

Ausgezeichnet: Betriebsrestaurant der Versicherungskammer Bayern und Restaurant *Broeding* erhalten *Tierschutz-Kochmütze*

Schweisfurth Stiftung zeichnet zwei Münchner Unternehmen für besonderen Einsatz für das Tierwohl aus

München, 12. Oktober 2022. Genießen mit gutem Gewissen: Gleich zwei Münchner Unternehmen dürfen sich dieses Jahr mit der *Tierschutz-Kochmütze* schmücken.

Das Betriebsrestaurant Casino der Versicherungskammer Bayern und Restaurant Broeding setzen beide erfolgreich auf bio-zertifizierte, möglichst regionale Zutaten sowie auf tierische Produkte aus besonders artgerechter Tierhaltung. Dafür wurden sie heute 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.

Hubert Bittl ist seit 1998 Küchenleiter in der Versicherungskammer Bayern. Dort führte er kontinuierlich Bio-Produkte ein und ließ das Casino 2004 auch bio-zertifizieren. Er bereitet mit seinem Team täglich bis zu 800 Mittagessen zu. Besonders am Herzen liegt ihm die Gesundheit seiner Gäste. Diese will er vor allem mit Genuss überzeugen und bietet deshalb u. a. frisch gepresste Säfte und eine vielfältige Auswahl attraktiver Speisen an. Bayerische Bio-Bauern kümmern sich um Rinder, Schweine und Hühner, die sie im Ganzen anliefern und die von den Köchen komplett verarbeitet werden – „nose to tail“. Sein reichhaltiges Wissen und seine große Erfahrung gibt Bittl auch als Mitglied der Bio-Mentoren an interessierte Kolleginnen und Kollegen weiter. <https://biomentorenwebsite.wordpress.com/about/mitglieder/hubert-bittl/>

„Herr Bittl zeigt, dass eine gesunde und nachhaltige Verpflegung auch aus der Großküche 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 Gäste 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 Jurymitglied Georg Schweisfurth die Entscheidung. Auch die Lebensmittel, die im 1990 eröffneten Restaurant *Broeding* auf den Teller kommen, haben Bio-Qualität. Der Küchenchef Manuel Reheis ist auch Mitglied der Slow Food Chef Alliance und bezieht seine Lebensmittel nahezu ausschließlich direkt von Produzent:innen und Erzeuger:innen aus dem Umland. Er gibt Fortbildungen für die Ganztierversorgung für Fachkollegen und an Berufsschulen.

„Sowohl beim Einkauf der Zutaten als auch bei der Verarbeitung und beim Tischschmuck wird im *Broeding* 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 Konrad Geiger, Präsident von Euro-Toques Deutschland und Jurymitglied.

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 Betriebsrestaurant der Versicherungskammer Bayern und dem Restaurant Broeding auch das Restaurant *Weissenstein* in Kassel mit der Tierschutz-Kochmütze ausgezeichnet.

Mehr Informationen

Mehr Informationen über die Preisträger in München unter:

<https://biomentorenwebsite.wordpress.com/about/mitglieder/hubert-bittl/>

<https://www.broeding.de/restaurant.html>, <https://www.facebook.com/Broeding>

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

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

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

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.