

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 und das Gemüse von Hand gewaschen und geschnitten, so dass jeder Teller den Gast individuell verführt.

Simon Schmelzenbach

Beim Endeler

zählt zur Gilde der über 150 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, umweltschonende Landwirtschaft, die sich am Prinzip der Nachhaltigkeit orientiert, mit dem Ziel die natürlichen Lebensgrundlagen, die Artenvielfalt und die Ressourcen zu schonen und dauerhaft zu erhalten. Wer hier einkehrt, bekommt traditionelle Kochkunst serviert, ausschließlich aus qualitativ hochwertigen, natürlichen und gesunden Lebensmitteln zubereitet.

Erich Schütz

Die Redaktion, 2019

www.suedland.net

Njoschi Weber

