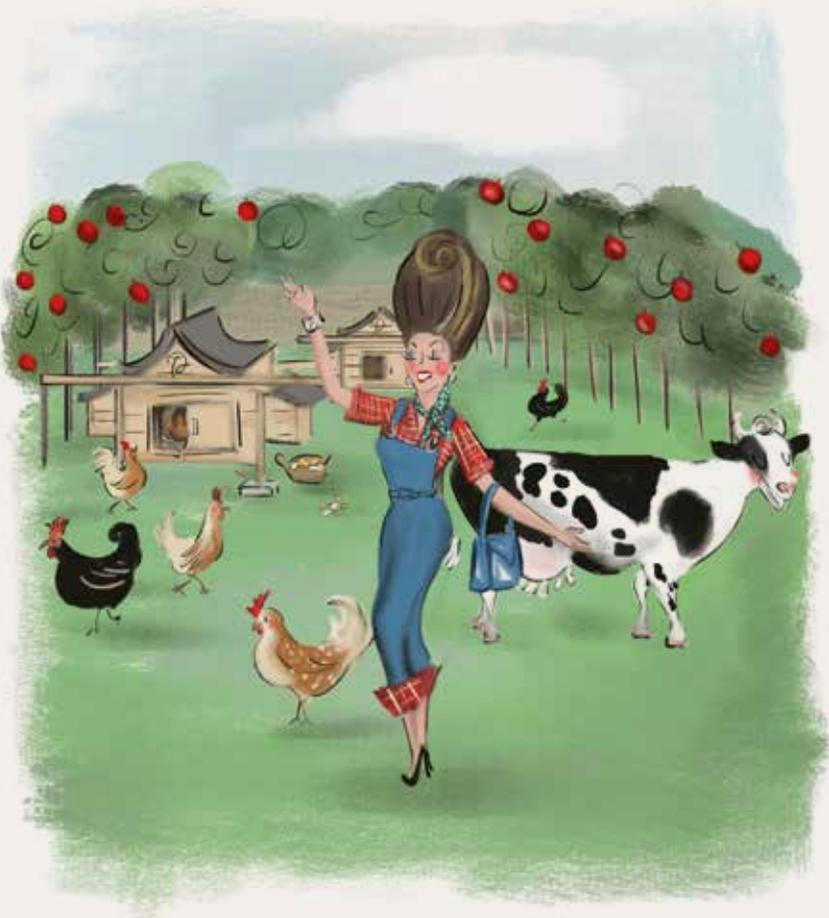




BREIDENBACHER HOF

DÜSSELDORF · GERMANY



DUCHY GOES COUNTRY

*Nachhaltiger Genuss mit allen Sinnen  
im Breidenbacher Hof*



*„Wertschätzung beginnt beim Wert des Produkts und endet beim hochgeschätzten Gast“*

#### **PHILIPP FERBERS PHILOSOPHIE**

Das Gute liegt so nah. Auch und gerade bei der Suche nach den besten Zutaten für unsere Speisekarte. Diese haben wir in unserer unmittelbaren Umgebung bei passionierten Landwirten und Erzeugern gefunden, die von ihren Produkten überzeugt sind und uns mit ihrer Leidenschaft angesteckt haben. Mittlerweile pflegen wir 23 regionale Kooperationen.

#### **UNSER FARM-TO-TABLE-KONZEPT**

## **FROM COUNTRY TO DUCHY**

Der Breidenbacher Hof setzt mit seinem ambitionierten Farm-to-Table-Konzept auf nachhaltigen Genuss mit allen Sinnen. Dabei widmen wir uns schon im Vorfeld besonders den Kapiteln Transparenz von Herkunft, Anbau, Ernte, saisonale Auswahl und artgerechte Tierhaltung mit bestem Futter.

Verkürzte Transportwege garantieren Frische und Geschmack. Der respektvolle Umgang mit den ausgewählten Produkten und die sorgfältige Verarbeitung sind inspiriert vom ständigen Dialog mit den Erzeugern. So entstehen immer wieder neue kreative saisonale Rezepte.

Schritt für Schritt verwirklichen wir unsere Hof-zu-Hof-Idee: Wir haben eine eigene Hühner-WG, wir trinken Milch von eigenen Kühen, wir genießen die feinen Aromen unserer haus-eigenen Kräuterteemischung und kredenzen in der Bar einen nur für uns destillierten Gin. Einen eigenen Weinberg haben wir auch.

Inzwischen arbeiten sogar unsere Nachwuchskräfte für eine bestimmte Zeit bei unseren Partnerlandwirten und lernen während ihrer dreijährigen Ausbildung als Koch und im Servicebereich die gesamte Produktionskette kennen.

