTNER

Essen entdecken! ist nur mit verlässlicher Unterstützung möglich. Deswegen suchen wir nach wie vor Partner für das Programm. Im Jahr 2025 wurde Essen entdecken! durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL), Grifols, die Holistic Foundation, die Landwirtschaftliche Rentenbank, die Postcode Lotterie, die Stiftung Berliner Sparkasse und die Zukunftsstiftung Landwirtschaft gefördert.

Eine besonders umfangreiche Förderung erhielten wir im April von der Postcode Lotterie: Mit 250.000 Euro unterstützt sie die Fortführung des Programms. Dadurch können Kita-Kinder in ganz Deutschland entdecken, woher Bio-Lebensmittel kommen, wie sie verarbeitet werden und warum ein wertschätzender Umgang mit Natur und Lebensmitteln wichtig ist. Wir bedanken uns herzlich!

UNTERSTÜTZUNG AM BEISPIEL VON GRIFOLS

Seit 2023 hat Grifols Essen entdecken! mit Spenden in Höhe von insgesamt 50.000 Euro unterstützt. Damit trägt das Unternehmen dazu bei, noch mehr Kita-Kindern Entdeckungsreisen rund um Lebensmittel, Ernährung und Landwirtschaft zu ermöglichen.

Über die finanzielle Unterstützung hinaus gab es 2025 verschiedene Gelegenheiten zum persönlichen Austausch: Bei einer Tagesexkursion auf einen Bio-Bauernhof begleiteten Mitarbeitende von Grifols die Kinder und packten gemeinsam mit ihnen an. Bei einem After-Work in Frankfurt stellten wir außerdem unsere Stiftungsarbeit und das Programm vor und gaben beim gemeinsamen Zubereiten kleiner Snacks Einblicke in unsere praktische Bildungsarbeit.

„Unser Anspruch bei Grifols ist es, die Gesundheit und das Wohlbefinden von Menschen zu verbessern. Gesundheit beginnt jedoch nicht erst bei der medizinischen Versorgung, sondern im Alltag – und damit auch beim Wissen über Lebensmittel und Ernährung. Die Sarah Wiener Stiftung setzt hier früh und praxisnah an. Eine Arbeit, die wir sehr gerne unterstützen.“

Dr. Petros Gatsios, Managing Director, Grifols Deutschland GmbH

Essen entdecken!: 3 Highlights 2025



Das Unternehmen Grifols begleitet eine Kita-Entdeckungsreise auf dem Bio-Hof Buchenwald und lernt unsere Arbeit bei einem After-Work in Frankfurt kennen.



6.450 Kita-Kinder haben Ende des Jahres bei dem Programm mitgemacht.



Veröffentlichung des ersten Programmberichts zu Essen entdecken! inklusive Evaluationsergebnissen zur Wirkung.



Sie möchten Essen entdecken! gemeinsam mit uns weiterentwickeln, um noch mehr Kinder zu erreichen? Wir freuen uns über Förderpartner, Unternehmenskooperationen, Kontakte und neue Ideen – sprechen Sie uns gerne an.

ANSPRECHPARTNERIN



Sara Wolff
Leitung Essen entdecken!
s.wolff@sw-stiftung.de
030 166370-091

2.3. GENUSSBOTSCHAFTER:INNEN FÜR FAMILIEN – GUTE ERNÄHRUNG LEICHT GEMACHT

Seit Oktober 2022 bildet die Sarah Wiener Stiftung Mitarbeitende aus Berliner Familienzentren zu Genussbotschafter:innen für Familien fort. Ziel ist es, gemeinsam mit den Fachkräften alltagsnahe Angebote rund um eine gesunde Ernährung für Familien zu gestalten. Das Bildungsprogramm startete mit fünf Familienzentren in Berlin-Mitte, jährlich kamen neue hinzu. 2025 begrüßten wir 16 neue Familienzentren und sind damit in insgesamt 30 Familienzentren in 11 von 12 Berliner Bezirken vertreten. Ein wichtiges Ziel wurde außerdem erreicht: In allen beteiligten Familienzentren ist zum Ende der Projektlaufzeit 2025 mindestens eine Genussbotschafter:in aktiv – und die Familienzentren bleiben dabei.

