

WIESO/WESHALB/WARUM

EINE KLEINE, FEINE INFOSEITE

Wo bekommen wir eigentlich unsere leckeren Zutaten für unsere Gerichte her?

Die Special Cuts

Unsere Special Cuts werden uns immer frisch von beef & meer geliefert. beef-meer.de

Das Gemüse

Die Vielfalt an Gemüsearten erfordert auch eine sorgfältige Auswahl der Lieferanten. So weit es möglich ist, stammt unser Gemüse aus der Region. Unsere Partner in Sachen Gemüse legen Wert auf Regionalität, Tradition und natürlich Frische.

Marker oHG: markerobst.de
Hermann Albers: hermannalbers.de

Das Meer/Der Fluss

Dieses Hamburger Traditionsunternehmen beliefert uns 7 Tage die Woche mit allem was aus dem Meer kommt.

Hummer Pedersen: hummer-pedersen.de

Unser weißer Waller wird nachhaltig und artgerecht im Osnabrücker Land von Ahrenhorster Edelfisch gezüchtet. ahrenhorster-edelfisch.de

Das Wild

Wildfleischprodukte aus Norddeutschland. Hochwertiges, regionales Wild, das in traditioneller Art und Weise verarbeitet wird. Natürlich vom Jäger! ha-wi-ko.de

Das Fleisch

Bestes Fleisch und Wurstwaren vom Bauernhof Birkenhof. Traditionelles Handwerk.

Schlachterei Hans Wagner: schlachterei-wagner.de

Frische aus aller Welt von unseren Nachbarn:

hoeper-feinkost.de / delta-hamburg.de

Der Nagel

Die schönen glanzverchromten Hufeisennägel für unsere Maiskolben sind auf den Kopf getroffen von Schulz Metallveredelung. schulz-metallveredelung.de