Philipp Ferber: „Danach schälen sie Kartoffeln anders und gehen sorgfältiger mit den Erzeugnissen um. Unseres Wissens ein bisher einzigartiges Projekt in der Luxus-Hotellerie.“

*„Guten Gewissens zu genießen ist eine sinnliche Erfahrung“.*

**PHILIPP FERBER - CULINARY DIRECTOR**





*„Die Nähe zum Gast beginnt mit der Nähe zum Produkt“*

## UNSERE PARTNER

### **GUT DIEPENSIEPEN / RATINGEN**

Eier von der Breidenbacher Hühner-WG · Wellant Apfel von der eigenen Obstwiese · Madeira Kartoffel vom eigenen Feld

### **HOLTUMER LANDHOF / DUISBURG**

Hochwertiges Fleisch von unseren Hereford-Rindern · „Tierwohl“ wird groß geschrieben · Offenstallhaltung · Verarbeitung des ganzen Tieres

### **TINTHOF / VOERDE**

Demeter-Betrieb · Milch von unseren eigenen Kühen Hironde & Flauschi · Milchprodukte aller Art aus der hofeigenen Käseerei

### **BIOGÄRTNEREI JOHANNES THEES / WILlich**

Bio-zertifizierter Betrieb · Wildkräuter · alte Salatsorten, die in Vergessenheit geraten sind · eine Vielzahl an besonderen Tomatensorten

### **BIOLAND GEFLÜGELHOF BODDEN / GOCH**

Bioland Betrieb · ausschließliche Verwendung von Bruderhähnen – kein männliches Küken töten · Verarbeitung des ganzen Tieres

### **BAUERNMARKT SCHWARZBACHTAL**

Frischer Spargel · aromatische Bio-Erdbeeren · Ingwer aus eigenem Anbau · ein Bauernmarkt wie aus dem Bilderbuch

### **BÄCKEREI FRANK HOFFMANN / FLINGERN**

Eine Vielzahl an Broten und Gebäck · 5-Zutaten-Prinzip ohne weitere Zusatzstoffe · das köstliche Himmel & Ähd Brot

### **NATURFLEISCHEREI WEFERS / KREFELD**

Hauseigene Schlachtereier · enger Austausch zwischen Landwirt & Metzgerei – „Tierwohl“ wird groß geschrieben · teilweise direkte Schlachtung auf den Höfen · ausschließliche Verarbeitung von ganzen Tieren

### **WILDWERK / RATINGEN**

Schonende Intervallbejagung · Respektvoller Umgang mit Wildtieren · Reh- & Hirschfleisch für die kalte Jahreszeit

### **ORIGINAL BEANS**

Schokolade aus nachhaltigem biologischen Anbau · Auswahl von besonderen Kakaobohnen · Zusammenarbeit & Förderung von indigenen Völkern · Mischwaldkultur · Unterstützung von sozialen Projekten & dem Naturschutz in Südamerika & Afrika

### **WEINGUT MÜNZBERG / PFALZ**

Wein aus biologischem Anbau · eigene Weinparzellen für unseren Cuvée aus Weißburgunder & Chardonnay Trauben

### **SCHÖNFELD – DIE TEEGÄRTNER / PFALZ**

100% regionaler Teeanbau – Made in Germany · eigene Breidenbacher Kräuterteemischung

### **REGINERATE / KREFELD**

Verwendung von regionalen Zutaten · Eigene Gin-Kreationen mit saisonalen Obstsorten · The Duchy Erdbeer-Gin & Breidenbacher Apfel-Gin





### **BIO-SCHÄFEREI HUBERTUSBLICK**

Milchprodukte & Lammfleisch in Demeter-Qualität · ostfriesische Milchschafe & Krainer Steinschafe · weitläufige Wiesen in der idyllischen Eifel

### **MEINE ERNTE – BREIDENBACHER GEMÜSEGARTEN**

Eigener Anbau von Gemüse & Kräutern · Verwendung für das hoteleigene Mitarbeiterrestaurant „Schmatz“ · Projekt der Kochauszubildenden im Breidenbacher Hof

### **LIMBURGER KLOSTERSCHWEIN**

Feines & aromatisches Schweinefleisch · alte & sehr robuste Rasse · jahrhundertalte Gärten der Abtei als Lebensraum · verantwortungsvolle und nachhaltige Form der Tierhaltung

### **HUMMERFISCHER HENDRIK VAN DAMME**

Hummer aus der malerischen Küstenregion Zeeland · schonende Nutzung von handgefertigten Fallen · aktiver Einsatz für den Erhalt der maritimen Lebensräume

### **FORELLENZUCHT & RÄUCHEREI KAMP**

Forellen jeglicher Art · frisches Felsquellwasser des Lambachs · familiengeführter Betrieb in 2. Generation · schonende Zuchtmethoden & natürliche Ernährung

