

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen.“



HINTERGRUND

Die Sarah Wiener Stiftung

Unter dem Motto „Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“ engagiert sich die gemeinnützige Sarah Wiener Stiftung bereits seit 2007. Ihre Mission ist es, die Ess- und Kochkultur für unsere und nachfolgende Generationen zu erhalten sowie Spaß am Kochen und an Genuss zu vermitteln. Alle Menschen sollen die Möglichkeit haben, sich selbstbestimmt und gesund ernähren zu können.

Kern der Stiftungsarbeit ist die Förderung des Ernährungsbewusstseins und der Ernährungsbildung von Kindern. Alle Programme der Stiftung möchten Kinder über die Zubereitung, Herkunft und Vielfalt von Lebensmitteln aufklären und ihnen vermitteln, wie sie sich ausgewogen und vielfältig ernähren können. Um möglichst viele Kinder zu erreichen, arbeitet die Stiftung mit einem Multiplikatoren-Ansatz. Im Zentrum stehen dabei Fortbildungen für pädagogische Fach- und Lehrkräfte. Zudem verfolgt die Sarah Wiener Stiftung einen nachhaltigen Ansatz, der nicht nur die Gesundheit der Kinder fördert, sondern auch die Umwelt, das Klima und die Bio-Diversität erhalten soll.

Gemeinsame Initiative der Sarah Wiener Stiftung und Barmer GEK: Ich kann kochen!

Ich kann kochen! ist die erste bundesweite Ernährungsinitiative im Rahmen des ab 2016 geltenden Präventionsgesetzes. Gemeinsam mit der BARMER GEK geht die Sarah Wiener Stiftung mit ihrer Arbeit in die nächste Runde: Innerhalb von fünf Jahren werden bundesweit über 50.000 pädagogische Fach- und Lehrkräfte geschult und damit insgesamt rund 1,4 Millionen Kindergartenkinder und Schüler erreicht.

Die Initiative richtet sich bundesweit an alle Menschen, die in Kitas und Schulen sowie an außerschulischen Lernorten mit Kindern arbeiten. Sie können sich zu einer kostenfreien Fortbildung zum Genussbotschafter anmelden, während der sie das theoretische und praktische Rüstzeug sowie alle benötigten Materialien erhalten, um an ihrer Einrichtung Koch- und Ernährungskurse geben zu können. In diesen Kursen erfahren die Kinder, wie sie Mahlzeiten eigenständig und genussvoll zubereiten. Der Umgang mit frischen Lebensmitteln wird gemeinschaftlich und sinnlich erfahrbar gemacht. Die Gesundheit von Kindern wird gefördert, da das Ernährungswissen zur Vorbeugung ernährungsbedingter Krankheiten wie Adipositas und Diabetes Typ 2 beiträgt. Die Gewohnheit, sich ausgewogen zu ernähren, wird in Kita-, Schul- und Familienalltag verankert. Und das entstehende Netzwerk aus mehr als 50.000 Pädagogen wird einen intensiven Erfahrungsaustausch ermöglichen.

Mehr Informationen auf www.sarah-wiener-stiftung.de und www.ichkannkochen.de sowie auf Facebook unter www.facebook.com/SarahWienerStiftung.

Vorstand der Sarah Wiener Stiftung:
Sarah Wiener (Vorstandsvorsitzende)
Jochen Becker (stellv. Vorsitzender)
Anja Schermer

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

Sarah Wiener Stiftung
Wöhlerstr. 12-13 | 10115 Berlin
Tel.030-70 71 80 238
Email info@sw-stiftung.de | www.sw-stiftung.de

Das Hoffahrten-Programm der Sarah Wiener Stiftung

Probieren geht über Studieren, sagt der Volksmund. Was wir berühren, mit eigenen Augen sehen, auf die Zunge legen, prägt sich tiefer ins Gedächtnis ein als jede Theorie. Deswegen lädt die Sarah Wiener Stiftung im Rahmen ihres Koch- und Ernährungsprogramms seit 2009 aktiv kochenden Einrichtungen zu einer Fahrt auf den Bauernhof ein. Für viele Schulen und Kitas ist diese Fahrt der krönende Abschluss der Kochkurse. Die Programmpunkte der Exkursionen variieren dabei je nach Hof und Alter der teilnehmenden Kinder (zwischen vier und 16 Jahren).

Auf dem Biolandhof Voigt in Thüringen sehen die Kinder beispielsweise Getreide, wie es auf dem Feld wächst, sie dürfen dabei helfen, Haferflocken und Mehl daraus herzustellen, und verkosten anschließend Brot aus der hofeigenen Bäckerei. Auf dem Hof Apfeltraum in Brandenburg können die Kinder bei der Ernte des Gemüses helfen und bereiten sich aus dem frisch geernteten Gemüse ein Mittagessen zu. Auf dem Bornwiesenhof im Hunsrück dreht sich alles um Milchverarbeitung und die Kinder dürfen ihren eigenen Joghurt herstellen. Körperlicher Einsatz wird auf dem Hof zur Hellen im Bergischen Land gefordert: Hier ist die Kartoffelernte seit Jahren der Renner.

Die Sarah Wiener Stiftung arbeitet mit derzeit rund 25 (Bio-) Bauernhöfen bundesweit zusammen. Das Netzwerk wächst kontinuierlich, um perspektivisch noch mehr Kochkurskindern eine Hoffahrt zu ermöglichen. Aufgabe der Partnerhöfe ist es, den Zusammenhang zwischen Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung sowie die Bedeutung von Nachhaltigkeit in der Erzeugung und Verarbeitung anschaulich und begreifbar zu machen.

Die Auswahl der Partnerhöfe orientiert sich neben den Bestimmungen der Förderrichtlinie des Bundeslandwirtschaftsministeriums vor allem am Profil der Höfe. Im Kern sind dies familiengeführte Gemischtbetriebe, die die pädagogische Arbeit mit Kindern als eine Investition in die Zukunft betrachten sowie als einen ausbaufähigen Zweig ihres Betriebes. Die kleinen Hofgäste erleben ganz aktiv typische Arbeitsaufgaben eines Landwirtes und begreifen, dass der Ursprung aller Nahrungsmittel der Bauernhof ist.

Im Jahr 2016 wird die Stiftung 150 Hoffahrten durchführen, an denen rund 4.000 Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter teilnehmen. Das kostenfreie Angebot ist Einrichtungen vorbehalten, die die Koch- und Ernährungskurse der Sarah Wiener Stiftung aktiv umsetzen.

Das Hoffahrten-Programm der Sarah Wiener Stiftung wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des *Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft* (BÖLN).

Kostenfreies Bildmaterial zu den Hoffahrten können Sie sich hier herunterladen:

<https://sw-stiftung.de/bildungsprogramm/hoffahrten/hoffahrten-pressematerial.html>