



du bist,
was du isst.

10 Anregungen, wie die Gastronomie
einen Beitrag zum Tierschutz leisten kann
und gleichzeitig ihre Attraktivität steigert.



SCHWEIZER TIERSCHUTZ STS

Ob Essen gut schmeckt, entscheidet die Kochkunst. Ob Essen auch gesund und gut fürs Gewissen ist, hängt von den verwendeten Produkten ab. Deshalb zählt in der Gastronomie nicht bloss eine Hand voll Sterne, sondern Verantwortung und Bewusstsein. Tierschutz könnte dabei ein wichtiges Verkaufsargument sein. Denn es gilt der Satz: «Du bist, was Du isst». Immer

mehr Menschen achten auch auf gesunde Ernährung und kaufen deshalb Produkte aus tierfreundlicher Haltung. Wir vom Schweizer Tierschutz STS möchten der Gastronomie zeigen, wie mit einem verantwortungsbewusstem Einkaufsverhalten gesundes Essen entsteht. Und wie sich ein Gastrobetrieb mit einem Beitrag zum Tierschutz von der Konkurrenz abheben kann.



1. Regional einkaufen liegt einfach nahe

Warum in die Ferne schweifen? Das Gute liegt tatsächlich oft nah: Beim Produzenten aus ihrer Region können Sie sich selbst direkt von der Qualität der Produkte überzeugen und überprüfen, ob die Tiere auch artgerecht gehalten und gefüttert werden. So entsteht ein Vertrauensverhältnis, das Ihnen Sicherheit verleiht.

2. Keine Schwarzweiss-Malerei beim Kalbfleisch

Weisses Kalbfleisch stammt von fehlermährten Kälbern. Gesunde Kälber leben in Gruppen mit Auslauf ins Freie und dürfen nach Herzenslust Milch trinken und Heu fressen. Deren Fleisch ist rötlicher und schmeckt aromatischer. Versuchen Sie es einmal und erklären Sie Ihren Gästen den entscheidenden Unterschied.



3. Rezeptfreie Poulets und Truten mit Herkunftsgarantie

Antibiotika und andere Medikamente sind keine appetitlichen Inhaltsstoffe im Geflügelfleisch. Hühner und Truten aus Massenzuchten sind krankheitsanfällig und überzüchtet. Freilandgeflügel wächst in natürlicher Umgebung artgerecht heran und liefert Fleisch und Eier, die schmackhaft und gesund sind.

4. Nicht jede Sau hat auch Schwein

Kaum auf der Welt, schon beginnt das Leiden: Ferkelkastration ohne Betäubung ist Tierquälerei. Schweine mit regelmässigem Auslauf sind glücklicher. Ihr Fleisch ist fettarm und liegt ganz im Trend der Kundenwünsche. Warum nicht einmal einen Versuch Fleisch von unkastrierten männlichen Jungschweinen wagen? Wir sagen Ihnen, wo es welches gibt!



5. Verstecktes Tierleid

Eier sind ein wichtiger Grundstoff in der Küche und kommen in sehr vielen Nahrungsmitteln wie Pasta, Gebäck oder Halbfertigprodukten vor. Beim Einkauf sind die Kosten meist der entscheidende Faktor. Doch den Preis für die Billigeier bezahlen die Legehennen. Importeier stammen zum Grossteil aus Batteriehaltung. Bevorzugen Sie deshalb Schweizer Eier aus garantierter Freilandhaltung und deklarieren Sie dies auf Ihrer Menuekarte.

5. Exotisches ist nicht unbedingt kreativ

Känguruh-Ragout, Affen-Steak und Antilopen-Filet? Eine raffinierte Küche muss sich nicht durch exotische Tierarten auszeichnen. Diese sollten den indigenen Völkern vorbehalten bleiben, welche darauf angewiesen sind. Auch ein Wollschweinschnitzel, ein Stiefelgeiss-Braten oder das Entrecôte von einem Rätischen Grauvieh-Rind sind nicht alltägliche Leckerbissen.



7. Tierquäler-Produkte sind kein wahrer Genuss



Essen soll ein Genuss sein. Doch bei Produkten wie Foie gras, Froschschenkel oder Haifischflossen kann einem der Appetit vergehen, da Tiere dafür gequält wurden. Eine wirklich hochstehende Gastronomie kann auf solche vermeintlichen Delikatessen locker verzichten und ist sich seiner ethischen Verantwortung bewusst.

