

Unsere Überzeugung

Nachhaltigkeit ist für uns ein Haltungs- und Handlungsprinzip.

Bereits vor 10 Jahren haben wir damit begonnen, vergessenes Urgemüse,

Saaten und Kräuter vorzustellen und wieder in Erinnerung zu bringen.

Das ursprüngliche Konzept der Kapuzinerhof-Küche hat uns mit den Jahren gezeigt, dass es der richtige Weg war mit dem Thema Nachhaltigkeit rechtzeitig zu beginnen.

Lieferanten aus der Umgebung, keine Flugware, saisonale und regionale Produkte, darauf lag schon damals unser Augenmerk.

Wir werden und wollen nicht das Rad neu erfinden. Wir brauchen keine Modetrends, wir müssen nicht schneller, besser, höher springen, um mit der Zeit gehen zu können.

Wir bleiben auf dem Boden der Tatsachen und versuchen nach wie vor einen kleinen Beitrag zur Nachhaltigkeit zu leisten.

Wir lehnen aus Respekt vor dem Tier Büffel-Mozzarella ab und werden den weiteren Anbau der "Blut-Avocados" nicht unterstützen.

Wir tauschen Quinoa und Chiasamen gegen hiesiges „super food“ Hirse und Leinsaat aus und werben mit unserer Speisekarte wieder für traditionell und ursprünglich Angebautes.

Wir brauchen keine Geschmacksverstärker, denn unsere Speisen werden wie damals zubereitet, als man dieses Wort gar nicht kannte.

Unsere Suppen und Soßen setzen wir nachhaltig an. Wir verschwenden nichts und verwerten alles von Tier und Pflanze: Knochen mit Mark, frische Fleisch- und Gemüseabschnitte und Kräuter. Zusammen mit der schonenden Verarbeitung der Speisen sind das die Grundzutaten für den Geschmack, den wir auf den Teller bringen.

Nachhaltig und ressourcenschonend heißt für uns auch, Plastik zu vermeiden und uns umzustellen auf biologisch abbaubares und klimaneutrales Material in allen unseren gastronomischen Bereichen. Unsere Gebrauchsgegenstände aus Papier werden mit Papierfasern aus Holz zertifizierter und nachhaltiger Forstwirtschaft hergestellt.

Ihre Zufriedenheit, liebe Gäste, und unsere eigene Überzeugung bestätigen uns täglich weiterzumachen mit dem, was wir seit Jahren praktizieren.

Vorausdenkend in Nachhaltigkeit und gelebter Gastlichkeit

Ihr Kapuzinerhof-Team
mit Ihren Gastgebern Sina & Peter Fingerhut

