



## Pressemitteilung

---

### **Tierschutz auf dem Teller®: Restaurant „ROSE“ in Vellberg-Eschenau ausgezeichnet**

*Vellberg-Eschenau, 15. Oktober 2019:* Wie „Bio“ auch in der Außer-Haus-Verpflegung und abseits der Großstädte funktioniert, zeigt das Bioland-Restaurant „ROSE“ in Vellberg mit dem Einsatz von über 90% Bio-Zutaten in vorbildlicher Weise. Dabei bedeutet „Bio“ auch die Einhaltung höherer Tierwohl-Standards und ein Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt. Für dieses Engagement wurde das Restaurant dieses Jahr am Vortag des Welt-Ernährungstags von der Münchner Schweisfurth Stiftung im Rahmen des Projektes „Tierschutz auf dem Teller“ ® ausgezeichnet.



**Tierschutz  
auf dem  
Teller**

Die „ROSE“ überzeugte die Jury mit einem umfangreichen Nachhaltigkeitskonzept: Qualität, Regionalität sowie ökologische Erzeugnisse, aber auch Handwerk und Tierwohl stehen ganz oben auf der Agenda. Eine Besonderheit dabei ist die Ganztierverwertung: in der „ROSE“ werden möglichst alle Teile der Tiere genutzt.: „Unser Fleisch beziehen wir zu ca. 80 % als ganze Tiere, direkt von den Erzeugern. Diese sind zumeist Kleinbetriebe, die alte Nutztierassen halten und pflegen. Uns ist wichtig, dass alle Tiere ein gutes Leben hatten. Ein guter Umgang mit der Umwelt sollte selbstverständlich sein.“, erklärt die Inhaberin Adelheid Andruschkewitsch.

Darüber hinaus macht sie in Kochkursen, alltäglichen Gesprächen mit den Gästen sowie an Kochtagen in Schulen auf die Themen Tierwohl und Ernährung aufmerksam. Neben den Fleisch- und Fischgerichten werden täglich vegetarische Alternativen angeboten.

Der Familienbetrieb „ROSE“ ist Partner des ökologischen Anbauverbands Bioland und wurde in die Vereinigung der „Bio-Spitzenköche“ aufgenommen. Außerdem engagieren sich die Inhaber als Unterstützer von verschiedenen Organisationen und Initiativen wie z.B. Slow Food e.V. und Bio-Musterregion Hohenlohe.

#### **Restaurant „ROSE“ zeigt: Tierschutz in der Außer-Haus-Verpflegung geht!**

Konrad Geiger, Präsident von Euro-Toques Deutschland e.V. und Jury-Mitglied des Projektes, freut sich über den Leuchtturm-Betrieb in Eschenau: „Die „ROSE“ trägt als Botschafter den Tierschutz auf dem Teller in die kulinarische Welt hinaus. Die Auszeichnung schafft zusätzliches Vertrauen und Aufmerksamkeit für vorbildhafte Gastronomen.“ Auch Bioland-Geschäftsführer Dr.



Christian Eichert zeigt sich vom Engagement der Betreiber begeistert: „Durch den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln und der engen Zusammenarbeit mit Bio-Höfen aus der Region, leistet das Ehepaar Andruschkewitsch einen wichtigen Beitrag, um eine enkelgerechte Landwirtschaft der Zukunft zu sichern.“

Ziel des Projekts „Tierschutz auf dem Teller“® der Schweisfurth Stiftung ist es, KöchInnen, die Qualität und Genuss mit ökologischer Verantwortung verknüpfen, zu fördern. Küchen für einen verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren und zu zeigen, dass sich der Einsatz von Produkten aus artgerechter Haltung lohnt. Die Tierschutz-Kochmütze garantiert dem Gast: Hier spielt Tierwohl eine Rolle.

### **Informationen zum Projekt „Tierschutz auf dem Teller“ ®:**

Woher kommen die Zutaten auf meinem Teller? – Eine Frage, die sich KonsumentInnen zuhause bereits häufig stellen, in der Außer-Haus-Verpflegung jedoch bislang meist unter den Tisch fällt. Mit dem Projekt „Tierschutz auf dem Teller“® macht die **Schweisfurth Stiftung** seit dem Jahr 2008 auf diese Herausforderung aufmerksam und zeichnet Betriebe, die zeigen, dass es auch anders geht, mit der „Tierschutz-Kochmütze“ aus!

Die Auszeichnungen gehen an Köchinnen und Köche, denen sowohl das leibliche Wohl der Gäste als auch das Wohlergehen der Tiere am Herzen liegen.

Ziel ist es, den Tierschutzgedanken in der Außer-Haus-Verpflegung stärker zu verankern. Das Projekt richtet sich an Restaurants, Hotels, an die Gemeinschaftsverpflegung in sozialen Einrichtungen und Großküchen in Unternehmen.

[www.tierschutz-auf-dem-teller.de](http://www.tierschutz-auf-dem-teller.de)

### **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.

### **Ansprechpartner:**

Saro Gerd Ratter, Projektmanager – Tierwohl

Rupprechtstr. 25, D-80636 München

**Tel.:** +49 (89) 17 95 95 -11, **Fax:** +49 (89) 17 95 95 -19

**E-Mail:** [sratter@schweisfurth-stiftung.de](mailto:sratter@schweisfurth-stiftung.de)

**Website:** [www.schweisfurth-stiftung.de](http://www.schweisfurth-stiftung.de)



## Bildmaterial



Bildquelle:  
Schweisfurth Stiftung

Bildunterschrift (von links nach rechts):  
Ute Zoll (Bürgermeisterin Vellberg), Jürgen und Adelheid Andruschkewitsch (Inhaber Restaurant Rose), Konrad Geiger (Jurymitglied und Präsident Euro-Toques Deutschland e.V.)



Bildquelle:  
Schweisfurth Stiftung

Bildunterschrift:  
Für ihr Engagement wird das Restaurant ROSE mit einer Tierschutz-Kochmütze und einer Urkunde ausgezeichnet. So sehen die Gäste: Hier wird Qualität und Genuss mit ökologischer Verantwortung verknüpft.