

## Unsere Lieferanten und Lebensmittel

### **Metzgerei Grötzinger**

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von der Metzgerei Grötzinger aus Schwenningen. Hausgemacht und Regional sind die Schlagwörter für Ihre Produkte.

### **Wild**

Unser Wildfleisch beziehen wir größtenteils von Jägern aus der Region.

### **Fischzucht Schlegeltal Unterkirnach**

Unsere frischen Regenbogenforellen und Lachsforellen kommen aus der kleinen Schwarzwälder Forellenzucht in Unterkirnach.

### **Blessing**

Das frische Gemüse und auch Obst bekommen wir hauptsächlich von Peter Blessing aus Villingen.

### **Lauteracher Feldfrüchte**

Hirse, Linsen, Buchweizen und helle Nacktgerste beziehen wir von unserem Lieferanten aus der Schwäbischen Alb.

### **Birkenhof Tuningen Bäckerei Beha**

Wir verarbeiten ausschließlich Bio-Dinkelmehl. Daraus backen wir unsere feinen Desserts und weitere gesunde Teigwaren.  
Unser Brot bekommen wir von der Bäckerei Beha in Villingen.

### **Käse Caduff**

Den Käse und weitere Milchprodukte, wie z.B. unsere Schwarzwaldmilch, beziehen wir vom regionalen Käsehändler aus Baden-Württemberg.

### **Prohoga**

Der Großhändler aus Schwenningen versorgt uns ebenfalls mit seinem breit gefächerten Sortiment an Lebensmitteln.

### **Epos**

Unsere frischen Lebensmittel werden unter anderem vom Bio-Großhändler Epos ergänzt.

### **Lebensbaum / Sonnentor**

Gewürze der beiden Hersteller Lebensbaum und Sonnentor sorgen bei uns für den letzten Schliff.



<b>Rebio</b>	Bio-Zucker. Die Zuckerrüben aus Baden-Württemberg und Bayern sind unsere erste Wahl. Eine Studie zeigt, dass Rübenzucker die bessere Alternative ist.
<b>Bickelbacher</b>	Steinsalz aus Deutschland in seiner naturbelassenen Form. Demnach frei von künstlichen Zusätzen und nicht raffiniert. Durch den Mehrwert ist unser Steinsalz für die Vollwertküche bestens geeignet.
<b>Hof Klausmann Obereschach</b>	Regional ist Optimal. Das ist der Leitsatz unseres Eier-Lieferanten aus Obereschach.
<b>Glasers Hof Zimmern</b>	Handverlesen von Hier für Hier. Vom Glasers Hof beziehen wir unsere Kartoffeln.
<b>Vogtshof Tannheim</b>	Aus Ihrer eigenen Milch stellen Sie über 100 Sorten Crèmeeis nach feinsten handwerklicher Tradition her und runden damit unsere Speisekarte ab.
<b>Hirsch Brauerei</b>	„Kein Unternehmen wie jedes andere, sondern ein Stück Heimat: Seit 1782 ist die Hirsch-Brauerei ein fester Teil des Donaueglands und bis heute in Familienbesitz. Dabei wurde von Generation zu Generation mehr als unsere Brau-Geheimnisse weitergegeben – nämlich die Liebe zur Region.“ Das ist die Philosophie unseres Bier Lieferanten aus Wurmlingen.
<b>Wein Riegger</b>	Seit 1880 ist die Firma Wein Riegger ein fester Bestandteil von Villingen. Wir beziehen alle alkoholfreien Getränke, Weine und Spirituosen vom Familienunternehmen, das bereits in der fünften Generation ist. Sie sind Ihrer Tradition treu geblieben und betreiben noch heute eine eigene Brennerei.
<b>Heimbs / Keo</b>	Unsere feinen Kaffeebohnen beziehen wir von der Traditionsrösterei Heimbs, die 1880 in Braunschweig gegründet wurde. Ergänzt werden unsere Heißgetränke von der exklusiven Teemarke Keo.

