



Jahresbericht

Sarah Wiener Stiftung 2022



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.....	8
1.6	Team.....	9
1.7	Das Jahr in der Stiftung.....	10
2	Bildungsprogramme und Fördernde	11
2.1	Ich kann kochen! – Die Ernährungsinitiative von Sarah Wiener Stiftung und BARMER.....	12
2.2	Bildungsprogramme Lebensmittel entdecken.....	15
2.2.1	Vom Acker in den Mund!.....	15
2.2.2	Meinem Schulessen auf der Spur! – Die regionale Wertschöpfungskette entdecken.....	16
2.2.3	Raus auf den Biobauernhof!.....	17
2.2.4	Mein Tag auf dem Biobauernhof! Kitakinder entdecken Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln in ihrer Region.....	18
2.3	Kochen und Essen in der Familie: eine Angebotsreihe für Berliner Familienzentren.....	19
3	Finanzen	21
4	Ausblick auf das Jahr 2023	23
	Impressum	25





1 | Die Sarah Wiener Stiftung



1.1 Motivation

In den letzten Jahrzehnten hat sich nicht nur stark geändert, was wir essen, sondern auch wie, wann, wo und mit wem wir es tun. Viele Heranwachsende wissen heute nicht mehr, dass man Pizza selbst machen kann, dass das Fleisch der Frikadellen von einem Tier stammt oder ein saisonaler Bioapfel aus der Region ein nachhaltigeres Produkt ist als eine aus der Ferne importierte Südfrucht. Im Zeitalter von Fertigprodukten und

Lieferdiensten schwindet das Wissen über die Herkunft und Zubereitung frischer Lebensmittel. Der Bezug zum Essen und damit unsere Ernährungs- und Kochkompetenz gehen verloren und die Qualität des Essens sinkt.

Eine unausgewogene Ernährung hat erhebliche Auswirkungen auf die Gesundheit; und die in Kindertagen erlernten Essgewohnheiten verfestigen sich schnell. Bereits Kinder kämpfen vermehrt mit Übergewicht, Adipositas und Diabetes Typ 2, auch aufgrund einer

unausgewogenen Ernährung. Das steigert das Risiko von Herz-Kreislauf- und anderen Erkrankungen im späteren Leben.

Und darüber hinaus: Kindern und Jugendlichen ist oft nicht mehr bewusst, dass ihre Art zu essen starke Auswirkungen auf die Natur und unseren Planeten hat – und damit ihre eigenen zukünftigen Lebensbedingungen direkt beeinflusst. Dies zu ändern treibt das gesamte Stiftungsteam an.



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 ist eine gemeinnützige operative Stiftung, die praxisnahe, erlebnisorientierte Bildungsangebote selbst entwickelt und mit finanzieller Unterstützung externer Partner umsetzt.

Als Stiftung, gegründet von der Köchin Sarah Wiener, begeistern wir Kinder für eine vielseitige und nachhaltige Ernährung und zeigen ihnen einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln. Wir sind überzeugt: Wenn Kinder kochen und Lebensmittel entdecken, stärkt das ihre Ernährungskompetenz, fördert ihre Gesundheit und macht sie zu verantwortungsbewussten Verbraucher:innen. Wir fahren mit Kindern auf Bauernhöfe, gehen in den Supermarkt und die Küche und nutzen Kindergärten und Schulen als Lernorte:

Mit Einkaufszettel, Kochlöffel und Mistgabel in der Hand können Kinder entdecken, wo ihr Essen herkommt, wie Vielfalt schmeckt und wie viel Arbeit und Spaß eine selbstgekochte Mahlzeit macht. Die persönliche Erfahrung ist das Herzstück der Stiftungsarbeit.

Wir verfolgen einen ganzheitlichen und nachhaltigen Ansatz. Um möglichst viele Kinder zu erreichen, haben wir uns als Stiftung für einen Multiplikator:innen-Ansatz entschieden. Wir machen Erzieher:innen, Lehrer:innen und andere Fachkräfte, die mit Kindern insbesondere in Kitas, Grundschulen und außerschulischen Lernorten arbeiten, aber auch Landwirt:innen, Eltern und Bildungsakteur:innen, fit für das Kochen mit Kindern und das Entdecken von Lebensmitteln. Wir bieten Fortbildungen, Bildungsmaterialien, interaktive Lernangebote, Rezeptideen, Workshops

und Webinare an. Unsere Angebote sind kostenfrei und deutschlandweit verfügbar. Wir arbeiten vor Ort und digital. In unserem Netzwerk sind bereits mehr als 25.000 Multiplikator:innen. Sie können die Bildungsprogramme und -angebote unserer Stiftung kostenfrei nutzen. Wir stehen ihnen mit unserer Expertise jederzeit zur Seite.

