

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

Lamm vom Ostfriesischen Milchschaf & Coburger Fuchsschaf

Fleisch vom English Longhorn Rind aus Weidehaltung & Weide erlegt

Fleisch & Schinkensorten v. Schwäbisch Hällisches Schwein & Boeuf de Hohenlohe & Lamm aus Hütehaltung

Poularden der Marke Label Rouge, Bio-Kalbfleisch Petersfarm

Lachsforellen aus Naturteichen

Eier aus Bioland Freiland Haltung

Salate, Gemüse, Kartoffeln und Obst

Kräuter & essbare Blumen aus Wildsammlung und eigener Aufzucht, Salate, seltene und alte Gemüsesorten, Honig

> weißer Spargel "Schwetzinger Meisterschuß", lokaler weißer Spargel

Alb-Leisa (= Alblinsen): ein Arche-des-Geschmacks-Passagier

Roggen, Grünkern, Amaranth, Quinoa, Goldhirse & Co. aus kontrolliert ökologischem Anbau

Parmesan Reggiano, Gorgonzola dolce, Tête de Moîne und weitere Rohmilch-Spezialitäten

Andechser Topfenquark

Witzheldener Bauernkäse ein Rohmilchkäse nach Gouda Art Bio-Kaffee aus FairTrade, Schokoladenkaffeebohnen

BIB GOURMAND

Michel Cluizel Schokolade Valrhona Schokolade fairafric Schokolade

Mehl und Gries aus Ur-Dinkel

getrocknete Bio-Kräuter und Bio-Gewürze

Arbequina-Olivenöl und Rotweinessig

Äpfel alter Sorten; naturtrüber Direktsaft aus Äpfeln und Quitten von saarländischen Streuobstwiesen, Viez, Apfelbalsamicoessig, Eiswein aus Äpfeln und Magenbitter

Senf aus Braun- und Gelbsenf, Leindotteröl, Leindottersalz, Markerbsen, Linsen

Kürbiskernöl aus 1. Pressung, Kürbiskerne

frisch und kalt gepresste Öle wie Leinöl, Hanföl, Bucheckernöl

Eichhof Familie Reichert, Reinsfeld Biohof Hendrik & Sara von Carlowitz, Walhausen Biohof Sandhof Gerd Volz, Mainzweiler

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall, Schwäbisch Hall

La Provençale, Luxemburg

Familie Borger, Fischzucht, Wadrill

Familie Blasius, Hofgut Dösterhof, Altland

Bioland-Gemüsebau Denis, Saarlouis

Sigrune Essenpreis EH, NETWORKS, Sitzerath aus dem eigenen Paradiesund Hochbeetgarten

Spargelhof Böll, Essenheim Spargelhof Katharina Bernauer, Heusweiler Erzeugergem. Alb-Leisa, www.alb-leisa.de

Naturkost am Markt, Wadern

Käse Waltmann Affinateur, Erlangen

La Naturelle Biohandel, Losheim am See

Hielscher Hof, Leichlingen

Bioland Kaffeerösterei Pauli Michels, Weiskirchen

Cluizel Chocolatier, F-Damville Valrhona, F-Tain I Hermitage

fairafric, Ghana

Handwerksbetrieb Riga's Dinkelmühle, Hemmersdorf

KräuterSchulte, Gernsbach im Schwarzwald

Nian-Olvenöle, Stefan Jungbold, Weisenheim

Bio Obstbau & Kelterei Wolfgang Schmitt, Merzig-Menningen

Bliesgau Ölmühle, Gut Hartungshof, Bliesransbach

Kürbishof Deimel, A-Ottendorf / Steiermark

Ölmühle Solling, Boffzen



Zitat Gert von Paczensky, Gastronomiekritiker: "Auf den Gedanken, hervorragend gelungene tradi-

tionelle 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!"





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.