



Internationaler B.A.U.M.-Sonderpreis 2013

Sarah Wiener

Sarah Wiener Stiftung



Sarah Wiener, Jahrgang 1962, begann ihre Karriere mit der Gründung eines Cateringunternehmens. 1990 startete sie mit "Sarah Wieners Tracking Catering" und verpflegte Filmcrews in Berlin und Umgebung. In der Branche genoss Sarah Wiener schnell einen guten Ruf und wurde innerhalb kürzester Zeit für die Versorgung von Filmteams im In- und Ausland engagiert.

1999 eröffnete sie in Berlin-Mitte ihr erstes Restaurant. Heute führt Sarah Wiener neben drei Restaurants in Berlin und einem Veranstaltungs-, Messe- und Kongresscatering auch die Gastronomie im Mercedes-Benz Kundenzentrum in Bremen. Alle ihre Restaurants sind bio-zertifiziert.

Die erfolgreiche Unternehmerin ist Köchin aus Leidenschaft und trägt diese Energie in ihr starkes gesellschaftliches Engagement. Öffentlich tritt sie für die Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen sowie für ein Ernährungsbewusstsein ein, das auf einer ethisch vertretbaren Tierhaltung und einer ökologisch nachhaltigen Anbauweise von Lebensmitteln basiert.

Im November 2007 gründete Sarah Wiener mit Freunden die Sarah Wiener Stiftung. Unter dem Motto „Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“ engagiert sich die Stiftung seitdem für eine gute Ernährungsbildung. „Unser Ziel ist es, dass sich alle Menschen selbstbestimmt ernähren können. Damit Kinder ein Bewusstsein für Ernährung entwickeln können, müssen sie wissen, was sie essen und woher es kommt. Beim praktischen Kochen bauen sie außerdem ihre sozialen, kommunikativen und feinmotorischen Fähigkeiten aus“, so Sarah Wiener.

Im Mittelpunkt stehen die wöchentlich stattfindenden Koch- und Ernährungskurse an den Schulen und Exkursionen zu Bio-Bauernhöfen. Dafür bildet die Stiftung Multiplikatoren aus, die in ihren Einrichtungen selbständig mit den Kindern kochen. Die Kinder lernen dabei ganz praktisch zum einen, wie man mit Spaß und Genuss gesunde Gerichte selbst zubereitet, und zum anderen, wie Lebensmittel erzeugt werden. Die kooperierenden Partnerschulen und -kitas der Stiftung liegen bevorzugt in Standorten „sozialer Brennpunkte“, um besonders benachteiligte Kinder aus schwierigen gesellschaftlichen Verhältnissen zu fördern.

Bis heute sind 519 Einrichtungen in 130 Städten in das Programm der Stiftung aufgenommen worden. Dadurch wurden 1000 Lehrer und Erzieher zu Genussbotschaftern weiterge-

bildet. Seit 2010 werden bundesweit pro Jahr rund 100 Fahrten zu Biobauernhöfen durchgeführt. Somit können jedes Jahr ca. 8000 Kinder mit den Programmen der Stiftung erreicht werden.

Seit Oktober 2006 ist Sarah Wiener Schirmherrin des „Tierzuchtfonds für artgemäße Tierzucht“ und der Aktion „Haushalt ohne Genfood“. Sie unterstützt die Aktion "Aus Liebe zur Natur – Ohne Gentechnik" des BUND und ist seit November 2011 eine der deutschen Botschafterinnen der UN-Dekade Biologische Vielfalt.

Neben einer großen Anzahl gastronomischer Preise erhielt die Köchin und Unternehmerin Sarah Wiener unter anderem bereits für ihre Authentizität und ihr leidenschaftliches Engagement im Food- und Ernährungsbereich den "Woman of Exception Award" in der Kategorie Lebensstil für Deutschland von Parmigiani Fleurier und wurde 2012 mit dem "Deutschen Fairness Preis" der Fairness Stiftung ausgezeichnet.

Sarah Wiener leistet mit ihrem Einsatz für eine gesunde, nachhaltige Lebensweise einen wichtigen Beitrag zu einer Bewusstseinsveränderung in der Gesellschaft. Ihr Ansatz, gerade der Fehl- und Mangelernährung bei Kindern entgegenzuwirken und Kinder an nachhaltig gesunde Essgewohnheiten heranzuführen, ist ein vorbildhaftes Programm der Gesundheitsvorsorge und fördert gleichzeitig Biolandbau und ethisch verantwortungsvolle Tierhaltung.

In Anerkennung ihrer Leistung erhält Sarah Wiener den Internationalen B.A.U.M.-Sonderpreis.