

DIE IDEEN HINTER FOOD UND DRINKS

Als nachhaltiges veganes Hotel haben wir uns Gedanken gemacht, mit welchen Partner*innen wir sowohl in der Küche als auch im Restaurant zusammenarbeiten möchten.

Wir sind immer auf der Suche nach neuen kleinen Unternehmen, die mit ihren Werten und ihrer Leidenschaft nachhaltige Produkte kreieren.

ORGANIC

Das ^o hinter den Speisen und Getränken bedeutet, dass das gesamte Produkt in Bio-Qualität ist.

Wir arbeiten mit überwiegend ökologisch zertifizierten Produkten. Jedoch möchten wir kleine Landwirt*innen, die sich das Zertifikat nicht leisten können oder regionale Partner*innen, die nachhaltig arbeiten, aber kein Zertifikat haben, nicht ausschließen.

In unserer Umgebung gibt es viel zu entdecken und es gibt wahnsinnig kreative pflanzenbasierte Startups, die keine Bio-Zertifizierung haben, von deren Produkten und Innovationen wir aber begeistert sind.

EN VIE CHAMPAGNER

en vie d'éphémère bedeutet frei übersetzt „Lebendigkeit der Vergänglichkeit“. Der Name bezieht sich auf die Natur und das Leben. Kreisläufe, Korrelationen, Zyklen. Jahreszeiten im Weinberg, die Vergänglichkeit der Momente des Lebens. Die Marke wurde als zeitgemäße Antwort auf industriell hergestellten Champagner entwickelt und ist erst seit 2019 am Markt. Eine champenoise-kölsche Kooperation: Hergestellt in der Champagne, zuhause in Köln, frei nach dem Motto:

„Warte nicht auf den besonderen Moment, sondern mach deinen Moment zu etwas Besonderem!“

Mit dieser Einstellung hat die wunderbare Gründerin Linda 2020 sogar den Vegan Food Award von PETA Deutschland gewonnen! Der Champagner ist bio-zertifiziert.

VIVA CON AGUA

Viva con Agua unterstützt Wasserprojekte mit der Vision "WASSER FÜR ALLE - ALLE FÜR WASSER!". Viva con Agua verfolgt die Vision, dass alle Menschen Zugang zu sauberem Trinkwasser, Hygieneeinrichtungen und sanitärer Grundversorgung bekommen. 2,2 Milliarden Menschen weltweit haben keinen gesicherten Zugang zu sauberem Trinkwasser. Durch freudvolle Aktionen generiert das Unternehmen Gelder, die schließlich in WASH-Projekte in immer mehr Viva con Agua Ländern fließen. WASH steht für Wasser, Sanitär und Hygiene und verbessert so die Lebensumstände von vielen Menschen langfristig.

Der Verein Viva con Agua de Sankt Pauli e.V. wurde 2006 offiziell eingetragen und als gemeinnützig anerkannt.

BIO SÄFTE, BIOZISCH LIMONADE UND EISTEE DER FIRMA VOELKEL

Nur wenige Kilometer von der Burg entfernt, auf der anderen Seite der Elbe, befindet sich im kleinen niedersächsischen Ort Pevestorf das familiengeführte Unternehmen Voelkel.

Seit mehr als sieben Jahrzehnten steht das Unternehmen für traditionelle Herstellung von Frucht- und Gemüsesäften in Bioqualität. Man kann die Produktion nach Terminvereinbarung besichtigen.

Wir haben eine sehr gute Partnerschaft zu der Firma aufgebaut und kooperieren in einigen Projekten zusammen, da sie sehr viele unserer Werte teilen. Die Firma Voelkel ist eine Stiftung und wird bereits in der vierten Generation geführt.