Die Sarah Wiener Stiftung schaltet sich auch in die öffentliche Debatte zum Thema Kinderernährung ein. Sie berichtet dabei in Vorträgen und Workshops über eigene Erfahrungen aus der praktischen Ernährungsbildung. Und wir arbeiten mit gleichgesinnten Initiativen sowie Entscheidungstragenden in Gesellschaft und Politik zusammen an einer Ernährungswende. So engagieren wir uns beispielsweise im Bündnis „Wir haben es satt!“ und sind Teil des Netzwerks der Berliner Ernährungsstrategie.



1.4 Wirkung und Qualität

Die Wirkung – verstanden als dauerhafte positive Veränderung – unserer Arbeit ist uns wichtig: Wir wollen mit unseren Bildungsprogrammen Kinder dazu befähigen, ein gesundes und nachhaltiges Ernährungsverhalten zu entdecken und zu leben. Unsere Arbeit fußt 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 tatsächlich erreichbar ist.

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

Seit 2016 erheben wir laufend unsere Fortschritte bezüglich Reichweite, Qualität und Wirkungen durch

eigene Monitoring-Maßnahmen und – bezogen auf unsere Initiative Ich kann kochen! – im Rahmen zweier umfassender externer Evaluationen, die von der Friedrich-Schiller-Universität Jena und der Pädagogischen Hochschule Schwäbisch Gmünd zwischen 2017 und 2020 durchgeführt und im Oktober 2020 veröffentlicht wurden. Für jedes neue Angebot werden klare Wirkungsziele entwickelt, deren Erreichung im Projektverlauf mit quantitativen und/oder qualitativen Maßnahmen untersucht wird.



1.5 Reichweite

Seit Stiftungsgründung im Jahr 2007 hat die Sarah Wiener Stiftung annähernd 3.200 Fortbildungen durchgeführt. An den bundesweiten Angeboten haben bereits 32.250 Personen teilgenommen. Auf diese Weise sind mehr als eine Million Kinder in Deutschland mit Koch- und Ernährungsangeboten erreicht worden. An 1.280 von der Stiftung organisierten Tagesexkursionen zu ökologisch wirtschaftenden Betrieben haben mehr als 27.200 Kinder teilgenommen. Bundesweit arbeitet die Stiftung mit über 14.850 Partnereinrichtungen zusammen, von denen annähernd 11.000 Kitas, Grundschulen, Horte und außerschulische Lernorte sind.



1.6 Team

Zum 31.12.2022 umfasst das Team der Sarah Wiener Stiftung 38 fest angestellte Mitarbeitende, davon fünf in Vollzeit und 33 in Teilzeit sowie zusätzlich drei studentische Mitarbeitende. Zwei Mitarbeitende sind in Elternzeit. Hinzu kommen 14 Trainer:innen, die bundesweit auf Honorarbasis für die Stiftung tätig sind und Fortbildungen durchführen. Anja Schermer teilt sich seit dem 01.02.2022 die Geschäftsführung mit Gerrit Bornemann. Der Vorstand der Sarah Wiener Stiftung setzt sich aus fünf Personen zusammen: Sarah Wiener (Vorstandsvorsitzende), Jochen Beutgen (stellvertretender Vorsitzender), Cornelia Quennet-Thielen, Elenore Kaufhold und Jean-Remy von Matt.



1.7 Das Jahr in der Stiftung

2022 ist die Sarah Wiener Stiftung umgezogen. Die neuen Büroräume befinden sich in der Chausseestraße 8 in 10115 Berlin. Das 15-jährige Stiftungsjubiläum wurde mit einem Team-Ausflug auf Gut Kerkow begangen. Die Website der Stiftung wurde inhaltlich komplett überarbeitet; das Facelift ging im Herbst online.



2 | Bildungsprogramme und Fördernde

Im Jahr 2022 hat die Stiftung ihr Angebot erweitert und sechs Bildungsprogramme angeboten. Für jedes Programm wurden jeweils Wirkungs-, Qualitäts- und Reichweitenziele entwickelt, die alle auf die Vision der Stiftung einzahlen. Alle Bildungsprogramme wurden fortlaufend evaluiert und ausgewertet. Unsere gesetzten Ziele in den Dimensionen Wirkung, Qualität und Reichweite haben wir in allen Programmen erreicht bzw. teils übertroffen. Wir haben hohe Feedbackquoten erzielt und dabei durchweg positives Feedback unserer Zielgruppen und Förderpartner erhalten.

Und das war 2022 konkret in unseren Bildungsprogrammen los:

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. 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 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 pädagogischen Newsletter, Webinaren und weite-



ren digitalen Angeboten. Alle Fortbildungen und Bildungsmaterialien sind kostenfrei. Die Inhalte orientieren sich an den Bildungs- und Lehrplänen der Bundesländer.

