



**Bodenseefische aus Wildfang [bodeseefisch.eu](http://bodeseefisch.eu)**

Dafür steht dieses Siegel. Bodenseefischer aus allen vier Anrainerstaaten (Schweiz, Österreich, Bayern und Baden Württemberg) haben es ins Leben gerufen und beim Patentamt in Valencia als Wort- Bildmarke schützen lassen. Sinn und Zweck dieses Siegels ist, Bodenseefische aus traditioneller und schonender Fischerei im Handel und in der Gastronomie extra auszuloben. Willi Böhler aus Hemmenhofen versorgt uns - wie schon seine Eltern und Großeltern - mit der gesamten Vielfalt der Bodenseefische.



**Höri Bülle e.V [www.höri-bülle.de](http://www.höri-bülle.de)**

Die Höri Bülle gilt als Gallionsfigur für den Gemüsebau auf der Halbinsel Höri. Auch sie wurde vom europäischen Patentamt zum Produkt eines ggA (geographisch, geschütztes Anbaugebiet) erklärt. Gemüse und Obstbau sind seit Jahrhunderten ein dominanter Erwerbszweig auf der Höri. Gemüsebauer und Köche haben sich zu einer Erzeuger-Verbrauchergemeinschaft zusammengeschlossen, um dieser Tradition in den Wirren der modernen Konsumwelt ihren Platz zu sichern.

Für uns ist ein das Glück. unseren Warenkorb aus einer Vielzahl von Erzeugern mit einer Vielfalt von Gemüse und Obst füllen zu können.



**Unser Emmerbrot [biohof-mueller.com](http://biohof-mueller.com)**

Emmer, auch Zweikorn genannt, gilt als das Urkorn aus dem Weizen, Dinkel und Kalmut gezogen wurden. Auf dem Müllerhof in Kaltbrunn baut David Müller, wie schon sein Vater Emmer und Dinkel in Demeter- Qualität an und mahlt es auch wöchentlich frisch für uns. Wir backen täglich unser Emmerbrot daraus, welches Sie gerne auch käuflich erwerben können, - so lange der Vorrat reicht natürlich, - die Kapazitäten sind begrenzt.



**Käse aus Kuh- und Ziegenmilch zweier Demeterbetriebe [hofgemeinschaft-heggelbach.de](http://hofgemeinschaft-heggelbach.de)**

Die Hofkäserei Heggelbach und die Käserei „Natürlich vom Höchsten“ beide auf der anderen Seeseite im Linzgau gelegen, versorgen uns sowohl mit frischem als auch gereiften Käse in Demeterqualität. Bergkäse Heggelbacher mit Felsbrocken (Hartkäse), Rotschimmelkäse und Gamenbert aus Kuhmilch.

Ziegenfrischkäse und Grillkäse sind von der Ziegenkäserei vom Höchsten [www.natuerlich-vom-hoechsten.de](http://www.natuerlich-vom-hoechsten.de)



**Naturtrüber Apfelsaft von der Streuobstwiese in Bioqualität *EU Biozeichen***

Cousin Pirmin Neidhart aus Riedern auf dem Schienerberg liefert uns stets frischen Apfelsaft. Pur wie auch als Schorle, ein idealer Durstlöscher oder Basisbestandteil von unserem alkoholfreien Hauscocktail.

**Gutes Vom See [gutes-vom-see.de](http://gutes-vom-see.de)**

Allesamt sind wir vereinigt im Verein „Gutes vom See e.V., ein Verein aus Land- Teichwirten, Erzeugern, Gastronomen und Einzelhändler, die sich der Regionalen Lebensmittelvermarktung verschrieben haben.



Unser Einkauf richtet sich in der Auswahl der Lebensmittel nachfolgenden Kriterien und Reihenfolgen:

Saisonalität, Qualität, Regionalität, Biologische Erzeugung und Preis. Um die Erzeuger und deren ökologischen Produkte besonders ausloben zu können, verlangt der Gesetzgeber eine Zertifizierung der einzelnen Rohstoffe durch eine Öko- Kontrollstelle. Dies übernimmt bei uns die GfRS (Gesellschaft für Ressourcenschutz). Lebensmittel, die aus Ökologischer Landwirtschaft stammen, können wir so in der Speisekarte mit dem Biosiegel kennzeichnen. Momentan ist dies der Käse aus Heggelbach und vom Höchsten, das Getreide vom Müllerhof, der Apfelsaft vom Biohof Neidhart und weitere Aktionswochen im Laufe des Jahres wie Salenhofer Lamm, Speiseeis von der Gelateria Peppe, Yammi und manches mehr. Um ein aussagekräftiges regionales Marktwissen zu garantieren sind wir Mitglied verschiedener Organisationen:

