



## Tierschutz auf dem Teller

### Auszeichnung für bewussten Umgang mit Lebensmitteln in unserer Küche

In dieser Woche wurde unsere Küche von der Schweisfurth Stiftung im Rahmen der Initiative Tierschutz auf dem Teller® ausgezeichnet.

Mit der Auszeichnung – in Form der „Tierschutz-Kochmütze“ – wird das herausragende Engagement für mehr Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung gewürdigt. Die Schweisfurth Stiftung zeichnet seit 2008 zusammen mit Projektpartnern einmal jährlich Betriebe aus, die bei den Zutaten tierischen Ursprungs auf artgerechte Haltung, regionale Herkunft und Nachhaltigkeit achten.

Wir freuen uns, dass unser Bestreben bereits beim Rohstoffeinkauf eine bewusste Auswahl zu treffen, mit dieser Auszeichnung gewürdigt wird. Bereits von Anfang an verwenden wir biologische, regional erzeugte Lebensmittel. Seit 2018 verwenden wir 100% Bio-Lebensmittel.



## Erweiterungsmaßnahmen am ALBRECHTHOF

Pünktlich zum Schuljahresstart im September war unser neues Kühlhaus fertig.

Nach einer reibungslosen Bauphase konnten wir unsere neuen Kühlräume mit moderner, umweltfreundlicher CO2-Kühlung in Betrieb nehmen. Untergebracht sind die Räumlichkeiten in einem modernen Holzbau. Eine Menge Platz in der Kühlung ermöglicht nun eine räumlich getrennte Kühlung nach Produktgruppen und auch eine separate Kühlung der bereits für die Auslieferung fertiggestellten kalten Speisen.

Im Frühjahr 2021 stehen weitere Erweiterungsarbeiten am Küchengebäude an, die unter anderem das Arbeiten in der Küche erleichtern werden und einen neuen Besucherraum für unsere Kunden schafft.





## Demeter-Milch direkt von nebenan

Von Beginn an setzen wir wertvolle Bio-Rohstoffe ein und pflegen regionale Partnerschaften. So können Lieferwege kurzgehalten werden, wodurch die Umwelt geschont und die regionale Landwirtschaft gefördert wird. Direkt auf dem ALBRECHTHOF neben unserer Küche bewirtschaftet Anton Albrecht, Bruder von Küchen-Geschäftsführer Martin Albrecht, die Demeter-Biomilch-Landwirtschaft.

Bereits Anfang des 20. Jahrhunderts stellte die Milchwirtschaft für die Bewohner am ALBRECHTHOF eine große Rolle dar. 1982 bewirkte der Vater von Martin Albrecht, dass der Milchviehbetrieb als demeter-Betriebsstelle ernannt wurde. Gemäß der langjährigen Familientradition erfolgt hier das ganze Handeln von der Aussaat der Felder bis zur medizinischen Behandlung der Kühe, nach den Leitsätzen des demeter-Verbandes. Es leben derzeit ca. 250 Milchkühe und Jungvieh in einem modernen Stall am ALBRECHTHOF.

Diese wertvolle Bio-Milch wird in großen Milchkannen direkt in der Milchammer abgeholt und in unserer Küche mit einer eigenen Pasteurierungsanlage vor der Weiterverarbeitung erhitzt. Anschließend wird sie für Kaiserschmarrn, Milchreis, Grießbrei oder auch in Serviettenknödeln verwendet.



ALBRECHT  
**HOF**  
LANDWIRTSCHAFT

### Sie wollen mehr erfahren?

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

[www.albrechthof.de](http://www.albrechthof.de)

