



TIERSCHUTZKOCHMÜTZE

FÜR DIE KINDERKRANKENHAUS ST. MARIEN GMBH, LANDSHUT

*Pioniere für gesunde und frische Biolebensmittel in der
Gemeinschaftsverpflegung von Schweisfurth-Stiftung München geehrt*

München, 6. März 2015 – Wenn kleine Patienten schnell gesund werden sollen, muss auch die Ernährung stimmen. In der Kinderkrankenhaus St. Marien gGmbH in Landshut kommen deshalb nur frische Lebensmittel in bester Bioqualität auf den Tisch. Was Patienten und Angestellte freut, kommt auch Umwelt, Klima und den Tieren zugute – schließlich stehen die Zutaten kontrolliert ökologischer Herkunft auch für bessere Haltungsbedingungen der Tiere. Für ihren außerordentlichen Einsatz für gesunde, unbelastete und tiergerechte Lebensmittel wurde das Kinderkrankenhaus nun von der Münchner Schweisfurth-Stiftung mit einer Tierschutzkochmütze ausgezeichnet.

Lange bevor die industrielle Massentierhaltung mit ihrem übermäßigen Einsatz von Antibiotika und der Entstehung von multiresistenten Keimen in die Schlagzeilen geriet, hatte Küchenchef Gilbert Bielen bereits genug von zu Tode verarbeiteten, mit Geschmacksverstärkern vollgepumpten Fertiggerichten. Wie sollen Menschen genesen, wenn sie aufgewärmte Gerichte mit zweifelhaftem Nährwert und noch weniger Geschmack essen müssen? Bielen ist gewissermaßen ein Pionier: Bio in der Gemeinschaftsverpflegung war 2008, als er die Umstellung der Küche des Kinderkrankenhauses auf 100 Prozent ökologische Lebensmittelversorgung wagte, eher eine exotische Ausnahme. Zu teuer, zu aufwändig, zu personalintensiv – Einwände gegen eine Umstellung auf Bio gibt es seitens der Betriebe viele. Doch die Kinderkrankenhaus St. Marien gGmbH unter der Geschäftsführung von Bernhard Brand beweist seit nunmehr sieben Jahren, dass Bio in der Gemeinschaftsverpflegung möglich und erfolgreich ist. Und nicht nur das: Küchenchef Bielen ist es ein echtes Anliegen, die kleinen PatientInnen ebenso wie BesucherInnen und MitarbeiterInnen mit hochwertigen und gesunden Lebensmitteln zu versorgen. Auch tiergerechte Haltung, Regionalität und Saisonalität spielen eine große Rolle. „Das ist für mich eine Herzenssache und ich mache das aus Überzeugung“, so Gilbert Bielen. Die nach den strengen Maßgaben des Bioland-Verbands zertifizierten Zutaten stammen fast ausschließlich aus der Region, Bielen kennt seine Lieferanten persönlich, weiß, wie die Bauern ihre Tiere halten, die Milch, Eier und Fleisch für die Krankenhausküche liefern. Am Freitag bekam das Kinderkrankenhaus die St. Marien gGmbH für sein Engagement in Sachen tierfreundliche Bioküche von der Münchner Schweisfurth-Stiftung eine Tierschutzkochmütze und eine Urkunde überreicht. Ziel des Projekts „Tierschutz auf dem Teller“ ist es, ohne erhobenen Zeigefinger auf mehr Tierschutz in der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung hinzuweisen. Vorbildliche Küchen, die mindestens 60 Prozent ihrer Zutaten tierischer Herkunft aus tiergerechter, ökologischer Herstellung beziehen, können sich im Rahmen des Projektes um eine Auszeichnung mit der Tierschutzkochmütze und einer Urkunde bewerben. „Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung wird an allen Ecken und Enden gespart. Darunter leiden nicht nur Tiere und Umwelt aufgrund der unzureichenden Haltungs- und Produktionsbedingungen - letztlich bekommen auch dem Menschen diese Lebensmittel nicht, die ausschließlich unter dem Kostenfaktor hergestellt und verarbeitet werden“ so Projektleiterin Isabel Boergen.

Kinderkrankenhaus St. Marien

Elke Abstiens

Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit

Grillparzerstr. 9 84036 Landshut

Fon: 0871 852-1424 Fax: 0871 852-1611

www.kinderkrankenhaus-landshut.de

// 3429 Zeichen (inkl. LZ),

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten //

HINTERGRUND

TIERSCHUTZ AUF DEM TELLER – PROJEKT & PREISTRÄGER



Die Schweisfurth-Stiftung München wurde 1985 von dem Öko-Pionier Karl Ludwig Schweisfurth gegründet. Mit ihrem Projekt Tierschutz auf dem Teller soll der Tierschutzgedanke in der Außer-Haus-Verpflegung gefördert werden. Küchen, die am Projekt „Tierschutz auf dem Teller“ teilnehmen, unterzeichnen eine Vereinbarungserklärung, in der sie sich verpflichten:

- ✿ mindestens 60 Prozent der tierischen Erzeugnisse aus tiergerechter, ökologischer Tierhaltung anzubieten,
- ✿ auf tierquälerisch erzeugte Delikatessen zu verzichten,
- ✿ vegetarische Alternativen anzubieten.

Die Küchen werden zertifiziert und regelmäßig überprüft. Für ihr Engagement werden die zertifizierten Betriebe in einem feierlichen Rahmen mit der Tierschutz-Kochmütze und einer Urkunde ausgezeichnet. So können die Gäste sehen: Hier spielt auch das Wohl der Tiere eine wichtige Rolle.

Übrigens: Das Projekt *Tierschutz auf dem Teller* wurde 2015 vom Rat für Nachhaltige Entwicklung bereits zum dritten Mal als „Werkstatt-N- Projekt“ ausgezeichnet. Außerdem ist es Preisträger bei „Ideen, Initiative, Zukunft“ sowie einer von „365 ausgewählten Orten im Land der Ideen“ im Jahr 2012.

Preisträger „Tierschutz auf dem Teller“

Rebional GmbH (Herdecke)	Evangelische Akademie Tutzing
Kinderkrankenhaus St. Marien gGmbH (Landshut)	Biorestaurant Birnis (Neuötting)
Bio-Restaurant Steirer Eck (Rosenheim)	Alter Wirt (Grünwald)
Biolandhof Schmid (Biberach)	MilchHäusl (München)
Restaurant & Café L'Amar (München)	Bio-Seehotel (Zeulenroda)
mybioco Bio-Catering (München)	Kloster Plankstetten (2006-2013)
Katholische Akademie (München)	Bio-Restaurant Kranz (München, 2010-2013)
Katholische Akademie Freiburg	Hotel Cafébar Exquisit (München, 2013-2014)

Für weitere Informationen sowie hochauflösende Fotos wenden Sie sich bitte an:

Schweisfurth-Stiftung München
Isabel Boergen, Projektleitung
Südliches Schlossrondell 1
80638 München
Tel.: 089/179595-16
Fax: 089/17959519
iboergen@schweisfurth.de
www.schweisfurth-stiftung.de
www.tierschutz-auf-dem-teller.de

Kinderkrankenhaus St. Marien
Zentrum für Kinder- und Jugendmedizin
Elke Abstiens, Öffentlichkeitsarbeit
Grillparzerstraße 9
84036 Landshut
Tel: 0871-852 1424
Fax: 0871-852 1611
elke.abstiens@st-marien-la.de
<http://www.kinderkrankenhaus-landshut.de/>