

Ausgezeichnet: Schul-Caterer *Wackelpeter* und Restaurant *Wolfs Junge* erhalten *Tierschutz-Kochmütze*

Schweisfurth Stiftung zeichnet Hamburger Unternehmen für besonderen Einsatz für das Tierwohl aus

München/Hamburg, 13. Oktober 2021. Genießen mit gutem Gewissen: Gleich zwei Hamburger Unternehmen dürfen sich dieses Jahr mit der *Tierschutz-Kochmütze* schmücken. Der Schul-Caterer *Wackelpeter* und das Restaurant *Wolfs Junge* setzen beide erfolgreich auf bio-zertifizierte, möglichst regionale Zutaten sowie auf tierische Produkte aus besonders artgerechter Tierhaltung. Dafür wurden sie heute in Hamburg von der Münchner *Schweisfurth Stiftung* und dem europäischen Köche-Verband *Euro Toques* ausgezeichnet. Die im Rahmen der Initiative *Tierschutz auf dem Teller* jährlich vergebene *Tierschutz-Kochmütze* richtet sich an Restaurants, Caterer oder Kantinen, die sich herausragend für das Tierwohl und eine hohe ökologische Qualität ihrer Speisen einsetzen.

Jens Witt, der den Schul-Caterer *Wackelpeter* im Jahr 1993 gegründet hat, ist ein Pionier der ökologischen Außer-Haus-Verpflegung. Von Anfang an setzte er sich für Vielfalt ein – auf dem Acker genauso wie auf dem Teller. Bis zu 3.000 leckere Essen aus besten Bio-Zutaten kocht sein Team täglich frisch für Hamburger Kinder. Kurze Wege und direkte Beziehungen zu den Landwirtinnen und Landwirten sind Witt wichtig. Rund 60 Prozent der eingekauften Lebensmittel stammen direkt von Bauernhöfen aus der Region. Außerdem engagiert sich Witt als Bio-Mentor und gibt sein umfangreiches Wissen und seine Erfahrungen an Interessierte weiter. Er ist überzeugt: „Es muss sich was in den Köpfen ändern, damit sich was in den Töpfen ändert!“

„Der Schul-Caterer *Wackelpeter* zeigt, dass eine kindgerechte, nachhaltige Verpflegung nicht nur möglich ist, sondern dass sie auch richtig lecker sein kann. Das ganzheitliche Konzept, welches Herkunft und Verarbeitung qualitativ hochwertiger, ökologisch produzierter Lebensmittel mit dem Genuss für Kinder kombiniert, hat uns begeistert. Wir wünschen uns, dass dieses Beispiel viele weitere Akteure im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung dazu inspiriert, den Speiseplan auf ‚bio‘ umzustellen“, begründet Niels Kohlschütter, Vorstand der Schweisfurth Stiftung, die Jury-Entscheidung.

Auch die Lebensmittel, die im 2018 eröffneten Restaurant *Wolfs Junge* auf den Teller kommen, haben Bio-Qualität und stammen zum größten Teil direkt von Höfen rund um Hamburg. Bei Fleisch, Eiern und Milchprodukten wird dabei großer Wert auf Demeter- oder Bioland-Standards gelegt: Wer die Tierprodukte herstellt und woher sie kommen, ist Küchenchef Sebastian Junge und seinem Team bekannt. In der täglichen Arbeit wird traditionelles Handwerk mit ökologischen und sozialen Werten verbunden.

„Sowohl beim Einkauf der Zutaten als auch bei der Verarbeitung wird im *Wolfs Junge* auf Nachhaltigkeit geachtet. Dies macht das Restaurant zu einem herausragenden Beispiel, das zeigt, wie ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln auch in Restaurants möglich ist“, so Saro Ratter, Projekt-Koordinator der Schweisfurth Stiftung.

Über die Initiative *Tierschutz auf dem Teller*

In Restaurants, Mensen oder Kantinen spielt die Haltung der verarbeiteten Tiere meist noch eine untergeordnete Rolle. Mit der Initiative *Tierschutz auf dem Teller* fördert die Schweisfurth Stiftung die stärkere Verankerung des Tierschutzgedankens in der Außer-Haus-Verpflegung. Gemeinsam mit dem europäischen Köche-Verband *Euro Toques* zeichnet die Stiftung dafür seit 2008 Betriebe aus, die besonders bei den Zutaten tierischen Ursprungs auf artgerechte Haltung, regionale Herkunft und Nachhaltigkeit achten. In diesem Jahr wurde neben dem Wackelpeter und dem *Wolfs Junge* aus Hamburg auch das *HofGut Scheunenwirtin* in Baden-Württemberg mit der Tierschutz-Kochmütze ausgezeichnet.

Mehr Informationen

Mehr Informationen über die Preisträger in Hamburg unter:

<https://wackelpeter-service.com>

<http://www.wolfs-junge.de/>

Mehr Informationen zur *Initiative Tierschutz auf dem Teller* unter:

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

Bildmaterial & Pressemitteilung zum Download unter <https://schweisfurth-stiftung.de/stiftung/presse/>

Pressekontakt:

Saro Gerd Ratter

Schweisfurth Stiftung, Projektmanager Tierwohl

Tel.: +49 (89) 17 95 95 -11, Mobil: +49 (151) 72 22 41 76

E-Mail: sratter@schweisfurth-stiftung.de

www.schweisfurth-stiftung.de

Über die Schweisfurth Stiftung

Unter dem Leitbild „Wirtschaften mit Respekt und Freude am Lebendigen“ engagiert sich die Schweisfurth Stiftung 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 Forschung und Praxis. Sie fungiert als Impulsgeber und Berater für Wirtschaft, Politik, Verwaltung und Verbände, um gemeinsam mit Kooperationspartnern aktiv Prozesse des sozial-innovativen Arbeitens zu gestalten.



Copyright: Schweisfurth Stiftung

Auf dem Foto v.l.n.r.: Jens Witt vom Caterer Wackelpeter & Sebastian Junge vom Restaurant Wolfs Junge