



Prachtstück: Taubenhäuser (Taubenschläge, -kobel) haben eine lange Tradition auf bayerischen Bauernhöfen, wenngleich ihre Zahl in den letzten Jahren stark abgenommen hat. Wenn man dann einmal ein altes Taubenhaus findet, dann ist es meistens verwaist, weil die Nutzung von Tauben als Fleischlieferanten keine Rolle mehr spielt und man wegen der Verschmutzung und der Übertragung von Krankheiten die Ausbreitung der Tauben in bewohnten Bereichen einschränken will. Dieses prächtige Exemplar steht in Eglharting im Kreis Ebersberg auf dem landwirtschaftlichen Anwesen von Katharina Bauer. Es wurde an dieser Stelle im Jahr 1895 erstmals errichtet und durch regelmäßige Renovierungen bis heute erhalten.

## Catering-Service im alten Stall

Lena und Martin Albrecht aus Oderding sind mit ihrer Idee in eine Marktlücke gestoßen. Sie beliefern Kindergärten, Krippen und Schulen.

Lena und Martin Albrecht haben mit ihrem Catering-Service offenbar einen Nerv getroffen. Denn mittlerweile beliefert der „Zwergerlkoch“ 55 Kindergärten, Schulen und Krippen im gesamten Pfaffenwinkel. Rund 1200 Essen gehen von Montag bis Freitag raus. Gekocht wird im alten Stall des Albrechtshofes im Pollinger Ortsteil Oderding.

„Am Anfang hat uns keiner richtig ernst genommen“, erinnert sich Martin Albrecht (33), der gelernte Molteretechniker ist. Doch die Skeptiker

wurden eines Besseren belehrt. Aber der Reihe nach: Diplom-Ökotrophologin Lena Albrecht (35) gründete die Firma 2010. Der Gedanke war: In der Stadt ist es üblich, dass Catering-Unternehmen Kindergärten beliefern. Warum sollte das nicht auch auf dem Land funktionieren? Lena Albrecht hatte sich bereits im Studium mit der Ernährung von Kindern beschäftigt.

So bauten die Albrechts also in Oderding an der alten Hofstelle eine ehemalige Abstellkammer zu einer Küche um. Rund 70 Essen gin-

gen zunächst raus. Doch das Angebot sprach sich herum, das Projekt gedieh, man hatte eine Marktlücke gefunden. Viele Kindergärten waren anscheinend unzufrieden mit der Essensversorgung durch ortsansässige Metzger und Gaststätten.

Aufgrund der steigenden Kundenzahl brauchten die Albrechts also Platz. Daher beschlossen sie, den alten Stall umzubauen. Dieser stand seit 30 Jahren leer und wurde entkernt. Nach anderthalb Jahren Bauzeit konnte das Paar, das drei kleine Kinder hat, im Frühling 2014 die Geräte in der neuen Großküche in Betrieb nehmen. Dabei haben die Albrechts auch viel Eigenleistung hineingesteckt.

Ausgewogen, schmackhaft, gesund – so beschreiben die Albrechts das Essen, das die Kinder auf den Tisch kriegen. „Wir schauen, dass wir eine gute Mischung hinbekommen“, sagt Lena Albrecht. Sie ist Geschäftsführerin, ihr Mann fungiert als Betriebsleiter. In der Catering-Küche wird jeden Tag ein Essen frisch gekocht, das es dann für alle Knirpse gibt. Zwei Mal die Woche kommt Fleisch und/oder Fisch auf den Teller. Ansonsten stehen Kartoffel-, Nudel- und Reisgerichte auf dem Speiseplan, aber auch Süßspeisen, Suppen, Salat und Obst. Geschmacksverstärker sind tabu. Es wird kindgerecht mild gewürzt. Die Albrechts achten beim Speiseplan auf Abwechslung, doch Gerichte kehren auch regelmäßig wieder. „Die Kinder müssen die Sachen auch wiedererkennen können“, sagt Lena Albrecht, die ursprünglich aus Berlin stammt. Sie ist überzeugt: Es sei wichtig, den Grundstein für eine gesunde und ausgewogene Ernährung im Kindesalter zu legen.