Seit dem Start 2015 hat Ich kann kochen! bereits über eine Million Kinder erreicht. Ziel ist es, dass in jeder Kita und in jeder Schule in Deutschland mindestens

je ein:e Genussbotschafter:in mit den Kindern kocht. Die Qualität und Wirkung von Ich kann kochen! sind wissenschaftlich evaluiert und bestätigt. Die Initiative ist ein IN FORM-Projekt der Bundesregierung. Auf der Website der Initiative gibt es weitere Informationen zu Ich kann kochen! sowie den Inhalten der Fortbildungen: www.ichkannkochen.de

Im Jahr 2022 hat die Stiftung zusammen mit der BARMER im Rahmen der Initiative Ich kann kochen! insgesamt 386 Online-Fortbildungen und Blended-Fortbildungen organisiert und durchgeführt, die von mehr als 2.550 Teilnehmenden besucht wurden. Mit Stand Dezember haben knapp 12 % aller Kitas in Deutschland an Ich kann kochen!-Fortbildungen teilgenommen (Vorjahr: 11 %); bei den Grundschulen sind es rund 17 % (Vorjahr: 15 %).

Die Blended-Fortbildungen haben wir im Jahr 2022 entwickelt. Ziel war es, neben reinen Online-Fortbildungen, eingeführt in der Corona-Pandemie, auch wieder Fortbildungen mit einem Präsenzanteil anzubieten. Soziales Lernen, Gruppenerleben, der Ich kann kochen!-Spirit und gemeinsame Genussmomente können in Präsenz leichter erzeugt werden. Zudem erhöhten sich die Nachfragen von Kooperationspartnern, Kitas und Schulen nach einem solchen Angebot. Für die Blended-Fortbildungen wurde das Fortbildungskonzept adaptiert und weiterentwickelt, eine neue Anmeldemöglichkeit auf der Website geschaffen und die Kooperationen mit Volkshochschulen und Familienbildungsstätten sowie mit Lebensmittellieferanten wieder aufgenommen. Die Blended-Fortbildungen sind seit September 2022 in der Pilotierung und werden ab März 2023 flächendeckend angeboten. Das Angebot der reinen Online-Fortbildungen bleibt bestehen.

2022 haben wir intensiv mit dem Kita-Träger Fröbel zusammengearbeitet. Die Organisation möchte Ernährungsbildung konsequent und systematisch in ihren Kindergärten etablieren; wir unterstützen Fröbel bei

diesem Vorhaben. Alle 70 Fröbel-Kindergärten in NRW durchliefen ein sechsmonatiges Ich kann kochen!-Programm bestehend aus der Einstiegs- und Aufbaufortbildung, aus Praxisphasen und einem Reflexions-Webinar als Abschluss. Aus jeder Einrichtung nahmen neben der Leitung auch eine pädagogische Fachkraft und eine Küchenfachkraft teil. Die Programmumsetzung wird von den verantwortlichen FRÖBEL-Regionalgeschäftsleitungen eng begleitet und unterstützt. Im Dezember 2022 startete eine vergleichbare Umsetzung als Programm für alle 33 Fröbel-Kindergärten in Berlin. Bis 2022 haben wir insgesamt 384 Teilnehmende aus 126 Fröbel-Kitas mit Fortbildungen begleitet. Einblicke in unsere Kooperation bietet auch der [Jahresbericht von Fröbel](#).

Im Oktober feierten wir, dass nunmehr 25.000 pädagogische Fach- und Lehrkräfte Genussbotschafter:innen unseres Angebots Ich kann kochen! sind.

Um das gemeinsame Engagement für praktische Ernährungsbildung in Schulen und Kitas in Brandenburg zu würdigen und weiter voranzutreiben, wurde am 9. September Ursula Nonnenmacher, die brandenburgische Ministerin für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz, von Sarah Wiener und Gabriela Leyh, Landesgeschäftsführerin der BARMER in Berlin/Brandenburg, zur Botschafterin von Ich kann kochen! ernannt. Zum Auftakt besuchten die Ministerin, Sarah Wiener und Gabriela Leyh im Rahmen eines Presse-termins die Kita Regenbogenland in Potsdam.

In Bonn und Freiburg fanden im Jahr 2022 zwei weitere Pressternine statt, an denen wir die Kooperationen

vor Ort kommuniziert haben und nunmehr die lokale Vernetzung mit beiden Städten vorantreiben. Die Bonner Oberbürgermeisterin Katja Dörner stellte am 10. Juni zusammen mit Sarah Wiener und Daniel Severos, Geschäftsführer der BARMER in Bonn, die Partnerschaft der Stadt Bonn und Ich kann kochen! vor. Die BARMER fördert alle städtischen Kitas der Stadt Bonn mit einer Sammelförderung von bis zu 35.000 Euro – 500 Euro pro Kita für den Einkauf von frischen Lebensmitteln. Die Stadt Freiburg möchte, dass Ich kann kochen! in allen städtischen Grundschulen etabliert wird. Der Start der Kooperation wurde durch einen Pressternin in der städtischen Hebelschule mit Freiburgs Oberbürgermeister Martin Horn Sarah Wiener und Jonas Zinser, Geschäftsführer der BARMER in Freiburg, begleitet.

Auf regionalen und bundesweiten Fachveranstaltungen und -messen haben wir Ich kann kochen! mit unterschiedlichen Formaten (Infostände, Fachbeiträge, Workshops etc.) in Präsenz und digital vorgestellt und gegenüber Multiplikator:innen und Fachkräften für unsere offenen und individuellen Angebote geworben.

