



GASTHAUS LÖWEN

SEIT 1808

„DER MENSCH IST WAS ER ISST.“

FLEISCH Artgerechte Haltung

Wir im Gasthaus Löwen Nofels haben uns dazu entschlossen, nicht Teil des Problems, sondern Teil der Lösung zu sein. Geht es um die Förderung nachhaltiger und artgerechter Tierhaltung, kennen wir keine Kompromisse. Wir sagen nicht nur regional, wir handeln auch regional. Und das zu 100%.

Wir beziehen unser Fleisch von Bauernhöfen aus dem „Ländle“. Die Transportwege sind kurz und die Wertschöpfung bleibt im Land. Es werden fast ausschließlich ganze und halbe Tiere gekauft und komplett verarbeitet.

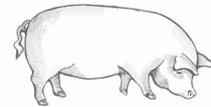
Der Mensch ist, was er isst – das gleiche gilt auch für Tiere. Unsere Bauern und Bäuerinnen verzichten auf genmanipuliertes Futter und Wachstumshormone.

WOHER KOMMEN UNSERE TIERE?

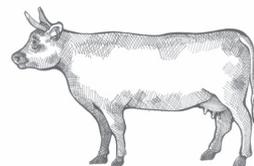


HÜHNER leben in Gruppen, gehen gemeinsam auf Futtersuche, scharren und baden gerne im Sand. Nur im Freiland fühlen sie sich richtig wohl. Solche glücklichen Hühner werden auf dem „HÖ HENNAHOF“ in Rankweil-Brederis gehalten.

SCHWEINE sind neugierige Tiere. Sie wühlen, scharren, und schnüffeln sich gerne zur Nahrungssuche durch weichen Untergrund und Stroh. Dafür brauchen sie Platz – in Form von großzügigen Auslaufbuchten. Platz, den die Schweine auf dem „GSTACH HOF“ in Rankweil-Brederis finden.

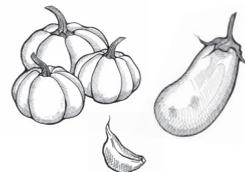


KÜHE sind behagliche Tiere. Sie brauchen Kontakt zu Artgenossen. Bei der Futtersuche legen sie weite Strecken zurück, sie fressen im Gehen. Ganz besonders frisches Gras finden die Rinder vom „ALLGÄUER“ in Feldkirch-Gisingen in den Sommermonaten auf der Alpe Tuben.



GEMÜSE Saisonal und Regional

Nicht jedes Gemüse steht das ganze Jahr lang zur Verfügung. Und das ist gut so. Denn die begrenzte Verfügbarkeit spornt unsere Küche zu Höchstleistungen an und steigert die Wertschätzung.



Saisonal bedeutet meist auch regional. Im Ländle haben die Bauern und Bäuerinnen hohe Qualitätsstandards, auf die wir uns verlassen können. Regionale und nachhaltige Gemüsesorten, wie sie die „RHEINTALER FELDFRÜCHTE“ anbauen.

Indem wir auf heimische Sorten zurückgreifen, bleiben die Transportwege kurz, die Umweltbelastung gering. Das Gemüse bleibt frisch und wird erst geerntet, wenn es reif ist. Dadurch kann es damit seinen vollen Geschmack und Nährwert entwickeln.

UNSERE BEZUGSQUELLEN

Transportwege in km



- Gstach Brederis – *Schwein*
- Allgäuer Gisingen – *Rind*
- Hö Hennahof Brederis – *Huhn*
- Vorarlberg Milch – *Milchprodukte*
- Sennhof Brederis – *Eier*
- Bergbauernhof Ganahl – *Saurer Käse*
- Vorarlberg Mühle – *Mehl*
- Rheintaler Feldfrüchte – *Gemüse*
- Kolibri Eismanufaktur – *Eis*

**Qualität und Wertschätzung haben ihren fairen Preis,
den wir gerne zahlen.**