### **DAS BLAUE SCHAF – INKLUSIONSPROJEKT**

Gemeinsames Projekt des Ingelheimer Familienweinguts K.&K. Dautermann und Weinexperten Axel Gesser · Einbindung von Menschen mit Behinderung auf dem Weingut



### **FELDLING**

Lieferdienst für regionales Obst & Gemüse · Bezug von verschiedenen, nachhaltig arbeitenden Landwirten aus der Region · mit dem NRW-Existenzgründerpreis ausgezeichnet

### **LA VIDA VERDE**

Öle & Essige in hochwertiger Bio-Qualität · Rohstoffe aus nachhaltigem Anbau · lokale Ölmanufaktur aus Düsseldorf

### **VANILLEKISTE**

Hochwertige Bourbon-Vanille aus Madagaskar · Fairtrade zertifiziert und aus ökologischem Anbau · kleines Familienunternehmen aus Jechtingen am Kaiserstuhl

### **AFFINEUR MAISON KOBER**

Vielfalt von über 150 Käsesorten · hergestellt in 100% Handarbeit · Reifezeit von 4 Wochen bis zu mehr als sechs Monate · Deutschlands nördlichste Affinage

---

Interesse geweckt? Mehr über unsere Partner auf

[www.breidenbacherhof.com/de/nachhaltigkeit.html](http://www.breidenbacherhof.com/de/nachhaltigkeit.html)

# GUT DIEPENSIEPEN

## HÜHNER-WG UNTER APFELBÄUMEN

Praktisch „Von Hof zu Hof“ pflegen wir eine langjährige Beziehung zum heimischen Landwirt Christian Benninghoven, dem Hofherrn von Gut Diepensiepen in Ratingen. Hier haben wir eine eigene Hühner-WG gegründet. Ausgewählte Rassen wie Rhodeländer, Marans und Bovans bewohnen zu acht ihre eigene „Suite“ in kleinen Holzställen. Von hier aus genießen sie ihren großzügigen Auslauf zwischen Apfelbäumen, von denen der rotwangige Wellant geerntet wird. Was vorher vom Baum fällt, gehört dem Federvieh.

Genauso köstlich schmecken auch die Erdäpfel. Davon können sich unsere Gäste nicht nur im Restaurant überzeugen, sondern diese auch für zuhause käuflich erwerben. Philipp Ferber: „Nachhaltigkeit ist keine Einbahnstraße. Wenn wir aufs Gut fahren, nehmen wir unser altes Brot mit, das vor Ort zu Futter verarbeitet wird.“



### PRODUKTE

Eier, Äpfel, Kartoffeln

### STANDORT

Familie Christian Benninghoven  
Diepensieper Weg 6 / 40882 Ratingen

### WEBSITE

[www.gutdiepensiepen.de](http://www.gutdiepensiepen.de)



# TINTHOF

## QUELLE DES NATÜRLICHSTEN ENERGY DRINKS

Der Tinthof hat eine lange Tradition: 1336 erstmals erwähnt ist er seit 1816 im Besitz der Familie Hülsermann, die ihn als Demeter-Betrieb führt. Hier grasen auch unsere Kühe Flauschi und Hirondell auf saftigen Kräuterwiesen. Das schmeckt man mit jedem Schluck ihrer Milch, die sie exklusiv für den Breidenbacher Hof geben. Philipp Ferber: „Der natürlichste Energy Drink, trinkbare Natur.“

Das Besondere am Tinthof: Während in herkömmlichen Milchviehbetrieben die Kühe nach dem Kalben von ihren Kälbern getrennt werden, bleiben auf dem Tinthof Kuh und Kälbchen sechs Monate zusammen. Auch bei der Milch hat das Kalb eine bevorzugte Rolle. Philipp Ferber: „Da haben die Kälber Vorrang. Nur was übrig bleibt, wird verkauft.“

In der hofeigenen Käserei wird die Milch zu hochwertigen Produkten verarbeitet: Joghurt – auch nach der sähnigen griechischen Art – Quark und Frischkäse. Ein nachhaltiges Genuss-Konzept für das Frühstücksbuffet im Breidenbacher Hof.

### PRODUKTE

Frische Milch, Joghurt, Quark, Frischkäse

### STANDORT

Heike und Christian Hülsermann  
Weseler Str. 7 / 46562 Voerde-Spellen

### WEBSITE

[www.tinthof.de](http://www.tinthof.de)

# ORIGINAL BEANS

## VON DER BOHNE BIS ZUR TAFEL – EIN NACHHALTIGES ABENTEUER

Seit 2021 setzt der Breidenbacher Hof auf die außergewöhnliche Schokolade von Original Beans. Die Amsterdamer Manufaktur verfolgt eine ambitionierte Mission: Sie möchte den Geschmack der seltensten und wertvollsten Kakaosorten der Welt erlebbar machen und dabei gleichzeitig eine neue Kultur des bewussten Genusses etablieren.