Seit dem Beginn des russischen Angriffskriegs auf die Ukraine sind in vielen deutschen Kitas und Schulen ukrainische Kinder neu aufgenommen worden. Wie kann Ernährungsbildung dabei helfen, Kindern das Ankommen in der neuen Einrichtung zu erleichtern? Antworten auf diese Fragen haben wir für Pädagog:innen auf einer neuen Themenseite im Online-Portal zusammengestellt: portal.ichkannkochen.de/ankommen



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 Sarah Wiener Stiftung und BARMER 2021 ein neues 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 Website 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 auf www.familienkueche.de.

2022 wurde das Online-Angebot für Eltern um vier Filme zum Thema „So lernen Kinder essen“, 20 „Küchenkniffe-Clips“ sowie vier Kurzfilme zum Thema „Lebensmittel entdecken mit Sarah Wiener“ erweitert. Daneben wurde eine neue Themenseite zum Thema „Gesund und günstig kochen“ erstellt. Hinzu gekommen ist auch ein monatlich erscheinender Newsletter für Familien. Familien erhalten darin kostenfrei Rezepte und kleine Tricks für das Kochen mit Kindern sowie Tipps, wie das gemeinsame Essen gelingen und Spaß machen kann. Ende Dezember hatte der Newsletter knapp 2.700 Abonnent:innen. Die Familienküche ist seit 2022 auch auf Facebook mit einer eigenen Seite präsent.

Kooperationspartner, Förderung und gesetzlicher Rahmen der Initiative

Ich kann kochen! ist seit 2015 eine gemeinsame Initiative der Kooperationspartnerinnen 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.

2.2 Bildungsprogramme Lebensmittel entdecken

Die Sarah Wiener Stiftung bietet seit 2009 immer wieder Bildungsprogramme zum Thema „Lebensmittel entdecken“ an. 2022 wurden insgesamt vier Projekte mit diesem Schwerpunkt umgesetzt, bei denen auch die Exkursionen zu Erlebnisorten, wie dem Bioabauernhof, eine zentrale Rolle spielten.

2.2.1 Vom Acker in den Mund!

Das bundesweite Angebot Vom Acker in den Mund! startete am 1. April 2019 mit einer dreijährigen Projektlaufzeit. Auf Fahrten zu Biobauernhöfen entdecken Kita- und Grundschulkinder im Alter zwischen drei und zehn Jahren einen Tag lang, wo unsere Lebensmittel herkommen und wie ökologische Betriebe arbeiten. Sie helfen aktiv auf den Höfen mit und begreifen so, dass Tomaten nicht im Kühlschrank wachsen, lernen frische und regionale Lebensmittel schätzen und entdecken beim gemeinsamen Kochen, wie gut nachhaltige Landwirtschaft schmeckt. Ziel war es, zwischen April 2019 und März 2022 bundesweit 300 Bauernhoffahrten für 7.500 Kita- und Grundschulkinder und ihre Fach- und Lehrkräfte durchzuführen.

Das Angebot Vom Acker in den Mund! ist Ende März 2022 zu Ende gegangen. Im dreijährigen Projektzeitraum wurde das Ziel von 300 Bauernhoffahrten zu 36 Partnerhöfen in 16 Bundesländern voll erreicht. Insgesamt nahmen 5.919 Kita- und Grundschulkinder teil, somit wurde die Teilnehmendenzahl zu 80 % erreicht. Coronabedingt fielen die Gruppengrößen kleiner



aus, als ursprünglich geplant. Die Monate Januar bis März wurden für die Auswertung des Bildungsangebots über seine gesamte Laufzeit und für den Abschluss der Evaluation genutzt.

Die Qualitätskontrolle und Wirkungsbeobachtung des Bildungsangebots basierten im gesamten dreijährigen Projektzeitraum neben Hospitationen durch die Projektmitarbeitenden auf Befragungen der Zielgruppen (Kinder, pädagogische Fach- und Lehrkräfte, Landwirt:innen) als quantitative Evaluationsmethoden. Die Kitakinder im Alter von drei bis sechs Jahren wurden nach einer

Tagesexkursion von ihren Betreuungspersonen befragt. Ältere Kinder zwischen sechs und zehn Jahren sowie die Pädagog:innen und Landwirt:innen füllten standardisierte schriftliche Fragebögen aus.

Insgesamt 90 % der befragten Kinder hat es sehr gut auf dem Bauernhof gefallen. Ungefähr 25 % gaben an, noch nie zuvor auf einem Bauernhof gewesen zu sein. 97 % der Pädagog:innen bestätigten, dass die Kinder praktische Erfahrung auf den Bauernhöfen sammeln konnten. 83 % der Pädagog:innen waren sehr zufrieden mit den Tagesprogrammen der Landwirt:innen. Die Befragung der Landwirt:innen zeigte, dass diese das gemeinsam mit der Sarah Wiener Stiftung erarbeitete Tagesprogramm umsetzen und die Ansätze der praktischen Ernährungsbildung aus der Stiftungsarbeit auf den Lernort Bauernhof übertragen konnten. Sowohl Partnerhöfe als auch Pädagog:innen waren sehr zufrieden mit der dreijährigen Zusammenarbeit der Stiftung.

