

Wofür wir stehen:

- Keine Convenience-Produkte!!(außer Pommes Frites)
- Spätzle und Kartoffelsalat werden bei uns noch von Hand gemacht, nicht aus der Tüte oder Eimer
 - Lebensmittel von Erzeugern und Bauern in der näheren Umgebung die wir kennen und schätzen gelernt haben
- Frischer Fisch („90 % der in Deutschland verarbeiteten Betriebe verwenden gefrorenen Fisch“)Christian Lohse, Restaurant Fischers Fritz, 2 Michelin-Sterne, Berlin
- Fleisch von Betrieben die Maßstäbe in Sachen Qualität und nachhaltiger Ökologie setzen
 - Kein Einsatz von Geschmacksverstärkern
- Biere und alkoholfreie Getränke von einer privaten Familienbrauerei(keine Konzerne!)mit einer soliden Struktur und Mitarbeiterführung
 - Weine von Winzern die in Handwerk lieben und tagtäglich hart dafür arbeiten
- Schnäpse aus einer Familienbrennerei, die noch für ehrliche Destillation stehen