



Ual Öömrang Wiartshüs

ALTES AMRUMER WIRTSHAUS

HOTEL & RESTAURANT



SLOW FOOD & DAS UAL ÖÖMRANG WIARTSHÜS

UNSERE PHILOSOPHIE:

Lebensmittel sollen **GUT, SAUBER** und **FAIR** sein.

Wir kochen frisch und auf hohem handwerklichem Niveau. Es ist für uns eine Selbstverständlichkeit, z.B. unsere Soßen und Fonds selbst herzustellen.

Die Speisen werden aus regionalen, sowie zum Teil auch internationalen Zutaten der Saison mit Liebe produziert und mit Freude und bestem Gewissen serviert.

Neben traditionellen regionalen Rezepten, lassen wir uns stets von neuen Trends inspirieren; damit schaffen wir einen gelungenen Mix aus Bewährtem und Neuem für individuelle Geschmackserlebnisse.

Wir achten sehr auf die Qualität unserer Waren und halten uns stets an gewisse Grundsätze. Einer dieser ist der, dass wir keine Jungfische bei den Schollen und Seezungen anbieten. Die von uns angebotenen Fischarten, wie auch Lämmer und Kälber müssen ein Mindestgewicht aufweisen und damit einhergehend auch ein Mindestalter. Ziel ist die langfristige Sicherung des Bestandes. Wir arbeiten mit und suchen stets nach Lieferanten, die uns die Herkunft der Waren garantieren können. Ferner beziehen wir auch direkt von Produzenten, wie von Amrum Landwirten.

Wir zahlen für diesen Anspruch gerne den angemessenen und gerechtfertigten Preis und sind auf eine langfristige und vertrauensvolle Zusammenarbeit bedacht.

Wir verwerten auch nahezu alles von den Tieren und bieten damit z.B. Stücke von Fleisch an, die auf Amrum nicht unbedingt in anderen Restaurants zubereitet werden. Beispiele hier: Presa vom Schwein, Schnauze vom Schwein, Ochsenbacken etc..

Dies setzt natürlich handwerkliches Können voraus.

Wir zahlen für gute Waren auch gute Preise. Dies ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Ebenso möchten wir für unsere Speisen einen guten Preis verlangen können, da nur dies ehrlich, fair und konsequent für alle Beteiligten ist und in Hinblick auf Nachhaltigkeit und Vielfalt der Waren und Speisen die Grundlage darstellt.