



biologisch – oekologisch – oekonomisch – regional – nachhaltig



3of5 concept by Fabian Wallner

„Unsere Küchenphilosophie zu den hochwertigen Produkten beruht auf den fünf Grundbausteinen. Die Voraussetzung der verarbeiteten Lebensmittel ist, dass mindestens drei der fünf nebenstehenden Kriterien erfüllt sein müssen.“

**Küchenchef Alexander Hartung
mit seinem 18köpfigen Küchenteam**

Was zeichnet diese Grundbausteine aus?

Bio-Lebensmittel

- Mindestens EU-zertifiziert
- Artgerechte Tierhaltung - ökologisch kontrollierte Landwirtschaft
- Verzicht auf gentechnische Veränderung, Antibiotika, Wachstumshormone
- Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, Kunstdünger, Klärschlamm

Oekologisch

- Naturbewusst - Umweltbewusst - Umweltschützend
- Im Einklang mit der Natur, der Umwelt

Oekonomisch

- Sparsamer Umgang mit den Ressourcen
- Möglichst geringer Verbrauch von Ressourcen

Regionalität

- Kürzere Transportwege
- Regelmäßige frische regionale Lieferung
- Verringerung von Aromaverlust
- Vertrauen durch lokalen Bezug zu Produzenten
- Unterstützung der lokalen Wirtschaft

Nachhaltigkeit

- Suffizienz: Verringerung von Produktion und Konsum
- Effizienz: ergiebigere Nutzung von Material und Energie
- Konsistenz: naturverträgliche Stoffkreisläufe, Wiederverwertung, Müllvermeidung



Was setzt Küchenchef Hartung bereits um und was sind seine Ziele?

Stand heute werden bereits 60 % der Frühstücksartikel und 43 % der Speisen in den drei Restaurants nach dem „**3of5**“ verarbeitet. So sind schon allein beim Frühstück 108 biologisch angebaute oder produzierte Lebensmittel im Angebot. Insgesamt im Kurhotel 212 BIO Produkte. Dies soll sich zum Jahresende auf insgesamt 300 Produkte in den Restaurants erhöhen.

Seit Mai 2022 Bio zertifiziert, tragen wir stolz die Öko Kontroll Nr.: DE-BY-001-37300-B. Als Schulterchluss mit der „zertifizierten Öko-Modellregion Landkreis Lichtenfels“ wird zusätzlich auch die Regionalität mit den ökologischen Landwirten erhöht.

Als Mitglied im Verein „United Against Waste e.V.“ wird hoch strukturiert die Nachhaltigkeit mit der Reduzierung von Lebensmittelabfällen und der Verschwendung wertvoller Ressourcen ausgebaut.

Wir als Mitglied bei United Against Waste stehen für den respektvollen Umgang mit der Ressource Lebensmittel und lehren dies sowohl unseren Mitarbeitern als auch unseren Gästen.

Zu guter Letzt hat unser Küchenchef mit Restaurantleiterin Jana Endres dies auf die Getränkeangebote übertragen. Die ersten 32 biologisch angebauten Getränke sind im Angebot, mit 72 verschiedenen, regionalen Bieren und Spirituosen allein aus unserem eigenen Landkreis Lichtenfels und es nimmt weiter zu ...



Kurhotel an der Obermaintherme

Am Kurpark 7 · 96231 Bad Staffelstein
Tel. +49 (0)9573 333-0 · Fax +49 (0)9573 333-299
info@kurhotel-staffelstein.de · www.kurhotel-staffelstein.de