Original Beans wurde 2008 von einer Gruppe passionierter Kakaokenner und Abenteurer gegründet. Unter dem Namen „Bean Team“ reisen sie zu den abgelegensten Orten der Welt, zu indigenen Gemeinschaften und durch unberührte Flusstäler, weit entfernt von jeglicher Zivilisation. Ihre Expeditionen führen sie in Länder wie Peru, Venezuela, Ecuador und der Demokratischen Republik Kongo.

Dabei geht es den Schokoladenmachern nicht nur darum, außergewöhnliche Zutaten zu entdecken, sondern vor allem auch nachhaltige Partnerschaften mit den Kakaoanbauern vor Ort aufzubauen. Durch die direkte Zusammenarbeit erhalten die Bauern faire Löhne, stabile Einkommen und die Möglichkeit, ihre Anbaumethoden nachhaltig und umweltschonend zu gestalten.

Ein besonders bemerkenswerter Aspekt der Philosophie von Original Beans ist die Förderung der „wildwachsenden Mischkulturen“. Diese Anbaumethoden orientieren sich an der natürlichen Vegetation des Regenwaldes und fördern die Biodiversität, was nicht nur einen natürlichen Lebensraum für Tiere fördert, sondern auch zur Bodenfruchtbarkeit und zum Schutz vor Erosion beiträgt.

„Jede Bohne erzählt eine Geschichte“, erklärt Philipp Ferber. „Und genau diese Geschichten bringen wir auf unsere Dessertkarte.“

<b>PRODUKTE</b>	Schokolade
<b>STANDORT</b>	Original Beans Mauritskade 64 / NL-1092 AD Amsterdam
<b>WEBSITE</b>	<a href="http://www.originalbeans.com">www.originalbeans.com</a>

# BIOLAND GEFLÜGELHOF BODDEN

## GLEICHBERECHTIGUNG AUF DEM HÜHNERHOF

Auf dem familiär geführten Geflügelhof von Andrea und Jens Bodden hat jede Henne einen sogenannten Bruderhahn. In der Geflügelzucht spricht man vom Zweinutzungshuhn: Tiere der gleichen Rasse werden sowohl zum Eierlegen (Hennen) als auch zur Fleischerzeugung (Hähne) gezüchtet.

Philipp Ferber: „Hier herrscht praktisch von Geburt an Gleichberechtigung, die Hähne werden mit aufgezogen.“ Das bedeutet für das Geflügel ein längeres und glücklicheres Leben, in dem sie 18 Wochen stressfrei auf natürlichem Weg Fleisch ansetzen können. Normal in der konventionellen Erzeugung sind etwa 4 Wochen.

Wichtig für Philipp Ferber: „Es gibt keine unnötigen Transporte, geschlachtet wird auf dem Hof.“



<b>PRODUKTE</b>	Geflügel
<b>STANDORT</b>	Andrea und Jens Bodden Moelscherweg 16 / 47574 Goch-Hommersum
<b>WEBSITE</b>	<a href="http://www.biolandbodden.de">www.biolandbodden.de</a>

# BIOGÄRTNEREI JOHANNES THEES

## DAS „GERMAN GOLD“ ERNTEN

Seit Juli 2002 bewirtschaften Christiane und Johannes Thees ihre Bioland-Kräutergärtnerei am Niederrhein. 1000 Quadratmeter Freilandfläche und 40 Quadratmeter geschützter Anbau im Folientunnel wurden bei wachsender Nachfrage auf zwei Hektar erweitert. Das Sortiment umfasst inzwischen über 60 Topfkräuter, rund 40 Schnittkräutersorten, mehr als 100 Gemüsesorten, davon über 40 Salat- und Tomatensorten.

Philipp Ferber, der mehrmals in der Woche die frischen Kräuter persönlich bei Familie Thees abholt ist begeistert: „Besonders inspirierend für meine Speisekarte ist die Wiederentdeckung der alten Sorten bei den Kräutern und auch bei den Salaten.“

Der Breidenbacher Hof bezieht aus der Biogärtnerei auch Gemüse. Philipp Ferber: „Die Tomaten haben oft faszinierende Farben, die Sorte German Gold schimmert auch richtig golden.“



### PRODUKTE

Kräuter, Gemüse

### STANDORT

Christiane und Johannes Thees  
Am Buschhof 42 / 47877 Willich

### WEBSITE

[www.bio-thees.de](http://www.bio-thees.de)



# BIO-SCHÄFEREI HUBERTUSBLICK

## NACHHALTIGKEIT IM HERZEN DER EIFEL

Seit Januar 2017 leben Vroni und Wouter Avermate mit ihren beiden Söhnen, Lars und Finn, auf der Bio-Schäferei Hubertusblick, nur 7 km von der malerischen Eifelstadt Prüm entfernt. Gemeinsam widmen sie sich dem Aufbau ihrer Schafzucht mit einem starken Fokus auf Nachhaltigkeit.

