

Küchenpost

**ALBRECHT
HOF**
CATERING & MENÜ



Weihnachtsferien

Auch die fleißigsten Zwerge brauchen mal eine Pause.

In der Zeit vom **22.12.2025 bis 06.01.2026** machen wir **Betriebsurlaub**.

Danach geht's wie gewohnt weiter.

Sollten Sie an weiteren Tagen kein Essen benötigen, denken Sie bitte daran Ihre **Schließtage**, ebenso wie Ihre **Bestellungen** für den ersten Liefertag im Bestellprogramm einzutragen.



Wir stellen uns vor!

Traudl - Unsere Köchin der ersten Stunde

Wie bist du zum Zwergerlkoch gekommen?

Ich bin Hauswirtschafterin mit Leib und Seele. Ich habe 2010 davon gehört, dass in Oderding eine Küche geplant ist, die sich auf das Kochen von Essen für Kinder spezialisiert. Es hat mich gereizt für Kinder zu kochen. So kam ich zum Zwergerlkoch. Wir haben uns sofort gut verstanden und es war klar, dass wir das gleiche Ziel haben. Bis heute ist das so geblieben und ich freue mich jeden Tag wieder, eine wertschätzende Arbeit mit Sinn zu machen.

Was ist dir bei deiner Arbeit besonders wichtig?

Ich bin mittlerweile selbst vielfache Oma und es gibt für mich nichts Schöneres, als zu sehen, wenn es den Kindern schmeckt. Ich gehe immer mit einem guten Gefühl nach Hause, wenn wir ein gutes Essen für die Kinder in unserer Region geschaffen haben. Was gibt es Besseres?

Welches Gericht aus der ALBRECHTHOF-Küche magst du am liebsten?

Wenn es Rinderbraten mit Knödel und einer fein abgeschmeckten Bratensoße gibt, bin ich ganz in meinem Element. Die Bratensoße aus wertvollen Bio-Lebensmitteln zu kochen und das Wissen an meine jungen Kollegen weiterzugeben, ist eine wahre Freude.



→ **Traudls Tipp für die perfekte Bratensoße**

Für ca. 6 Portionen einen Knochenfond aus 2kg Rinderknochen, 80g Karotten, 80g Sellerie, 80g Lauch, 2 Zwiebeln, 2EL Tomatenmark, 400ml Wasser, 1 Lorbeerblatt und 4 Wacholderbeeren herstellen. Den Fond mit Maisstärke abbinden, evtl. mit zusätzlicher Brühe/ Wasser verdünnen. Mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian würzen. Ein Schuss Zitronensaft macht die Soße frischer, wenn sie fettig wirkt.

Tipp: Eine Weihnachtliche Note bekommt die Soße, durch eine Messerspitze Zimt.

Frohes Fest und guten Appetit!



Folgt uns auf Instagram!



ALBRECHTHOF Catering & Menü GmbH
Unterdorfstraße 15 · 82398 Oderding
Tel.: +49 881 130 800 – 00
Fax: +49 881 130 800 – 11
catering@albrechthof.de · DE-ÖKO-037