Das Bildungsprogramm umfasst zwei Fortbildungstage, individuelle Beratung durch die Stiftungsmitarbeiter:innen, Vernetzungstreffen für Genussbotschafter:innen sowie Unterstützung in Form von Küchenutensilien und Lebensmittelförderung für Kochaktionen mit Familien. Ein mehrfach durchgeführter Brotdosen-Workshop ergänzte 2025 das Angebot. Neu ist ein 3. Fortbildungstag für Genussbotschafter:innen zur Lebensmittelwertschätzung in den Familien; das Konzept wurde in diesem Jahr entwickelt und wird 2026 erstmals umgesetzt. Fünf Trainerinnen waren 2025 für das Programm tätig.

MEHR FAMILIENZENTREN, MEHR FAMILIEN, MEHR WIRKUNG

Das Programm Genussbotschafter:innen für Familien wuchs 2025 weiter: Rund 1.600 Kinder und knapp 1.200 Eltern nahmen an Kochaktionen teil. Die Nachfrage von Familien ist weiterhin hoch – zahlreiche zusätzliche Kochaktionen entstanden auf Initiative der Genussbotschafter:innen selbst, die dadurch in ihrer



Rolle stärker werden. 42 weitere Mitarbeitende aus Familienzentren haben 2025 an der Fortbildung teilgenommen – insgesamt sind Ende 2025 damit 69 Genussbotschafter:innen in Berliner Familienzentren aktiv.

Ein besonders wertvolles Ergebnis des Programms sind die Materialien „Mit Kindern essen“, die 2025 entstanden sind: Eine [Postkarte](#) und ein [Poster](#) zeigen, wie Kinder Lebensmittel entdecken, mitkochen und Schritt für Schritt sicherer und selbstständiger beim Essen werden – und welche wichtige Aufgabe dabei die Eltern haben. Zum Beispiel Vorbild sein, keine digitalen Geräte beim Essen nutzen oder die Kinder nicht zum Probieren zwingen. Es entstand auch eine Reihe kurzer [Erklärvideos dazu auf Instagram](#). Ursprünglich für Genussbotschafter:innen für Familien entwickelt, entfalteten die Materialien schnell eine Wirkung über das Programm hinaus und geben heute stiftungsübergreifend Impulse – auch in anderen Programmen der Stiftung. Um möglichst viele Familien zu erreichen, wurden [Postkarte](#) und [Poster](#) in fünf Sprachen übersetzt. Alle Materialien stehen kostenfrei zum Download bereit.

In sieben Presseberichten wurden Genussbotschafter:innen für Familien in diesem Jahr genannt. Mehr Informationen zum Programm, das ab 2026 Essenszeit! heißt: www.sarah-wiener-stiftung.de/essenszeit

„Spannend ist für die Kinder, dass sie selber viel gestalten und ausprobieren dürfen. Die Eltern wundern sich oft, was ihre Kinder alles schon können und was man ihnen schon zutrauen kann.“

Mitarbeiterin im Familienzentrum

UND WIE KOMMT DAS AN?

Unsere langfristige Begleitung der Familienzentren zahlt sich aus: Die Inhalte der Fortbildungen werden mehrheitlich als gut oder sehr gut bewertet. Die neu fortgebildeten Mitarbeitenden schätzen sich nach den Fortbildungen hinsichtlich der Umsetzung von Kochaktionen für Familien kompetenter ein als vorher. Unsere jährliche Befragung der beteiligten Familienzentren zeigt zudem, dass sich durch die Teilnahme am Programm in den meisten

Familienzentren Angebote rund um gesunde Ernährung für Familien verstetigen und zunehmend in das reguläre Angebot der Familienzentren integriert werden. Insgesamt entstanden 2025 so 165 neue Angebote für Familien – davon 88-mal in Eigenregie der Familienzentren ohne direkte Beteiligung unserer Traineeinnen. Und die Kochaktionen kommen gut an bei den Familien: In den Feedbackbefragungen geben 98 Prozent der Eltern an, dass ihnen die Kochaktionen „gut“ gefallen haben, 93 Prozent der Eltern wollen das Gelernte auch zu Hause ausprobieren.