Ihre Herde besteht aus ostfriesischen Milchschaafen und Krainer Steinschaafen, wobei es sich bei beiden um eine 3-Nutzungs-Rasse handelt. Sprich, die Schafe werden nicht nur für die Milchproduktion, sondern auch für die Fleisch- und Wollproduktion genutzt, wodurch eine besonders vielseitige und ressourcenschonende Bewirtschaftung möglich ist. Die Stammütter stammen aus ökologischen Schwesterbetrieben in Bayern und Thüringen. Ungestört in den weitläufigen Wiesen rund um den Hof, grasen die Schafe dort, wo sie von der reichen Flora der Region profitieren.

„Mich faszinieren Hingabe und Leidenschaft, mit der Vroni und Wouter ihren kleinen Betrieb führen – diese Liebe schmeckt man in ihren unvergleichlichen Produkten“, sagt Philipp Ferber.

### PRODUKTE

Lammfleisch, Milchprodukte

### STANDORT

Vroni und Wouter Avermate  
Hof Hubertusblick 1 / 54595 Hermespad

### WEBSITE

[www.hofhubertusblick.com](http://www.hofhubertusblick.com)

# MEINE ERNTE BREIDENBACHER GEMÜSEGARTEN



## VON DER SAAT BIS ZUM SCHMATZ: FRISCHE PRODUKTE FÜR UNSERE MITARBEITER

Seit Mai 2024 haben wir ein spannendes neues Projekt mit „Meine Ernte“ in Düsseldorf-Hamm ins Leben gerufen: unseren Breidenbacher Gemüsegarten. Auf einer Fläche von 180 m<sup>2</sup> kultivieren wir eine Vielzahl von Gemüsesorten und Kräutern.

„Meine Ernte“ fördert nachhaltigen Anbau und ermöglicht es uns, direkt von den regionalen Ressourcen zu profitieren. „Die gesamte Ernte aus unserem Gemüsegarten fließt in die Küche unseres Mitarbeiterrestaurants, dem Schmatz, und trägt dazu bei, ein noch nachhaltigeres und regionaleres Angebot für unsere Mitarbeiter zu schaffen“ so Philipp Ferber.

Besonders hervorzuheben ist, dass dieses Projekt ausschließlich von unseren Kochauszubildenden betreut wird. Sie lernen nicht nur den Anbau frischer Produkte, sondern erfahren auch, wie wichtig Nachhaltigkeit und Regionalität in der modernen Gastronomie sind. So schaffen wir ein einzigartiges Erlebnis, das sowohl den Mitarbeitern als auch der Umwelt zugutekommt.

### PRODUKTE

Gemüse, Kräuter

### STANDORT

Meine Ernte Gemüsegarten  
Hammer Dorfstraße 179 / 40221 Düsseldorf

### WEBSITE

[www.meine-ernte.de](http://www.meine-ernte.de)

# WEINGUT MÜNZBERG

## EIN PFÄLZER FEST FÜR DIE SINNE

Schon Jakob Keßler, der Urgroßvater von Gunter Keßler, erkannte den Wert des Bodens und erwarb bereits Ende des vorherigen Jahrhunderts einen der Weinberge am Münzberg. Gunter Keßlers Vater, Lothar Keßler, der für die weitere Entwicklung des Weingutes sorgte, fällte 1974 eine überaus glückliche Entscheidung und verlagerte das Familiengut mit Wohnhaus und Betriebsgebäuden auf den Münzberg. Dort befindet sich das heutige Weingut Münzberg inmitten der traumhaften Weinberge. So vereinen sie für sich Leben, Kultur und Arbeit. Das prägt sie.

Die Kunst des Winzers besteht allein darin, die guten Eigenschaften der Traube zu erhalten. So schonend wie möglich dirigiert das Weingut Münzberg die Verwandlung von Trauben in Wein. Seit 2020 wendet Familie Keßler die Bio-Richtlinien konsequent an und befindet sich seitdem in der Umstellungsphase auf den zertifizierten biologischen Weinbau. Ab dem Jahrgang 2023 darf das Weingut sich dies auf die Fahne und ihr Weinetikett schreiben.

Auf dem Münzberg betreibt der Breidenbacher Hof seine eigene Parzelle aus der seit Frühjahr 2022 etwas ganz Besonderes entstanden ist – unser eigener Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay.



