

WIR SIND BIO-ZERTIFIZIERT!

RESPEKT VOR DEM TIER, VOR DER NATUR UND DER LANDWIRTSCHAFT – DAS WOLLEN WIR UNTERSTÜTZEN.

Im Laufe der Jahre haben wir erkannt: Das Kochen mit Produkten aus regionalem Anbau reicht nicht aus um nachhaltig zu sein. Deshalb unsere Entscheidung: Wir sind nun BIO-Zertifiziert! Wir beziehen jetzt ausschließlich Produkte aus biologischem Anbau.

BIO – WAS BEDEUTET DAS EIGENTLICH?

- ⬡ Begrenzte Düngemenge, Verboten sind chemisch-synthetischen Stickstoffdünger, Harnstoff und Chilesalpeter, Klärschlamm und Müllkomposte.
- ⬡ Saatgut darf nicht mit chemisch-synthetischen Mitteln gebeizt werden, muss biologisch sein, Gentechnik ist tabu.
- ⬡ Beikrautregulierung erfolgt durch vorbeugende Maßnahmen (zum Beispiel Fruchtfolge, Bodenbearbeitung, Sortenwahl), mechanische Maßnahmen (zum Beispiel Eggen, Striegeln, Hacken) und thermische Maßnahmen (zum Beispiel Abflammen). Die Verwendung von Herbiziden ist untersagt.
- ⬡ Pflanzenschutz: Die Verwendung von synthetischen Pestiziden und Wachstumsregulatoren ist untersagt. Zum Erzielen gesunder Pflanzenbestände stehen vorbeugende Maßnahmen, wie eine angepasste Fruchtfolge, die Bodenbearbeitung, die Humuswirtschaft und Düngung, die Wahl geeigneter Bestandsdichten sowie die Auswahl gesunden und widerstandsfähigen Pflanz- und Saatgutes eindeutig im Vordergrund.
- ⬡ Artgerechte Tierhaltung mit allem was zur Tiergesundheit und deren Wohlbefinden dazugehört.

Unsere Speisekarte ist ehrlich, transparent, konsequent – geprägt vom Rhythmus der Jahreszeiten und dem, was die Natur uns schenkt. Im Mittelpunkt stehen die feldfrischen Zutaten in höchster Bioqualität. Wenn Fleisch ins Spiel kommt, gilt der Grundsatz ‚Respekt vor dem Tier‘.

Auch werden Sie, liebe Genussmenschen, keine industriellen Geschmacksverstärker bei uns finden! Durch den regionalen Bezug unserer Lebensmittel denken wir auch an unseren CO² Abdruck, den wir als Firma und Mitarbeiter hinterlassen.

Das unterstützen und das leben wir
und deshalb sind wir nun BIO-Zertifiziert!