Auch die Familienzentren berichten von einer hohen Nachfrage und wichtigen Transfereffekten in die Familien: Rezepte werden zu Hause nachgekocht, Brotdosen gesünder gefüllt und Kinder beim Kochen zu Hause mehr miteinbezogen. Herausfordernd für eine Ausweitung der Angebote bleibt weiterhin die angespannte Finanz- und Personallage in den Familienzentren. Gerade deshalb sind die kontinuierliche Fortbildung, Begleitung und Unterstützung durch das Programm so wertvoll für sie.

Genussbotschafter:innen für Familien: 3 Highlights 2025



Die neuen Materialien „Mit Kindern essen“ – Postkarte und Poster mit Alltagstipps in fünf Sprachen.



16 neue Familienzentren kommen hinzu, somit machen 30 Familienzentren in 11 von 12 Berliner Bezirken mit.



Ende des Jahres ist in allen beteiligten Familienzentren mindestens ein:e Genussbotschafter:in aktiv. Insgesamt sind nun 69 fortgebildete Fachkräfte dabei.

FÖRDERPARTNER

Das Programm Genussbotschafter für Familien wurde vom Bezirksamt Berlin-Mitte, der Deutschen Bahn Stiftung, der Postcode Lotterie, der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz im Rahmen der Berliner Ernährungsstrategie, der Stiftung RTL – Wir helfen Kindern e. V. und der Werner-Coenen-Stiftung gefördert. Herzlichen Dank!

Das sind gute Nachrichten in schwierigen Zeiten, in denen die Finanzierung für Angebote dieser Art herausfordernd bleibt. Mit unserem erfolgreichen Ansatz Genussbotschafter:innen für Familien (neuer Name ab 2026: Essenszeit!) möchten wir künftig noch mehr Familienzentren und Familien erreichen. Dafür suchen wir Förderpartner und Unterstützer, die das Programm gemeinsam mit uns weiterentwickeln und in die Breite tragen. Auch über Ideen, Kontakte und neue Kooperationsmöglichkeiten freuen wir uns – sprechen Sie uns gerne an.

ANSPRECHPARTNERIN



Stefanie Kaske

Leitung Ernährungslots:innen und Essenszeit!
(bis 2025: Genussbotschafter:innen für Familien)

s.kaske@sw-stiftung.de

030 166370-083



2.4. ERNÄHRUNGSLOTS:INNEN – ERNÄHRUNGSKOMPETENZ IM KIEZ STÄRKEN

Von Mai 2023 bis Dezember 2025 setzte die Sarah Wiener Stiftung ein weiteres kostenfreies Programm um: die Berliner Ernährungslots:innen. Das Pilotprojekt war Teil der Berliner Ernährungsstrategie und wurde gemeinsam mit RESTLOS GLÜCKLICH e. V. und den LebensMittelPunkten Berlin in mehreren sozial benachteiligten Quartieren realisiert. Die Sarah Wiener Stiftung koordinierte dabei die Arbeit der Ernährungslots:innen für die Quartiere Marzahn-Nord und Hellersdorf-Nord.

Die Ernährungslots:innen der Stiftung berieten Einrichtungen individuell: Sie halfen dabei, passende Ernährungsbildungsangebote zu entwickeln, zeigten Fördermöglichkeiten auf, vernetzten Akteur:innen im Kiez und berlinweit und empfahlen geeignete Lernorte und Fortbildungen. Je nach Bedarf und Entwicklungsstand der Einrichtung waren dabei sowohl Fachberatung als auch konkrete Begleitung bei der Umsetzung möglich.

VON DER KITA BIS ZUM JUGENDCLUB

Zielgruppe waren pädagogische Fachkräfte aus Kitas, Schulen, Jugendclubs, Familien- oder Stadtteilzentren – überall dort, wo Familien, Kinder und Jugendliche begleitet werden. Gemeinsam mit lokalen Akteur:innen unterstützten die Ernährungslots:innen dabei, eine gesunde und nachhaltige Ernährung für Familien im Alltag leichter zugänglich zu machen und so Ernährungsumgebungen zu stärken.

2025 waren unsere Ernährungslots:innen Sabine und Franziska erneut in Marzahn-Nord und Hellersdorf-Nord unterwegs und stärkten die Ernährungsumgebungen im Kiez in 53 Beratungsterminen vor Ort. Ein Höhepunkt war der von uns organisierte Fachtag „Mehr als nur satt – wie Ernährung die Entwicklung



von Kindern beeinflusst“ am 14. Mai 2025 im Bezirkslichen Informationszentrum Marzahn-Hellersdorf. Rund 50 Fach- und Lehrkräfte aus Kitas, Schulen, Familienzentren und weiteren Einrichtungen kamen zusammen, um sich über die Bedeutung von Ernährung für die kindliche Entwicklung auszutauschen. Nach einem Impulsvortrag und einer Podiumsdiskussion – unter anderem mit Katharina Tümmler, Koordinatorin für Gesundheitsförderung und Prävention im Bezirk, und den Ernährungslots:innen der Stiftung – klang der Tag mit einer gemeinsamen Kochaktion aus.

Von zentraler Bedeutung für die Verankerung der Arbeit in den Quartieren war die intensive Vernetzung dieser Art: Die Ernährungslots:innen führten fünf eigene Veranstaltungen und Fachtage für Fachkräfte durch und nahmen an 37 thematisch relevanten Veranstaltungen teil, davon 14-mal mit eigenen Fachimpulsen und Infoständen. Auch in der Presse fanden die Ernährungslots:innen 2025 wiederholt Beachtung: Zehn Presseberichte nannten das Programm, insgesamt waren es von 2023 bis 2025 19 Berichte.

„Besonders gut gefällt mir die praxisnahe Vermittlung von Wissen und die niederschwellige Ansprache.“

Rückmeldung aus einer beratenen Einrichtung

MOBILE KIEZ-KÜCHE ZUM AUSLEIHEN

Für die praktische Umsetzung standen verschiedene Materialien leihweise zur Verfügung, unter anderem eine mobile Kiez-Küche (16-mal ausgeliehen) und eine Spiel- und Bücherkiste zum Thema Kinderernährung. Zusätzlich wurden 15 Sets mit Küchenutensilien an Einrichtungen ausgegeben, die regelmäßig mit Kindern und Familien kochen. Darüber hinaus unterstützten die Ernährungslots:innen über 40 Aktionen mit einer Lebensmittelförderung und finanzierten mit mehr als 18.000 Euro Honorare für Ernährungsbildungsangebote in den Einrichtungen.

UND WIRKT DAS? JA!

Über den gesamten Programmzeitraum begleiteten die Ernährungslots:innen 66 Einrichtungen in Marzahn-Nord und Hellersdorf-Nord. Ihr Einsatz führte zu einem deutlichen Umsetzungsschub in den Einrichtungen: mehr als 85 neue Ernährungsbildungsangebote für Kinder, Jugendliche oder Familien sind entstanden. Die Fachkräfte fanden zudem leichter Zugang zu Fortbildungen und Ressourcen, die sie für die Umsetzung brauchten. Und die Akteur:innen arbeiteten stärker zusammen: In 27 Fällen knüpften Einrichtungen neue Kontakte zu anderen Bildungsakteuren zur gemeinsamen Umsetzung von Angeboten. In einer Abschlussbefragung bewerteten die Einrichtungen das Programm durchweg sehr positiv: 96 Prozent

würden das Angebot der Ernährungslots:innen weiterempfehlen. In 85 Prozent der befragten Einrichtungen haben sich die Themen Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit weiter etabliert. Mehr Informationen im [Wirkungsbericht des Programms](#).

Ende 2025 lief das Pilotprojekt planmäßig aus – mit einem klaren Ergebnis: Der Beratungsansatz der Ernährungslots:innen wirkt in den Einrichtungen und stärkt erfolgreich die Ernährungsumgebung von Familien im Kiez. Das Land Berlin hat sich entschieden, diesen erfolgreichen Ansatz weiter zu fördern, so dass die Stiftung mit einem neuen Standort in das Anschlussprogramm starten kann: Für den Bezirk Lichtenberg wird ab 2026 eine Ernährungslotsin in Neu-Hohenschönhausen die Beratung und Begleitung von Einrichtungen für Kinder, Jugendliche und Familien anbieten. Auch die Pilotregion Marzahn-Nord wird 2026 weiter durch die Ernährungslots:innen unterstützt. Weitere Informationen: www.sarah-wiener-stiftung.de/ernaehrungslotsinnen

FÖRDERPARTNER

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

Um das Programm auszubauen und die Ernährungskompetenzen von Kindern und Familien auch in weiteren Kiezen zu stärken, suchen wir Partner und Unterstützende für die Ernährungslots:innen. Kommen Sie gerne auf uns zu!

