

Ausschreibung „Tierschutz auf dem Teller“® 2021

Tierschutz-Kochmütze sucht Pioniere

Wir lassen den Tierschutz nicht unter den Tisch fallen. Ob im Restaurant, in Bildungseinrichtungen, Kantinen oder anderen Küchen – Tierschutz gehört auch hier auf den Teller. Darum vergibt die Schweisfurth Stiftung mit seinem Projekt [Tierschutz auf dem Teller®](#) jedes Jahr die Tierschutz-Kochmütze an Köchinnen oder Köche, die neben dem leiblichen Wohl der Gäste auch das **Wohlergehen der Tiere** großschreiben.



Vom Schnitzel auf dem Teller über den Milchschaum des Cappuccinos bis hin zu Wurst, Käse und Ei –Zuhause entscheidet jeder selbst, was auf den Teller kommt. In einer wieder zunehmend **mobilen Gesellschaft** sind wir auch wieder mehr auf die **Außer-Haus-Verpflegung** angewiesen. Nach einer Zeit des vermehrten Kochens zu Hause stellen sich immer mehr Menschen die Fragen: „Was esse ich da gerade? Woher kommen die Zutaten auf meinem Teller?“

Bei tierischen Produkten ist die **artgerechte Haltung** wichtig. Zum Beispiel, dass das Schwein Stroh zum Wühlen hat und das Huhn Sand für ein Bad.

Wir wissen: Profi-Köchinnen und Profi-Köche können viel mehr, als nur Speisen zubereiten. Denn Kochen ist **Passion, Kunst, Herausforderung** und **Verantwortung** zugleich.

Die Schweisfurth Stiftung zeichnet daher seit über 10 Jahren Außer-Haus-Verpflegungsbetriebe aus, die sich für **artgerechte Tierhaltung** stark machen, indem sie u.a.

- langfristige Partnerschaften mit regionalen Lieferanten pflegen,
- das Thema Tierwohl an ihre Kunden kommunizieren,
- eine Verwertung aller Teile des Tieres anstreben,
- vegetarische & vegane Alternativen anbieten und
- einen Großteil aller Erzeugnisse tierischer Herkunft aus zertifiziert ökologischer bzw. nach den Richtlinien des NEULAND-Markenzeichens zertifizierter Herstellung beziehen. (Details der Anforderungen unter https://schweisfurth-stiftung.de/wp-content/uploads/2020/12/Bewerber-Info_Tierschutz_auf_dem_Teller-2019-final.pdf)

Die von uns ausgezeichneten Betriebe tragen als Botschafter den Tierschutz auf dem Teller in die kulinarische Welt hinaus. Der Gast profitiert davon in jeder Hinsicht: **höchste Qualität, bunte Vielfalt, bester Geschmack.**

Möchten Sie Ihr Lieblingsrestaurant, Ihre Kantine oder die Schule Ihrer Kinder **nominieren**?

Möchten Sie sich als Betrieb mit Ihrem Team **bewerben**?

Wir nehmen Ihre Bewerbungen & Nominierungen **bis zum 30. Juni 2021** entgegen.

Die Tierschutz-Kochmützen und Auszeichnungen für das Jahr 2021 werden wir **im Herbst** vergeben.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den Projektträger:

Schweisfurth Stiftung

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

<https://schweisfurth-stiftung.de/tierwohl/tierschutz-auf-dem-teller/>



Bildmaterial



Bildunterschrift: Dr. Niels Kohlschütter (rechts), Vorstand der Schweisfurth Stiftung, und Saro Gerd Ratter (links), Projektmanager Tierwohl der Schweisfurth Stiftung, zeichnen Martin und Lena Albrecht (mitte), Inhaber des Catering-Unternehmens Albrechthof mit der Tierschutz-Kochmütze aus.

Bildrechte: Schweisfurth Stiftung