Förderpartner

Vom Acker in den Mund! wurde gefördert im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖL) sowie von folgenden weiteren Förderpartnern: die Beisheim Stiftung, die Landwirtschaftliche Rentenbank, die GLS Zukunftsstiftung Landwirtschaft, Deutsche Postcode Lotterie und Software AG Stiftung.

Weiterführende Informationen auf www.sarah-wiener-stiftung.de/mitmachen/vergangene-projekte



2.2.2 Meinem Schulessen auf der Spur! – Die regionale Wertschöpfungskette entdecken

Bei Meinem Schulessen auf der Spur! erkunden Berliner Grundschulkinder der dritten und vierten Klasse, welchen Weg Bio-Lebensmittel entlang der regionalen Wertschöpfungskette zurücklegen, bevor sie in der Schulkantine auf ihren Tellern und Essensreste beim Entsorgungsbetrieb landen. Anhand von kostenfreien Tagesexkursionen zu ökologisch wirtschaftenden Betrieben und außerschulischen Lernorten sowie mit digitalen Informationsmaterialien für den Unterricht verfolgen die Schüler:innen gemeinsam mit ihren Lehrkräften den Weg ihres Schulessens. Im Fokus stehen folgende Stationen der regionalen Wertschöpfung: erzeugender Bio-Betrieb, verarbeitender Bio-Betrieb, biokontrollierter Großhandel, biokontrollierter Catering-Betrieb, Entsorgungsbetrieb. Der Weg geht vom Feld zum Teller in der eigenen Schulkantine bis hin zum Entsorgungsbetrieb für Essensreste. Ziel war es, in den Jahren 2021 und 2022 zusammen mit RESTLOS GLÜCKLICH e. V. insgesamt 80 Tagesexkursionen

für rund 2.000 Berliner Grundschulkinder aus unterschiedlichen Berliner Kiezen anzubieten. Exkursionsorte sind z. B. das Ökodorf Brodowin, der ökologisch wirtschaftende Milchviehbetrieb Pöhl, die Bio-Bäckerei Märkisches Landbrot, der Bio-Großhändler Terra, das biokontrollierte Cateringunternehmen Greens Unlimited und die Berliner Stadtreinigung BSR. Das Projekt wurde über die gesamte Laufzeit über alle Zielgruppen hinweg evaluiert: Neben Hospitationen basieren die Qualitätskontrolle und Wirkungsbeobachtung auf standardisierten schriftlichen Befragungen der Zielgruppen.

Um alle Stationen der Wertschöpfungskette erkunden zu können bzw. zur Vor- und Nachbereitung einer Exkursion, haben Sarah Wiener Stiftung und RESTLOS GLÜCKLICH e. V. digitale Informationsmaterialien für die Lehrkräfte der teilnehmenden Klassen erarbeitet. Für jede der fünf Stationen entlang der Wertschöpfungskette steht eine Unterrichtsidee zur Verfügung, die auch nach Projektende [kostenfrei heruntergeladen und genutzt werden kann](#).

Im Jahr 2022 haben die Verbundpartner insgesamt 41 Tagesexkursionen zu acht Bio-Betrieben angeboten, davon 18 durchgeführt von der Sarah Wiener Stiftung. Teilgenommen haben insgesamt rund 850 Berliner Grundschulkinder und 82 Lehrkräfte.

Ende Dezember 2022 wurde das Verbundprojekt abgeschlossen. In der zweijährigen Projektlaufzeit wurden insgesamt 80 Tagesexkursionen realisiert und damit das Projektziel voll erreicht. Teilgenommen haben 1.636 Berliner Dritt- und Viertklässler:innen. Dies waren rund 18 % weniger als ursprünglich geplant. Die

geringere Teilnehmendenzahl lässt sich auf die Coronapandemie zurückführen.

Die Abschlussevaluation hat ergeben, dass es insgesamt 90 % der befragten Kinder sehr gut oder gut auf dem Bio-betrieb oder außerschulischen Lernort gefallen hat. 88 % der befragten Kinder würden sehr gerne oder vielleicht eine weitere Tagesexkursion zu einem weiteren Betrieb machen. 78 % der befragten Lehrkräfte gaben an, dass die Kinder nach der Tagesexkursion von dem Erlebten sprachen. 92 % der befragten Lehrkräfte hielten die Betriebe zur Veranschaulichung einer Station der regionalen Wertschöpfungskette von Bio-Lebensmitteln für sehr geeignet.

Verbundpartner und Förderung

Meinem Schulessen auf der Spur! war ein Verbundprojekt von RESTLOS GLÜCKLICH e. V., der Sarah Wiener Stiftung und der Bio-Stadt Berlin, vertreten durch die Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz. Meinem Schulessen auf der Spur! hat neben weiteren Initiativen zur Umsetzung der Berliner Ernährungsstrategie beigetragen. Netzwerkpartner ist [WO KOMMT DEIN ESSEN HER?](#).

