**Schweisfurth Stiftung vergibt „Tierschutz-Kochmütze“ an Münchner Restaurant
Broeding und das Casino der Versicherungskammer Bayern**

 München, 28. September 2022

Sehr geehrte Damen und Herren,

ob biologisch oder regional erzeugte Lebensmittel oder tierische Produkte aus artgerechter Haltung: in Restaurants, Kantinen & Co. sind diese häufig noch eine Seltenheit. Doch es gibt Betriebe, die vorangehen und zeigen, dass Genuss, Qualität und ein verantwortungsvoller Umgang mit Tieren und unserer Natur auch in der Außer-Haus-Verpflegung möglich sind. Ein solches Engagement zeichnet die Schweisfurth Stiftung jährlich in Kooperation mit dem Köcheverband Euro-Toques Deutschland e.V. im Rahmen der „Tierschutz auf dem Teller**“** Initiative aus.

In diesem Jahr geht die undotierte Auszeichnung – in Form der „Tierschutz-Kochmütze“ – unter anderem an das Münchner Restaurant Broeding und das Betriebsrestaurant Casino der Versicherungskammer Bayern. Mit dem Preis wird das herausragende Engagement dieser Betriebe für mehr Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung gewürdigt.

Wir laden Sie hiermit herzlich ein zu den

**Verleihungen der „Tierschutz-Kochmütze“ an**

**das Casino der Versicherungskammer Bayern**

**und das Restaurant Broeding in München**

**am Mittwoch, den 12. Oktober 2022 um 10.00 Uhr**

**im Casino der Versicherungskammer Bayern, Warngauerstr 30, 81539 München**

**(U-Bahn Haltestelle Untersbergstraße)**

Bei der Verleihung erfahren Sie mehr über die ausgezeichneten Betriebe, die Auswahlkriterien der Auszeichnung und die Initiative „Tierschutz auf dem Teller“. Georg Schweisfurth, Kurator der Schweisfurth Stiftung, und Konrad Geiger, Präsident von Euro-Toques Deutschland, werden als Vertreter der Jury die Auszeichnungen übergeben und die Laudatio halten. Im Anschluss an die Preisverleihung stehen Ihnen Hubert Bittl, der Küchenleiter des Casinos der Versicherungskammer Bayern, und Manuel Reheis, Inhaber des Broeding, für Ihre Fragen zur Verfügung. Dritter Preisträger in diesem Jahr ist das Restaurant Weissenstein in Kassel.

Wir bitten Sie, sich zu der Veranstaltung in München **bis zum 05. Oktober 2022** per E-Mail an sratter@schweisfurth-stiftung.de anzumelden.

Bei der Preisverleihung vor Ort werden die gesetzlichen geltenden Hygienemaßnahmen berücksichtigt.

Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage im Nachgang Bildmaterial und weitere Informationen über die Verleihung zu.

Mit freundlichen Grüßen

Saro Gerd Ratter - Projektmanager Tierwohl

**Mehr Informationen:**

**Über das herausragende Engagement des Casinos der Versicherungskammer**

Hubert Bittl ist seit 1998 Küchenleiter in der Versicherungskammer Bayern. Dort führte er kontinuierlich Bio-Produkte ein und ließ das Casino 2004 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, Hühner und Wild, die sie im Ganzen anliefern und die von den Köch:innen komplett verarbeitet werden, „Nose to Tail“.

Sein vielfältiges Wissen und seine große Erfahrung gibt er auch als Mitglied der Bio-Mentoren an interessierte Kolleginnen und Kollegen weiter.

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

**Über das herausragende Engagement des Restaurants Broeding in München**

Das Restaurant Broeding ist seit 1990 eine Institution für feine biologische Küche in München. Der Küchenchef Manuel Reheis ist auch Mitglied der Slow Food Chef Alliance und bezieht seine Lebensmittel nahezu ausschließliche direkt von Produzent:innen und Erzeuger:innen aus dem Umland. Er gibt Fortbildungen für die Ganztierverwertung für Fachkollegen und an Berufsschulen.

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

**Über die Initiative „Tierschutz auf dem Teller“:**

Mit der Initiative „Tierschutz auf dem Teller“ fördert die Schweisfurth Stiftung die stärkere Verankerung des Tierschutzgedankens in der Außer-Haus-Verpflegung. Im Rahmen dessen zeichnet sie zusammen mit Projektpartnern seit 2008 einmal jährlich Betriebe aus, die bei den Zutaten tierischen Ursprungs auf artgerechte Haltung, regionale Herkunft und Nachhaltigkeit achten. Mehr unter: <https://schweisfurth-stiftung.de/tierwohl/tierschutz-auf-dem-teller/>

**Ansprechpartner für Rückfragen und Presseanfragen:**

Saro Gerd Ratter, Projektmanager Tierwohl
Rupprechtstr. 25, 80636 München
Tel.: +49 (89) 17 95 95 -11, Fax: +49 (89) 17 95 95 -19
E-Mail: sratter@schweisfurth-stiftung.de  [www.schweisfurth-stiftung.de](http://www.schweisfurth-stiftung.de)