

# URKUNDE



In dieser Küche wird nach den Prinzipien traditioneller Handwerkskunst gekocht. Das Fleisch wird à la minute gegrillt oder gebraten, die Sauce von Hand gezogen, der Fisch frisch filetiert, das Gemüse von Hand gewaschen und geschnitten, so dass jeder Teller den Gast mit der persönlichen Note des Kochs verführt.

## Simon Schmelzenbach

### Beim Endeler

zählt zur Gilde der Südland Köche, ist unabhängig von der Nahrungsmittelindustrie und verarbeitet in seiner Küche nur Lebensmittel, die im Einklang mit der Berufsehre und den ethischen Grundsätzen stehen.

Die Südland Köche fördern die regionale Landwirtschaft, mit dem Ziel die natürlichen Lebensgrundlagen, die Artenvielfalt und die Ressourcen zu schonen und den natürlichen Kreislauf der Natur dauerhaft zu erhalten.

Wer hier einkehrt, bekommt traditionelle Kochkunst serviert, aus qualitativ hochwertigen, natürlichen und gesunden Lebensmitteln zubereitet.

Erich Schütz

Die Redaktion, 2020

Njoschi Weber

