



Pressemitteilung

Tierschutz auf dem Teller®: Schulmensa der städtischen Ludwig-Thoma Realschule in München ausgezeichnet

München, 14. Oktober 2019: Dass das Kochen mit Bio-Zutaten auch in der Schulküche möglich ist, zeigt die Schulmensa der Ludwig-Thoma Realschule auf vorbildliche Weise. Dabei bedeutet „Bio“ auch die Einhaltung höherer Tierwohl-Standards und ein Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt. Für dieses Engagement wird die Schulmensa der Ludwig-Thoma Realschule in der Woche des Welt-Ernährungstags von der Münchner Schweisfurth Stiftung im Rahmen des Projektes „Tierschutz auf dem Teller“ ® ausgezeichnet.



Die Schulmensa der Ludwig-Thoma Realschule überzeugte die Jury mit ihrem ganzheitlichen Konzept zur Förderung einer nachhaltigen und gesunden Ernährung: 100% Bio-Zutaten (außer Fisch), geringe Fleischmengen pro Portion, weniger Fleischkonsum – dreimal die Woche stehen vegetarische Gerichte auf dem Speiseplan, Schulung der MitarbeiterInnen zur Abfallvermeidung und Einkauf von umweltfreundlichen Gebindegrößen stehen auf der Agenda. Zusätzlich wurden die SchülerInnen mit gezielten Kommunikationsmaßnahmen hinsichtlich der Themen Tierwohl, Umweltschutz und Ernährung sensibilisiert. „Wir versorgen täglich ca. 600 der 680 SchülerInnen mit Frühstück, Pausensnacks und Mittagessen aus 100% Bio-Zutaten. Denn gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit sind mir dabei sehr wichtig.“, erklärt Frau Verena Schlegel, Küchenleiterin der Schulmensa der Ludwig-Thoma Realschule. Die Umstellung des Speiseplans auf „Bio“ begann Verena Schlegel mit der Übernahme der Küchenleitung im Oktober 2016.

Unterstützt wurde sie dabei von Bio-MentorInnen im Rahmen des vom Münchner Stadtrats beschlossenen Pilotprojekts „Artgerechtes Fleisch an Münchner Schulen“. Das Pilotprojekt, an dem insgesamt fünf Schulen teilnahmen, wurde vom Kooperationsprojekt "Bio für Kinder" umgesetzt. Elisabeth Peters von der Projektstelle Ökologisch Essen des Bund Naturschutz in Bayern e.V. stand der Einrichtung als Bio-Mentorin zur Seite. Inzwischen ist Verena Schlegel selbst eine der Münchner „Bio für Kinder“-MentorInnen und stellt ihr Wissen und ihre Erfahrungen interessierten Küchenleitungen zur Verfügung.

Ein Leuchtturm für die gesamte Branche

„Die Schulmensa der Ludwig-Thoma Realschule ist ein Leuchtturmbeispiel für die gesamte Branche. Sie zeigt, dass mit Engagement und entschlossenem Handeln auch in einer



Schulmensa Nachhaltigkeit umfassend umgesetzt werden kann.“, begründet Dr. Niels Kohlschütter, Vorstand der Schweisfurth Stiftung und Jury-Mitglied des Projekts, die Jury-Entscheidung. Ziel des Projekts „Tierschutz auf dem Teller“[®] der Schweisfurth Stiftung ist es, KöchInnen, die Qualität und Genuss mit ökologischer Verantwortung verknüpfen, zu fördern.

Informationen zum Projekt „Tierschutz auf dem Teller“[®]:

Woher kommen die Zutaten auf meinem Teller? – Eine Frage, die sich KonsumentInnen zuhause bereits häufig stellen, die in der Außer-Haus-Verpflegung jedoch bislang meist unter den Tisch fällt. Mit dem Projekt „Tierschutz auf dem Teller“[®] macht die **Schweisfurth Stiftung** seit dem Jahr 2008 auf diese Herausforderung aufmerksam und zeichnet Betriebe, die zeigen, dass es auch anders geht, mit der „Tierschutz-Kochmütze“ aus.

Die Auszeichnungen gehen an Köchinnen und Köche, denen sowohl das leibliche Wohl der Gäste als auch das Wohlergehen der Tiere am Herzen liegen.

Ziel ist es, den Tierschutzgedanken in der Außer-Haus-Verpflegung stärker zu verankern. Das Projekt richtet sich an Restaurants, Hotels, an die Gemeinschaftsverpflegung in sozialen Einrichtungen und Großküchen in Unternehmen.

Mehr Informationen über das Projekt finden Sie unter www.tierschutz-auf-dem-teller.de

Über die Schweisfurth Stiftung

Die Schweisfurth Stiftung engagiert sich unter dem Leitbild „Wirtschaften mit Respekt und Freude am Lebendigen“ für eine zukunftsfähige Land- und Lebensmittelwirtschaft. Der Fokus liegt dabei auf folgenden Themen: Artgerechte Tierhaltung, Ernährungssouveränität, Umweltschutz, soziale Innovationen für gute Stadt-Land-Beziehungen und ethische Prinzipien, die ökologischem Handeln zugrunde liegen.

Die Schweisfurth Stiftung versteht sich als Brückenbauer zwischen WissenschaftlerInnen und PraktikerInnen; fungiert als Impulsgeber, Berater und Prozessbegleiter für Wirtschaft, Politik, Verwaltung sowie Verbände und gestaltet zusammen mit Kooperationspartnern aktiv Prozesse des sozial-innovativen Arbeitens.

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

Bildmaterial



Bildquelle: Schweisfurth Stiftung



Bildunterschrift: Dr. Niels Kohlschütter (links), Vorstand der Schweisfurth Stiftung, überreicht zusammen mit Markus Lindner, Landesbeauftragter Bayern und Sprecher von Euro-Toques (rechts) die Tierschutz-Kochmütze an Verena Schlegel (mitte), Küchenleiterin der Schulmensa der Ludwig-Thoma Realschule.



Bildquelle:
Schweisfurth Stiftung

Bildunterschrift:
Für ihr Engagement wird die Schulmensa der Ludwig-Thoma Realschule mit einer Tierschutz-Kochmütze und einer Urkunde ausgezeichnet. So sehen die Gäste: Hier wird Qualität und Genuss mit ökologischer Verantwortung verknüpft.



SCHWEISFURTH
STIFTUNG

Weiteres Bildmaterial steht Ihnen auf der Website der Schweisfurth Stiftung zum Download zur Verfügung: <https://schweisfurth-stiftung.de/stiftung/presse/>