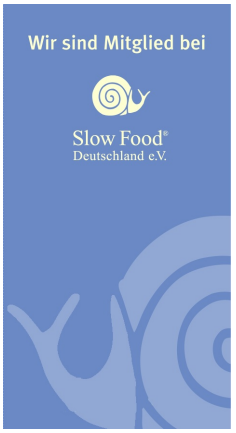
LANDART

von der Kunst und der Lust am zeitlos sinnlichen Genuß

Paulus Landgasthof & Der Laden

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
Fleisch vom Taurus-Rind und Wasserbüffel aus dem Naturschutzprojekt Habichtsweiden aus Weidehaltung & Weide erlegt	Habichtshof, Merchweiler
Poularden der Marke Label Rouge, Bio-Kalbfleisch Petersfarm	La Provençale, Luxemburg
Lachsforellen aus Naturteichen	Familie Borger, Fischzucht, Wadrill
Lamm vom Ostfriesischen Milchschaf & Coburger Fuchsschaf	Biohof Hendrik & Sara von Carlowitz, Walhausen
Eier aus Bioland Freiland Haltung	Familie Blasius, Hofgut Dösterhof, Altland
Salate, Gemüse, Kartoffeln und Obst	Bioland Stefan 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
in der Saison: 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 Moîne 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
BIB GOURMAND Michel Cluizel Schokolade Valrhona Schokolade fairafric Schokolade	Cluizel Chocolatier, F-Damville Valrhona, F-Tain l´Hermitage fairafric, Ghana
Bio-Mehl und Gries aus Ur-Dinkel	Mehlmanufaktur Hasborner Mühle, Tholey-Hasborn
Bandnudeln aus Ur-Dinkelgries aus Auftragsherstellung	joseph - Der Geflügelhof / Delikatessnudeln, Tholey-Hasborn
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-Menningen
Senf aus Braun- und Gelbsenf, Leindotteröl, Leindottersalz, Markerbsen, Linsen	Bliesgau Ölmühle, Gut Hartungshof, Bliesransbach
Kürbiskernöl aus 1. Pressung, Kürbiskerne	Kürbishof Deimel, A-Ottendorf / Steiermark
frisch und kalt gepresste Öle wie Leinöl, Hanföl, Kokosöl	Ölmühle Solling, Boffzen



Bio Spitzenköche

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.