

Neues Nachhaltigkeitsprojekt

„Breidenbacher Gemüsegarten“

Düsseldorf, 05. Juni 2024 – Der Breidenbacher Hof in Düsseldorf setzt neue Maßstäbe für Nachhaltigkeit und Mitarbeiterengagement. Denn obwohl bereits morgens die Milch von den hoteleigenen Milchkühen getrunken wird, nachmittags ein Schluck des hauseigenen Kräutertees genossen werden darf und am Abend mit dem selbstdestillierten Gin angestoßen wird, ist es für den Breidenbacher Hof noch lange nicht genug. Mit der Einführung des ersten eigenen „Breidenbacher Gemüsegartens“, ermöglicht das Hotel seinen Mitarbeitern, sich ab sofort noch einmal mehr mit der regionalen Nachhaltigkeit auseinanderzusetzen und geht im Rahmen des bereits bestehenden „Farm-to-Table“-Konzepts den nächsten Schritt.

Im Stadtteil Düsseldorf-Hamm angesiedelt, findet sich der Mietgarten auf einer großzügigen Fläche von 180 m² und bietet bereits beim Bezug über 20 voreingepflanzte Gemüseklassiker wie Salat, Möhren, Kohlrabi, Radieschen, Gurke, Rote Bete und Kartoffeln in der Erde. Seit offizieller Mietübergabe Mitte Mai, wird das Projekt nun durch die Auszubildenden aus dem Gastronomiebereich des Breidenbacher Hofes vorangetrieben.

Dieses Azubi-Projekt, welches von Küchendirektor Philipp Ferber und seinem The Duchy-Team gesteuert wird, dient dazu, ein nutzbringendes Work/Life Modell für alle Mitarbeiter des Breidenbacher Hofes zu unterstützen und zu fördern. Als Projekt „von Mitarbeitern für Mitarbeiter“, können die Auszubildenden direkt an den Wurzeln der landwirtschaftlichen Erzeugung ansetzen, während zeitgleich ein Raum für Gemeinschaftssinn und Umweltbewusstsein geschaffen wird.

Zusätzlich wird den jungen Nachwuchstalenten so die Möglichkeit gegeben, die gesamte Produktionskette mitzuverfolgen und durch aktive Mitarbeit selbst mitzugestalten - ein bisher einzigartiges Projekt in der Luxushotellerie, welches das bereits bestehende innovative Ausbildungsmodell des Hotels fortführend unterstützt und an die bereits vor mehreren Jahren eingeführten „Hoftage“ anknüpft. Hier haben die Lehrlinge während ihrer dreijährigen Kochausbildung als fester Bestandteil des Ausbildungsplans die Chance, die Höfe der verschiedener Partnerlandwirte zu besuchen, um die besondere Wertschätzung von Grund auf vermittelt zu bekommen.

Die gemeinsam erwirtschafteten Erträge aus dem „Breidenbacher Gemüsegarten“ werden im Nachgang für die Mitarbeiterkantine des Breidenbacher Hofes – dem Schmatz – genutzt.



„Unser neuer „Breidenbacher Gemüsegarten“ soll nicht nur unsere Nachhaltigkeitsbemühungen weiter vorantreiben, sondern zusätzlich vor allem auch ein einladendes, wohltuendes Umfeld für unsere Mitarbeiter bieten. Wir möchten jedem Mitarbeiter ein Mitwirken an diesem einzigartigen Projekt ermöglichen – sei es beim Verweilen auf der garteneigenen Bank mit Kollegen oder der tatkräftigen Unterstützung bei der Pflege des Gartens. Wir sind uns sicher, dass dieses Projekt zur Verbesserung unserer Produkte beiträgt und unsere Mitarbeiter dazu ermutigt, sich noch stärker mit unserem gemeinsamen Ziel - einer nachhaltigen Zukunft - zu identifizieren.“

Philipp Ferber, Culinary Director

Der „Breidenbacher Gemüsegarten“ finanziert sich durch eine Saisonmiete, welche die Pflanzung, Bewässerung, Gerätschaften und den Ertrag für den Zeitraum von Mai bis Ende Oktober abdeckt. Die Pflege und Versorgung der Pflanzen, wird bei wöchentlichen Diensten und Besuchen von den Azubis des „The Duchy“ übernommen. Der Zugang zum Garten ist für alle Mitarbeiter innerhalb der Woche von 9 bis 19 Uhr, freitags von 9 bis 20 Uhr und samstags von 9 bis 18 Uhr möglich. Auch sonntags gibt es die Möglichkeit eines Besuchs zwischen 10 und 16 Uhr.

„Meine Ernte“

Der „Breidenbacher Gemüsegarten“ ist Teil des Mietgartenkonzepts „Meine Ernte“. Dabei ist der Breidenbacher Hof als Nachhaltigkeitsvorreiter das erste Hotel und Restaurant, welches an diesem Projekt teilnimmt.

„Meine Ernte“ wurde 2019 von zwei Studentinnen als Herzensprojekt gegründet. Die Sehnsucht nach frischem Grün und einem erdenden Ausgleich in der Natur war groß und die Vermutung, dass es andern Menschen in der Stadt ebenso ergeht, lag nahe.

Das Gründerduo startete ihre Idee „Selbstversorgung für alle!“ mit sechs Mietgartenstandorten, welche inzwischen auf rund 31 Mietgärten aufgestockt wurden.

Nach dem Motto „Wir bereiten vor – du pflegst und erntest“, wird die Einfachheit des regionalen Gemüseanbaus nähergebracht und lässt Menschen erfahren wie gegärtnert und entschleunigt Zeit an der frischen Luft genossen wird.

Über BREIDENBACHER HOF:

Direkt an der berühmten Einkaufsmeile Königsallee, in der historischen Innenstadt von Düsseldorf, verbindet der Breidenbacher Hof Modernität und Lifestyle mit einer reichen Vergangenheit und Geschichte. Das traditionsreiche Hotel bietet seinen Gästen ein rundum Wohlfühlpaket. Durch den erstklassigen und persönlichen Service des Teams, sowie einem fein kuratierten und vielseitigen Angebot, wird der Aufenthalt im Breidenbacher Hof zu einem einzigartigen Erlebnis. Das Hotel, dessen Eigentümer der Immobilie eine kuwaitische Familie ist, gehört der exklusiven Association „Small Luxury Hotels of the World“ an und ist Teil der Selektion Deutscher Luxushotels. Cyrus Heydarian ist Managing Partner der Betriebsgesellschaft und führt die Geschicke des Hotels.

Pressekontakt CC Concepts – The Agency GmbH
Neusser Straße 30
40219 Düsseldorf
Tel.: +49 211 261 00 654

Pressekontakt BREIDENBACHER HOF
Königsallee 11
40212 Düsseldorf
Tel.: +49 211 160 90 150