ANSPRECHPARTNERIN



Stefanie Kaske

Leitung Ernährungslots:innen und Essenszeit!
(bis 2025: Genussbotschafter:innen für Familien)

s.kaske@sw-stiftung.de

030 166370-083



Ernährungslots:innen: 3 Highlights 2025



Unser Fachtag „Mehr als nur satt“ im Mai in Marzahn-Hellersdorf mit rund 50 Fach- und Lehrkräften.



Fachimpuls und Fortbildung „Was Kinder wirklich brauchen – Ernährung mit Herz und Kopf“ für 28 Stadtteilmütter im Juni in Marzahn-Hellersdorf.



Grünes Licht vom Land Berlin: Die Ernährungslots:innen können dank des Einsatz aller Beteiligten und insbesondere dem der Kolleg:innen in der Senatsverwaltung in 2026 weitergeführt werden.

3. Dank an unsere Partner

Unsere Bildungsarbeit ist nur gemeinsam möglich. Unternehmen, Stiftungen, öffentliche Förderer und private Spender:innen haben 2025 dazu beigetragen, dass Kinder Lebensmittel entdecken, selbst kochen und wichtige Kompetenzen für ihr Leben entwickeln konnten.

Wir danken allen, die unsere Arbeit finanziell, fachlich oder durch langfristige Kooperationen unterstützt haben. Ihr Engagement und Ihr Vertrauen ermöglichen es uns, praktische Ernährungsbildung in Kitas, Schulen und Familien zu bringen und gemeinsam nachhaltig Wirkung zu entfalten.



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Bezirksamt Mitte von Berlin

Deutsche Bahn Stiftung gGmbH

DKB STIFTUNG für gesellschaftliches
Engagement

Fantastisch Stiftungsverwaltungs GmbH

FormMed HealthCare GmbH

Franke GmbH

Grifols Deutschland GmbH

Holistic Foundation

IKEA Stiftung

Landwirtschaftliche Rentenbank

Otto Dippe Stiftung

Senatsverwaltung für Justiz und
Verbraucherschutz

Senatsverwaltung für Stadtentwicklung,
Bauen und Wohnen

Sonett GmbH

Stiftung Berliner Sparkasse

Stiftung RTL – Wir helfen Kindern e. V.

Studio ZX GmbH – Ein Unternehmen der
ZEIT Verlagsgruppe

Sunshine Catering Service GmbH

VKM Verlagskontor für Medieninhalte GmbH

Werner-Coenen-Stiftung

Wolfgang Lüttgens GmbH Berlin

Zukunftsstiftung Landwirtschaft



Wir suchen weiter Partner, die gemeinsam mit uns daran arbeiten, dass jedes Kind die Chance hat, gut zu essen. **Sprechen Sie uns gern an.**

ANSPRECHPARTNERIN

Christina Mersch

Geschäftsführerin

c.mersch@sw-stiftung.de

030 166370-126



4. Finanzen

STIFTUNGSKAPITAL, FINANZANLAGEVERMÖGEN UND BILANZSUMME

Das Stiftungskapital betrug 253.500,00 Euro und konnte sowohl nominal wie auch real erhalten werden. Der Jahresabschluss 2025 wies nach Buchwert ein Finanzanlagevermögen von 513.675,17 Euro aus (Vorjahr 512.313,08 Euro). Die Anlage des Stiftungskapitals erfolgte nach Anlagerichtlinien, die Langfristigkeit, Sicherheit und Nachhaltigkeit des Investments festlegen. Die Bilanzsumme (Anlagevermögen und Umlaufvermögen) betrug zum 31.12.2025 1.134.765,54 Euro (Vorjahr: 909.669,76 Euro).



