



Tierwohl & Qualität

direkt aus der Region.

TIERWOHL & QUALITÄT

wird bei uns großgeschrieben!



Als kleines, eng mit der Region verwurzeltes Restaurant, ist es uns eine **Herzensangelegenheit**, dass wir mit regionalen Partnern gemeinsamen zusammenarbeiten.

Denn gutes Essen beginnt mit guter und **regionaler Landwirtschaft!**

Unser **Rindfleisch** beziehen wir von verschiedenen landwirtschaftlichen **Betrieben aus Schleswig- Holstein**, beispielsweise von **Bauer Plötze-Martin in Travemünde**. Saftige Weidewiesen sind eine Selbstverständlichkeit bei Bauer Plötze-Martin. Eine weitere Besonderheit ist, dass die Tiere nicht lebend transportiert werden müssen, da die **Schlachtung direkt am Hof** erfolgt.

Die Familie von **Thomas Hoff** hält aus Leidenschaft seit Generationen **Schweine direkt bei Bad Oldesloe** in Schleswig-Holstein. Eine Besonderheit ist die Herstellung des eigenen Futters:

von Holsteinischen Feldern direkt in den Futtertrog.

Für das Tierwohl sorgen die freien

Bewegungsmöglichkeiten, Stroheinstreu, Heuraufen, Mutter-Kind-Tränken und extra **große Ferkelnester.**

Der kurze Transportweg zur Schlachtung von lediglich 10 Minuten unterstreicht den hohen Anspruch der Tierhaltung.

Mit der **Fleischerei Lohff im Ostseebad Travemünde** haben wir ebenfalls seit vielen Jahren einen Partner auf Augenhöhe, welcher die gleiche Philosophie pflegt: **Bewusst und nachhaltig aus der Region für die Region!**