



Verband Berlin-Brandenburgischer
Wohnungsunternehmen e.V.

Drei starke Partner für die gesunde Ernährung von Kindern

14.11.2014 Fachinformation

Eine vernünftige Ernährung ist der Grundstein für ein gesundes Leben. Diese Botschaft erlernen Vorschulkinder aus dem Märkischen Viertel bei Kursen der Sarah Wiener Stiftung rund um ausgewogene Ernährung auf der Familienfarm Lübars in Berlin-Reinickendorf. Durch ihre finanzielle Unterstützung holte die GESOBAU die Sarah Wiener Stiftung ins Quartier und sichert das Jugendbildungsprojekt zunächst bis 2016. Die Kurse finden zweimal im Jahr auf der Familienfarm Lübars statt, die als Stätte der Begegnung zum Mitmachen, Mithelfen und Mitgestalten einlädt.

Sarah Wiener, Köchin, Unternehmerin, Buchautorin und Mitgründerin der Sarah Wiener Stiftung: „Kinder, die sich kein Essen mehr selbst zubereiten können und die nichts wissen von gesunder Ernährung als Basis eines ausgewogenen Lebensstils – all das passiert direkt vor unserer Haustür. Umso wichtiger sind starke Kooperationen wie mit der GESOBAU AG und dem Elisabethstift Berlin, wo Mittel und Räumlichkeiten zur Verfügung stehen, um Kindern und Jugendlichen den Zugang zu praktischer Ernährungsbildung zu ermöglichen.“

Jörg Franzen, Vorstandsvorsitzender der GESOBAU AG: „Wir freuen uns, mit der Sarah Wiener Stiftung und dem Elisabethstift Berlin starke Partner für eine gesunde Ernährung im Norden Berlins zu haben. Auf einem Bauernhof spielerisch erfahren, wie gut und einfach gesunde Ernährung geht – schöner kann nachhaltiges Lernen nicht sein.“

Seit 2013 engagieren sich die Kooperationspartner, um gemeinsam einseitiger Ernährung bei den Jüngsten der Gesellschaft wirksam zu begegnen. 48 Kinder aus dem Märkischen Viertel haben bislang auf Einladung der GESOBAU und unter Anleitung von Koch- und Ernährungsexperten der Sarah Wiener Stiftung mit Spaß und Genuss ihre Zutaten auf der Familienfarm geerntet und als gesunde Gerichte zubereitet. Spielerisch verbessern die Kursteilnehmer ihre Ernährungskompetenz und -souveränität und entwickeln ein Gefühl für die Herkunft von Lebensmitteln. Sie lernen auch, den Vorteil von regionalen und saisonalen Produkten in ihrer Nachhaltigkeit stärker zu berücksichtigen, und diese in den Kursen zu verarbeiten.

Weitere Informationen zur Kooperation finden Sie auf www.gesobau.de/gesunde-ernaehrung.

<https://bbu.de/beitraege/drei-starke-partner-fuer-die-gesunde-ernaehrung-von-kindern>