Gefördert wurde Meinem Schulessen auf der Spur! durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖL) und 2022 auch durch die Zukunftsstiftung Landwirtschaft. Weiterführende Informationen auf www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen

2.2.3 Raus auf den Biobauernhof!

Die Tagesexkursionen im Rahmen von Raus auf den Biobauernhof! bieten Erlebnisse in der Natur auf Bauernhöfen, die ideale außerschulische Lernorte sind: Sie ermöglichen Kindern sinnliche Erfahrungen mit Natur, Tieren und Pflanzen – eine Erfahrung, die in der Corona-Pandemie oft zu kurz kam. Die kostenfreien Ausflüge richten sich an Kitakinder und in der Ferienzeit an Schulkinder im Rahmen von städtischen Ferienfreizeiten. Die Teilnehmenden erhalten grundlegendes Wissen über Landwirtschaft und können unter Anleitung von geschulten Personen der Bauernhöfe mit anpacken. Ziel der achtmonatigen Projektlaufzeit war es, bundesweit 200 Tagesexkursionen auf Biobauernhöfe und zu verarbeitenden Biobetrieben für 5.000 Kinder im Alter von drei bis zehn Jahren durchzuführen.

Qualitätskontrolle und Wirkungsbeobachtung des Projekts basieren neben den Hospitationen durch die Projektmitarbeitenden auf standardisierten schriftlichen Befragungen der Zielgruppen über den gesamten Umsetzungszeitraum der Tagesexkursionen hinweg. Entwickelt werden Fragebögen für die Zielgruppen Erzieher:innen, Grundschul Kinder und Betriebe. Die Kitakinder wurden nach einer Tagesexkursion von ihren Erzieher:innen befragt. Raus auf den Biobauernhof! fand im Jahr 2022 von Januar bis Ende August statt. Wir organisierten die Tagesexkursionen für die Kitakinder. Für die Durchführung der Ferienfahrten mit Schüler:innen haben wir mit kommunalen Partnern kooperiert. Insgesamt fanden 197 Tagesexkursionen für insgesamt 4.500 Kinder auf ökologisch wirtschaftende Bauernhöfe und zu verarbeitenden Betrieben in ganz Deutschland statt. Die ursprünglich geplante Anzahl

an Exkursionen wurde voll erreicht. Bei den Teilnehmendenzahlen erreichten wir 90 % der zu Projektanfang festgelegten Kinderzahl.

Aus der Evaluation: 99 % der befragten Kinder im Alter von sechs bis zehn Jahren erzählten, dass sie sich aktiv auf dem Betrieb einbringen könnten, 98 % hatten auf dem Betrieb Spaß und 94 % würden gerne noch einmal auf einen Betrieb fahren. 99 % der befragten Erzieher:innen gaben an, dass alle Kinder im Alter von drei bis sechs Jahren Spaß an der Tagesexkursion hatten und 82 % der Erzieher:innen bestätigten, dass sich alle oder sehr viele Kitakinder an die Lebensmittel erinnern konnten, die auf dem Betrieb besprochen wurden.

Eine Tagesexkursion wurde filmisch begleitet. Der fünfminütige Film ist auf der Seite des Programms „AUF! Leben – Zukunft ist jetzt.“ verfügbar: [Film anschauen](#)

Kooperationspartner und Förderung

Raus auf den Biobauernhof! wurde unterstützt von „AUF! leben – Zukunft ist jetzt.“, einem Förderprogramm der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung, Teil des Aktionsprogramms „Aufholen nach Corona“, das vom Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ) gefördert wurde. Das Aktionsprogramm unterstützte Kinder und Jugendliche bundesweit dabei, die Folgen der Corona-Pandemie zu bewältigen und Alltagsstrukturen zurückzugewinnen. Das Lernen und Erfahren außerhalb des Unterrichts sollte junge Menschen in ihrer Persönlichkeitsbildung stärken.



2.2.4 Mein Tag auf dem Biobauernhof! Kitakinder entdecken Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln in ihrer Region

Hühner legen Eier, Kühe geben Milch und Möhren wachsen auf dem Acker. Dieses Wissen ist heute für immer weniger Kinder selbstverständlich. Deshalb laden wir Erzieher:innen mit ihren Kitagruppen in ganz Deutschland zu einer kostenfreien Fahrt auf einen Biobauernhof in ihrer Region ein. Auf Biobauernhöfen in ganz Deutschland lernen die drei- bis sechsjährigen Kitakinder, begleitet durch ihre Erzieher:innen und eine:n ausgebildete:n Betriebsleiter:in ganz praktisch und mit allen Sinnen, woher unsere Lebensmittel kommen und wie sie ökologisch nachhaltig angebaut und verarbeitet werden. Zudem bereiten die Kinder bei jeder Exkursion gemeinsam mit den Betriebsleiter:innen und Erzieher:innen eine Mahlzeit aus hofeigenen Produkten zu. Ziel war es, bundesweit 50 Tagesexkursionen für 1.250 Drei- bis Sechsjährige und ihre 100 Erzieher:innen durchzuführen.

