

Was macht den Unterschied?

Bei Fleisch, Milchprodukten und Eiern aus zertifiziert biologischer Herstellung oder von NEULAND Betrieben ist die Tierhaltung deutlich artgerechter als es der gesetzliche Mindeststandard vorschreibt. Darüber hinaus werden keine Importfuttermittel aus genverändertem Soja eingesetzt.

Das Engagement der ausgezeichneten Betriebe geht jedoch weiter. Das kann im Bereich von Kooperationen mit regionalen Erzeugern, der Ganztierverwertung oder stressreduzierter Schlachtung liegen.

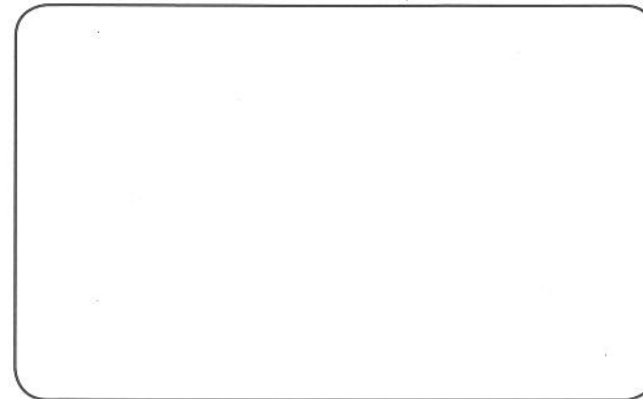
Über die Schweisfurth Stiftung

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.

Genuss mit gutem Gewissen.

Wir setzen ein Zeichen.



Weitere Informationen zum Projekt erhalten Sie bei:

Schweisfurth Stiftung

Rupprechtstr. 25
80636 München

Tel.: 089 / 17 95 95 - 10

Fax: 089 / 17 95 95 - 19

info@schweisfurth-stiftung.de



SCHWEISFURTH
STIFTUNG

Sie können das Projekt auch mit einer
Spende unterstützen:

www.schweisfurth-stiftung.de/spenden

Nachhaltig gedruckt:



SCHWEISFURTH
STIFTUNG

Tierschutz auf dem Teller®

Ausgezeichneter Genuss mit
gutem Gewissen



Tierwohl



SCHWEISFURTH
STIFTUNG



Euro-Toques



Tierschutz
auf dem
Teller

Für mehr Tierwohl in der Außer-Haus-Verpflegung

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. Wir bei der Schweisfurth`Stiftung finden: **Ob im Restaurant, in Bildungseinrichtungen, Kantinen oder anderen Küchen – Tierschutz gehört überall auf den Teller.** Dies ist insbesondere vor dem Hintergrund einer zunehmend mobilen Gesellschaft, die immer mehr auf Außer-Haus-Verpflegung angewiesen ist, von großer Bedeutung.



Karl Ludwig Schweisfurth, Gründer der Schweisfurth Stiftung war von Anfang an überzeugt: Der Mensch muss dafür sorgen, dass Tiere gut leben, solange sie leben.

Mit dem Projekt „Tierschutz auf dem Teller“® fördert die Schweisfurth Stiftung die stärkere Verankerung des Tierschutzgedankens in der Außer-Haus-Verpflegung.

Um dies zu erreichen, zeichnet die Schweisfurth Stiftung seit 2008 zusammen mit Projektpartnern einmal jährlich Betriebe aus, die zeigen, dass Tierschutz in der Außer-Haus-Verpflegung geht! **Dadurch werden KöchInnen unterstützt, die im Gastro-Tierschutz vorangehen und als Leuchttürme für die Branche agieren.**

Wer wird ausgezeichnet?

Ausgezeichnet werden nur Betriebe, die Tierschutz zur Küchenchefsache machen. Die Auszeichnung „Tierschutz-Kochmütze“ wird an KöchInnen vergeben, die bei Zutaten tierischen Ursprungs auf artgerechte Haltung, regionale Herkunft und Nachhaltigkeit achten.

ZUM BEISPIEL MÜSSEN FOLGENDE KRITERIEN ERFÜLLT SEIN:

- Bezug von Erzeugnissen tierischer Herkunft aus zertifiziert biologischer Herstellung oder von NEULAND Betrieben: Bei Restaurants min. 90% und in der Gemeinschaftsverpflegung min. 60% (Maßstab: Best Practice Betriebe)
- Transparenz der Herkunft, bevorzugt werden regionale Partnerlieferanten
- Angebot vegetarischer Gerichte
- Verzicht auf tierquälerische Delikatessen (z.B. Stopfleberpastete, Froschschenkel, Haifischflossen, Schildkröten, Singvögel, etc.)
- Kommunikation des Themas Tierwohl an die Gäste

Mit Hilfe dieser Kriterien schafft die Auszeichnung Vertrauen und die Gäste wissen sofort: Hier können wir mit gutem Gewissen genießen.

„Tierschutz-Kochmütze“ als Garantie für den Gast

Die teilnehmenden Küchen unterzeichnen eine Vereinbarungserklärung, in der sie sich unter anderem dazu verpflichten, tierische Erzeugnisse aus ökologischer Tierhaltung oder von NEULAND Betrieben zu beziehen sowie vegetarische und / oder vegane Alternativen anzubieten. Die aktuellen Mindestanforderungen an die ausgezeichneten Betriebe finden Sie auf der Homepage:

www.tierschutz-auf-dem-teller.de

Die Einhaltung der Kriterien wird von unabhängigen Kontrollstellen überprüft.

Und so erkennen Gäste ein „Tierschutz auf dem Teller“® Restaurant:



Für ihr Engagement werden die Gastronomiebetriebe mit der „Tierschutz-Kochmütze“ und einer Urkunde ausgezeichnet. **So sehen die Gäste: Hier spielt auch das Wohl der Tiere eine wichtige Rolle**, hier gehen Qualität und Genuss mit ökologischer Verantwortung einher.