

Nachhaltiger Genuss: Breidenbacher Hof setzt auf eigene Landwirtschaft

Düsseldorfs Breidenbacher Hof setzt auf Nachhaltigkeit mit eigenem Kartoffel- und Apfelanbau auf Gut Diepensiepen.

Düsseldorf, Deutschland - Im Düsseldorfer Breidenbacher Hof regiert die Kulinarik und Nachhaltigkeit Hand in Hand. Küchenchef Philipp Ferber hat eine bemerkenswerte Initiative gestartet: Auf Gut Diepensiepen bei Ratingen werden jetzt eigens für das Luxushotel Kartoffeln und Äpfel angepflanzt. Diese Partnerschaft begann im April, und nach fünf Monaten wurden bereits die ersten Ernteerträge eingefahren. Ferber betont, dass die kurzen Transportwege und die hohe Qualität der frischen Produkte aus regionalem Anbau essenzielle Vorteile dieser Zusammenarbeit sind. Umso beachtlicher ist, dass das Hotel sämtliche anderen Kartoffeln und Äpfel aus seiner Küche verbannt hat. So lange der Vorrat reicht, kommen nur noch die selbstangebaute Ware zum Einsatz, wie [tageskarte.io](https://www.tageskarte.io) berichtete.

Einzigartige Produkte für die Speisekarte

Die neue Äpfel- und Kartoffelsorte, die in enger Zusammenarbeit mit dem Landwirt Christian Benninghoven gezüchtet wird, sorgt nicht nur für frische Zutaten, sondern auch für eine Verbindung zur rheinischen Esskultur. Der Wellant-Apfel, eine Züchtung aus den 80er Jahren, bietet einen süß-säuerlichen Geschmack und wird in Gerichten wie dem klassischen Himmel und Ääd verwendet. Ab Oktober werden weitere rheinische Klassiker in der Brasserie „1806“ auf der Karte stehen, um die traditionellen Gerichte mit frischen Zutaten aus dem eigenen Anbau zu

verfeinern. Ferber hebt hervor, dass diese neue Richtlinie nicht nur den Geschmack der Speisen verbessert, sondern auch der Nachhaltigkeit im Gastronomiebereich einen enormen Schub gibt, wie [rp-online.de](https://www.rp-online.de) anmerkt.

Über die Kartoffeln und Äpfel hinaus wird das Konzept der Regionalität im Breidenbacher Hof weiter ausgebaut. Weitere Erzeugnisse wie frische Eier und Fleisch stammen ebenfalls von lokalen Bauern, was die Authentizität und Frische der Küche unterstreicht. Die Bemühungen um Nachhaltigkeit und Qualität haben dem Hotel kürzlich den Gold-Status bei der Earth-Check-Zertifizierung eingebracht – eine Auszeichnung, die den Fokus auf umweltfreundlichen Tourismus bestätigt.

Details	
Ort	Düsseldorf, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• rp-online.de• www.tageskarte.io

Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](https://www.die-nachrichten.at)