

Wir, die Wirtsleute der „Drei Linden“ legen schon immer sehr großen Wert auf den Einkauf und die Verwendung von regionalen Produkten, sofern dies unter Umweltaspekt und Wirtschaftlichkeit vertretbar und sinnvoll ist.

Im Laufe der vielen Jahre haben wir uns ein Netzwerk an Kontakten, Wissen und Geschäftsbeziehungen aufgebaut.

Dieses ermöglicht es uns, aus der Schatzkiste fränkischer Lebens- und Genussmittel mit Selbstbewusstsein, gutem Gewissen und großer Freude einzukaufen und unsere Gäste zu bewirten.

Hierzu einige Beispiele - nicht vollständig - :

Das Knoblauchsland ist direkt vor unserer Haustür. Sofern saisonal möglich, beziehen wir Frischgemüse, Blattsalate etc. nahezu vollständig auf kurzem Weg von dort.

Der Honig stammt ausschliesslich aus Kalchreuther Flur vom Imker Gemmel aus Käswasser.

Eier und Kalchreuther Nudeln liefert tagfrisch unser Nachbar Klaussner. (Hofladen und Regio-Box Klaussner)

Die essbaren Blüten und Kräuter sowie Tischdekos gibt es von März – November aus dem betriebseigenen Kräutergarten.

Den Wildbärlauch, Holunderblüten, Mädesüss etc. erntet der Chef selbst.

Unser Fischlieferant „Fisch-Wedel“ beliefert uns zuverlässig mit Karpfen aus regionaler Aufzucht.

Die Kirschen für unser „Süßes“ kommen sowieso nahezu ausschließlich aus Kalchreuther Anbau.

Beeren und Früchte für unsere Marmeladen u.Ä. aus unserem Garten und von Kalchreuther Erzeugern.

Unser Biere sind ausschließlich fränkisch.

Unsere Weine stammen zu über 90% aus Unterfranken.

Die Säfte produzieren wir teilweise selbst.

Der Apfelsaft kommt aus einer Kelterei in Feucht.

Natürlich beziehen wir auch Produkte von weiter entfernt.  
Dies ist kein Widerspruch, so von uns gewollt  
und in den meisten Fällen auch gar nicht anders möglich  
(z.B. Gewürze, Südfrüchte usw.)

Dennoch gilt auch hier immer zuerst:  
Gibt es hier in der Gegend jemanden,  
von dem wir das Produkt beziehen können?

Nachhaltige Verpackungswirtschaft:

Unsere Ausser-Haus-Produkte verpacken wir  
entweder in stabile wieder benutzbare Mehrwegboxen  
oder in biologisch – teilweise sogar kaltkompostierbar-  
abbaubare Verpackungen.

Als Umverpackung verwenden wir  
meist ehemalige Einwegkisten unserer Zulieferer,  
welche so also einer Zweit- oder sogar  
einer Mehrfachverwertung zugeführt werden.

Als weiteren Beitrag  
zum sparsamen Umgang mit Ressourcen  
erhalten Kunden, welche für Ausser-Haus -Essen  
ihr eigenes Geschirr mitbringen,  
pro Essen einen Euro Nachlass.

Die Verpackungen zum Mitnehmen übriger Speisen  
bestehen aus kalt kompostierbarer Bagasse (Zuckerrohrtrester).

Die Tüten hierfür sind aus Maisstärke.  
Plastiktüten und Folien werden übrigens  
nur noch bei betriebsinternen und  
absolut notwendigen Abläufen verwendet.

Natürlich gibt es noch Abläufe,  
welche in diesem Sinne noch verbessert werden können.  
Wir arbeiten stetig daran.....

