Best-Practice-Beispiel

Landhotel Voshövel in Schermbeck

Fotos: Landhotel Voshövel

Ein seltenes Alleinstellungsmerkmal hat das Landhotel Voshövel aus Schermbeck am Niederrhein: Seit Juli 2022 verfügt es über eine eigene Bio-Bäckerei, in der die Backwaren für das Frühstücksbuffet und den Restaurantbetrieb des Wellnesshotels täglich frisch gebacken werden. In der hauseigenen, gläsernen Bio-Bäckerei produziert Bäckermeister Stefan Lewe mit seinem Team ein großes Sortiment an Brot, Brötchen sowie süßem und herzhaftem Kleingebäck. Das Besondere hierbei: Die Bäckerei befindet sich in unmittelbarer Nähe zum Frühstücksbereich, sodass bereits am Morgen der Duft von frisch Gebackenem ins Buffet zieht und die Gäste einen direkten Blick in die Herstellung werfen können, wenn sie mögen.

„Unsere Gäste genießen Brote, die ausschließlich mit selbst hergestelltem Sauerteig gebacken werden und ganz ohne Hefe auskommen. Wir verarbeiten alte Getreidesorten wie Emmer, Khorasan und Einkorn und backen rustikale Brote mit ausgewählten Gewürzen. Dabei sollen die Bio-Zutaten regional sein und keine langen Wege hinter sich haben“, so Bäckermeister Stefan Lewe.

Beim Einkauf versucht das Landhotel so viele Produkte wie möglich von umliegenden Produzenten zu beziehen. Die Aspekte Tierhaltung und Anbauweise der Lebensmittel sind dem Landhotel Voshövel dabei sehr wichtig. Die regionalen und engen Lieferpartnerschaften machen es möglich, sich davon selbst vor Ort zu überzeugen. So beliefert beispielsweise ein nur fünf Kilometer entfernter Biohof das Hotel mit Milch, Käse und Quark. Gemüse, Obst und frische Eier kommen mitunter von einem Bio-Erzeugerbetrieb aus Borken.

Mittlerweile stammen rund 80 % der Lebensmittel beim Frühstück aus ökologischem Anbau. Den Gästen des Hotels, dies sind vor allem Wellness- und Tagungsgäste, ist die Qualität der Frühstücksauswahl sehr wichtig. Die Gäste schätzen die handwerkliche Tiefe der Bio-Backwaren und das Bäckerei-Team die besonderen Eigenschaften der Bio-Zutaten im Geschmack und bei der Verarbeitung.

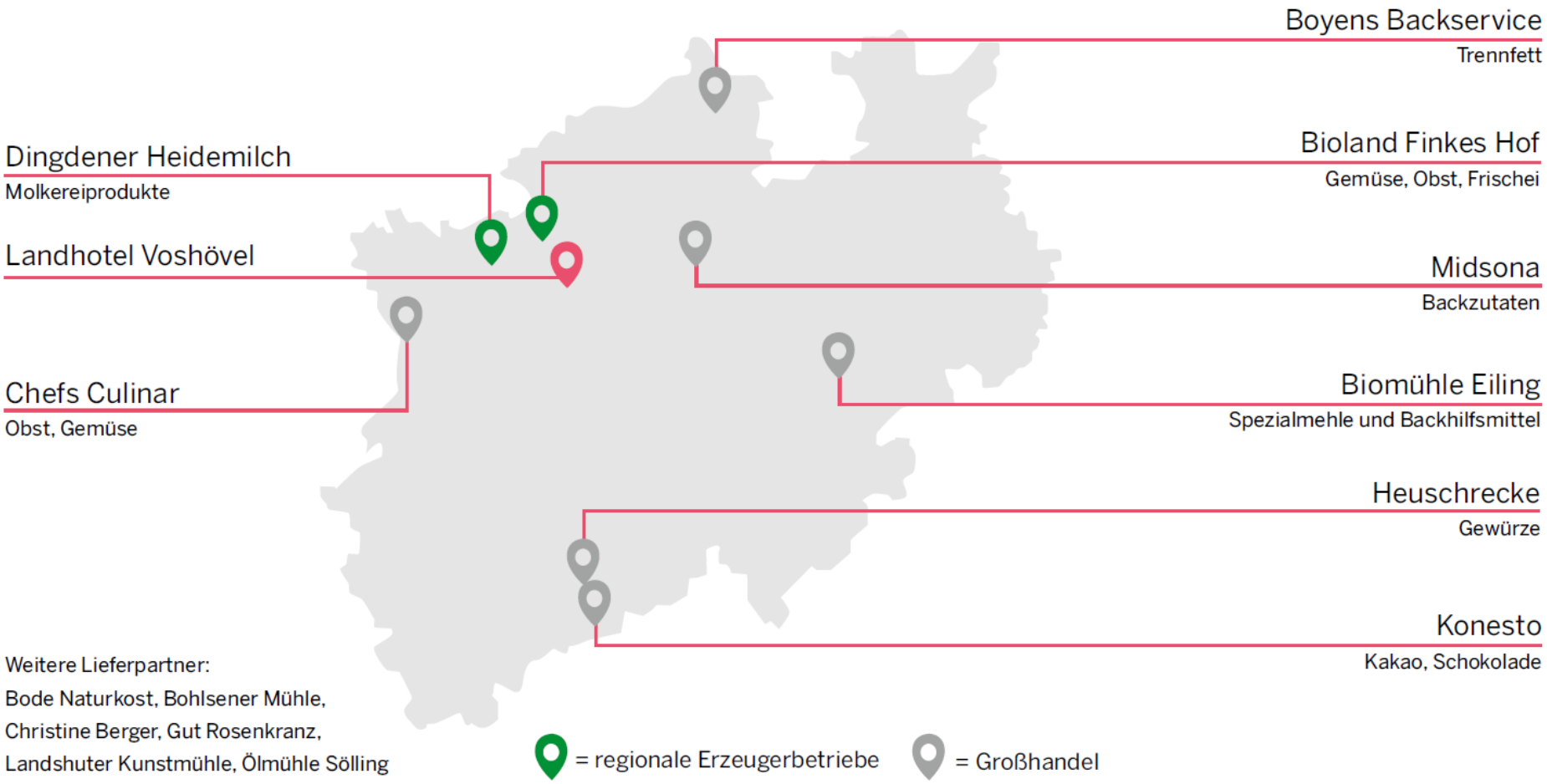
Steckbrief:

Mahlzeiten/Tag (Frühstücksangebot): **bis zu 160**
Gästestruktur: **85% Individualreisende (Wellnessgäste) sowie Tagungsgäste**
Küchenteam (Frühstück): **1 Bäckermeister, 1 Mitarbeiter an der Bratstation, 7 Servicekräfte, 2 Aushilfen, 1 Auszubildender in der Backstube**
Bio-zertifiziert seit: **2023**
Bio-Angebot: **80 % des Wareneinsatzes**
Produktionssystem: **Frischküche / Zero Waste Frühstück**
Kontakt: **Stefan Lewe (Bäckermeister), stefan.lewe@landhotel.de**

NRW kocht mit Bio ist eine Initiative vom Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Best-Practice-Beispiel

Landhotel Voshövel in Schermbeck



Weitere Lieferpartner:
Bode Naturkost, Bohlsener Mühle,
Christine Berger, Gut Rosenkranz,
Landshuter Kunstmühle, Ölmühle Sölling

NRW kocht mit Bio ist eine Initiative vom

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen