

PRESSEINFORMATION

NOVEMBER 2017

Ausgezeichneter Tierschutz und biodynamische Köstlichkeiten

Bio-Restaurant Lässig erhält Tierschutz-Kochmütze

Wo kommt das Fleisch auf meinem Teller her und wie wurde das Tier gehalten? Für immer mehr Tischgäste eine entscheidende Frage. Das Stuttgarter Bio-Restaurant Lässig ist von Beginn an, also seit acht Jahren, Bio- und Demeter-zertifiziert und legt höchsten Wert auf ausgewählte tierische Erzeugnisse. Die Schweisfurth Stiftung hat das Stuttgarter Restaurant nun für seine auf Tierwohl ausgelegte Gastronomie mit der Tierschutz-Kochmütze ausgezeichnet.

So einfach jeder in seiner Küche zu Hause nachvollziehen kann, was er isst und woher die Zutaten auf seinem Teller kommen, so schwierig fällt dieser Einblick in Restaurant, Kantine und generell beim Essen unterwegs. Um Herkunft und Hintergrund speziell bei tierischen Erzeugnissen auch außer Haus zu sichern und Tierwohl zu garantieren, zeichnet die Schweisfurth Stiftung mit ihrem Projekt „Tierschutz auf dem Teller“ Gastronomen aus, die beim Kauf tierischer Erzeugnisse auf artgerechte Haltung, biologische und regionale Qualität sowie Nachhaltigkeit achten.

Am Freitag, den 24. November 2017, verlieh Dr. Niels Kohlschütter, Geschäftsführer der Schweisfurth Stiftung, dem Stuttgarter Restaurant Lässig die Tierschutz-Kochmütze.

Restaurant-Betreiber Sabine Brand-Lässig und Joachim Latsch nahmen die Auszeichnung entgegen: „Viele Gäste sind sehr interessiert daran, wo unsere Zutaten herkommen – insbesondere bei Fleischgerichten. Über unsere ausführlichen Infos in der Speisekarte und auch im Gespräch geben wir gerne Auskunft.“ Für die beiden Gastronomen sind Tierschutz, artgerechte Tierhaltung, eine wesensgemäße Ernährung der Tiere sowie der respektvolle Umgang eine Selbstverständlichkeit und zudem die Voraussetzung für wohlschmeckende und gesunde Fleischgerichte.

„Wir freuen uns, als Großabnehmer und Restaurant-Betreiber den Demeter-Gedanken und unsere Wertschätzung gegenüber den Landwirten und ihrer Arbeit ganz aktiv an unsere Gäste weiterzugeben“, so Sabine Brand-Lässig und Joachim Latsch. Als Berater von Demeter-Betrieben und Messe-Caterer für den Demeter-Verband hatten sich die beiden schon vor ihrer Zeit als Restaurant-Betreiber intensiv mit dem biodynamischen Landbau auseinandergesetzt und in dieser Zeit ein enormes Netzwerk und viele persönliche Kontakte zu Demeter-Landwirten aufgebaut. Von vielen Höfen, wissen sie ganz genau, welche und wie viele Tiere auf dem Hof leben und wie sie gehalten werden.

Das Lässig als Demeter-Restaurant

Als zertifiziertes Demeter-Restaurant steht täglich mindestens ein Hauptgericht, eine Vorspeise oder Suppe und ein Dessert auf der Karte, deren Hauptbestandteile von Demeter-Landwirten und in der entsprechenden biodynamischen Qualität kommen. Insgesamt sind mindestens 30 Prozent der eingekauften Rohwaren Demeter-zertifiziert, der Bio-Anteil liegt bei mindestens 90 Prozent. Dies prüft und bestätigt eine Kontrolle, die der Demeter-Verband zusätzlich zur EU-Bio-Zertifizierung des Restaurants jährlich durchführt. Demeter e. V. begrüßt und fördert die Partnerschaften zwischen Demeter-Landwirten und Demeter-Restaurants.

**Demeter
Baden-Württemberg e.V.**

Vereinigung der
Arbeitsgemeinschaft für
Biologisch-Dynamische
Wirtschaftsweise
Baden-Württemberg
www.demeter-bw.de

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Agentur Blumberg
Manuel Uez
Hölderlinstr. 12
73666 Baltmannsweiler
Tel 0711-40053280
demeter@blumberg-agentur.de

Als zertifizierte Demeter-Gastronomen verpflichten sich Sabine Brand-Lässig und Joachim Latsch außerdem dazu, ihre Waren in großem Umfang auch von mindestens zwei Demeter-Erzeugern aus der Region zu beziehen. „Anonyme Massenware gibt es bei uns nicht. Wir pflegen den direkten Bezug und Austausch insbesondere mit kleinen landwirtschaftlichen Bio- und Demeter-Betrieben in der Umgebung“, so die Macher des Lässigs über die langjährigen und guten Partnerschaften.

Auch seine Fleischprodukte bezieht das Restaurant aus der Region und vorzugsweise von biodynamisch wirtschaftenden Betrieben, die beste Fleischqualität liefern können. Rind oder Schwein kommen beispielsweise von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall.

Eier und Geflügelfleisch vom Demeter-Hof Schmid

Eine weitere vorbildliche Kooperation besteht zum Demeter-Hof Schmid in Aalen-Westhausen. Schon von Beginn an bezieht das Restaurant Lässig hierher beispielsweise seine Eier. Der Betrieb wurde bereits mehrfach für seine artgerechte Nutztierhaltung ausgezeichnet. Aktuelles Projekt des Geflügelhofs: Demeter-Landwirt Manfred Schmid zieht eine neue Hühnerrasse namens „Sandy“ groß.

Die Kreuzung zwischen braunem Hahn und weißer Henne ist sowohl für die Eier- als auch für die Fleischproduktion geeignet – eine „Bruderhahn-Initiative“: Es dürfen auch die männlichen Küken heranwachsen, die ansonsten aufgrund ihrer geringen Fleischleistung getötet werden. Das ist keine Selbstverständlichkeit. In Deutschland sterben pro Jahr 45 Millionen männliche Küken, da es unwirtschaftlich wäre, sie zu mästen.

Das Projekt Tierschutz auf dem Teller

Bereits seit 2006 zeichnet die Schweisfurth Stiftung mit Sitz in München Restaurants, Hotels, Tagungs- und Krankenhäuser sowie weitere Außer-Haus-Verpfleger aus, die in ihren Küchen Tierwohl großschreiben: Die verwendeten tierischen Produkte stammen zu mindestens 60 Prozent aus artgerechter und ökologischer Tierhaltung, tierquälerisch erzeugte Erzeugnisse sind ausgeschlossen und die Speisekarte hält vegetarische und vegane Alternativen bereit. Es werden Küchen ausgezeichnet, in denen auf die Herkunft tierischer Erzeugnisse aus artgerechter Haltung, biologische und regionale Qualität sowie Nachhaltigkeit geachtet wird.

Tierwohl bei Demeter

Gemäß den Demeter-Richtlinien hat jeder biodynamisch wirtschaftende Betrieb die Pflicht, Tiere zu halten. Sie gehören zum Hof als Organismus unbedingt dazu. Die Tiere sollen sich wesensgemäß und artgerecht verhalten können: Kleine Herden ermöglichen ein gesundes Rang- und Sozialverhalten, Kühe dürfen ihre Hörner behalten und Schweine ihre Ringelschwänze, Legehennen haben die Möglichkeit, im Sand zu scharren ... Der Verzicht auf Antibiotika oder Wachstumshormonen garantiert gesundes Fleisch für die Verbraucher.

Weitere Informationen gibt es unter www.demeter-bw.de.

Demeter Baden-Württemberg e.V.

Vereinigung der
Arbeitsgemeinschaft für
Biologisch-Dynamische
Wirtschaftsweise
Baden-Württemberg
www.demeter-bw.de

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Agentur Blumberg
Manuel Uez
Hölderlinstr. 12
73666 Baltmannsweiler
Tel 0711-40053280
demeter@blumberg-agentur.de