



Ausgezeichnet: Tiergartenrestaurant Nürnberg erhält „Tierschutz-Kochmütze“

Nürnberg, 16. Oktober 2020: **Bio-zertifizierte Zutaten aus der Region, tierische Produkte aus artgerechter Haltung und eine einzigartige kulinarische Vielfalt garantieren den Gästen des Nürnberger Tiergartenrestaurants „Waldschänke“ Genuss mit bestem Gewissen. Für ihr herausragendes Engagement Kulinarik, Qualität und ökologische Verantwortung miteinander zu verbinden wurde das Restaurant nun – am Welternährungstag – von der Münchner Schweisfurth Stiftung und Euro-Toques im Rahmen der Initiative Tierwohl auf dem Teller® ausgezeichnet.**

Ob venezianisch, alpenländisch oder typisch Nürnberger Küche – bei allen Gerichten des Tiergartenrestaurants Waldschänke wird auf die Verwendung nachhaltiger Zutaten geachtet. Insbesondere bei tierischen Produkten sind dem Inhaber Peter Noventa Herkunft und Qualität wichtig: „Wir verarbeiten ausschließlich bio-zertifiziertes Fleisch. Ausnahme ist derzeit das Lammfleisch der bedrohten Rasse „Coburger Fuchs“. Deren Lämmer beziehen wir im Ganzen und verarbeiten alle Teile (=„Nose to Tail“) und nicht nur die Edelteile.“

Käse aus Milch von Kühen, Schafen und Ziegen kommt von einem Biokreis-Mitglied aus der Nähe von Amberg. „Wir selbst sind auch Biokreis-Mitglied. Daher verfügen wir über ein regionales Netzwerk von Produktions-, Verarbeitungs- und Handelsbetrieben. Diese direkte Lebensmittelbeschaffung gewährleistet uns eine bestmögliche Qualität der Rohstoffe und Produkte und sie sorgt für faire Preise“, erklärt Noventa. Kochkunst bedeutet für Noventa auch kreativ mit Resten umzugehen. Werden zum Beispiel die Soßen selbstgezogen, macht er von Zitronenabschnitten Limoncello oder kreierte damit feine Fruchtchutneys.

Ganzheitlicher Ansatz überzeugt

„Genau das hat uns als Jury begeistert: Sowohl beim Einkauf der Zutaten als auch bei der Verarbeitung wird auf Nachhaltigkeit geachtet. Dies macht das Tiergartenrestaurant „Waldschänke“ zu einem herausragenden Beispiel, das zeigt, wie ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln auch in der Außer-Haus-Verpflegung möglich ist“, kommentiert Georg Schweisfurth, Laudator, Jury-Mitglied und Kurator der Schweisfurth Stiftung. Als ausgezeichnete Betrieb trägt die „Waldschänke“ nun als Botschafter den Tierschutz auf dem Teller in die kulinarische Welt hinaus. Die Gäste profitieren davon in jeder Hinsicht: höchste Qualität, bunte Vielfalt, bester Geschmack – Genuss mit bestem Gewissen. Dafür steht die Auszeichnung mit der Tierschutz-Kochmütze.

Über die Initiative 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 der Initiative Tierschutz auf dem Teller® macht die Schweisfurth Stiftung seit 2008 auf diese Herausforderung aufmerksam und zeichnet Betriebe, die zeigen, dass es auch anders geht, mit der „Tierschutz-Kochmütze“ aus. Ziel ist es, den Tierschutzgedanken in der Außer-Haus-Verpflegung stärker zu verankern. Die Auszeichnung geht an Köchinnen und Köche, denen sowohl das leibliche Wohl der Gäste als auch das Wohlergehen der Tiere am Herzen liegen. Die Initiative richtet sich an Restaurants, Hotels, an die Gemeinschaftsverpflegung in sozialen Einrichtungen und Großküchen in Unternehmen.



Mehr Informationen über die Initiative 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:

Schweisfurth Stiftung
Saro Gerd Ratter, Projektmanager Tierwohl
Rupprechtstr. 25, 80636 München
Tel.: +49 (89) 17 95 95 -11
E-Mail: sratter@schweisfurth-stiftung.de
www.schweisfurth-stiftung.de

Bildmaterial



Bildunterschrift: Georg Schweisfurth, Jury-Mitglied und Kurator der Schweisfurth Stiftung (links), und Saro Gerd Ratter (rechts), Projektmanager Tierwohl der Schweisfurth Stiftung, überreichen die Tierschutz-Kochmütze an Peter Noventa und Helga Noventa und deren Nichte Aurelia Noventa (mitte), Inhaber des Nürnberger Tiergartenrestaurants „Waldschänke“.

Bildquelle: Schweisfurth Stiftung