



Pressemitteilung

Ausgezeichnet: Catering-Unternehmen ALBRECHTHOF erhält „Tierschutz-Kochmütze“

Odering bei Weilheim, 15. Oktober 2020: **Dass eine gesunde Ernährung, ein abwechslungsreicher Speiseplan und 100% Bio auch in der Verpflegung für Schulen, Kindergärten und Kitas erfolgreich sein können, zeigt das Catering-Unternehmen ALBRECHTHOF im oberbayerischen Odering. Für das zukunftsweisende Bio-Verpflegungskonzept wurde der ALBRECHTHOF nun – in der Woche des Welternährungstags – von der Münchner Schweisfurth Stiftung und Euro-Toques im Rahmen der Initiative Tierwohl auf dem Teller® ausgezeichnet.**

Die ALBRECHTHOF Catering und Menü GmbH unterstützt seit 2010 Kitas, Kindergärten und Schulen im bayerischen Oberland bei der täglichen Essensversorgung der Kinder. Dabei wird auf die Herstellung von ausgewogenen und schmackhaften Menüs gemäß den aktuellen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen bezüglich einer gesundheitsförderlichen Kinderernährung Wert gelegt. Zudem setzen die Inhaber Lena und Martin Albrecht von Anfang an auf die Verwendung von bio-zertifizierten und regionalen Lebensmitteln – im Idealfall vom benachbarten Demeter-Hof. „Wir versorgen im täglichen Durchschnitt über 2.000 Kindergartenkinder und SchülerInnen mit Mittagessen. Unser Anliegen dabei ist, dass die Kinder und Jugendlichen gesund essen. Nachhaltigkeit und damit auch ökologisch erzeugte Produkte sind für uns von zentraler Bedeutung, denn sie sind Teil einer bewussten Ernährung. Wir konnten kontinuierlich den Bio-Anteil ausbauen und seit September 2018 setzen wir ausschließlich Bio-Produkte in der Küche ein“, erklärt Lena Albrecht, Diplom-Ökotrophologin und Leiterin des fachlich kompetenten Küchenteams am ALBRECHTHOF. „Insbesondere bei tierischen Produkten achten wir auf Herkunft, Qualität und Tierwohl. So stammt beispielsweise das Rindfleisch von Rindern, die im „gläsernen“ Schlachthof der Sonnberg Biofleisch GmbH geschlachtet werden. Das ist ein Pionier- und Vorzeigebetrieb hinsichtlich stressfreier Schlachtung“, ergänzt Martin Albrecht. Als Mitglied von Slow Food Deutschland e.V. will der ALBRECHTHOF einen Beitrag leisten, dass auch zukünftige Generationen mündige KonsumentInnen sind und eine nachhaltige Esskultur pflegen.

Ein Leuchtturm für die gesamte Branche

„Das ganzheitliche Konzept, welches Ernährungsbildung mit der Verarbeitung qualitativ hochwertiger Lebensmittel und Genuss für Kinder kombiniert, begeistert die Jury. Lena und Martin Albrecht zeigen nicht nur, wie eine kindgerechte, nachhaltige Verpflegung aussehen kann, sondern auch dass sie möglich ist. Wir wünschen uns, dass dieses Beispiel viele weitere Akteure im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung dazu inspiriert, den Speiseplan auf „Bio“ umzustellen“, begründet Dr. Niels Kohlschütter, Vorstand der Schweisfurth Stiftung die Jury-Entscheidung.

Über die Initiative Tierschutz auf dem Teller®

Woher kommen die Zutaten auf meinem Teller? – Eine Frage, die sich KonsumentInnen zuhause bereits häufig stellen, die in der Außer-Haus-Verpflegung jedoch bislang meist unter den Tisch fällt. Mit der Initiative Tierschutz auf dem Teller® macht die **Schweisfurth Stiftung** seit 2008 auf diese Herausforderung aufmerksam und zeichnet Betriebe, die zeigen, dass es auch anders geht, mit der „Tierschutz-Kochmütze“ aus. Ziel ist es, den Tierschutzgedanken in der Außer-Haus-Verpflegung stärker zu verankern. Die Auszeichnung geht an Köchinnen und Köche, denen sowohl das leibliche Wohl der Gäste als auch das Wohlergehen der Tiere am Herzen liegen. Die Initiative richtet sich an Restaurants, Hotels, an die Gemeinschaftsverpflegung in sozialen Einrichtungen und Großküchen in Unternehmen.



Mehr Informationen über die Initiative finden Sie unter www.tierschutz-auf-dem-teller.de

Über die Schweisfurth Stiftung

Die Schweisfurth Stiftung engagiert sich unter dem Leitbild „Wirtschaften mit Respekt und Freude am Lebendigen“ für eine zukunftsfähige Land- und Lebensmittelwirtschaft. Der Fokus liegt dabei auf folgenden Themen: Artgerechte Tierhaltung, Ernährungssouveränität, Umweltschutz, soziale Innovationen für gute Stadt-Land-Beziehungen und ethische Prinzipien, die ökologischem Handeln zugrunde liegen. Die Schweisfurth Stiftung versteht sich als Brückenbauer zwischen WissenschaftlerInnen und PraktikerInnen; fungiert als Impulsgeber, Berater und Prozessbegleiter für Wirtschaft, Politik, Verwaltung sowie Verbände und gestaltet zusammen mit Kooperationspartnern aktiv Prozesse des sozial-innovativen Arbeitens.

Ansprechpartner:

Schweisfurth Stiftung
Saro Gerd Ratter, Projektmanager Tierwohl
Rupprechtstr. 25, 80636 München
Tel.: +49 (89) 17 95 95 -11
E-Mail: sratter@schweisfurth-stiftung.de
www.schweisfurth-stiftung.de



Bildmaterial



Bildunterschrift: Dr. Niels Kohlschütter (rechts), Vorstand der Schweisfurth Stiftung und Saro Gerd Ratter (links), Projektmanager Tierwohl der Schweisfurth Stiftung überreichen zusammen die Tierschutz-Kochmütze an Martin und Lena Albrecht (mitte), Inhaber des Catering-Unternehmens ALBRECHTHOF.

Bildquelle: Schweisfurth Stiftung