### PRODUKTE

Weine

### STANDORT

Familie Gunter Keßler  
Weingut Münzberg / 76829 Landau

### WEBSITE

[www.weingut-muenzberg.de](http://www.weingut-muenzberg.de)

# LIMBURGER KLOSTERSCHWEIN

## KLOSTERGARTENHARMONIE FÜR MÖNCH UND TIER

In der holländischen Provinz Limburg, nur 30 km von Düsseldorf entfernt, leben die Livar Klosterschweine rund um die Abtei Lilbosch bei Echt.

Hier haben sich fünf engagierte Landwirte zusammengeschlossen, um die Zucht des Limburger Schweins, einer alten Schweinerasse, zu fördern. Diese Rasse zeichnet sich nicht nur durch ihre besondere Robustheit aus, sondern auch durch ihr feines, aromatisches Fleisch.

Das einzigartige Zusammenspiel dieser alten Rasse mit einer vegetarischen Ernährung aus regional angebautem Getreide, kombiniert mit der Möglichkeit, sich in den jahrhundertealten Gärten der Abtei zu suhlen und zu scharren, schafft optimale Bedingungen für die Tiere. Diese artgerechte Haltung und die natürliche Lebensweise tragen entscheidend zur hohen Qualität und dem unvergleichlichen Geschmack des Fleisches bei.

Die Livar Klosterschweine stehen somit nicht nur für ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, sondern auch für eine verantwortungsvolle und nachhaltige Form der Tierhaltung, die die Werte von Genuss und Respekt für die Natur vereint.



### PRODUKTE

Schweinefleisch

### STANDORT

Livar - Limburgische Klosterschweine  
Röntgenweg 19 / NL-6101 XD Echt

### WEBSITE

[www.livar.de](http://www.livar.de)



# HUMMERFISCHER HENDRICK VAN DAMME

## NIEDERLÄNDISCHE FISCHEREI-TRADITION MIT WERTVOLLEM ANSATZ

Hendrick van Damme, ein leidenschaftlicher Hummerfischer aus der malerischen Küstenregion Zeeland, ist bekannt für seine nachhaltigen Fangmethoden und seine tiefe Verbundenheit zur See. Mit jahrzehntelanger Erfahrung und einem respektvollen Umgang mit der Natur sorgt er dafür, dass die Hummerpopulationen geschützt bleiben und das Ökosystem im Gleichgewicht bleibt.

Was Hendrick besonders auszeichnet, ist seine Kombination aus traditionellem Wissen und modernsten Techniken. Er verwendet handgefertigte Fallen, die nicht nur die Qualität des Fangs gewährleisten, sondern auch die Umwelt schonen. Hendrick setzt sich aktiv für den Erhalt der maritimen Lebensräume ein und arbeitet eng mit lokalen Umweltschutzorganisationen zusammen. Philipp Ferber zeigt sich begeistert: „Seine frischen, köstlichen Hummer sind nicht nur ein Genuss für die Gaumen, sondern auch ein Beitrag zu einer nachhaltigen Zukunft für die Küstengemeinschaft.“

### PRODUKTE

Hummer

### STANDORT

Hendrick van Damme  
Küstenregion Zeeland / Niederlande

# WILDWERK

## DIE MISSION

Andreas Kohnen ist Jäger in der dritten Generation und mit dem „edlen Waidwerk“ aufgewachsen. In seinem heimischen Hunsrück Revier nahe der Stadt Boppard und in der südlichen Vulkaneifel bei Bad Bertrich setzt er auf eine nachhaltige Bewirtschaftung des Wildes und dessen vielseitige Lebensräume. Hier, entlang der steilen Rheinhänge und in den urigen Eifelwäldern, leben Rot-, Reh- und Schwarzwild in ihrem natürlichen Habitat.

Der Jäger legt großen Wert darauf, dass die Tiere selbst entscheiden, welche Nahrung sie zu sich nehmen, und sich frei bewegen können. Durch die Intervallbejagung wird Wild und Wald die nötige Ruhe gegönnt. Eine präzise Ansprache des Wildes sowie der Mutterschutz der weiblichen Tiere haben dabei höchste Priorität.

Zusammen mit Wildwerk finefood und dem Jägerverband verfolgt er einen nachhaltigen Ansatz, der das ethische Jagen mit hochwertiger Wildverarbeitung verbindet. Wildwerk legt besonderen Wert auf die Regionalität und die artgerechte Haltung der Tiere, um erstklassige Produkte anzubieten, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch im Einklang mit der Natur stehen. So entstehen exquisite Wildspezialitäten, die den Gaumen erfreuen und gleichzeitig den verantwortungsvollen Umgang mit der Natur fördern.



