

Land & Wirt

... eine tolle Kombination! Wir schauen schon sehr drauf wo wir unsere Produkte beziehen – nicht selten bei den besten bäuerlichen Produzenten in der umliegenden Gegend. Unten finden Sie eine Auflistung dieser Betriebe. Freilich – wir haben auch durchaus internationale Klassiker auf unserer Karte, weil wir auch mal etwas Abwechslung bieten wollen – vielleicht auch uns selbst gegenüber.

Wech Geflügel

seit über 30 Jahren unser Partner wenn's ums Geflügel geht. Die Firma Wech hat über 100 Bauern die mit Kücken und Futter versorgt werden um eine optimale und stets gleich bleibende Qualität zu bieten. Das Hendl mit der Bauernhofgarantie!

Gruberhof

vom Laufenberg kommt eine ganz besondere Spezialität, nämlich der vorzügliche getrocknete Hirschrücken.

Erdäpfelhof Krainer

liefert schon seit Jahren die besten Erdäpfeln direkt aus dem Drautal. Ob die mehligke Agria oder die speckige Evita - wir kennen nichts Besseres.

BV Nockfleisch

diese bäuerliche Vermarktung aus dem Nockgebiet bringt uns nicht nur das richtige Schweinefleisch, auch die Beiried vom Almrind und der Speck sind von bester Qualität.

Fischzucht Feld / See von dort beziehen wir den herrlichen Mirnock-Lachs und Räucherfische.

vlg. Bläse

unsere Verwandtschaft aus Winkl ob Ebene Reichenau bringt uns ein dunkles Bauernbrot mit dem „richtigen“ G'schmack.

vlg. Lämeggger

aus Feld am See liefert uns ein ebenso gutes dunkles Bauernbrot.

vlg. Kraut

Schon wieder Verwandtschaft! Aus Vorwald bei Patergassen im oberen Gurktal beziehen wir Saiblinge wie sie besser nicht sein können.

Und nicht zuletzt haben wir heuer wieder unseren eigenen **Bauerngarten** angepflanzt (Unter den Garagen bzw. dem großen Parkplatz). Katharina hat nicht nur verschiedenste, teils seltene **Kräuter** ausgesät, auch **Gemüse** und nicht zuletzt **Blumen** die wir zur Dekoration brauchen beziehen wir nun daraus. Eine tolle Sache wie wir meinen – und auf alle Fälle ein Schritt in die richtige Richtung.

Wir sollten einfach ein wenig mehr Acht geben auf das fein Gekochte, das Ursprüngliche (z.B. die so genannte „Hausmannskost“), das differenziert und fein Abgeschmeckte, das frisch Gebratene - das ist es worauf wir Wert legen sollten.

So fahren wir halt irgendwohin zu den immer seltener werdenden Adressen für das knusprige Brot, die frische Pasta, für die Buchteln mit Vanillesoße am Freitag, für den tollen ofenfrischen Schweinsbraten am Sonntag, für einen perfekt abgemachten Salat, für einen richtig gewürzten Speck.....

... und deswegen leben wir weiterhin nach dem Motto unseres Freundes **Daniel E. Egli** (Gott hab ihn selig) aus der Schweiz: **„Genieße das Leben beständig, denn Du bist länger tot als lebändig?“**



gesunde
küche

