



Slow Food® Deutschland

Das Weissenstein in Kassel mit der „Tierschutz-Kochmütze“ ausgezeichnet Küchenchef ist René Müller von der Chef Alliance in Deutschland

23.09.2022 – Am gestrigen Donnerstag wurde die Weissenstein GmbH & Co.KG in Kassel im Rahmen der „Tierschutz auf dem Teller“-Initiative der Schweisfurth Stiftung ausgezeichnet. Jährlich hebt sie Betriebe hervor, die zeigen, dass Genuss, Qualität und ein verantwortungsvoller Umgang mit Tier und Natur in der Außer-Haus-Verpflegung möglich sind. Damit sind es ab sofort acht Mitglieder der Chef Alliance, des Köch*innen-Netzwerks von Slow Food, die diese Auszeichnung tragen.

Mit der Tierschutz-Kochmütze zeichnet die Schweisfurth Stiftung jährlich in Kooperation mit dem Köcheverband Euro-Toques Deutschland e.V. Köchinnen und Köche aus, die sich für nachhaltige Gastronomie engagieren und sich herausragend für das Tierwohl und eine hohe ökologische Qualität ihrer Speisen einsetzen. Denn biologische und regionale Erzeugnisse sowie tierische Produkte aus artgerechter Haltung sind in Restaurants, Kantinen & Co. weiterhin noch nicht selbstverständlich. Dabei sind genau das entscheidende Orte mit Vorbildcharakter, um Verbraucher*innen von einer biodiversitäts- und klimafreundlichen sowie zugleich genussvollen Ernährung zu überzeugen. Zu den Betrieben, die das heute schon vorleben, zählt die Weissenstein GmbH & Co.KG in Kassel. Es ist nicht nur Kassels erstes Biorestaurant, sondern vereint unter einem Dach einen Biomarkt sowie Catering für Feste und Veranstaltungen. Küchenchef ist René Müller, der seit 2021 Mitglied im Köch*innen Netzwerk von Slow Food Deutschland ist. Viel Wert legt er auf die Kooperation mit Erzeuger*innen, 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.

Für Slow Food liegt der faire Umgang mit Tieren ebenso in der öffentlichen wie in der privaten Hand und geht auch mit der deutlichen Reduktion von Lebensmitteln tierischen Ursprungs auf unseren Speiseplänen einher. Gelingt es Gastronom*innen, ihren Gästen das schmackhaft zu machen, sind ihre Restaurants und Kantinen Orte der Ernährungswende. Mit der Tierschutz-Kochmütze sind damit seit dieser Woche acht Mitglieder der Chef Alliance ausgezeichnet. Dazu Luka Lübke, Sprecherin der Chef Alliance in Deutschland: „Das Wort Tierwohl wird sich nicht nur in der deutschen Gastronomie gern auf die Fahnen geschrieben, jedoch oft ohne eine entsprechend konsequente Umsetzung. In der Chef Alliance arbeiten sehr viele unserer Mitglieder schon lange bewusst mit tierischen Erzeugnissen. Entsprechend weniger Tierisches kommt auf die Teller. Viele Kolleg*innen aber finden gar nicht die Zeit, öffentlich darüber zu reden. Um so mehr freuen wir uns über die Auszeichnung des bereits achten Mitglieds unseres Netzwerkes, denn es bestätigt uns in der Wichtigkeit und Richtigkeit unserer Arbeit, bestärkt uns im Kommunizieren darüber nach außen und dem gegenseitigen Austausch und Antrieb zum Weitermachen in einer Richtung, die ‚gut, sauber und fair‘ als gemeinsames Leitbild hat.“

Bisher mit der Tierschutz-Kochmütze ausgezeichnete Chef-Alliance-Restaurants:

Landhaus Schulze-Hamann (Blunk), Restaurant erasmus (Karlsruhe), Seekrug Langeoog (Langeoog), Restaurant Rose (Eschenau), Wolfs Junge (Hamburg), Wackelpeter (Hamburg), Zur Scheunenwirtin (Bartholomä)

Die Chef Alliance zählt bundesweit aktuell knapp 70 Mitglieder, die es sich zum Ziel gesetzt haben, die Gastronomie zu Orten der Ernährungswende zu machen und schon heute eine biodiversitäts- und klimafreundliche Ernährung für ihre Gäste mit allen Sinnen erlebbar machen.

» [Adressen von Köch*innen des Chef-Alliance-Netzwerks](#)

» [Rezepte und Alltagstipps](#)

» www.weissenstein-kassel.de

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

Ihr*e Ansprechpartner*in bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-17

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin



Slow Food® Deutschland

Nachhaltigkeit achten. Zwei weitere Tierschutz-Kochmützen werden in diesem Jahr am 12. Oktober an Betriebe mit Sitz in München verliehen.

Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. **Slow Food Deutschland** wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt. www.slowfood.de | V.i.S.d.P.: Dr. Nina Wolff

Ihr*e Ansprechpartner*in bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-17

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin