



BREIDENBACHER HOF
DÜSSELDORF · GERMANY

PRESSEMITTEILUNG

DER BREIDENBACHER HOF GRÜNDET EINE EIGENE „HÜHNER-WG“

Morgens die Milch von den hoteleigenen Milchkühen trinken, nachmittags einen Schluck des hauseigenen Kräutertees nehmen und abends gemeinsam mit dem selbstgebrauten Gin anstoßen – Das Düsseldorfer Luxushotel **BREIDENBACHER HOF** arbeitet an einem kontinuierlichen Ausbau seiner regionalen Partnerschaften und engagiert sich intensiv für das Thema Nachhaltigkeit und Wertschätzung des Produkts.

So wurden die vergangenen Monate umfassend dazu genutzt, das Thema Ernährung, Lebensmittelqualität und die Frage, woher die täglichen Lebensmittel kommen und wie sie erzeugt werden, noch mehr in den Fokus zu rücken. Mit der Nutzung der heimischen Ressourcen, trägt der **BREIDENBACHER HOF** nicht nur zur Stärkung der regionalen Wertschöpfung bei, trifft den Zeitgeist der kulinarischen Handwerkskunst, sondern verbindet dabei die Themen Landwirtschaft, Gastronomie und Hotellerie ganz gezielt.

RENAISSANCE REGIONALER KÜCHE

Durch viele persönliche Treffen mit den unterschiedlichsten Landwirten und Erzeugern aus dem Niederrhein und Umgebung, die jeden Tag mit Passion und Hingabe für ihre Produkte eintreten, verankert der **BREIDENBACHER HOF** die Themen Authentizität, Wertschätzung und Ursprünglichkeit tief im gastronomischen Angebot.

„Nachhaltigkeit geht bei uns weit über das einfache Erwerben und Nutzen von regionaler Ware hinaus. Wertschätzung bedeutet für uns den Wert eines Produktes zu schätzen. Diese Überzeugung teilen wir mit unseren ausgewählten Partnern und vermitteln dies auch durch die aktive Mitarbeit vor Ort. Transparente Herkunft, artgerechte Lebensbedingungen, bestes Futter, Qualität vor Quantität sowie ein respektvoller Umgang und Verarbeitung sind wichtige Faktoren auf die wir besonderen Wert legen. Mit unseren Partnerschaften wollen wir Projekte umsetzen, die individuell gefördert werden. Immer im persönlichen und direkten Austausch mit den Produzenten.“ Philipp Ferber, Küchenchef des Breidenbacher Hof

Mittlerweile pflegt der **BREIDENBACHER HOF** insgesamt 12 regionale Kooperationen: Vom Gut Diepensiepen mit Christian Benninghoven und der hoteleigenen Hühner-WG, dem **Bioland Geflügelhof Bodden** in Goch, über den **Tinshof in Voerde** mit den beiden eigenen Milchkuhdamen Flauschi und Hironde, die ihre Milch ausschließlich und exklusiv für den **BREIDENBACHER HOF** produzieren und aus welcher in der hofeigenen Käserei Joghurt, Quark und Frischkäse hergestellt werden, bis hin zu **Schönfeld – die Teegärtner**, mit denen ein gemeinsamer Kräutertee entwickelt wird.

Küchenchef Philipp Ferber freut sich besonders über die Kooperations-Highlights:

*„Durch den täglichen Umgang mit unseren Partnern ist die Freude an der Zubereitung und die Wertschätzung der Lebensmittel noch mal gestiegen. Wir wollen noch aktiver in der Gestaltung unseres gastronomischen Angebots mitwirken und fokussieren uns auf die Exklusivität unserer verwendeten Produkte. So arbeiten wir u.a. mit der **Biogärtnerei Johannes Thees** in Willich zusammen. Das Sortiment der Bioland-Kräutergärtnerei umfasst derzeit über 200 verschiedene Kräuter- und Gemüsesorten – besonders die Wildkräuter und die alten Salatsorten sind eine Bereicherung für unsere Küche. Mit dem Weingut **Weingut Münzberg** aus der Pfalz haben wir einen neuen Partner an unserer Seite. Hier betreibt das Hotel seinen eigenen Weinberg, auf dem im Frühjahr 2022 ein eigener Wein aus Weißburgunder- und Chardonnay-Trauben entsteht.“*



BREIDENBACHER HOF
DÜSSELDORF · GERMANY

AUSBILDUNG ERLEBBAR MACHEN

Wie vermittelt man die schier endlose Leidenschaft, den unermüdlichen Fleiß, die bedingungslose Überzeugung, das Wissen und die Liebe zum Produkt der Landwirte an die Menschen, die mit den Produkten arbeiten?

Diese Frage hat sich auch der **BREIDENBACHER HOF** gestellt und ruft ab sofort ein innovatives, zeitgemäßes und erweitertes Ausbildungsmodell ins Leben.

So haben die Lehrlinge während ihrer dreijährigen Kochausbildung als fester Bestandteil des Ausbildungsplans die Chance, die Höfe der Partnerlandwirte zu besuchen, dort aktiv mitzuarbeiten und zu lernen, was es bedeutet ein Produkt von Anfang an zu begleiten.

Die Ausbildung an den Wurzeln der landwirtschaftlichen Erzeugung anzusetzen und damit den jungen Nachwuchstalenten die Möglichkeit zu geben, die gesamte Produktionskette mitzuverfolgen und durch aktive Mitarbeit selber mitzugestalten, ist ein bisher einzigartiges Projekt in der Luxushotellerie.

Ein ähnliches Modell wird ebenfalls mit den Servicelehrlingen gefahren. Auch diese werden im Rahmen ihrer Ausbildung einige Wochen in den Partnerbetrieben verbringen, um die besondere Wertschätzung von Grund auf vermittelt zu bekommen und so zeitgleich nachhaltige Fundamente aufzubauen.

EARTHCHECK – UNSER VERSPRECHEN

Weiterhin hat sich der **BREIDENBACHER HOF** der internationalen Organisation „EarthCheck“ angeschlossen, die weltweit als führende wissenschaftliche Benchmarking-, Zertifizierungs- und Beratungsgruppe für Reisen und Tourismus gilt. In Australien 1987 gegründet, unterstützt EarthCheck mit einer strengen Zertifizierung Unternehmen, Gemeinden und Regierungen, saubere, sichere und gesunde Reiseziele für Reisende zu schaffen.

Der **BREIDENBACHER HOF** ist stolz darauf, Teil des EarthCheck-Programms zu sein und den Silber-Status erreicht zu haben.

Weitere Informationen: www.earthcheck.org

Pressemitteilung, 22. Juli 2021

Pressekontakt GUIDO BOEHLER COMMUNICATIONS
Schwanenmarkt 3
40213 Düsseldorf
Tel.: 0211/82827733
Email: gbc@guidoboehler.com

Pressekontakt BREIDENBACHER HOF
Königsallee 11
40212 Düsseldorf
T el.: 0211/16090150
Email: britta.germann@breidenbacherhof.com



BREIDENBACHER HOF
DÜSSELDORF - GERMANY

AKTUELLE PARTNERSCHAFTEN

Bäckerei Frank Hoffmann – Flingern

Bauernmarkt Schwarzbachtal
www.bauerngarten-benninghoven.de

Biogärtnerei Johannes Thees – Willich
www.bio-thees.de

Bioland Geflügelhof Bodden – Goch
www.biolandbodden.de

Gut Diepensiepen – Ratingen
www.gutdiepensiepen.de

Holtumer Landhof – Duisburg
www.holtumerland.de

Naturfleischerei Wefers – Krefeld
www.naturfleischkrefeld.de

Original Beans - Amsterdam
www.originalbeans.de

ReGINerate – Krefeld
www.regenerate.net

Schoenfeld Die Teegärtner – Pfalz
www.schoenfeld-tee.de

Tintheof – Voerde
www.tintheof.de

Weingut Münzberg – Pfalz
www.weingut-muenzberg.de