## PRODUKTE

Wild, Wildprodukte

## STANDORT

Wildwerk finefood GmbH  
Rommeljansweg 10 / 40882 Ratingen

## WEBSITE

[www.wildwerk-finefood.de](http://www.wildwerk-finefood.de)



# FORELLENZUCHT & RÄUCHEREI KAMP

## FRISCHER GENUSS AUS KLAREN GEWÄSSERN

Die Forellenzucht Kamp ist ein familiengeführter Betrieb in der malerischen Umgebung von Engelskirchen, der sich der nachhaltigen Aquakultur verschrieben hat. Das frische Felsquellwasser des Lambachs und die naturbelassenen Erdteiche des Lambachtals bieten auf natürlichem Wege ideale Bedingungen für die Fischzucht. Forellen sind bekanntermaßen eine Spezialität des Bergischen Landes. Auf insgesamt sechs Hektar züchten Michael und Guido Kamp Lachs-, See-, Regenbogen- und Bachforellen. Das Unternehmen legt großen Wert auf höchste Qualität und Tierwohl. Die Forellen leben in klaren, frischen Gewässern und genießen optimale Lebensbedingungen, die ihre Gesundheit und ihr Wohlbefinden fördern.

Durch schonende Zuchtmethoden und eine natürliche Ernährung erzielt die Forellenzucht Kamp ein exzellentes Geschmackserlebnis. Die Forellen werden ohne den Einsatz von Antibiotika oder chemischen Zusatzstoffen aufgezogen, was sich positiv auf die Qualität der Produkte auswirkt.

Neben frischen Fischen für den Einzelhandel und die Gastronomie bietet die Forellenzucht Kamp auch die Möglichkeit, die Zucht hautnah zu erleben. Besucher können entdecken, wie Tradition und Innovation in der Aquakultur vereint werden, um erstklassige Forellen zu züchten.

„Durch kurze Transportwege und die damit gewährleisteteste Frische ist es das ideale Produkt für unsere Küche, egal ob gebraten, pochiert, gebeizt, geräuchert oder roh an unserer Raw Bar“, so Philipp Ferber.

## PRODUKTE

Forellen

## STANDORT

Lambachtaler Forellenzucht & Räucherei Kamp  
Lambachtalstraße 58 / 51766 Engelskirchen

## WEBSITE

[www.forellenzucht-kamp.de](http://www.forellenzucht-kamp.de)

# DAS BLAUE SCHAF – INKLUSIONSPROJEKT

## WO DAS BLAUE SCHAF FÖRDERT

Die Idee zum Konzept entstand zwischen dem Ingelheimer Familienweingut K.&K. Dautermann und dem Weinexperten Axel Gesser im Sommer 2021. Die Leidenschaft für hochwertige Weine, die im Einklang mit der Natur nachhaltig hergestellt werden sowie der persönliche Wunsch mit einem gemeinnützigen Projekt Denkanstöße zu geben, führte Axel Gesser und Kristian Dautermann schließlich zur Umsetzung dieses Herzensprojektes – dem Blauschaf-Wein. Dieser wird mit Hilfe von Menschen mit Behinderung abgefüllt. Unter Anleitung lernen die Teilnehmer nicht nur die verschiedenen Schritte des Weinanbaus kennen, sondern sind auch in die Ernte und Verarbeitung eingebunden. Entstanden sind daraus bislang zwei erstklassige Weine: ein rassiger, fulminanter Pinot Noir aus dem Jahrgang 2018 und ein 2023er Pinot Blanc / Chardonnay. Der Blauschaf-Wein hat es sich zum Ziel gesetzt, Menschen im Guten miteinander zu verbinden. Er steht für Respekt, Gleichberechtigung, Inklusion und Toleranz.

Für das Etikett und die Auswahl ihres „Maskottchens“ wurden die beiden durch Rainer Bonk, Aktionskünstler und Erfinder der blauen Schaf-Plastiken inspiriert.



## PRODUKTE

Weine

## STANDORT

Kristian Dautermann & Axel Gesser  
Unterer Schenkgarten 6 / 55218 Ingelheim am Rhein

## WEBSITE

[www.blauschafwein.de](http://www.blauschafwein.de)



## AUSBILDUNG

Es ist unsere gelebte Leidenschaft, die Liebe zum Detail und der Anspruch, mehr als nur Luxus zu bieten, die sich auch in unserem innovativen und erweiterten Ausbildungsmodell widerspiegelt. Wir gehen neue Wege, um unseren Auszubildenden eine tiefere Verbindung zu ihren alltäglichen Aufgaben zu vermitteln und sie darin zu unterstützen, ihre Gastgeberfähigkeiten zu formen.

Besonders herausstechend sind die von Culinary Director Philipp Ferber ins Leben gerufenen „Hoftage“, die ein fester Bestandteil unseres dreijährigen Ausbildungsplans sind. Hier erhalten unsere Koch-Lehrlinge die Chance, verschiedene Höfe unserer Partnerlandwirte zu besuchen, dort aktiv mitzuarbeiten und zu lernen, was es bedeutet, ein Produkt von Anfang an zu begleiten. Von klassischer Viehzucht über Obst- und Gemüseplantagen bis hin zur eigenen Kräutergärtnerei – die Breidenbacher Hoftage sind abwechslungs- und lehrreich zugleich.

