REGIONAL BIO

FAIRTRADE SELBSTGEMACHT

Schon im Jahr 2010, als wir den Gasthof Schellental übernommen haben, spielten diese Themen für uns eine wichtige Rolle und so haben wir in den ersten Jahren einige Bioprodukte eingeführt, uns aber noch nicht so ganz an die Sache „rangetraut“.

Den „Durchbruch“ hat uns dann die Corona-Pandemie beschert. Die Krise hat uns den Mut gegeben, noch viel mehr auf Kooperationen mit regionalen (BIO-) Erzeugern zu setzen. Wir wollen unseren Gästen eine hochwertige Qualität zu einem fairen Preis bieten.

Unser Wildfleisch kommt ausschließlich aus den Pyrmonter Wäldern und der näheren Umgebung.

Das Angus-Rindfleisch für die Burger beziehen wir vom **Biolandhof Eickermann aus Löwensen (2 km)**, deren Rinder im Sommer in Sichtweite zu unserem Biergarten grasen.

Unsere Burgerbrötchen liefert die **Bäckerei Engelke (4km)**, die letzte Handwerksbäckerei in Bad Pyrmont.

Die Bioland-Kartoffeln für unsere leckeren Bratkartoffeln oder die Ofenkartoffeln liefert uns der **Marienhof Esperde (20 km)**. Vom Marienhof bekommen wir in der Sommersaison zum Teil auch Salat und Gemüse geliefert.

Saisonales Gemüse, 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).

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

Unser Fassbier und das Weizenbier kommen von der **Brauerei Strate aus Detmold (30 km)**.

Fruchtsaft liefert uns die **Obstkelterei Marx aus Lügde (4km)**

In unserem Verkaufsregal neben der Salatbar bieten wir euch neben Wein, Spirituosen, Honig und Ketchup auch einige Dekoartikel an.

Seit Januar 2022 sind wir biozertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz Göttingen (DE-ÖKO-039)

Diese Produkte verwenden wir ausschließlich in Bioqualität:

Eier, Kartoffeln, Rinderhackfleisch,

Milch, Wein, Kaffee, Tee