

Pressemitteilung

Das Weissenstein in Kassel erhält die „Tierschutz-Kochmütze“

Die Schweisfurth Stiftung zeichnet den besonderen Einsatz des Restaurants für das Tierwohl aus

München/Kassel, 22. September 2022. Genießen mit gutem Gewissen: Das *Weissenstein* in Kassel darf sich ab sofort mit der Tierschutz-Kochmütze schmücken. Die Auszeichnung verliehen heute die Münchner *Schweisfurth Stiftung* und der Köche-Verband *Euro-Toques Deutschland e.V.* in Kassel an den Küchenchef René Müller. Die im Rahmen der Initiative *Tierschutz auf dem Teller* jährlich vergebene Auszeichnung richtet sich an Restaurants, Caterer oder Kantinen, die sich herausragend für das Tierwohl und eine hohe ökologische Qualität ihrer Speisen einsetzen.

Dr. Niels Kohlschütter, Vorstand der Schweisfurth Stiftung und Jury-Mitglied der Initiative *Tierschutz auf dem Teller*, ist begeistert: „Das Team des Weissensteins zeigt, dass der verantwortungsvolle Umgang mit Tier und Natur auch in der Außer-Haus-Verpflegung möglich ist. Qualität, Regionalität sowie ökologische Erzeugnisse stehen im Weissenstein genauso wie Tierwohl und Handwerk ganz oben auf der Agenda. Das Restaurant mit angeschlossenem Catering sowie einem Biomarkt trägt als Botschafter den Tierschutz auf dem Teller in die kulinarische Welt hinaus.“

Der Küchenchef René Müller hat das Weissenstein 2016 als erstes Bio-Restaurant in Kassel initiiert. Er ist auch Mitglied der Slow Food Chef Alliance. Viel Wert legt er auf die Kooperation mit Erzeugern, direkte Absprachen zu Aufzucht, Schlachtung und Verwertung, ein Projekt mit Weidehaltung für Schweine, die Einbindung von Kitas in Projekte und die Partnerschaft mit einer Bio-Metzgerei.

Vom Frühstück über ein täglich wechselndes Mittagsangebot und hausgemachte Kuchen am Nachmittag bis hin zu feinen Speisen am Abend begeistert das Weissenstein für die regionale und ökologische Küche und das nicht nur im Restaurant, sondern auch im angeschlossenen Biomarkt oder beim Catering für Kitas, Krippen und Kindergruppen, sowie für Feste und Veranstaltungen. Dieses Jahr konnten auch die Kunstliebhaber auf der documenta das Bio-Essen vom Weissenstein in und vor der Documentahalle genießen.

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 Köche-Verband Euro-Toques Deutschland e.V. zeichnet die Stiftung seit 2008 Betriebe aus, die besonders bei den Zutaten tierischen Ursprungs auf artgerechte Haltung, regionale Herkunft und Nachhaltigkeit achten. Zwei weitere Tierschutz-Kochmützen werden in diesem Jahr am 12. Oktober an Betriebe mit Sitz in München verliehen.

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

Über das Restaurant *Weissenstein*

Das Besondere des Weissensteins war von Anfang an das kooperative Verhältnis zu den Anbaubetrieben, Biobauern und Lieferanten, die in einem lebendigen Netzwerk für die Zutaten sorgen. Allen gemeinsam ist die Leidenschaft für den Ökolandbau und die handwerkliche Arbeit. Durch Kreativität und Spontaneität gelingt es dem Küchenchef, die Region Nordhessen kulinarisch abzubilden, nicht nur à la carte, sondern auch im angeschlossenen Biomarkt, im Catering und – seit 2021 – auch in der Kitaverpflegung.

In der Kooperation zwischen Biometzger Martin Theisinger aus Ehlen und Biobauer Stefan Itter aus Kirchberg zeigt das Weissenstein wie ein zeitgemäßer Genuß von Fleisch möglich ist: von einer artgerechten, extensiven Tierhaltung auf der Weide und im Stall, über die hofnahe, handwerkliche Schlachtung und Verarbeitung in der Metzgerei bis in die Küche und auf den Teller. Die drei Partner leisten Ihren individuellen Beitrag für ein gemeinsames Ziel.

<https://www.weissenstein-kassel.de/>, <https://www.eiwels-kirchberg.de>, <https://www.mmh-bio.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.

www.schweisfurth-stiftung.de

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

Pressekontakt:

Saro Gerd Ratter, Projektmanager Tierwohl, Schweisfurth Stiftung

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

E-Mail: sratter@schweisfurth-stiftung.de