

Was dahinter steckt

Ein Familienbetrieb durch und durch...

Mein Name ist Ruth Keller. Ich empfangen Gäste, backe Holzofenbrot, brenne Schnaps, stehe hinter der Theke, pflege und hege den Hausgarten, kreierte den häuslichen Blumenschmuck und bin der kreative Kopf des Hauses.



Mein Name ist Lukas Keller. Ich unterhalte die Gäste, habe das Computerwesen im Blick, sammle Kräuter rund ums Haus, halte jährlich Aussicht nach den ersten Pilzen, fachsimple mit SlowFood-Kollegen und halte den Betrieb mit stets neuen Ideen auf Trapp.



Was für uns selbstverständlich ist:

- Wir erzeugen durch eine großflächige Photovoltaikanlage auf unserem landwirtschaftlichen Gebäude mehr Energie als wir verbrauchen.
- Das warme Wasser für uns und unsere Gäste kommt aus einem Blockheizkraftwerk aus unserem Bioenergiedorf Lippertsreute.
- Unsere sonstigen CO₂-Emissionen kompensieren wir durch die Unterhaltung unseres eigenen naturnahen Waldes.
- Nahezu all unsere Produkte, die wir im Restaurant verwenden, kommen von kleinen bis mittelständischen Betrieben, von denen wir alle persönlich kennen, aus unserer Region.
- Für die Bewässerung unseres Arealen benutzen wir eigenes Quellwasser, das seit über 200 Jahren nur mithilfe der Schwerkraft zu uns gelangt.
- Einen Teil des Obstes und Gemüses, das im Restaurant verwendet wird, erzeugen wir auf unserem Biolandhof selbst. Außerdem sind hier auch Hühner und Hasen zu Hause, die man gelegentlich auf der Speisekarte findet.
- Ein alter Natursandsteinkeller, der früher zur Lagerung von Eis und Bier genutzt wurde, dient heute noch als natürlicher Kühlschrank für unser Obst und Gemüse. Des Weiteren ist hier die Zucht von Pilzen geplant.

