

Küchenpost



Soziales Engagement

Ein gutes Miteinander ist für die Angestellten des ALBRECHTHOFS selbstverständlich: Nur so schaffen sie es täglich, die vielen Kinder im Landkreis mit frischen und warmen Mittagessen zu versorgen. Ein etwas anderes Miteinander der Mitarbeiter fand in der Vorweihnachtszeit statt: Sie initiierten eine Tombola zum Wohle des Marienkäfer e.V.. Der Verein bietet Trauerbegleitung für Kinder und Jugendliche beim Verlust eines Elternteils im Landkreis an und finanziert sich über Spenden. Durch den Losverkauf kamen insgesamt 445€ durch die Mitarbeiter zu-

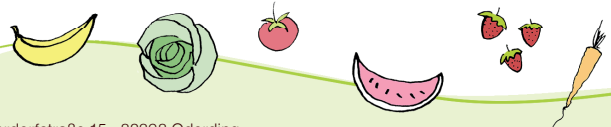
sammen. Die Geschäftsführer Lena und Martin Albrecht freuten sich über das soziale Engagement ihrer Mitarbeiter und „belohnten“ dieses, indem sie den Spenden-Betrag auf insgesamt 1.000 € aufrundeten.

Die Spendenübergabe fand am 09.01.2020 an den Marienkäfer e.V. am ALBRECHTHOF in Oderding statt.

Ein starkes Bewusstsein

Der Einsatz von qualitativ hochwertigen Rohstoffen ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Nur so gelingen die schmackhaften und ernährungsphysiologisch wertvollen Gerichte. Bereits von Beginn an wurden Bio-Komponenten in unserer Küche eingesetzt. Konsequenterweise konnten wir den Anteil steigern. Seit September 2018 erfolgt der Einkauf ausschließlich bei biologisch wirtschaftenden Produzenten. Die Einhaltung der Regeln und Bestimmungen werden mindestens einmal jährlich von unabhängigen Zertifizierungsstellen bei uns vor Ort überprüft.

Wir als Großabnehmer von Lebensmitteln sehen uns als einen aktiven und bedeutenden Teil der Lebensmittelkette und finden, dass wir unseren Beitrag dazu leisten können, einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln aufzuzeigen. Das hat uns vor knapp zwei Jahren dazu veranlasst als einer der wenigen Caterer deutschlandweit Mitglied der Vereinigung Slow-Food e.V. zu werden. Wie ein jeder seinen Beitrag für ein besseres CO₂-Fußabdruck leisten kann, so können auch wir durch einen nachhaltigen Einkauf der Rohstoffe, eine bewusste Speiseplanung sowie unsere hauseigene Sonnen-Stromanlage die schädlichen Ausstöße reduzieren und unseren Beitrag zu einer positiven Umweltbilanz leisten.



Küchenpost



Unsere Lieferanten

Heute: Hofmolkerei Marx aus Obersöchering

Hier weiß man, was man tut: Bereits in der vierten Generationen wird die Landwirtschaft am Marx-Hof in Obersöchering von der Familie Westenrieder betrieben. Seit dem Jahr 2013 wird, die auf dem Hof erzeugte, Bio-Heumilch in der hauseigenen Molkerei zu Bio-Heumilch-Produkten verarbeitet.

Was ist das Besondere an dieser Heu-Milch? Im Sommer ernähren sich die Kühe mit Hörnern von frischen Gräsern und Kräutern aus den umliegenden Wiesen. Im Winter werden die Tiere mit Heu von den eigenen Weiden, ergänzt durch regionales, mineralstoffreiches Bio-Getreidefutter versorgt. Die so gewonnene Milch ist von sehr gutem Geschmack und enthält einen hohen Anteil wertvoller Nährstoffe.

Durch die hofeigene Produktion werden die Wege kurzgehalten: Der Weg vom Stall zur Molkerei beträgt gerade einmal 30 Meter. Hier wird die Bio-Heumilch zum Joghurt weiterverarbeitet und von unseren Lieferwägen auf ihrem Rückweg nach Oderding abgeholt - das spart extra Transportwege. Die Hofmolkerei Marx verzichtet mittlerweile komplett auf Getreide und sind 100% Grünfütterbetrieb. Der „Hofladen“ ist ein Selbstbedienungsladen: Täglich geöffnet von 6-21 Uhr. Weitere Infos unter: www.hofmolkerei-marx.de



Sie wollen mehr erfahren?

Auf unserer Website finden Sie weitere Informationen rund um unseren Lieferanten „Hofmolkerei Marx“ sowie zu zahlreichen weiteren Partnern. Besuchen Sie uns online!

www.albrechthof.de

