

## SARAH WIENER



**Köchin**  
**Unternehmerin**  
**EU-Politikerin**

Sarah Wiener ist eine der bekanntesten Köchinnen Deutschlands. Die Selfmade-Woman mit der unkonventionellen Karriere hat es in einer traditionellen Männerdomäne ganz nach oben geschafft.

Sarah Wiener kommt 1962 in Halle/Westfalen zur Welt und wächst in Wien auf. In den 1980er Jahren zieht sie nach Berlin wo sie zunächst im Restaurant ihres Vaters arbeitet. 1990 gründet sie ihr eigenes Catering Unternehmen und verpflegt mit ihrer mobilen Küche Filmcrews im In- und Ausland. Neun Jahre später eröffnet sie mit „Das Speisezimmer“ ihr erstes Restaurant in Berlin. In den Jahren darauf folgen weitere Restaurants und Bistros in verschiedenen Museen in ganz Deutschland.

Einer breiten Öffentlichkeit wird sie 2004 als strenge Mamsell in der ARD-Geschichtsdoku „Abenteuer 1900 – Leben im Gutshaus“ bekannt. Seitdem ist sie in zahlreichen TV-Doku-Serien zu sehen, darunter beispielsweise „Sarah Wieners kulinarische Abenteuer“ auf dem Kultursender Arte.

Seit 2019 sitzt sie für die österreichischen Grünen als Abgeordnete im Europäischen Parlament und ist dort Mitglied im Ausschuss für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung (AGRI) sowie im Ausschuss für Umweltfragen, öffentliche Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (ENVI).

Mit der 2007 von ihr gegründeten Sarah Wiener Stiftung setzt sie sich für gesunde Ernährungsgewohnheiten bei Kindern und Jugendlichen in Schulen und Kindergärten ein. Besonders stolz ist sie darauf, dass sie mit ihrer Stiftung in den letzten 13 Jahren fast einer Million Kindern das Kochen beigebracht hat. Seit 2011 engagiert sie sich als deutsche Botschafterin der UN-Dekade für Biologische Vielfalt. Seit 2013 ist sie Patin der Kampagne „Rettet unsere Böden“.

2013 wird Sarah Wiener vom französischen Botschafter als Ritter des Ordre national du Mérite ausgezeichnet.

In ihren lebhaften und engagierten Vorträgen spricht Sarah Wiener über die Themen, die ihr am Herzen liegen: Ernährung, Nachhaltigkeit, Unternehmertum sowie Frauen und Karriere.

### **Themen (Auswahl):**

- Rezepte für ein besseres Morgen
- Zukunftsmenü - Warum wir die Welt nur mit Genuss retten können
- Besser gut essen - wie unser Ess- und Konsumverhalten die Welt glücklicher und gesünder machen kann
- Warum nachhaltige Lebensmittel nicht nur unserem Körper gut tun, sondern auch der Wirtschaft und der Umwelt