

Es ist uns ein Anliegen mit Erzeugern und Händlern zusammenzuarbeiten, die Lebensmittel, die im Einklang mit der Natur erzeugt sind, ebenso schätzen wie wir. Viele unserer Grundprodukte, die wir verwenden, stammen von Landwirten aus unserer Region. Diese wählen wir gemäß unserer ethisch-hedonistischen Qualitätsphilosophie aus. Andere Lebensmittel, die in unserer nahen Umgebung nicht gedeihen, selektionieren wir in umfangreichen Vergleichsverkostungen. Alle Grundprodukte wählen wir nach der sensorischen Qualität und auch betreffend der Nachhaltigkeit der Art der Erzeugung und Verarbeitung aus.

Im folgenden finden Sie eine Liste von Erzeugern und Händlern, die wir Ihnen gerne ans Herz legen:

- | | |
|---|---|
| Fleisch vom Limousin-Rind und Limousin-Kalb aus Weidehaltung | Eichhof Familie Reichert, Reinsfeld |
| Lamm vom Ostfriesischen Milchschaaf & Coburger Fuchsschaaf | Biohof Hendrik & Sara von Carlowitz, Walhausen |
| Fleisch vom English Longhorn Rind aus Weidehaltung & Weide erlegt | Biohof Sandhof Gerd Volz, Mainzweiler |
| Fleisch vom Taurus-Rind aus dem Naturschutzprojekt Habichtswiden aus Weidehaltung & Weide erlegt | Habichtshof, Merchweiler |
| Poularden der Marke Label Rouge, Bio-Kalbfleisch Petersfarm | La Provençale, Luxemburg |
| Lachsforellen aus Naturteichen | Familie Borger, Fischzucht, Wadrill |
| Eier aus Bioland Freiland Haltung | Familie Blasius, Hofgut Dösterhof, Altland |
| Salate, Gemüse, Kartoffeln und Obst | Bioland-Gemüsebau Denis, Saarlouis |
| Kräuter & essbare Blumen aus Wildsammlung und eigener Aufzucht, Salate, seltene und alte Gemüsesorten | Sigrune Essenpreis EH, NETWORKS, Sitzerath aus dem eigenen Paradies- und Hochbeetgarten |
| lokaler weißer Spargel | Spargelhof Katharina Bernauer, Heusweiler |
| Alb-Leisa (= Alblinsen): ein Arche-des-Geschmacks-Passagier Späths Alblinse I "Die Große" und Späths Alblinse II "Die Kleine" | Erzeugergem. Alb-Leisa, www.alb-leisa.de |
| Roggen, Grünkern, Amaranth, Quinoa, Goldhirse & Co. aus kontrolliert ökologischem Anbau | Naturkost am Markt, Wadern |
| Parmesan Reggiano, Gorgonzola dolce, Tête de Moine und weitere Rohmilch-Spezialitäten | Käse Waltmann Affinateur, Erlangen |
| Witzheldener Bauernkäse ein Rohmilchkäse nach Gouda Art | Hielscher Hof, Leichlingen |
| Bio-Kaffee aus FairTrade, Schokoladenkaffeebohnen | Bioland Kaffeerösterei Pauli Michels, Weiskirchen |
| Michel Cluizel Schokolade | Cluizel Chocolatier, F-Damville |
| Valrhona Schokolade | Valrhona, F-Tain l'Hermitage |
| fairafric Schokolade | fairafric, Ghana |
| Mehl und Gries aus Ur-Dinkel | Handwerksbetrieb Riga's Dinkelmühle, Hemmersdorf |
| Bandnudeln aus Ur-Dinkelgries aus Auftragsherstellung | italianDelight Pastamanufaktur, Saarbrücken |
| getrocknete Bio-Kräuter und Bio-Gewürze | KräuterSchulte, Gernsbach im Schwarzwald |
| Arbequina-Olivenöl und Rotweinessig | Nian-Olivenöle, Stefan Jungbold, Weisenheim |
| Arroz Bomba Reis | Tivona Alimentaria, Köln |
| Äpfel alter Sorten; naturtrüber Direktsaft aus Äpfeln und Quitten von saarländischen Streuobstwiesen, Viez, Apfelbalsamicoessig, Eiswein aus Äpfeln und Magenbitter | Bio Obstbau & Kelterei Wolfgang Schmitt, Merzig-Meningen |
| Senf aus Braun- und Gelbsenf, Leindotteröl, Leindottersalz, Markerbsen, Linsen | Bliesgau Ölmühle, Gut Hartungshof, Bliesransbach |
| Kürbiskernöl aus 1. Pressung, Kürbiskerne | Kürbischhof Deimel, A-Ottendorf / Steiermark |
| frisch und kalt gepresste Öle wie Leinöl, Hanföl, Bucheckernöl | Ölmühle Solling, Boffzen |



Zitat Gert von Paczensky, Gastronomiekritiker: "Auf den Gedanken, hervorragend gelungene traditionelle Gerichte seien langweilig, weil es sie schon lange gibt - wie wir in mancher Restaurantkritik lesen - könnte nur jemand kommen, der sie alle fast täglich isst. Man zeige ihn uns!"

Wir sind Mitglied bei



Slow Food
Deutschland e.V.

BIB GOURMAND



PS1: Wussten Sie, dass meine Frau Sigrune Essenpreis EH im März 2005 in Anerkennung ihres kreativen und unermüdlichen Einsatzes für Bio-Produkte in den exklusiven Kreis der BIOSpitzenköche Deutschlands berufen wurde (www.bio-spitzenkoeche.de). Seit Frühjahr 2008 bewirtschaftet sie im Rahmen des von ihr initiierten "Sitzerather Haus- & Küchengärten Projektes" eigene und gepachtete Gärten zur Versorgung des Landgasthofes mit Gemüse und Obst vom "Garten direkt auf den Tisch". Im Moment widmet sie sich dem Gemeinschaftsprojekt "Paradiesgarten in Sitzerath: entdecken • staunen • freuen". Es handelt sich dabei um die Realisierung eines Nutz, Schau- und Veranstaltungsgartens zur Wahrung, Weitergabe und Genießens verschiedenster Aspekte rund um die Gartenkultur. Jeder ist eingeladen dabei mit zu gestalten, mit zu arbeiten, sein Wissen weiter zu geben, selbst zu lernen und zu feiern.