Die Qualitätskontrolle und Wirkungsbeobachtung des Angebots basieren neben den Hospitationen durch die Projektmitarbeitenden auf standardisierten schriftlichen Befragungen der Zielgruppen (Landwirt:innen, pädagogische Fach- und Lehrkräfte) als quantitative Evaluationsmethoden. Die Kitakinder wurden nach einer Tagesexkursion von ihren Betreuungspersonen befragt.

Von April 2022 bis Dezember 2022 wurden insgesamt 45 Tagesexkursionen für 904 Kitakinder durchgeführt.



Fünf Fahrten mussten coronabedingt abgesagt werden und konnten im Projektzeitraum nicht nachgeholt werden, sodass 90 % aller geplanten Exkursionen stattgefunden haben. Bezogen auf die Anzahl an Kitakindern haben wir rund 72 % erreicht.

Die Tagesexkursionen wurden von allen Zielgruppen sehr positiv beurteilt: Die Rückmeldungen der Erzieher:innen zum Stimmungsbild der Kinder bestätigten, dass die Kinder sehr viel Spaß bei der Tagesexkursion hatten und die Mehrheit gerne noch einmal einen Biobauernhof besuchen möchte. In der Gruppe der

Erzieher:innen bestätigten 94 %, dass die Kinder auf den Tagesexkursionen praktische Erfahrungen sammeln konnten und 88 % der befragten Erzieher:innen stimmten zu, dass den Kindern die Herkunft, Produktion und Verarbeitung eines Lebensmittels auf dem Betrieb vermittelt wurde.

Förderpartner

Mein Tag auf dem Biobauernhof! wurde unterstützt durch die Deutsche Postcode Lotterie, die Landwirtschaftliche Rentenbank und die Software AG – Stiftung.

2.3 Kochen und Essen in der Familie: eine Angebotsreihe für Berliner Familienzentren

Gemeinsames Kochen und Essen eignen sich sehr gut, um mit Menschen in Kontakt und ins Gespräch zu kommen – zu Themen wie Ernährung, Gesundheit und Esskultur – auch über Sprachbarrieren oder kulturelle Unterschiede hinweg. Genau das nimmt Kochen und Essen in der Familie: ein Angebot für Berliner Familienzentren in den Blick. Wir bieten Familientreffs und kleine Kochaktionen in fünf Familienzentren im Bezirk Mitte – Wedding, Gesundbrunnen, Moabit – an. Eltern mit Kindern im Kita- und Grundschulalter kommen zusammen, kochen und essen miteinander in „ihren Familienzentren“ – an Orten, die ihnen bekannt sind, mit Menschen, denen sie vertrauen und die ihre Sprache sprechen. Referent:innen der Sarah Wiener Stiftung, ausgebildete Ökotropholog:innen, kommen dazu, nehmen Bedarfe der Familien im Bereich „Kochen und Essen“ auf, beraten zu individuellen Fragen und gestalten Kochaktionen, die zu den Eltern und Familien passen. Wir wollen die Familien damit in zwei Bereichen stärken: (1) Selber Kochen als machbar und schmackhaft erleben bzw. das eigene Koch-Know-how um gesundheitsförderliche Kniffe und Zutaten erweitern. (2) Für die Beteiligung der eigenen Kinder an Planung und Zubereitung der Familienspeisen interessieren und einen Mehrwert darin erkennen – sowohl für einen gesundheitsförderlichen Lebensstil als auch für die Beziehungsqualität in der Familie.

Im Durchführungszeitraum Oktober bis Dezember werden zu diesem Zweck in jedem der fünf Familienzentren bis

zu zwei Familientreffs und zwei verschiedene Kochaktionen angeboten. Gerahmt werden diese Maßnahmen von einem Kick-Off-Workshop im Vorfeld des Projekts und einer Abschlussveranstaltung, an denen jeweils Ansprechpartner:innen der Familienzentren, Referent:innen, Vertreter:innen der Förderpartner:innen (Bezirk und Senatsverwaltung) sowie der Sarah Wiener Stiftung teilnehmen.

Das Angebot wurde sehr gut angenommen: Es haben alle 20 Angebote stattgefunden, darunter 13 Familientreffs mit bis zu 25 Teilnehmenden und sieben Kochaktionen mit bis zu 24 Teilnehmenden. Es wurden insgesamt rund 200 Personen erreicht. Damit haben wir mehr Personen erreicht, als wir erhofft hatten. Im Rahmen

des Projekts konnten alle nötigen Küchenutensilien angeschafft werden, sodass alle teilnehmenden Familienzentren über eine Grundausstattung für das Kochen mit Familien verfügen.

Ein Angebot für Familienzentren soll 2023 fortgeführt werden.

Förderpartner

Das Angebot in den Familienzentren wurde vom Bezirksamt Berlin-Mitte und der Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität und Verbraucherschutz im Rahmen der Berliner Ernährungsstrategie gefördert.



