

SCHÖPFUNGSBEWUSST

Alles Einweggeschirr, das im **Speisewagen** verwendet wird, ist aus einem Kunststoff, der vollständig auf pflanzlichen Rohstoffen basiert und daher zu 100% kompostierbar ist. Alle Schalen, Boxen und Servietten sind vollständig biologisch abbaubar – hergestellt aus Holzfasern, die aus nachhaltiger Forstwirtschaft stammen, oder aus Fasern, die Reststoffe bei der Zuckerrohrverarbeitung sind – so werden keine zusätzlichen Rohstoffe verbraucht.

GERECHT

Seit über 40 Jahren steht GEPA für fairen Handel, dabei ist nicht der Profit im Vordergrund, sondern die Bauern und Handwerksbetriebe hinter dem Produkt. So unterstützt GEPA in über 40 Ländern fast 150 Partner. Durch faire Preise, neue Absatzchancen und langfristige Handelsbeziehungen haben die Partner in Lateinamerika, Afrika, Asien und Europa mehr Planungssicherheit und können somit in Bildung und Infrastruktur vor Ort investieren. Der **Speisewagen** bezieht fairen Tee, Kaffee und Schokolade von GEPA.



ÖFFNUNGSZEITEN:

Sommer, 1. Mai bis 31. Oktober

Montag bis Donnerstag: 7.30 Uhr bis 20.00 Uhr,
warme Küche: 11.00 Uhr bis 19.00 Uhr
Freitag und Samstag: 7.30 Uhr bis 22.00 Uhr,
warme Küche: 11.00 Uhr bis 21.30 Uhr
Sonntag: 11.30 Uhr bis 19.00 Uhr,
warme Küche: 11.30 Uhr bis 19.00 Uhr

Winter, 1. November bis 30. April

Montag bis Freitag: 7.30 Uhr bis 20.00 Uhr,
warme Küche: 11.00 Uhr bis 19.00 Uhr
Samstag und Sonntag: 11.30 Uhr bis 19.00 Uhr,
warme Küche: 11.30 Uhr bis 19.00 Uhr



Aktuelles vom Domberg:
www.domberg-freising.de

Erzdiözese München und Freising (KdöR)
Speisewagen des Kardinal-Döpfner-Hauses am Domberg
Domberg 27, 85354 Freising, Tel.: 0 81 61 / 18 10, www.kdh-freising.de

Verantwortlich für den Inhalt: Stabsstelle Kommunikation,
Abteilung Protokoll, Gast- und Veranstaltungsmanagement

Bildnachweis: EOM (Fotograf: Christian Schraner)
Druck: www.sasdruck.de

Papier: RecySatin, hergestellt aus 100 % Altpapier, FSC®-zertifiziert
Die Kompensation der CO₂-Emissionen erfolgt über
Klimaschutzprojekte des kirchlichen Kompensations-
fonds Klima-Kollekte gGmbH

UID-Nummer: DE811510756



SPEISEWAGEN

DER IMBISS AM
FREISINGER DOMBERG

NACHHALTIGKEIT

VERANTWORTUNGSVOLL

Es fängt bereits im Kleinen an und jeder kann seinen Teil dazu beitragen. Auch der **Speisewagen** nimmt seine Schöpfungsverantwortung ernst. Die Sicherung von natürlichen Lebensgrundlagen und die Schaffung guter Lebensbedingungen für alle Menschen sind möglich. Durch den schonenden, nachhaltigen und ehrfürchtigen Umgang mit Ressourcen und der Umwelt kann dies erreicht werden. So verzichtet der **Speisewagen** beispielsweise auf Einweggeschirr aus Plastik, sondern verwendet ein Kompostierbares aus nachwachsenden Rohstoffen. Ein weiterer wichtiger Punkt in Sachen Schöpfungsbewahrung sind regional, fair und artgerecht erzeugte Zutaten, die zu einem großen Teil in Bioqualität ausgesucht werden.



PRODUKTE

REGIONAL

Regionalität liegt nicht nur im Trend, sondern tut auch Gutes – kurze Transportwege und qualitätsbewusste, naturnah wirtschaftende Unternehmen werden so unterstützt. Genau dieses Konzept hat sich der **Speisewagen** zu Eigen gemacht. Soweit möglich bezieht das Team des Foodtrailers die notwendigen Zutaten von regionalen Lieferanten. Mit diesen zuverlässigen Partnern werden in engem Austausch teilweise sogar spezielle Rezepturen entwickelt. Qualität und Geschmack stehen dabei natürlich im Vordergrund. Ein weiteres Kriterium, das bei der Auswahl der Lieferanten im Fokus steht, ist die Bioqualität der Produkte.

FRISCHGEBACKEN

Brot ist seit jeher ein wichtiges Grundnahrungsmittel und eine symbolträchtige Speise. Genau deshalb ist es für die Bäckerei Schröppel aus Hallbergmoos besonders wichtig, auf die Qualität ihrer Brezen und Semmeln zu achten. Die Backstube, die den **Speisewagen** beliefert, hat sich seit eh und je den Regeln alten Traditionshandwerks verpflichtet. Produziert wird ohne Backmischungen und Bräunungsmittel sowie mit einem eigenen Sauerteigansatz. Kein Wunder, dass so viel Gutes im Breznfladen oder in dem eigens für den **Speisewagen** kreierten Weckerl bei jedem Bissen durchschmeckt.



GESCHMACKVOLL

Die Dombergspitzen sind einmalig. Gemeint sind damit aber nicht die 56 Meter hohen Türme der Domkirche zu Freising, sondern jene leckeren Bratwürste, die es in einer roten und weißen Variante am **Speisewagen** zu probieren gibt. Die regionale Metzgerei Stuhlberger, die auf eine 300 Jahre alte Geschichte zurückblickt, hat diese Würste für den **Speisewagen** eigens kreiert. Die Köstlichkeiten aus regionalem Schweinefleisch kommen ganz ohne den Zusatz von Phosphaten, Emulgatoren oder Citraten aus.

GEDULDIG

Die regionale Metzgerei Stuhlberger, von der der **Speisewagen** sein Fleisch bezieht, ist ein Vorbild in Sachen Geduld. Die Traditionsmetzgerei arbeitet eng mit Bauern aus der Region zusammen, die allesamt besonders auf eine artgerechte Haltung achten. Die dort aufgezogenen Ochsen sollen bewusst langsam wachsen, weil sie dadurch ein feinfaseriges, marmoriertes, zartes und besonders aromatisches Fleisch erhalten. Die Strohschweine haben viel Auslauf, können im Stroh stöbern und sich viel an der frischen Luft bewegen, dadurch bleibt das Fleisch beim Braten saftig.

BRÜDERLICH

Es gehörte eine Portion Mut dazu, als sich der **Speisewagen**-Lieferant Josef Bauer entschied, die Hühnerhaltung auf seinem Seepointnerhof komplett umzustellen. Da seine neue Hühnerrasse sowohl für die Mast, als auch für das Eierlegen geeignet ist, darf „Bruder Hahn“ als Mastgockel aufwachsen, während die Hennen für die Eier sorgen. Bei viel Bewegung auf den Streuobstwiesen, Bio-Futter aus eigener Erzeugung und geräumigen Nestern gehen die Legehennen ihrer Lieblingsbeschäftigung nach – sandbaden und picken. Und ganz nebenbei legen sie gentechnikfreie Eier.