

*Verehrter Gast,*

qualitativ hochwertiges Essen hat sehr viel mit Achtsamkeit zu tun und wir sind der Überzeugung, dass Ihnen Achtsamkeit als Besucher des Lingenbacher Hofes zustehen sollte und das nicht nur, was die Qualität der Speisen angeht.

Mit den nachfolgenden Informationen möchten wir Sie teilhaben lassen an unserem Vorgehen, was wir unternehmen, um diesem Anspruch gerecht zu werden.

Wie kaufen wir ein? Wo kaufen wir ein? Was haben Sie vor sich auf dem Teller liegen, möglichst lecker zubereitet? Nach welchen Kriterien gestalten wir unsere Speisekarte?

Bergische Küche soll es sein. Diesem Wunsch kommen wir im Grundsatz nach, indem wir bei Erzeugern und Händlern unserer Region einkaufen.

**Hier eine kleine Übersicht für Sie:**

**Gregor Rosenbaum** aus Morsbach beliefert uns mit Wurst- und Fleischwaren aus eigener Schlachtung und Herstellung. Wir beziehen grundsätzlich nur Rindfleisch aus oberbergischer Weidehaltung. Von ihm beziehen wir zusätzlich Schweinefleisch, deutsch und aus der Region.

Von **Volker Luckenbach** und **Waltraud Faszio** beziehen wir unser Buntes Bentheimer Landschwein, inzwischen ist dieses nicht nur „bio“, sondern lebt auch in Freilandhaltung. Auf unserer Karte finden Sie dies immer gesondert aufgeführt.

Über den **Händler Canisius** aus Gummersbach beziehen wir unsere Freiland Eier. Eier aus Bodenhaltung, geschweige denn Käfighaltung, sind in unserer Küche ein absolutes Tabu.

**Helmut Benderscheid** macht für uns seinen fast schon legendären Panhas.

**Jens Rameil** beliefert uns mit frischem Wild aus eigener Jagd und außerdem mit frischem Fisch.

**Familie Gerlach**, alte Marktkollegen, bewirtschaften Hof Siele in Olpe seit Generationen. Von dort stammt ein Teil des Geflügels und der selbstgemachte Käse, den wir auf der Kaffeetafel, dem Frühstück und dem Brunch anbieten.

**Sabine Greb** aus Hermesdorf macht noch Butter selbst, ganz wie früher im Holzfass. Diese reichen wir zur Kaffeetafel.

**Stefan Alterauge** aus Rothemühle führt einen Bio-Ziegenhof von dem der gebratene Feta, der Ihnen auf unserem Salatteller so gut schmeckt, stammt.

Auch **Jules Käsekiste** aus Much gehört neuerdings ebenfalls zu unseren Lieferanten.

Wir backen vieles selbst und das sehr gerne. Wenn diese Mengen nicht reichen, dann arbeiten wir gerne mit dem **Bäcker und Konditor Sprenger** aus Lindlar zusammen. Frisches Landbrot, leckeren Kuchen und auch Hochzeitstorten machen uns und unseren Gästen immer wieder Freude.

Obst und Gemüse aus dem Museum, ebenfalls das Brot von **Stephan Klug**, wollen und werden wir noch viel häufiger verarbeiten und anbieten.



**Obst und Feldfrüchte aus eigener Ernte;** auch dies finden Sie ganzjährig auf unserer Karte. Seien es eigene Äpfel, Walnüsse, Bärlauch, Tomaten, Gurken, Kürbisse, Brombeeren und was Garten, Wald und Wiese sonst noch so hergeben. Der pure Genuss, welcher eben auch mit Zeitaufwand und Idealismus verbunden ist.



Der Fruchtsaft der **Kelterei Weber** aus der Gemeinde Nümbrecht ist sicherlich auch überregional ein Begriff. Haben Sie nicht gerade ein leckeres Glas Apfelsaft naturtrüb auf Ihrem Tisch stehen? Die Äpfel stammen von unseren heimischen Streuobstwiesen. Weitere Obstsäfte führen wir im Angebot, wie auch den wirklich sehr gelungenen Apfelsecco. Kosten Sie doch mal!

Bergisch Pur, ebenfalls ein Begriff seit Jahren. Wir beziehen über **Canisius** Marmeladen und auch den Honig. Und wir haben noch so viele weitere Ideen, was die Gestaltung unserer Karte angeht in den nächsten Jahren.

**Wolfgang Klein** aus Lindlar, Kaffeegroßhändler, beliefert uns von Anfang an mit dem ebenfalls qualitativ hochwertigen Westhoff Kaffee, auf den uns unsere Gäste immer wieder wegen des guten und milden Geschmacks ansprechen. Er kommt auch sonntags schnell mal eben rein, wenn der Kaffee aufgrund des Ansturms wieder mal nicht gereicht hat und liefert nach.

Forellen aus dem Lambachtal. **Kamps** sind alte Marktkollegen und werden ebenfalls demnächst unser Angebot bereichern.

Gute Butter für all unser Gebäck, gerade bei den Waffeln schmecken Sie das ganz besonders. Sahne und Milch zum Kochen möglichst frisch in kleineren Mengen aus dem Einzelhandel, ebenfalls, was man „sonst noch so“ braucht.

Für die Getränke des Lingenbacher Hofes ist es ein wahrer Knochenjob an diese Mengen heran zu kommen. **Herr Klein** von **Getränke Ufer**, ebenfalls aus Lindlar, scheut keine Mühen, den Durst unserer Gäste zu löschen und beliefert uns treu und zuverlässig zu jedem Anlass.

Unter der Regie des ortsansässigen Weinhändlers und Winzers **Leonard Baum**, der seit einiger Zeit erfolgreich seinen schönen Laden **SINLEO** in Engelskirchen führt, entstand unsere gerade fertiggestellte Weinkarte. Wir möchten Ihnen Weine anbieten, passend zu der Qualität unserer Speisen: ein hochwertiger Genuss.

Da bleibt nicht mehr allzu viel für unseren Großhändler vor Ort, der Firma **August Jaeger**. Aber wir sind froh, dass er säckeweise Mehl, Nudeln, Reis und all die schweren Gebinde, die es in unserer Großküche braucht, „herankarrt“.

Essen muss nicht teuer sein, auch bei uns nicht. Aber es ist immer preiswert. Und wir hoffen, Ihnen dies mit unserem kleinen Einblick ein wenig näher gebracht zu haben.

**Wir wünschen Ihnen einen guten und gesegneten Appetit!**

*Ihre Familie Zaspel und  
das Team vom Lingenbacher Hof*