

# Regionalität ist das A und Ö

Von zu Hause nur das Beste – so lautet unser Motto! Deshalb kommen zwei Drittel unserer Zutaten aus Österreich. Unsere Einkäufer sind im ganzen Land unterwegs, um die qualitativ hochwertigsten Zutaten für unsere Küche zu suchen. Einmal gefunden, pflegen wir langjährige Partnerschaften mit unseren Lieferanten. Regelmäßige Besuche der Betriebe wie z.B. des BioHofs Niedermayer in Aspersdorf sind selbstverständlich. Dabei überzeugen wir uns auch persönlich vor Ort von der Qualität der Lebensmittel.



**Gemüse** beziehen wir vorrangig aus dem Marchfeld, z.B. beim Familienbetrieb Schneider's Gemüseland in Groß-Enzersdorf (NÖ).

Wir kochen mit **Milchprodukten** von österreichischen Molkereien wie NÖM (NÖ), Berglandmilch in Wels (OÖ), SalzburgMilch und Kärntnermilch.



Vom Tiroler Familienunternehmen Recheis und vom Familienbetrieb Finkensteiner (Ktn.), der ältesten Teigwarenproduktion in Österreich, kommen Teigwaren aller Art für unsere **Nudelgerichte**.



Das **Hühnerfleisch** für unsere beliebten Gerichte wird z.B. von Hubers Landhendl, dem Familienbetrieb Kostrhorn aus Böheimkirchen (NÖ) und Wech Geflügel (Ktn.) geliefert.



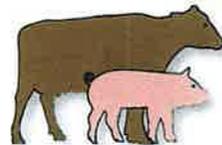
**Brot und Gebäck** beziehen wir z.B. von der Traditionsbäckerei Felber oder der Bäckerei Ströck aus Wien.



Unsere **BIO-Erdäpfel** kommen aus dem Wein- und Waldviertel von langjährigen Partnern wie z.B. dem BioHof Niedermayer.



Unser **BIO-Rindfleisch** und zartes **Schweinefleisch** kaufen wir u. a. beim BIO-Metzger Jufinger in Tirol, Nemetz in Böheimkirchen (NÖ) und Familie Marcher aus Villach (Ktn.).



Unsere erntefrischen **BIO-Äpfel** stammen von den „Von Herzen Biobauern“ aus der Steiermark.



# Klimafreundlich genießt es sich besser

Was wir essen, wirkt sich nicht nur auf unser Wohlbefinden aus, sondern auch auf die Umwelt und das Klima. Rund ein Viertel unseres ökologischen Fußabdrucks ist auf unsere Ernährung zurückzuführen. Nachhaltiges Handeln und schonender Umgang mit natürlichen Ressourcen sind bei uns schon lange selbstverständlich. Um ein besonderes Zeichen zu setzen, arbeiten wir eng mit dem WWF Österreich zusammen.

## Darauf kommt's an!

Weil wir finden, dass man Qualität auch schmeckt, achten wir ganz genau darauf ...

## ... woher unsere Zutaten kommen

Denn was die Zutaten für unsere Speisen betrifft, sind wir wahre Patrioten! Mehr als zwei Drittel stammen aus Österreich. Damit unterstützen wir nicht nur die österreichische Landwirtschaft, die kurzen Transportwege wirken sich auch positiv auf unser Klima aus.

Weil es in der Natur der Sache liegt, können wir z.B. Meeresfisch oder Kakao nicht aus unserem Land beziehen. Aber auch hier überlassen wir nichts dem Zufall: Fisch kaufen wir grundsätzlich nur aus nachhaltiger, zertifizierter Fischerei, Kakao aus fairem Handel.



## MSC – MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

Unsere Fischspeisen, die mit diesem Siegel gekennzeichnet sind, stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at); MSC-C-51742.



## FAIRTRADE

Kakaopulver, nach FAIRTRADE-Standards gehandelt. Als Gastronomiepartner von FAIRTRADE Österreich verwenden wir ausschließlich FAIRTRADE-zertifiziertes Kakaopulver. Damit leisten wir einen wertvollen Beitrag zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen der Produzenten in den Anbauländern und zur Förderung des Umweltschutzes. Außerdem setzen wir in weiteren Speisen ausgewählte Rohstoffe aus FAIRTRADE-Anbau ein. Bitte achten Sie auf das FAIRTRADE-Siegel.



## AUSTRIA BIO GARANTIE

100 % BIO – 100 % Geschmack: Gerichte mit dieser Kennzeichnung enthalten ausschließlich Zutaten aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria Bio Garantie GmbH AT-BIO-301 geprüft.

## ... dass wir so viel wie möglich mit biologischen Lebensmitteln kochen

Seit mehr als 20 Jahren sind wir Vorreiter, wenn es ums Kochen mit biologischen Zutaten geht – und wir werden auch weiterhin unser Bestes geben. Bereits jetzt beziehen wir rund ein Drittel unserer Zutaten aus biologischer Landwirtschaft. Damit essen unsere kleinen Gäste im Durchschnitt sechs- bis siebenmal mehr biologische Lebensmittel als in einem österreichischen Haushalt üblich.

## ... gesund und ausgewogen zu kochen

Kindgerechtes Kochen ist für uns selbstverständlich.

Ein abwechslungsreiches Speisenangebot und die vielfältigen Geschmacksrichtungen unserer Gerichte zeichnen uns aus. Dabei muss es nicht jeden Tag Fleisch sein. Im Gegenteil – vegetarische Speisen sind vielseitig, köstlich und tun dem Körper gut. Deshalb – und der Umwelt zuliebe – kochen wir sehr viele vegetarische Gerichte: Rund die Hälfte unserer Hauptspeisen kommt ohne Fleisch aus.



## OHNE ZUSATZ VON

Der bewusste Verzicht auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen und Konservierungsmitteln ist uns ein besonderes Anliegen. Weil Kinder Kinder sind!

## > Das verbindet! <

Durch die bewusste Auswahl von Lebensmitteln und bewusstes Kochen kann ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz geleistet werden. Das liegt uns genauso am Herzen wie dem WWF. Deshalb arbeiten wir kontinuierlich daran, uns weiterzuentwickeln und noch umweltfreundlicher zu arbeiten. Die Kooperation mit dem WWF Österreich garantiert Ihnen: Wir setzen ein Zeichen für den Klimaschutz und tragen dazu bei, unsere Umwelt zu schonen. Und das bei vollem Genuss!

Viele Auszeichnungen bestätigen und belohnen unser Engagement, z.B. klimaaktiv, die Auszeichnung für Kompetenz im Klimaschutz durch die Republik Österreich, Dezember 2016, oder die Nominierung für den Umweltpreis der Stadt Wien, 2017 und 2018.

Ja, das macht uns stolz!