AQUA MONACO

Die Getränkefirma möchte mit ihren Produkten helfen, die Lebensqualität von Menschen zu verbessern. Deshalb unterstützt sie mit jeder verkauften Flasche gemeinnützige Projekte aus den Bereichen Soziales, Kultur und Ökologie. Sie will ein klares Zeichen für Demokratie, eine lebenswerte und vielfältige Gesellschaft, Chancengleichheit und einen sorgsamen Umgang mit unserer Umwelt setzen. Darüber hinaus möchte sie auch die Gastronomie, den Handel und andere Unternehmen dafür begeistern, Teil von „Good Monaco“ zu werden und ebenfalls ein Stück dazu beizutragen.

„Good Monaco“ steht für die Verantwortung, die die Firma für ihr direktes Umfeld, ihre Produkte und den Planeten übernimmt. Sie will der Allgemeinheit etwas zurückgeben, Kreativität und Vielfalt ermöglichen und sich für den Schutz der Natur einsetzen. Wie genau sie das macht, kann man auf der Website nachlesen.

FÄHRMANN HILDEBRAND

Aus Wittenberge, im Herzen der Prignitz, kommt dieser Kräuterbitter. Mit neun wertvollen Kräutern und Gewürzen, ganz ohne Zusatzstoffe oder Zuckerzusätze wird Fährmann Hildebrand nach überlieferter Rezeptur und nur in der begrenzten Menge von 12 Fässern pro Jahr hergestellt. 5% des jährlichen Gewinns wird an das Biosphärenreservat vor Ort gespendet.

SPIRITUOSEN AUS DER BRENNEREI HUMBEL IN DER SCHWEIZ

Das Unternehmen wird bereits in der dritten Generation geführt und ist für seine Biospirituosen seit 1995 bekannt. Es gilt mit seiner Familienphilosophie als Vorbild für Nachhaltigkeit und Produktqualität. Für die Spirituosen werden zum größten Teil Früchte aus dem eigenen Anbau verwendet.

ELBGOLD KAFFEE

Annika und Thomas von elbgold rösten in ihrer Rösterei im Hamburger Schanzenviertel ausgewählte Specialty Coffees traditionell von Hand. Elbgold steht für hochwertigen, direkt gehandelten Kaffee. Alle elbgold Rohkaffees entdecken die beiden Gründer*innen auf ihren Reisen in die Kaffeelandländer dieser Welt und beziehen sie fair, nachhaltig und direkt von den Produzent*innen. Die beiden teilen unsere Einstellung, auf das Bio-Siegel zu verzichten, wenn man mit eigenen Augen sieht, wie die Kaffeebohne angebaut wird.

Wir verwenden bei uns im Restaurant die Espressobohnen „Neunbar“.

LIEBLINGSTEE

„Wir lieben Tee und das, was wir tun – das ist die Basis unseres Schaffens. Zusammen mit einer großen Portion Fachwissen, Kreativität und Leidenschaft zaubern wir einzigartige Bio-Mischungen aus Tee-Spezialitäten rund um den Globus“, erklärt Gründer Oliver. Und deshalb heißen sie auch so: LieblingsTee.

In Köln werden die LieblingsTee-Mischungen von Oliver und seinem Team erfunden, abgepackt, beklebt und mit Liebe auf den Weg gebracht.

Als es 2013 für Oliver „raus aus dem internationalen Großraumbüro – rein ins Teeglück“ hieß, gründete er die bio-zertifizierte Online-Manufaktur.

Für seine beruflichen Einsätze vor der LieblingsTee-Ära hat er in Asien gelebt und bereits Teeregionen erkundet. Heute noch bereist er die Teegärten, um mehr über die Herkunft, den Anbau, die Verarbeitung und die Besonderheiten der Tees zu erfahren.

CHARITEA

ChariTea macht Bio-Tees aus besten Zutaten und fairem Handel. Von Fairtrade-Kooperativen in aller Welt beziehen sie biologisch angebaute Rohwaren. So sind Sri Lankas Berge die Heimat der Schwarz- und Grüntees, der Rooibos wächst unter der Sonne Südafrikas. Für die Zutaten zahlen sie höhere Preise als auf dem Weltmarkt üblich. So fördern sie eine gerechte, menschenwürdige Landwirtschaft. Mit jedem verkauften Tee und Softdrink fließt ein fester Betrag an den gemeinnützigen Lemonaid & ChariTea e.V. So wurden bis heute mehr als 7.000.000,- Euro für Sozialprojekte in den Anbauregionen gesammelt.

