
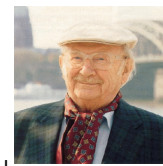


Es ist uns ein Anliegen mit Erzeugern und Händlern zusammenzuarbeiten, die Lebensmittel, die im Einklang mit der Natur erzeugt sind, ebenso schätzen wie wir. Viele unserer Grundprodukte, die wir verwenden, stammen von Landwirten aus unserer Region. Diese wählen wir gemäß unserer ethisch-hedonistischen 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 Milchschaaf & Coburger Fuchsschaaf
 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 "Schwetzigner Meisterschuß", Erdbeeren und Kartoffeln
 Alb-Leisa (= Alblinsen): ein Arche-des-Geschmacks-Passagier
 Andechser Topfenquark, Roggen, Grünkern, Amaranth, Quinoa, Goldhirse & Co. aus kontrolliert ökologischem Anbau
 Parmesan Reggiano, Gorgonzola dolce, Tête de Moine und weitere Rohmilch-Spezialitäten
 Ziegenfrischkäse, Ziegenjoghurt
 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
 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
 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 Paradies- und Hochbeetgarten
 Spargelhof Böll, Essenheim
 Erzeugergem. Alb-Leisa, www.alb-leisa.de
 Naturkost am Markt, Wadern
 Käse Waltmann Affinateur, Erlangen
 Martinshof - Bioland Metzgerei & Käserei, WND-Osterbrücken
 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
 Nian-Olvenöle, Jürgen Zorn, Tholey-Scheuern
 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 ge- lungene tradi- tionelle Gerichte seien langweilig, weil es sie schon lange gibt - wie wir in mancher Restaurantkritik lesen - könnte nur jemand kom- men, der sie alle fast täglich isst. Man zeige ihn uns!"

Wir sind Mitglied bei



Slow Food
 Deutschland e.V.



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.