Förderpartner im Überblick

BARMER



Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Mitglied im Netzwerk der



Gefördert vom:





3 | Finanzen

Stiftungskapital, Finanzanlagevermögen und Bilanzsumme

Das Stiftungskapital beträgt 253.500,00 Euro und konnte sowohl nominal wie auch real erhalten werden. Der Jahresabschluss 2022 weist nach Buchwert ein Finanzanlagevermögen von 508.113,20 Euro aus (Vorjahr: 517.197,66 Euro). Die Anlage des Stiftungskapitals erfolgt nach Anlagerichtlinien, die Langfristigkeit, Sicherheit und Nachhaltigkeit des Investments festlegen. Die Bilanzsumme (Anlagevermögen und Umlaufvermögen) betrug zum 31.12.2022 1.313.959,38 Euro (Vorjahr: 1.941.767,57 Euro).

Erträge

Die Stiftung konnte im Jahr 2022 Umsatzerlöse in Höhe von 3.001.096,27 Euro verzeichnen (Vorjahr: 2.442.926,38 Euro). Davon entfielen 2.882.827,92 Euro auf Erlöse des Zweckbetriebs. Es wurden 8.096,82 Euro an Spendengeldern eingenommen (Vorjahr: 5.330,36 Euro). Erträge aus Wertpapieren des Finanzanlagevermögens betragen 4.673,00 Euro (Vorjahr: 6.582,33 Euro). Die sonstigen betrieblichen Erträge beliefen sich insgesamt auf 97.743,00 Euro (Vorjahr: 447.245,29 Euro).

Insgesamt wurden im Jahr 2022 Erträge in Höhe von 3.103.512,27 Euro erzielt (Vorjahr: 2.890.171,67 Euro). Die Stiftung erhielt 2022 folgende Zuwendungen aus EU-, Bundes- oder Landesmitteln:

- Die Bildungsangebote Vom Acker in den Mund! und Meinem Schulessen auf der Spur! wurden durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖL) gefördert.
- Raus auf den Biobauernhof! wurde unterstützt von „AUF! leben – Zukunft ist jetzt.“, einem Förderprogramm der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung, Teil des Aktionsprogramms „Aufholen nach Corona“, das vom Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ) gefördert wurde.
- Das Angebot in den Familienzentren wurde vom Bezirksamt Berlin-Mitte und der Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität und Verbraucherschutz im Rahmen der Berliner Ernährungsstrategie gefördert.

Die Sarah Wiener Stiftung erhielt 2022 von folgenden juristischen Personen jährliche Zahlungen, die mehr als 10 Prozent des Gesamtbudgets ausmachen: BARMER.

Aufwendungen

Die Gesamtaufwendungen 2022 betragen insgesamt 3.046.247,26 Euro (Vorjahr: 2.668.289,83 Euro), davon 553.438,45 Euro Materialaufwand, 1.735.044,56 Euro Personalaufwand, 100.544,01 Euro Abschreibungen und 657.220,24 Euro sonstige betrieblichen Ausgaben.

Ergebnis

Für das Jahr 2022 ergibt sich ein Jahresüberschuss von 13.488,55 Euro (Vorjahr: 396.462,22 Euro). Die Rücklagen betragen zum Jahresende 813.806,81 Euro (Vorjahr: 789.233,80 Euro).



4 | Ausblick auf das Jahr 2023



Für das Jahr 2023 stehen der Aufbau neuer Programme und Projekte sowie die Weiterentwicklung der Fortbildungsformate für Ich kann kochen! im Vordergrund. Wir nehmen uns darüber hinaus vor, mit unserer Stiftungsarbeit einen noch stärkeren Beitrag zu einer sozial gerechten und nachhaltigen Transformation unseres Ernährungssystems zu leisten. Dafür möchten wir noch enger mit Politik, Verwaltung und Zivilgesellschaft auf bundes-, landes- und kommunaler Ebene zusammenarbeiten. Für nächstes Jahr setzen wir uns als Stiftung daher folgende strategische Schwerpunkte:

- Roll-out des blended Fortbildungsangebots der Initiative Ich kann kochen!
- Konzeption und Start des Programms Essen entdecken! für Kitas
- Weiterentwicklung des Angebots für Familienzentren in Berlin
- Ausbau der Social Media-Kanäle
- Fortführung des Markenentwicklungsprozesses
- Sicherstellung und Diversifizierung der Stiftungsfinanzierung
- Weiterentwicklung der Organisationsstruktur

Für den Vorstand der Sarah Wiener Stiftung:

Sarah Wiener
Vorstandsvorsitzende

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:

Titelbild, S. 2 (m.l., u.l., o.r., u.r.), 3, 4, 6, 8, 11, 14, 15, 16,
17, 18, 19, 21, 21, 24: Sarah Wiener Stiftung | photothek,
Umschlag hinten: Thomas Ladenburger,
S. 7: Charlotte Fischer, S. 2 (m.r.), 12: Lukas Barth,
S. 2 (o.l.), 9, 10: 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