ERTRÄGE

Die Stiftung konnte im Jahr 2025 Umsatzerlöse in Höhe von 4.034.011,12 Euro verzeichnen (Vorjahr: 3.509.740,00 Euro). Davon entfielen 3.710.703,14 Euro auf Erlöse des Zweckbetriebs (Vorjahr: 3.379.603,70 Euro). Es wurden 125.168,53 Euro an Spendengeldern eingenommen (Vorjahr: 68.124,08 Euro). Erträge aus Wertpapieren des Finanzanlagevermögens betrugen 12.089,86 Euro (Vorjahr: 11.350,00 Euro). Die sonstigen betrieblichen Erlöse beliefen sich insgesamt auf 192.946,53 Euro (Vorjahr: 50.661,32 Euro). Insgesamt wurden im Jahr 2025 Erträge in Höhe von 4.070.092,61 Euro erzielt (Vorjahr: 3.551.927,79 Euro). Die Stiftung erhielt 2025 folgende Zuwendungen aus EU-, Bundes- oder Landesmitteln:

- Das Bildungsprogramm Essen entdecken! wurde durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) gefördert.
- Das Projekt „Genussbotschafter für Familien“ wurde vom Bezirksamt Berlin-Mitte gefördert und zusätzlich von der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz im Rahmen der Berliner Ernährungsstrategie finanziert.
- Das Bildungsangebot Ernährungslots:innen ist ein Projekt der Berliner Ernährungsstrategie und wurde gefördert durch die Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz und die Senatsverwaltung für Stadtentwicklung, Bauen und Wohnen.

Die Sarah Wiener Stiftung erhielt 2025 von folgenden juristischen Personen jährliche Zahlungen, die mehr als 10 Prozent des Gesamtbudgets ausmachen: BARMER.

AUFWENDUNGEN

Die Gesamtkosten im Jahr 2025 betrugen insgesamt 3.819.206,82 Euro (Vorjahr: 3.624.455,24 Euro) davon 1.045.427,26 Euro Material- und Fremdkosten, 2.203.263,27 Euro Personalaufwand, 49.841,65 Euro Abschreibungen und 520.674,64 Euro sonstige betrieblichen Ausgaben.

ERGEBNIS

Für das Jahr 2025 ergibt sich ein Jahresüberschuss in Höhe von 255.859,77 Euro (Vorjahr Jahresfehlbetrag: 72.527,45 Euro), welcher in Gewinnrücklagen für zu erwartende Verluste im Jahr 2026 überführt wird. Die Rücklagen betragen zum Jahresende 677.316,37 Euro (Vorjahr: 446.849,75 Euro). Daraus ergibt sich ein Bilanzverlust in Höhe von 97.439,22 Euro.

Für den Vorstand der Sarah Wiener Stiftung:



Sarah Wiener
Vorstandsvorsitzende

Elenore Kaufhold
Stellv. Vorsitzende

Impressum

Herausgeber

Sarah Wiener Stiftung, Oktober 2026

Verantwortlich

Christina Mersch

Redaktion

Annika Hennebach

Konzeption

Annika Hennebach, Christina Mersch, Christof Pins

Gestaltung

Simone Blauert

Kontakt

Sarah Wiener Stiftung, Wrangelstr. 31, 10997 Berlin

030 166370-100

info@sw-stiftung.de

www.sarah-wiener-stiftung.de

Bildnachweise

Alle Fotos stammen von der Sarah Wiener Stiftung bis auf folgende Ausnahmen:

Titel, S. 6, 8, 9, 14, 18, 20, 24, 29, 31, 40, Rückseite: Sarah Wiener Stiftung | photothek,

S. 11, 35, 39 unten: Sarah Wiener Stiftung | Mira Sievering,

S. 12 oben: Postcode Lotterie,

S. 21 unten: Sarah Wiener Stiftung | Marco Urban,

Illustrationen: S. 5, 27, 28, 34, 37: Sarah Wiener Stiftung | Lea Melcher



Jetzt unterstützen



www.sarah-wiener-stiftung.de/unterstuetzen

Spendenkonto:

Sarah Wiener Stiftung, GLS Bank

IBAN: DE95 4306 0967 1139 0251 00

www.sarah-wiener-stiftung.de

www.sarah-wiener-stiftung.de/newsletter

