

UNSERE REGIONALEN PARTNER

- 1 Langeooger Jagdgesellschaft :**
Langeooger Wild (Reh, Hase, Fasan)
Heiko Ahrends :
Highland-Rinder auf Langeoogs Salzwiesen
Golfclub Langeoog / Biohof Beckers:
Heidschnucken die auf dem Golfplatz grasen
Seekrug-Manufaktur:
Konfitüren, Würzsoßen, Liköre, Tee
- 2 Biohof Garrelt Agena Krummhörn**
Ostfriesische Kleikartoffeln, Getreide
- 2a Bioland-Mühle Erks Friedeburg**
In der Mühle wird das Getreide von Garrelt Agena zu gutem Mehl gemahlen
- 3 Fischereigenossensch. Neuharlingersiel,**
- 4 Biohof Wessels in Gründleich,**
Gemüse, Kartoffeln, Kräuter
- 5 Adrianenhof in Neßmergrode,**
Kalbfleisch von den Salzwiesen vor dem Deich
- 6 Bio-Hof Beckers** weiße gehörnte Schnucken – ein Slowfood Arche-Passagier
- 7 Bioland-Hof Lütje Plaats**
Weichkäse aus Kuhmilch.
- 8 Dines Ziegenhof in Osteel,**
Feinste Käse aus 100% Ziegenmilch
- 9 Biohof Franzen ,** Schweinefleisch sowie Wurst- und Schinkenspezialitäten. Alle Schweine kommen aus eigener Zucht, haben viel Auslauf und Platz zum Suhlen und bekommen nur Futter vom eigenen Hof!

- 10 Auricher Süßmost,** jeder der in Ostfriesland einen Apfelbaum hat und nicht weiß wohin mit den Äpfeln, bringt sie zu den Sammelstellen dieser Mosterei. Daraus wird dann leckerer Apfelsaft von alten ostfriesischen Sorten
- 11 Bioland-Käsehof Butendiek,**
Kuhmilchkäse
- 12 Friesisches Brauhaus zu Jever,**
- 13 Bioland-Milchschafafhof Brünjes,**
Schafskäse, Lamm-Salami und Schinken
- 14 Bioland-Imker Klinker, Huntlosen**
- 15 Heikes Moorhof,**
Schafskäse, Lamm-Salami
- 16 Thiele & Freese,**
Ostfriesentee / Teespezialitäten
- 17 Biobrauerei Vareler Brauhaus**

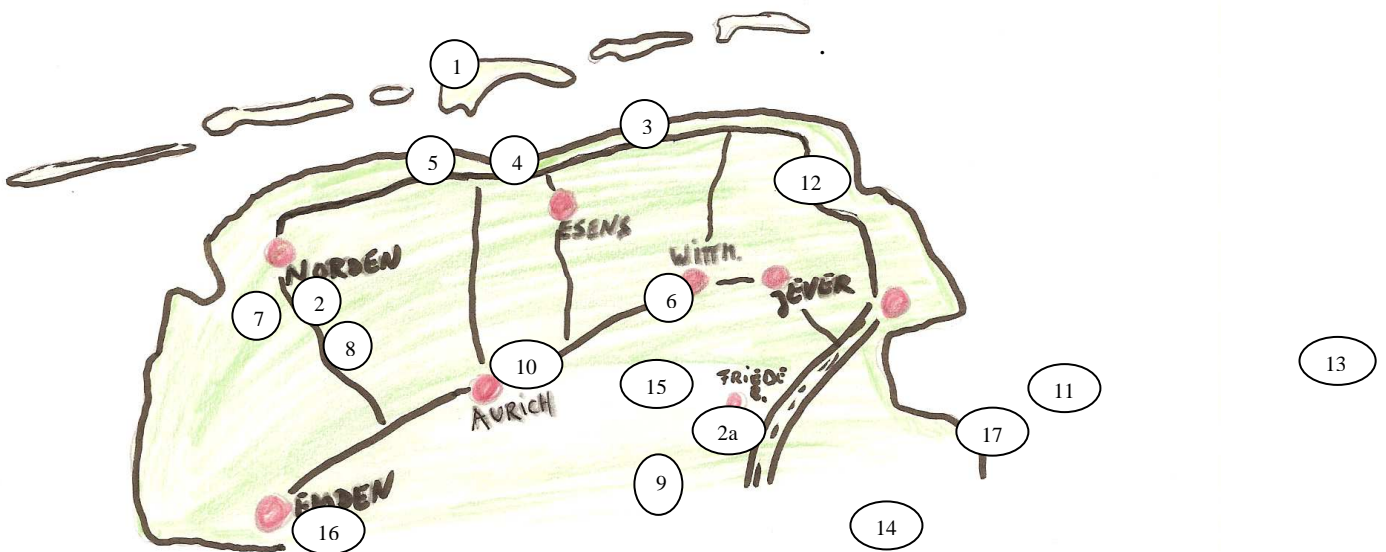
ORIGINAL - REGIONAL- WERTVOLL

saisonale Produkte, möglichst aus der näheren Umgebung bezogen und wenn machbar in Bio-Qualität !

Aber Bio macht nur Sinn im regionalen Bezug, Bio-Erdbeeren im Februar aus Kolumbien sind nicht das was wir wollen!

Aber genauso wenig ist es in Ordnung wenn ein regionaler Schweinezüchter seine Tiere mit gentechnisch verändertem Sojaschrot aus Brasilien füttert und dafür hektarweise der Urwald abgeholzt wird!

Beschränkung auf das wesentliche nicht alles zu jeder Jahreszeit sondern lieber eine Speisekarte mit frischen Produkten der Saison, vom Landwirt unseres Vertrauens, als eine Riesenauswahl aus der Tiefkühltruhe



Partner

Nationalpark
Wattenmeer



OSTFRIESLAND KULINARISCH



DE-ÖKO-006



Slow Food®
Deutschland e.V.

