



## Wachgeküsst

### Wieder da - unser Newsletter!

Der Versand unseres letzten Newsletter liegt bereits einige Zeit zurück. Warum? Wie überall, hatten auch wir am ALBRECHTHOF einige Herausforderungen zu meistern.

Wir haben diese wilde Zeit genutzt und neben baulichen Maßnahmen, technische Modernisierungen umgesetzt: Unser neues Bestellprogramm bietet die Möglichkeit der Eltern-Bestellung und -Abrechnung, die schon von einigen Einrichtungen erfolgreich genutzt wird. Bei Interesse schreiben Sie uns an: [feedback@albrechthof.de](mailto:feedback@albrechthof.de)

## Klimaschutz - eigene Energiegewinnung



Möglichst energiesparend und damit nachhaltig zu arbeiten, ist uns besonders wichtig: Die eigene Hackschnitzelheizung versorgt unseren Betrieb mit Wärmeenergie. Das Holz dafür stammt aus den Wäldern im Landkreis Weilheim-Schongau. Zum Beispiel läuft unsere moderne Spülmaschine zu 80% mit dieser Holzenergie. Zusätzlich werden alle Geräte in unserer Küche von der Eigenstromanlage mit einer Leistung von 200kWh auf dem Dach versorgt.

Und sollte sich die Sonne doch einmal länger verstecken, braucht niemand um sein warmes Mittagessen bangen: bei einem Engpass aus der Eigenstromanlage bekommen wir 100% Öko-Strom der Firma LichtBlick geliefert. Schon seit 2016 wird unser Betrieb von LichtBlick mit Ökostrom versorgt. Die von LichtBlick in das Stromnetz eingespeiste elektrische Energie stammt weder aus Atom-, noch aus Kohle- oder Ölkraftwerken, sondern wird vollständig aus ökologischen Energiequellen gewonnen. Durch den Bezug von LichtBlick-Strom vermeidet unser Betrieb jährlich 44,07 Tonnen zurechenbare CO<sub>2</sub>-Emissionen.

Mehr zu dem Thema Nachhaltigkeit am ALBRECHTHOF finden Sie auf unserer Website unter [albrechthof.de/qualitaet-und-nachhaltigkeit/nachhaltigkeit](http://albrechthof.de/qualitaet-und-nachhaltigkeit/nachhaltigkeit)



# Küchenpost



## Herzensangelegenheit: Warum Bio?



Der Einsatz von qualitativ hochwertigen Rohstoffen ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Nur so gelingen die schmackhaften und ernährungsphysiologisch wertvollen Gerichte. Biologisches Obst und Gemüse enthält bis zu hundert Mal weniger Pestizidrückstände als konventionell erzeugte Produkte. Gleichzeitig weisen Bio-Obst und -Gemüse oft mehr gesunde sekundäre Pflanzenstoffe auf. Fleisch und Milch von Bio-Kühen enthalten 50 % mehr

gesundheitsfördernde Omega-3-Fettsäuren. Diese Argumente sind unter anderem ein guter Grund dafür, warum es für uns unersetzlich ist, Bio-Lebensmitteln in den Speisen für Kinder einzusetzen, um sie bestmöglich in ihrem Wachstum zu unterstützen.

Der Einkauf all unserer Rohstoffe erfolgt bei biologisch wirtschaftenden und zertifizierten Produzenten. Lediglich Fischprodukte beziehen wir aus zertifiziertem Fischfang. Die Einhaltung der vorgeschriebenen Bio-Regeln und Bestimmungen werden mindestens einmal jährlich von unabhängigen Zertifizierungsstellen bei uns vor Ort überprüft.

Die umweltschonenden Anbaumethoden und auf Tierwohl ausgerichteten Haltungsformen von Tieren, bedeuten einen deutlich höheren Arbeitsaufwand, was wiederum zu höheren Preisen bei Bio-Produkten führt.

Aufgrund der Verwendung von Bio-Produkten in unserer Küche, wurden wir von der Schweisfurth Stiftung 2020 mit der Tierschutz-Kochmütze für unseren Einsatz für Tierwohl ausgezeichnet.

