

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 Vergleichskostungen. 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 Milchschaaf & Coburger Fuchsschaaf

Fleisch & Schinkensorten v. Schwäbisch Hällisches Schwein & Boeuf de Hohenlohe

Poularden der Marke Label Rouge, Bio-Kalbfleisch Petersfarm

Lachsforellen aus Naturteichen

Eier aus Bioland Freiland Haltung / Geschwisterkükenprojekt

Salate, Gemüse, Kartoffeln und Obst

Salate, Gemüse, Spargel, Kartoffeln und Obst, das wir nicht von Bioland-Gemüsebau Denis beziehen

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

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

Andechser Topfenquark, Roggen, Grünkern, Amaranth, Quinoa, Goldhirse & Co.

Parmesan Reggiano, Gorgonzola dolce, Tête de Moine

Ziegenfrischkäse, Ziegenjoghurt

Hirztaler Landbutter, Dorfwälder Käse

Witzheldener Bauernkäse ein Rohmilchkäse nach Gouda Art

Bio-Kaffee aus FairTrade, Schokoladenkaffeebohnen

Michel Cluizel Schokolade

Valrhona Schokolade

Ur-Dinkel, Ur-Dinkelprodukte (Mehl, Nudeln aus Dinkelgries, Bulgur, CousCous, Reis) & Eier vom Sulo-Landhuhn

getrocknete Kräuter und Gewürze

Olivenöle, Hülsenfrüchte, Arroz Bomba Reis, Fleur de Sel

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

Saarländischer Senf aus Braun- und Gelbsef, Leindotteröl

Kürbiskernöl aus 1. Pressung, Kürbiskerne

frisch und kalt gepresste Öle wie Leinöl, Hanföl, Bucheckernöl

Eichhof Familie Reichert, Reinsfeld

Biohof Hendrik & Sara von Carlowitz, Walhausen

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall, Schwäbisch Hall

La Provençale, Luxemburg

Familie Borger, Fischzucht, Wadrill

Biohof Comtesse, Wadgassen

Bioland-Gemüsebau Denis, Saarlouis

aus Sitzerather Haus- und Küchengärten in Bioqualität und mit viel Vitamin Liebe, Bioland Stefan Denis, Saarlouis

Sigrune Essenpreis EH, NETWORKS, Sitzerath, aus eigenen & gepachteten Garten

Erzeugergem. Alb-Leisa, www.alb-leisa.de

Gebr. Franz-Lebensmittel aus kontr. ökolog. Anbau, SLS

Käse Waltmann Affinateur, Erlangen

Martinshof - Bioland Metzgerei & Käserei, WND-Osterbrücken

Dorf- und Schaukäserei Hirztaler, Illingen

Hielscher Hof, Leichlingen

Bioland Kaffeerösterei Pauli Michels, Weiskirchen

Cluizel Chocolatier, Paris

Valrhona, F-Tain l'Hermitage

Handwerksbetrieb Riga's Dinkelmühle Hemmersdorf

KräuterSchulte, Gernsbach im Schwarzwald

Tivona Alimentaria, Köln

Bio Obstbau & Kelterei Wolfgang Schmitt, Merzig-Meningen

Bliesgau Ölmühle, Gut Hartungshof, Bliesransbach

Kürbishof Deimel, A-Ottendorf / Steiermark

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.

EUROTOQUES



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.