**Presseinformation**

**Tierschutzkochmütze für Rebional GmbH**

*Münchner Schweisfurth-Stiftung ehrt die Rebional GmbH in Herdecke für ihr Engagement für mehr Tierwohl, Umweltschutz und Qualität in der Gemein-schaftsverpflegung*

***München/Herdecke 30. März 2015* – Patienten und Angestellte mit gesundem Essen in Bio-Qualität zu verwöhnen, das hohen Umwelt- und Tierschutzansprüchen genügt, das war die Vision von Deutschlands größter anthroposophischer Klinik in Herdecke (NRW). Daraus entstand die Rebional GmbH, die heute bundesweit Bio-Catering, Beratung und die Entwicklung entsprechender Küchenkonzepte anbietet. Bis zu 7.500 Essen liefert Rebional täglich aus – an Kliniken, Seniorenheime, Unternehmen, Kindergärten und Schulen. Für seinen steten Einsatz für mehr Frische, Umweltverantwortung und Tierwohl in der Gemeinschaftsverpflegung wurde das Unternehmen am 30. März 2015 von der Münchner Schweisfurth-Stiftung mit einer Tierschutzkochmütze ausgezeichnet.**

Zu viel, zu fett, zu fleischlastig, zu stark verarbeitet – gerade in der Gemeinschaftsverpflegung sind Lebensmittel häufig nur noch Kostenfaktor. Wenn der Preis einziges Orientierungsmerkmal ist, bleiben Qualität, Geschmack und Frische zwangsläufig auf der Strecke. Diese Entwicklung ist fatal, wenn man bedenkt, dass Menschen im Falle von Klinikverpflegung doch gesund und im Falle von Kita- und Schulcatering gesund groß werden wollen. Und noch an anderer Stelle macht sich der Billigwahn bemerkbar: Umwelt, Klima und Tierschutz leiden unter den Produktionsbedingungen. Die weltweit über 50 Milliarden landwirtschaftlich genutzten Tiere fristen ihr Dasein größtenteils in nicht tiergerechten, industriellen Tierhaltungsanlagen.

Doch es geht auch anders: Die Rebional GmbH in Herdecke bietet ihrem stetig wachsenden Kundenkreis gesunde Bio-Gerichte aus frischen, saisonalen und regionalen Zutaten. Auch komplette vegetarische Menulinien hat das Unternehmen im Programm – vorbildlich, wenn man bedenkt, dass nicht zuletzt der hohe Anteil von tierischen Lebensmitteln gesundheitliche Probleme nach sich ziehen kann. 2013 eröffnete das Catering- und Beratungsunternehmen im südlichen Ruhrgebiet eine der modernsten und größten Bio-Küchen Deutschlands. Fast 150 Mitarbeiter beschäftigt das Unternehmen mittlerweile bundesweit, das sich die Verbindung von Genuss, Esskultur und Verantwortung auf die Fahnen geschrieben hat. Geschäftsleiter Oliver Kohl drückt den Anspruch des Teams von Rebional in einem Leitsatz so aus: Der Sinn unseres nachhaltigen Handelns bei Rebional ist es, die Gemeinschaftsverpflegung „besserer“ zu machen!

Für ihr Engagement in Sachen gesunde und tierfreundliche Gemeinschaftsverpflegung wurde die Rebional GmbH am 30. März von der Münchner Schweisfurth-Stiftung im Rahmen ihres Projekts *Tierschutz auf dem Teller* mit einer Tierschutzkochmütze ausgezeichnet. Das Projekt möchte auf Tier- und Umweltschutzbelange in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung aufmerksam machen und zeichnet Leuchttürme für vorbildliche Konzepte in Sachen nachhaltige Ernährung aus. „Von Rebional geht eine echte Signalwirkung aus“ meint Projektleiterin Isabel Boergen von der Schweisfurth-Stiftung. Frische und gesunde Lebensmittel in ökologischer Qualität hätten zwar ihren Preis – durch kluges Management, langfristige und enge Lieferantenbindung und entsprechende Kundenkommunikation könne man aber im Biosegment erfolgreich *und* nachhaltig wirtschaften.

|  |  |
| --- | --- |
| Rebional GmbHGerhard-Kienle-Weg 4D - 58313 HerdeckeTel: 02330 9898 10Fax: 02330 989812 91 E-Mail: info@rebional.de Website: [www.rebional.de](http://www.rebional.de) | logo-rebional |

// 3.389 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 teilnehmenden Betriebe in einem feierlichen Rahmen mit der Tierschutzkochmütze 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)Kinderkrankenhaus St. Marien gGmbH (Landshut)Bio-Restaurant Steirer Eck (Rosenheim)Biolandhof Schmid (Biberach)Restaurant & Café L'Amar (Münchenmybioco Bio-Catering (München)Katholische Akademie (München)Katholische Akademie Freiburg | Evangelische Akademie TutzingBiorestaurant Birnis (Neuötting)Alter Wirt (Grünwald)MilchHäusl (München)Bio-Seehotel (Zeulenroda)Kloster Plankstetten (2006-2013)Bio-Restaurant Kranz (München, 2010-2013)Hotel Cafébar Exquisit (München, 2013-2014) |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Schweisfurth-Stiftung MünchenIsabel Boergen, ProjektleitungSüdliches Schlossrondell 180638 MünchenTel.: 089/179595-16Fax: 089/17959519E-Mail: iboergen@schweisfurth.de [www.schweisfurth-stiftung.de](http://www.schweisfurth-stiftung.de), [www.tierschutz-auf-dem-teller.de](http://www.tierschutz-auf-dem-teller.de) |