

München, den 22.03.2023

Sehr geehrte Damen und Herren  
von Presse, Rundfunk und Fernsehen,

wir bitten um Veröffentlichung folgender Presseinformation:

### **Mehr Bio-regionale Tierprodukte in der Münchner Gastronomie**

## **Münchner Wirte schließen sich unter dem RKU für artgerechte Tierhaltung zusammen**

Am 20.03.2023 fand die Auftaktveranstaltung zur Wiederaufnahme des Gastronomieprojekts „Zu Tisch – besser iss das“ im Restaurant „Xaver’s“ statt. Mehr als 25 Münchner Gastronom\*innen, Lieferbetriebe und Landwirt\*innen konnten sich am gestrigen Abend umfassend über das Projekt informieren. Ziel von „Zu Tisch – besser iss das“ ist es weiterhin artgerechte Tierhaltung zu fördern – u.a. durch den Einsatz von Bio-regionalem Fleisch, Käse, Milch und Eiern in der Münchner Gastronomie.

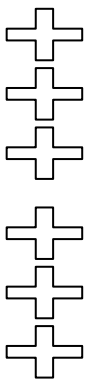
**„Zu Tisch – besser iss das“ trifft die Münchner\*innen beim Ausgehen und Genießen, in der Freizeit, wo man Zeit hat, sich zu fragen: woher kommt mein Essen eigentlich? Denn Essen ist bekanntlich Klimaschutz mit Messer und Gabel“,** so Christine Kugler, Referentin des Referats für Klima- und Umweltschutz (RKU).

Immer mehr Bürger\*innen interessieren sich dafür, woher ihr Essen kommt. Gerade Fleisch ist ein wichtiges Thema: Denn der Braten im Wirtshaus schmeckt besser, wenn man ihn mit gutem Gewissen genießen kann. Aus diesem Grund wurde das Projekt „Zu Tisch – besser iss das“ durch das damalige Referat für Gesundheit und Umwelt im Jahr 2019 gestartet. Von Beginn an verfolgte es das Ziel, artgerechte Tierhaltung zu fördern. Begonnen wurde damals mit dem Thema Fleisch.

### **Gelungener Neustart**

Bei der Veranstaltung bekamen die Anwesenden die neuen, einheitlichen Kriterien zur Teilnahme am Projekt vorgestellt. Dabei wurde beschlossen, das Thema Fleisch aus artgerechter Haltung zeitgemäß auf alle tierischen Produkte und damit auch auf Milchprodukte und Eier auszuweiten. Um teilzunehmen, brauchen die Wirtshäuser ein bis drei Bio-regionale Gerichte im Angebot und erhalten dann ein Siegel für ihren Betrieb. Gefördert wird das Projekt vom Referat für Klima- und Umweltschutz, die Projektleitung liegt beim BUND Naturschutz.

Anke Neumeier, Projektleiterin beim BUND Naturschutz, meint: **„Wichtig ist uns vor allem, einen Dialog zwischen Gastronomie und Landwirtschaft herzustellen. Wir kennen bereits viele engagierte Gastronom\*innen und**



**motivierte Landwirt\*innen. Diese Pioniere wollen wir mit Hilfe des Referats für Klima- und Umweltschutz besser unterstützen.“**

**Das Logo mit dem Kuhkopf zeugt von artgerechter Tierhaltung**

Die Teilnehmenden des Projekts sind sehr vielseitig und reichen von bekannten Wirtshäusern, Restaurants, Cafés und Foodtrucks bis hin zu großen Wiesenzelten. Erkennbar ist die Teilnahme an einem auffallenden Projektaufkleber in Form eines Kuhkopfes an der Eingangstür oder im Menü abgedruckt. So kann jede\*r Münchner\*in beim nächsten Ausgehen genauer hinzuschauen und auf Entdeckungsreise gehen.

**Unterstützung und Vernetzung der Teilnehmenden**

Die gemütliche Atmosphäre des Wirtshaus Xaver's unterstützte den Austausch und die Diskussionen der Teilnehmenden. „**Wir sind froh, wenn unser Engagement gesehen wird**“, meint Xaver Portenlänger, Inhaber des Wirtshauses. „**Von Anfang an setzen wir verstärkt auf Nachhaltigkeit in unserem Unternehmen und merken, dass unsere Tischgäste dies wertschätzen und gezielt nachfragen.**“

Eine Teilnahme am Projekt „Zu Tisch – besser iss das“ ist kostenfrei, während Mitmacher\*innen viele Vorteile genießen: Falls gewünscht, werden Teilnehmende durch den BUND Naturschutz oder andere Gastronom\*innen beraten, bei ihrer Bio-Zertifizierung unterstützt und kommen in Genuss eines starken Netzwerks. Der BUND Naturschutz organisiert als Projektleitung Workshops, Exkursionen, Netzwerkabende und Verköstigungen der Teilnehmenden.

**Unterstützung und Vernetzung der Teilnehmenden**

Derzeitige teilnehmende Gastronomiebetriebe umfassen Alter Wirt in Grünwald, AMMER Hühner- und Entenbraterei, biofoodtruck & catering RuzaNera, Bistro Herrmannsdorfer am Viktualienmarkt, Brasserie La Bouche, Broeding Restaurant, Café Hüller, Fraunhofer Wirtshaus, Görreshof, heartbeet, Herzkasperl Festzelt, Kaiser Otto, Klinglwirt, La Trattoria – das Bio-Ristorante von Voll-Corner, Milchhäusl, Munix Trucking Good, Restaurant Eisvogel, Thai – Fresh Cuisine, Xaver's, yum2take – thai eatery

Eine Teilnahme am Projekt ist kostenfrei und kann durch Kontaktaufnahme an [zutisch@bn-muenchen.de](mailto:zutisch@bn-muenchen.de) angefragt werden.

**Ansprechpartnerin für Rückfragen:**

Referat für Klima- und Umweltschutz  
Stabstelle Ernährungswende  
Silke Brugger  
[Silke.brugger@muenchen.de](mailto:Silke.brugger@muenchen.de)  
Tel. 01525 – 79 460 39

BUND Naturschutz  
Kreisgruppe München  
Anke Neumeier  
Projektstelle Ökologisch Essen  
[bio@bn-muenchen.de](mailto:bio@bn-muenchen.de)  
Tel. 089 - 51 56 76 0