



So schmeckt die Heimat!

„Original, regional und wertvoll“

So auch unsere Philosophie.



Wichtig ist uns in erster Linie, dass die Produkte aus nachvollziehbarer und qualitätsvoller **regionaler Erzeugung** kommen und die Tiere eine artgerechte Haltung und eine natürliche Futtergrundlage genossen haben.

Dabei ist „Regional“ für uns nicht nur eine Philosophie, sondern die Richtung in die es weiter gehen soll. So haben wir uns 2015 als erste Baden-Badener Gastronomen den Naturparkwirten angeschlossen.

Naturparkwirt ist die Regionalmarke „echt Schwarzwald“, die vom Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord ins Leben gerufen wurde. Sie steht für Qualität und Genuss. Alle Produkte werden nach strengen Richtlinien von Bauern erzeugt und von handwerklichen Betrieben sorgfältig und schonend verarbeitet. Als ehrliche und bodenständige Gastgeber beziehen wir immer mehr Produkte aus der Region. Überzeugt von der Einmaligkeit dieses Landstrichs, welche sich in Obst, Gemüse und Fleisch widerspiegelt, wissen wir, dass nur durch eine enge Partnerschaft zwischen den Erzeugern, den Gastronomen und den Gästen unsere einmalige Schwarzwald-landschaft dauerhaft erhalten werden kann.

Da ich selbst leidenschaftlicher Waidmann bin und unser Restaurant mitten im Jagdrevier liegt, stammt unser Wildfleisch rund um Ebersteinburg, entweder von mir selbst erlegt, oder von befreundeten Jägern aus den Nachbarrevieren unserer Region.

Unser gesamtes Fleischsortiment, von der Frühstückswurst bis zum Rumpsteak beziehen wir von der Metzgerei Joachim Seeger aus Kuppenheim. www.metzgerei-seeger.de Seine Tiere stammen ausschließlich von Bauern aus der Region. Und von Tieren aus eigener Aufzucht. Das Futter der Schweine ist ausschließlich genfrei und meist aus deren eigenem Anbau. Die Tiere werden in offenen großen Ställen zu maximal je zehn Schweinen auf Stroh gehalten. Das Rindfleisch stammt ausschließlich von Tieren aus dem Schwarzwald. Auf den saftigen Wiesen der Schwarzwald Täler, grasen die Tiere im Freien und ernähren sich von saftigen Wiesenkräutern und frischem Quellwasser. Und ganz nebenbei betreiben die Tiere aktiven Naturschutz in dem sie zur Offenhaltung der Wiesen beitragen. Das Geflügel stammt ausschließlich aus Deutschland von Tieren aus Freilandhaltung.

Speisen, welche mit dem Naturpark Auge gekennzeichnet sind, wurden ausschließlich mit Produkten aus den beiden Schwarzwälder Naturparken (Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord und Südschwarzwald) zubereitet und entsprechen auch den Anforderungen der „Schmeck den Süden“-Gastronomen.

Ein Auszug unserer regionalen Lieferanten:

Fleischerfachgeschäft Joachim Seeger, Friedrichstraße 38, 76456 Kuppenheim
Wild, Jagdrevier Ebersteinburg II, Jagdrevier Iffezheim, Jagdrevier Haueneberstein
Forellenzucht Baden-Baden, Fam. Richter, Gaisbach 91, 76534 B.-Baden
Gänse, Martin Fraß, Steinmauern
Freilandeier, Landwirtschaft & Geflügelhof Familie Adam, 77743 Neuried
Spargelanbau Schneider, Spitzweg 2, 76473 Iffezheim
Regionales Obst und Gemüse; Lieferant Fatih, Sonnenplatz 1, 76530 Baden-Baden
Milch und Milchprodukte, Butter - Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg
Mehl, „Zeller Mühle“ Huber, Ottersweierl
Getränke Fachgroßhandel Wurz, Hubertusstraße 11, 76532 Baden-Baden
Fruchtsäfte, Seifermann, 77833 Ottersweier
Baden-Badener Winzergenossenschaft eG, Neuweier
Weingut Siegbert Bimmerle
Hatz Bier, die badische Biermarkel Mit besten Rohstoffen aus der Region, gebraut im Karlsruher Brauhaus