

# Im Dienste der Starköchin

Sabine Leisentritt ist Regionalleiterin der Sarah-Wiener-Stiftung / Weinstädter Vollmarschule kocht Fischcurry

VON UNSERER MITARBEITERIN  
SIGRID KRÜGEL

Weinstadt.

Was essen Kinder? „Oft nichts Gscheidliches“, sagt Sabine Leisentritt. Seit zwei Jahren engagiert sich die 46-jährige bei der Sarah-Wiener-Stiftung. Nach Rezepten der Starköchin wird unter anderem an der Vollmar- und der Erich-Kästner-Schule in Weinstadt und an der Comeniuschule in Waiblingen gekocht – und bald auch in Winterbach.

Sarah Wiener ist Kult. Mit ihrem alten VW-Käfer (und neuerdings einem roten Jeep) guckt sie bei Arte durch die Lande, melkt Kühe, ruft Hühner und fängt zur Not auch ihre eigenen Fische. Sarah Wiener ist eine Starköchin ohne Stallluren, engagiert sich gegen Gentechnik und für gutes Essen. Im November 2007 hat sie die „Sarah-Wiener-Stiftung – Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“ ins Leben gerufen. Mitbegründer sind unter anderem der Hobbykoch und Geschäftsführer Alfred Bielek und der Öko-Verband Demeter.

Sabine Leisentritt, Mentorin der Weinstädter Sprachhilfe und selbst eine leidenschaftliche Köchin, hat von der Stiftung aus der Zeitung erfahren. „Normalerweise bin ich nicht so spontan“, sagt die Remshaldenerin. In diesem Fall hat sie sofort eine E-Mail an die Stiftung geschrieben und ihre Mitarbeit angeboten. „Ich habe als Sprachlehrerin viel mit Kindern gearbeitet. Man-

che hatten nicht einmal ein gescheites Pausenbrot dabei.“ Sie ernährten sich vor allem von süßen Riegeln mit viel Zucker.

Mit ihren Kochprojekten will die Sarah-Wiener-Stiftung deshalb nicht nur den Kindern Wissen über gesunde Ernährung vermitteln, sondern damit indirekt auch die Eltern erreichen. Die Stiftung bildet Lehrer und Erzieher oder interessierte Ehrenamtliche aus, stellt das komplette Infomaterial, organisiert Besichtigungen und besorgt Sponsoren für die Lebensmittel.

## Es geht auch um die Esskultur

Viel Arbeit also – die Antwort auf Sabine Leisentritts E-Mail ließ denn auch nicht lange auf sich warten. Bis vor zwei Jahren war die Stiftung erst bis zur Mainlinie vorgedrungen. „Mehr konnte sie zeitlich nicht leisten.“ Das Angebot der Remshaldenerin

wurde daher gerne angenommen.

Und so läuft das Sarah-Wiener Projekt seit Herbst 2008 in Weinstadt an der Vollmarschule und der Erich-Kästner-Schule und in Waiblingen an der Comeniuschule. Und im Sommer werden die

Lehenbachschule in Winterbach und Schulen in Stuttgart und Esslingen einsteigen. „Bei dem Projekt geht es nicht nur ums Kochen“, sagt Sabine Leisentritt. Bauernhöfe werden besucht, Naturkostläden besichtigt. Kinder erfahren, wie viel Zucker in einem herkömmlichen Fruchtjoghurt steckt und was in einem gekauften Hamburger al-



Sabine Leisentritt ist Regionalleiterin der Sarah-Wiener-Stiftung.

Bild: Pavlovic

les drin ist und wie man ihn selber besser machen kann. Sie arbeiten im Team, lernen Zusammenhänge kennen, haben Erfolgserlebnisse, wenn das selbst gekochte Essen auch noch so richtig gut schmeckt.

Auch um Esskultur geht es in den Kursen. Und darum, die handwerklichen Fähigkeiten der Kinder zu fördern. „Heute zählen nur Leistungen in Mathe und Sprachen“,

sagt Sabine Leisentritt. Dabei ist das, was die Kinder handwerklich alles draufhaben und zum Beispiel beim Gemüseknipseln unter Beweis stellen, oft enorm. „Diese Qualitäten muss man viel mehr fördern und anerkennen.“

Im ersten Jahr hat die Remshaldenerin die Kurse an der Erich-Kästner-Schule noch selbst geleitet. Inzwischen ist sie Regionalleiterin für ganz Süddeutschland und für die Ausbildung derjenigen zuständig, die mit den Kindern kochen. „Das Projekt lebt von Leuten, die mitarbeiten“, sagt Sabine Leisentritt. Und: „Ich will Kindern was Gutes tun.“ Wenn's auch altmodisch klingt: Liebe geht eben doch durch den Magen.

## Info

Mehr dazu im Internet unter [www.sarah-wiener-stiftung.org](http://www.sarah-wiener-stiftung.org) oder per E-Mail an [info@sarah-wiener-stiftung.org](mailto:info@sarah-wiener-stiftung.org).

## Folge 2 ...

- Die **Weinstädter Vollmarschule** beteiligt sich seit Herbst 2008 am Sarah-Wiener-Projekt.
- Die WKZ darf den **Dritt- und Viertklässlern** bis zu den Sommerferien oft mal über die Schultern schauen.
- **Nächste Woche** berichten wir, wie Florian, Alexander, Alisea, Issa, Anna-Lena und Jessica Fischcurry kochen – und wie's geschmeckt hat.

## Bekocht von Sarah Wiener

- Mit 17 ist Sarah Wiener aus ihrem **Wiener Mädcheninternat** geflüchtet und durch Europa getrampt. Hat sich danach ohne Schulabschluss und Berufsausbildung als **Küchenhilfe** im Restaurant ihres Vaters in Berlin durchgeschlagen und Filmleube bekocht.
- Dabei wurde die britische Schauspielerin **Tilda Swinton** auf sie aufmerksam und engagierte sie für das Catering eines Filmsets.
- Mit der Zeit wurde sie in der Branche bekannt, verpflegte mit ihrer mobilen Küche Filmcrews im In- und Ausland und bekochte Stars wie **Maximilian Schell**, Veronica Moretti, **Isabelle Huppert**, Terence Ferres, Bruce Springsteen, Kate Moss und Janet Jackson.
- Heute besitzt Sarah Wiener einen großen Catering- und Partysever, mehrere Restaurants und engagierte sich für **artge-**

**rechte Tierzucht**, gentechnikfreie Lebensmittel und gesunde Ernährung.

- Und sagt: „Es ist für mich unabdingbar, dass man frische Lebensmittel, keine de-naturierten Nahrungsmittel und keine Fertigprodukte benutzt. **Auf Qualität achten, auf Qualität achten, auf Qualität achten!** Ich bekomme oft böse Mails, in denen man mir vorwirft, ich mache Werbung für teure Lebensmittel. Das ist damit nicht gemeint. Qualität findet man auch in einem Mehl oder in einer Obstvieste.

- Man hat auch eine **Verantwortung des Lebewesen gegenüber**, die wir verletzen. Und es ist eine Tatsache, dass ein Biohuhn natürlich unter anderen Bedingungen heranwächst als ein gequältes und turbogemastetes KZ-Hendl! ...“

Quellen: [www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de), [www.rollingpin.at](http://www.rollingpin.at).



Gründungsmitglieder der Sarah-Wiener-Stiftung: Die Berliner Starköchin Sarah Wiener und der Hobbykoch Alfred Bielek, gebürtiger Waiblinger.