



SCHWEISFURTH
STIFTUNG

Pressemitteilung

Tierschutz auf dem Teller®: Restaurant „erasmus“ in Karlsruhe ausgezeichnet

Karlsruhe, 9. November 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 Außer-Haus-Verpflegung stärker zu verankern. In diesem Jahr ging die Auszeichnung an das Restaurant „erasmus“ in Karlsruhe.

Das „erasmus“ überzeugt die Jury mit einem umfangreichen Nachhaltigkeitskonzept: Qualität, Regionalität sowie ökologische Erzeugnisse, aber auch Handwerk und Tierwohl stehen ganz oben auf der Agenda. Eine Besonderheit ist die Ganztierverwertung: im „erasmus“ werden möglichst alle Teile der Tiere, vorzugsweise alter Haustierrassen wie beispielsweise das dafür gut geeignete Glanrind, genutzt. „Für unsere Fleischgerichte kaufen wir nicht einzelne Premiumstücke wie Filets oder Rücken, sondern verarbeiten grundsätzlich komplette Tiere“, erklärt die Inhaberin und ausgebildete Landwirtin Andrea Gallotti, „um hohe Qualität zu gewährleisten und die Zusammenarbeit mit den Lieferanten für beide Seiten erfolgreich zu gestalten, ist es außerdem wichtig die richtigen Fragen, zum Beispiel nach Haltungsbedingungen und Futterqualität, zu stellen.“ In der täglichen Kommunikation mit den Kunden legt Gallotti Wert darauf, das Thema Tierwohl zu kommunizieren. Neben den Fleisch- und Fischgerichten werden täglich vegetarische Alternativen angeboten.

Der Familienbetrieb „erasmus“ ist Partner des ökologischen Anbauverbands Bioland und wurde in die Vereinigung der „Bio-Spitzenköche“ aufgenommen. Außerdem engagieren sich die Inhaber als Unterstützer von Slow Food e.V. sowie der entwicklungspolitischen Non-Profit-Organisation „Viva con Agua“, die sich für weltweiten Zugang zu sauberem Trinkwasser einsetzt.

Die Tierschutz-Kochmütze als Garantie für den Gast

Georg Schweisfurth, Jury-Mitglied des Projektes, freut sich über den Leuchtturm-Betrieb in Karlsruhe: „Das erasmus 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, Küchen 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>



SCHWEISFURTH
STIFTUNG



Logo *Tierschutz auf dem Teller*®

Bildquelle: Schweisfurth Stiftung



v.l.n.r. Marcello und Andrea Gallotti, Inhaber des Restaurants „erasmus“, freuen sich mit Georg Schweisfurth (Jury Mitglied) über die Auszeichnung *Tierschutz auf dem Teller*®.

Copyright: Ines Reinisch

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

Ansprechpartner:

Saro Gerd Ratter, Projektmanager – Tierwohl

Rupprechtstr. 25, D-80636 München

Tel.: +49 (89) 17 95 95 -11, Fax: +49 (89) 17 95 95 -19

E-Mail: sratter@schweisfurth-stiftung.de

Website: www.schweisfurth-stiftung.de