

16. Oktober 2020

Tiergarten-Mitteilung 07/2020

Waldschänke erhält „Tierschutz-Kochmütze“

Am Freitag, 16. Oktober 2020, zeichnete die Schweisfurth Stiftung aus München das Restaurant Waldschänke im Tiergarten der Stadt Nürnberg mit der „Tierschutz-Kochmütze“ aus. Georg Schweisfurth, Kurator der Schweisfurth Stiftung, und Bürgermeister Christian Vogel, übergaben den Preis an die Betreiberinnen und Betreiber des Tiergartenrestaurants Waldschänke, Helga, Aurelia und Peter Noventa. Damit wird das herausragende Engagement für mehr Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung gewürdigt, von der mehr als 100.000 Gäste im Jahr profitieren.

Ob venezianisch, alpenländisch oder typisch Nürnberger Küche – bei allen Gerichten, die im Tiergartenrestaurant Waldschänke serviert werden, wird auf die Verwendung nachhaltiger Zutaten geachtet. Insbesondere bei tierischen Produkten sind Peter Noventa Herkunft und Qualität wichtig: „Wir verarbeiten ausschließlich bio-zertifiziertes Fleisch. Ausnahme ist derzeit das Lammfleisch der bedrohten Rasse „Coburger Fuchs“. Der Käse aus Milch von Kühen, Schafen und Ziegen kommt von einem Biokreis-Mitglied aus der Nähe von Amberg. Das Restaurant ist – genau wie der landwirtschaftliche Betrieb des Tiergartens Nürnberg – seit 2011 bio-zertifiziert. „Daher verfügen wir über ein regionales Netzwerk von Produktions-, Verarbeitungs- und Handelsbetrieben“, so Noventa. „Diese direkte Lebensmittelbeschaffung gewährleistet uns eine bestmögliche Qualität der Rohstoffe und Produkte und sie sorgt für faire Preise.“ Das Tiergartenrestaurant hat sich auch als Ausbildungsstätte für das Kochhand einen Namen gemacht. Außerdem erreichte es durch die anspruchsvolle Eventgastronomie im Culinartheater und aktuell in der Veranstaltungsreihe „Artenschutz für die Zukunft“ im Blauen Salon der Delphinlagune einen hohen Bekanntheitsgrad weit über die Stadtgrenze hinaus.

Bio, saisonal und regional – bei vielen zuhause schon eine Selbstverständlichkeit, im Restaurant oder der Kantine häufig noch eine Seltenheit. Doch es gibt Betriebe, die zeigen, dass Genuss, Qualität und ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln auch in der Außer-Haus-Verpflegung möglich sind.

Stadt Nürnberg

Tiergarten

Herausgeber

Tiergarten Nürnberg
Am Tiergarten 30
90480 Nürnberg

Tel.: +49 (0)9 11 / 54 54-6

Fax: +49 (0)9 11 / 54 54-8 02

tiergarten@stadt.nuernberg.de

www.tiergarten.nuernberg.de

Leitung

Dr. Dag Encke



Für dieses Engagement zeichnet die Schweisfurth Stiftung im Rahmen des Projektes „Tierschutz auf dem Teller®“ seit 2008 einmal jährlich Betriebe aus, die bei den Zutaten tierischen Ursprungs auf artgerechte Haltung, regionale Herkunft und Nachhaltigkeit achten. Dadurch werden Köchinnen und Köche unterstützt, die in Sachen Gastro-Tierschutz vorangehen. Weitere Informationen unter: www.tierschutz-auf-dem-teller.de

Seite 2 von 2

Mit freundlichen Grüßen

Tiergarten der Stadt Nürnberg

i.A. Dr. Nicola A. Mögel, Öffentlichkeitsarbeit und Kommunikation