8. Wohl fühlen wie ein Fisch im Wasser

Fisch gilt als gesund und leicht verdaulich. In der Schweiz wird deshalb immer mehr Fisch konsumiert. Jedoch: Viele Fische aus intensiven Zuchtbetrieben leiden unter Stress und werden krankheitsanfällig. Der Einsatz von Medikamenten ist in solchen Fischzuchten sehr hoch. Auch Hälterungsbecken in Restaurants bedeuten für die Fische grossen Stress. Bevorzugen Sie deshalb Fische, welche nach den Richtlinien der Organisation «fair-fish» gezüchtet oder gefangen und vom STS-Kontrolldienst kontrolliert werden.



9. Durchblick im Labelsalat



Wer beim Einkaufen sicher gehen will, bevorzugt Labelprodukte. Diese schreiben klar definierte Richtlinien vor, welche die Fütterung und Haltung von Tieren betreffen. Regelmässige Kontrollen von unabhängiger Seite wie dem STS garantieren deren Einhaltung. Ein neues Merkblatt und eine ausführliche Broschüre von WWF, SKS und des STS, hilft Ihnen, die Übersicht zu behalten und zeigt die Unterschiede auf.

10. Tierschutz als Verkaufsargument

Aufgeschreckt durch zahlreiche Lebensmittelskandale in der vergangenen Zeit sind immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten kritischer geworden. Ausserdem geniesst der Tierschutz in der Öffentlichkeit einen hohen Stellenwert. Generell ist weniger Fleischkonsum, dafür von Tieren aus Freilandhaltung, gesünder. Packen Sie deshalb als Gastronomiebetrieb Ihre Chance und nutzen Sie mit tierfreundlich hergestellten Grundprodukten Ihren Vorteil gegenüber der Konkurrenz!



Du bist, was Du isst», trifft nicht nur für die Gäste zu, sondern auch auf den Gastgeber. Bewusste Gastronomen haben sich diesen Grundsatz aus Überzeugung und im eigenen Interesse bereits zu Nutze gemacht. Gezielt gehen sie auf

den Kundenwunsch nach mehr Tierschutz in der Gastronomie ein. Die nachfolgenden Beispiele aus unterschiedlichen Betrieben zeigen, wie sich dieses Bedürfnis in der Praxis erfolgreich umsetzen und entsprechend vermarkten lässt.

«Mit gutem Gewissen etwas anrichten»

«Uns liegt das Tierwohl am Herzen. Deshalb verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus tiergerechter Haltung, deren Produzenten wir kennen. Aus Tierschutzgründen verzichten wir auch bewusst auf fragwürdige Delikatessen wie Foie gras, Haifischflossen oder Hummer. Unsere Gäste schätzen unser Engagement.»

Felix Suter und Sandra Marugg, Wirtshaus zur Säge, 4112 Flüh SO

«Rundum natürlich und gesund auf hohem Niveau»

«Das Hotel L'Aubier mit angegliedertem Restaurant oberhalb des Neuenburgersees setzt bewusst auf natürliche Ernährung. Deshalb ist es für uns eine Selbstverständlichkeit, dass nur Nahrungsmittel aus biologischer Demeter-Produktion und kagfreiland-Fleisch aus tiergerechter Haltung verwendet werden. Die Tiere stammen vom betriebseigenen Bauernhof und haben einen kurzen Weg zum Schlachthof.»

Ueli Hurter, Hotel und Restaurant L'Aubier, 2037 Montézillon NE, www.aubier.ch

«Ein vegetarischer Genuss»

«Seit über 100 Jahren begeistern wir unsere vielen Gäste ohne Fisch und ohne Fleisch. Nicht nur deshalb ist das Essen im Hiltl ein wahrer Genuss. Das Restaurant Hiltl besteht seit 1898 und ist das erste vegetarische Restaurant Europas. Es wird durch die 4. Generation der Familie Hiltl geführt.»

Rolf Hiltl, Restaurant Hiltl, 8001 Zürich, www.hiltl.ch

«Bio auch beim Fleisch»

«In unserem neu eröffneten Selbstbedienungsrestaurant im Coop-Warenhaus Pfauen verwenden wir ausschliesslich Bio-Produkte mit der Knospe. Dies trifft selbstverständlich auch auf das Fleisch zu, dass von tierfreundlichen Biobetrieben stammt. Damit verfolgt Coop konsequent seine Naturaplan-Strategie.»

Markus Maeder, Gerant, Coop-Restaurant Basel City Pfauen, 4051 Basel

