

URKUNDE



In dieser Küche wird nach den Prinzipien traditioneller Handwerkskunst gekocht, ohne künstliche Aromen, Geschmacksstoffe und ohne chemische Stabilisatoren. Das Fleisch wird à la minute gegrillt oder gebraten, die Sauce von Hand gezogen, der Fisch frisch filetiert, das Gemüse von Hand gewaschen und geschnitten, so dass jeder Teller den Gast mit der persönlichen Note des Kochs verführt.

Claude F. Gysin-Spitz

Pfaffenkeller

zählt zur Gilde der Südland Köche und garantiert dank seiner Fachkenntnis eine hohe Qualität bei der Lebensmittelverarbeitung. Südland Köche respektieren die hochwertige Herstellung und Ernte von Produkten im Zyklus der Jahreszeiten. Die Südland Köche fördern die regionale Landwirtschaft, mit dem Ziel die natürlichen Lebensgrundlagen, die Artenvielfalt und die Ressourcen zu schonen und den natürlichen Kreislauf der Natur dauerhaft zu erhalten.

Erich Schütz

Die Redaktion, 2021

www.suedland.net

Njoschi Weber