WEIN

Wir beziehen unsere Weine über Riegel Bioweine, den Weinladen Pauli in Hamburg, Weinfurore, Vin Naturel und teilweise direkt von den Winzer*innen, wie z.B. Jonas Kiefer aus Rheinhessen und Michael Opitz aus dem Burgenland in Österreich.

Unsere Weinkarte ändert sich stetig, weil es einfach zu viele großartige Weine zu entdecken gibt. Oft werden wir auf Reisen, in Restaurants und auf Messen inspiriert. Wir sind der Meinung, es gibt zu viele lieblose massenproduzierte Weine und versuchen daher, immer wieder welche zu finden, die etwas besonderes verkörpern. Inzwischen haben wir fast nur noch Naturweine im Sortiment, weil wir der Meinung sind, dass handgelesener, ungefilterter und ungeschwefelter Wein das beste Weinerlebnis garantiert.

BIER

Für unser Bier setzen wir auf die Bioprodukte der Brauerei Störtebeker in Stralsund.

Mit über 800 Jahren Brautradition in der Hansestadt Stralsund hat sich die Störtebeker Braumanufaktur dem handwerklichen Brauen verschrieben. Eigenständige Brauspezialitäten mit besten Rohstoffen, echtem Charakter und norddeutscher Authentizität – ein Unterschied, den man sehen, riechen und schmecken kann. Man kann die Brauerei bei Interesse besichtigen.

Für ihre Braukunst wurde die Manufaktur bereits mehrfach national und international prämiert.

BRÖTCHEN VON DER BÄCKEREI GRÜNBERG IN LENZEN

Ulf Grünberg führt die Bäckerei in Lenzen in der 3. Generation. Sein Großvater gründete sie 1947. Hier wird noch mit Maschinen aus den 50ern gearbeitet! Ulf backt für uns vegane Brötchen in Bio-Qualität, die er täglich liefert.

BRÖTCHEN UND GEMÜSE VOM HOF LEBENSKRAFT IN DEIBOW

Kathrin vom Hof Lebenskraft in Deibow backt in ihrer Naturbrotbäckerei vegane Bio-Brötchen und pflanzt Gemüse in Bio-Qualität für uns an, immer in Absprache mit uns, z.B. Tomaten, Gurken, Topinambur und Zucchini. Alles hier wird selbst angebaut und es gibt einen Laden auf dem Hof, wo Bio-Produkte gekauft werden können.

BEEREN UND OBST AUS DEM EIGENEN BURGGARTEN

Aus unserem bio-zertifizierten Burggarten kommen viele der Beeren, die auf unseren Salaten, Desserts, in Marmeladen und manchmal beim Frühstück zu finden sind.

Äpfel und Birnen von unserer Streuobstwiese könnt ihr in unseren Kuchen, Desserts und Marmeladen genießen. Walnüsse aus dem Garten verwenden wir für Salate und auch auf dem Frühstücksbuffet.

BIO-LIEFERANT TERRA AUS BERLIN

Viele unserer Lebensmittel bekommen wir von dem Bio-Großhändler aus Berlin. Terra kauft vorrangig Produkte aus den Regionen zwischen Ostsee und Lausitz sowie Altmark und Oderbruch, die sie tagesfrisch von den Höfen ausliefern. Die Firma ist seit der Gründung vor über 30 Jahren unabhängig und inhabergeführt von Meinrad Schmitt. Terra legt großen Wert auf fairen Handel und Regionalität und führt ausschließlich Bioprodukte, die nur an den Biohandel und die Gastronomie geliefert werden. Die Bürogebäude und die Lager bekommen ihren Strom von Photovoltaikanlagen auf den eigenen Dächern und geheizt wird mit Hackschnitzeln, z.T. aus alten Paletten und Kisten. Terra nimmt Umverpackungen zurück, trennt und recycelt sie.