

Tierschutz auf dem Teller®: Linde Betriebsrestaurant „Agora“ in München ausgezeichnet

München, 16. Oktober 2018: **Essen außer Haus mit gutem Gewissen – ob im Restaurant, in der Kantine oder in Bildungseinrichtungen. Seit 12 Jahren zeichnet die Schweisfurth Stiftung Betriebe mit der Tierschutz-Kochmütze aus. Ziel ist es, den Tierschutzgedanken in der Außerhausverpflegung stärker zu verankern. In diesem Jahr ging die Auszeichnung an das Linde Betriebsrestaurant „Agora“ in München Pullach.**

Das „Agora“ überzeugt die Jury mit einem umfangreichen Nachhaltigkeitskonzept: Der Betrieb pflegt langfristige Partnerschaften mit lokalen Lieferanten – ein Beispiel ist die 16-jährige Zusammenarbeit mit dem Daschingerhof bei Freising. Aber auch neue Partner wie der Bio-Chiemgauhof Locking und die Tagwerk Metzgerei unterstützen die nachhaltige Philosophie. Die ganzheitliche Verwertung tierischer Erzeugnisse ist dem Küchenchef und BioMentor Kurt Stümpfig ein wichtiges Anliegen. Neben den Filetstücken bereiten die Köche auch schmackhafte Speisen aus Innereien zu, nutzen Knochen für Suppenbrühen oder stellen selbst Hackfleisch her. Dabei sieht Kurt Stümpfig die gute Zusammenarbeit als wichtigsten Baustein des Erfolgs: „Den Speiseplan erstelle ich zusammen mit den Mitarbeitern der Küche mit Blick auf die Wünsche der Gäste und das Angebot unserer Partner. Nur wenn alle im Boot sind, wird das Konzept der Ganztierverwertung gelingen.“

Ökologische Tierhaltung und vegetarische Alternativen

Bei „Agora“ stammen mindestens 60 % aller Erzeugnisse tierischer Herkunft aus zertifizierter, ökologischer Herstellung und dieser Anteil wächst jährlich um ca. 4 %. Auf der Speisekarte werden die rein ökologischen Zutaten für die Kunden gekennzeichnet. Seit 1991 bietet das Betriebsrestaurant außerdem täglich eine vegetarische Mahlzeit an. Seit 2014 zusätzlich ein veganes sowie weizenfreies Menü aus 100 % biologischen, regionalen Zutaten. Dass Tierschutz und Nachhaltigkeit ein Erfolgskonzept ist, zeigt die hohe Nachfrage: Die Küche ist laut Mitarbeiterumfragen für viele ein wichtiger Grund für die hohe Zufriedenheit mit dem Arbeitgeber Linde.

Die Tierschutz-Kochmütze als Garantie für den Gast

Niels Kohlschütter, Geschäftsführer der Schweisfurth Stiftung, freut sich über den Leuchtturm-Betrieb in München: „Agora trägt als Botschafter den Tierschutz auf dem Teller in die kulinarische Welt hinaus. Die Auszeichnung schafft zusätzliches Vertrauen und Aufmerksamkeit für vorbildhafte Gastronomen.“ Ziel des Projekts *Tierschutz auf dem Teller®* der Schweisfurth Stiftung ist es, Köchen für einen verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren und zu zeigen, dass sich der Einsatz von Produkten aus artgerechter Haltung lohnt. Die Tierschutz-Kochmütze garantiert dem Gast: Hier spielt Tierwohl eine Rolle.

Weitere Informationen zum Projekt finden Sie hier. <http://www.tierschutz-auf-dem-teller.de>



Logo *Tierschutz auf dem Teller*®

Bildquelle: Schweisfurth Stiftung



Bildquelle: Ines Reinisch für die Schweisfurth Stiftung

Die Schweisfurth Stiftung

Die Schweisfurth Stiftung, 1985 von Öko-Pionier Karl Ludwig Schweisfurth gegründet, engagiert sich für eine nachhaltige Agrar- und Ernährungswirtschaft und arbeitet operativ. Die Arbeitsschwerpunkte liegen auf den Themenbereichen Tierwohl, Ökologie & Ethik sowie Stadt-Land-Tisch, einem Projekt zur Vermittlung von Lebens-Mittel-Kultur zwischen

ländlichen und urbanen Räumen. Tätigkeiten der Schweisfurth Stiftung sind u.a. Entwicklungsprojekte, die Vergabe von Förderpreisen, Praxisforschung und Studien sowie die Organisation von Veranstaltungen, Publikationen und Öffentlichkeitsarbeit.

www.schweisfurth-stiftung.de

Ansprechpartnerin:

Nora Klopp, Projektleitung Ökologie – Ethik – Tierwohl
Rupprechtstr. 25, D-80636 München

Tel.: +49 (89) 17 95 95 -16, **Fax:** +49 (89) 17 95 95 -19

E-Mail: nklopp@schweisfurth-stiftung.de

Website: www.schweisfurth-stiftung.de