Fünf Fahrer sind unterwegs und beliefern die einzelnen Einrichtungen. Die Kindergärten wollen das Essen zwischen 11 und 13 Uhr haben – ein hoher logistischer Aufwand. Bei der Auswahl der Lieferanten bevorzugt der Betrieb, der EU-zertifiziert ist, regionale Anbieter. Die Kartoffeln stammen von einem Biohof in Dachau. Das Fleisch kommt von einem

Fortsetzung auf Seite 18



In der Großküche des Catering-Service: Lena (l.) und Martin Albrecht mit ihrer Mitarbeiterin Traudi Engel.



Belädt den Lieferwagen: Peter Kriegenhofer, einer der Fahrer.

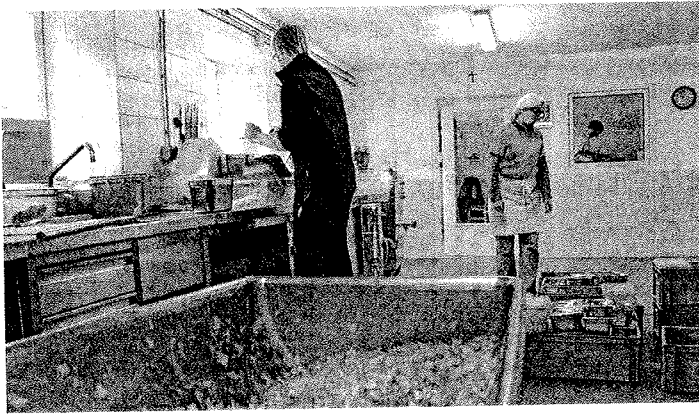
i-  
1-  
1-  
h-  
3-  
2-  
h-  
f-  
1-  
te  
y-  
i-  
1-  
1-  
n  
9  
h  
d  
ar  
id  
e-  
n-  
r-  
r-  
er  
d-  
r-  
it,  
e-  
ß-  
i-  
as  
m  
in  
s-  
/  
k)  
n-  
ne

## Catering-Service...

Fortsetzung von Seite 17

Unser-Land-Metzger aus Pöcking beziehungsweise von einem Biometzger in Kempten. Paniermehl und Brot beziehen die Albrechts von einem Ettinger Biobäcker. Mit der Solidargemeinschaft Weilheim-Schongauer Land besteht eine Kooperation. Die Milch, die in der Großküche zu Pudding oder Milchreis verkocht wird, stammt übrigens direkt vom Albrechthof. Auf dem Demeter-Betrieb, den Martin Albrechts Vater, die Mutter und der Bruder bewirtschaften und der die Andechser Molkerei Scheitz beliefert, leben derzeit rund 250 Milchkühe und Jungviecher. Der neue Stall wurde erst im Frühjahr 2014 fertiggestellt.

FOTO: ROLAND LORY



Die Zahl der Mahlzeiten, die die Kunden erhalten, variiert erheblich. Der größte mit 100 Essen ist der Kindergarten Spatzennest in Penzberg,

der kleinste Abnehmer ist die Krippe in Oberhausen mit vier bis acht Essen. Auch die Weilheimer Landwirtschaftsschule zählt zu den Kun-

Mitarbeiterinnen in Aktion: Der Betrieb in der neuen Großküche läuft seit 2014.

den. Die Einrichtung bekommt rund 60 Mahlzeiten pro Tag. Auch ein Seniorenheim steuern die Fahrer an.

Es ist also viel zu tun in der Oderdinger Großküche. Etwa 15 Mitarbeiter/-innen sorgen dafür, dass der Laden läuft. „Ein Team, das super funktioniert“, sagt Lena Albrecht. In der Regel geht es um sechs Uhr morgens los. Landwirte aus der Region, die zum Beispiel viele Karotten, Zucchini und Gurken haben und den Catering-Service Albrecht beliefern wollen, können sich unter Tel. 0881-92779708 melden.

Roland Lory