

REGIONAL – SAISONAL

FAIRTRADE – SELBSTGEMACHT

Schon im Jahr 2010, als wir den Gasthof Schellental übernommen haben, spielten diese Themen für uns eine wichtige Rolle. In den ersten Jahren haben wir einige Bioprodukte eingeführt und uns immer mehr mit diesen Themen beschäftigt, aber noch nicht so ganz „drangetraut“.

Den „Durchbruch“ hat uns dann die Corona-Pandemie beschert. Die Krise hat uns den Mut gegeben, noch viel mehr auf die Kooperation mit regionalen (BIO-) Erzeugern zu setzen. Wir wollen unseren Gästen eine hochwertige (Fleisch-)Qualität zu einem angemessenen Preis bieten. Und wir haben es nicht eine Sekunde bereut, sondern wollen diesen Aspekt gerne noch weiter ausbauen!

Unser Wildfleisch (z.B. für die Burgerpatties) kommt ausschließlich aus den Pyrmonter Wäldern und der näheren Umgebung. Das Angus-Rindfleisch für unsere Burger beziehen wir vom **Biolandhof Eickermann**, deren Rinder im Sommer in Sichtweite zum Biergarten grasen. Regelmäßig bekommen wir auch ein ganzes Bioschwein. Dann können wir Schnitzel und Krustenbraten in Bioqualität anbieten (immer extra gekennzeichnet!) und aus den anderen Teilen machen wir unsere Currywurst oder Dosenwurst, die wir zum Verkauf anbieten, so stellen wir sicher, dass das gesamte Tier verarbeitet wird.

Unsere Burgerbrötchen kommen von der **Bäckerei Engelke**, die letzte Handwerksbäckerei in Bad Pyrmont.

Demeter-Freilandeier liefert uns **Florian Drake aus Lüdenberg** bei Lügde.

Die Bioland-Kartoffeln für unsere leckeren Bratkartoffeln liefert zum größten Teil **Dirk Schlichte aus Hiddensen**.

Saisonales Gemüse und Kräuter aus dem eigenen Garten und auf dem Campingplatz gesammelte Wildkräuter bereichern regelmäßig das Angebot.

Mit unseren Fairtrade-Produkten sind wir auch im „**Fairführer**“ des Landkreises Hameln-Pyrmont vertreten (z.B. Kaffee & Tee von GEPA)

Unser Wein kommt aus Rheinhessen vom **Gustavshof** und hat Demeter-Bioqualität.

Seit kurzem halten wir auch RECUP Becher für euch bereit, ein deutschlandweites Pfandsystem für Kaffee to go.

Sonntags gibt es Kuchen – natürlich selbstgebacken.

Wir wünschen euch einen entspannten Aufenthalt bei uns im Schellental!

Kirsten und André Patzig mit Team