Ein ähnliches praxisnahes Modell erleben unsere Service-Lehrlinge. Es vermittelt nicht nur Wissen, sondern vor allem Wertschätzung für die verwendeten Produkte und ermöglicht ein nachhaltiges Fundament im Service. Unsere Ausbildung an den Wurzeln der landwirtschaftlichen Erzeugung gibt den jungen Talenten die Möglichkeit, die gesamte Produktionskette mitzuverfolgen und durch aktive Mitarbeit selbst mitzugestalten.

# SOZIALES ENGAGEMENT

Als fester Bestandteil der Düsseldorfer Gemeinschaft sind wir der Überzeugung, dass wahre Nachhaltigkeit sowohl ökologische Balance als auch soziale Verantwortung umfasst. Aus diesem Grund setzen wir uns dafür ein, lokale Unternehmen und Initiativen zu unterstützen, die einen positiven Einfluss auf unsere Stadt und das Leben der Menschen vor Ort haben.

## DER BREIDENBACHER HOF UNTERSTÜTZT UNTER ANDEREM FOLGENDE HERAUSRAGENDE PROJEKTE:

**CAFÉ GRENZENLOS** Ein gemeinnütziges Café, das obdachlose Menschen und Bedürftige unterstützt.

**FLINGERN MOBIL** Eine Organisation, die Menschen in Not mit Mahlzeiten, Hygiene- und Waschmöglichkeiten sowie medizinischer Versorgung und Rechtsberatung hilft.

**SENIORENHEIME ERNST-UND-BERTA-GRIMMKE-HAUS & WICHERN-HAUS** Ob ein Bingo-Nachmittag, das Backen von Weihnachtsplätzchen oder einfach ein Gespräch bei einer Tasse Kaffee – im Fokus steht die gelebte Gemeinschaft über Generationen hinweg.

**TREBE CAFÉ** Ein Anlaufpunkt für Mädchen und Frauen, die Unterstützung, Beratung, Ruhe und Schutz benötigen.

**KINDERTAFEL** Eine Aktion der Düsseldorfer Tafel e.V., die bedürftige Schulkinder täglich mit warmen Mahlzeiten versorgt.

**AKTION BAUM** Eine Initiative, die sich für die Aufforstung und den Schutz von Wäldern einsetzt, um gegen den Klimawandel vorzugehen und die biologische Vielfalt zu fördern.

**WUNSCHBAUM** Eine Aktion zur Weihnachtszeit zwischen Harry Winston und dem Breidenbacher Hof zugunsten des SOS-Kinderdorfs Düsseldorf.



## BUY REGIONAL - THINK GLOBAL

*„EarthCheck ist die weltweit führende wissenschaftliche Benchmarking-, Zertifizierungs- und Beratungsgruppe für Reisen und Tourismus. Seit 1987 unterstützen wir Unternehmen, Städte/Gemeinden und Regierungen dabei, saubere, sichere, erfolgreiche und gesunde Reiseziele anzubieten, die Reisende besuchen, erleben und wo sie arbeiten und sich vergnügen können. Wir sind uns des Wertes großer Visionen und der Bedeutung einer klaren Kommunikation bewusst. Wir wissen: Was für den Planeten gut ist, ist auch gut fürs Geschäft.“*

(Quelle: [www.earthcheck.org](http://www.earthcheck.org))

### WIR SIND STOLZ DARAUFG, BEREITS DEN GOLD-STATUS IM EARTHCHECK-PROGRAMM ERLANGT ZU HABEN.

Und dennoch – unser endgültiges Ziel haben wir noch nicht erreicht. Nachhaltigkeit ist ein Marathon, kein Sprint. Täglich streben wir danach, Fortschritte zu erzielen und uns kontinuierlich zu verbessern. Durch dieses Engagement sind wir zuversichtlich, dass unsere Bemühungen nicht nur unserem Hotel und den Menschen in unserem unmittelbaren Umfeld zugutekommen, sondern auch einen positiven Einfluss auf die Welt um uns herum hinterlassen werden. Auch um zukünftige Generationen zu inspirieren, sich auf achtsamere und regenerativere Weise mit der Natur auseinanderzusetzen.



Erfahren Sie mehr unter [www.earthcheck.org](http://www.earthcheck.org)



BREIDENBACHER HOF

DÜSSELDORF · GERMANY

Breidenbacher Hof · Königsallee 11 · D - 40212 Düsseldorf  
T +49 (0)211 160 900 · F +49 (0)211 160 90 111 · [info@breidenbacherhof.com](mailto:info@breidenbacherhof.com)  
[www.breidenbacherhof.com](http://www.breidenbacherhof.com)