

Unsere Lieferanten

Zum richtigen Umgang mit der Regionalität
und zur Grundlage unserer Küchenrichtung
gehören hiesige Lieferanten, Produzenten und Anbieter
mit ihren kurzen Transportwegen, saisonalen und regionalen Qualitätsprodukten.

Wirtschaftliche Partnerschaften und Kooperationen beinhalten,
die Förderung der nachhaltigen Entwicklung in der Region.

Wir bedanken uns bei unseren Handelspartnern

Fisch:	Fischzucht Alpenland GbR - Bad Reichenhall (Solidargemeinschaft BGL)
Korn:	Chiemgau Korn, Trostberg (Bio-Einkorn, Bio-Urkorn etc.)
Mehl:	Laufener Landweizen vom Kulbinger Biohof - Kulbing, Leobendorf
Bier:	Private Alpenbrauerei Bürgerbräu - Bad Reichenhall Private Landbrauerei Schönram - Schönram - Spezialbiere
Wasser:	Bad Reichenhaller Mineralwasser GmbH & Co. KG - Bad Reichenhall
Säfte:	Kelterei Gregor Greimel - Laufen (Säfte aus regionalem Obst)
Käse:	Bergader Privatkäserei GmbH - Waging am See (jährlich DLG-Prämiert)
Milch:	Milchwerke Berchtesgadener Land - Chiemgau eG - Piding („pro Nachhaltigkeit“)
Eier:	Brandlhof Familie Reichl - Garching an der Alz (Eier aus Freiland- und Biohaltung)
Fleisch:	Metzgerei Ott - Garching an der Alz/Wiesmühl (u.a. Fleisch vom Brandlhof)
Honig:	Imkerei Nöhammer Griesbacher Honigtöpferl - Bad Griesbach (Deutscher Imkerbund)
Schnäpse:	Edelbrandmanufaktur Johann Guggenbichler Frasdorf, Schliersee
Whisky:	Kymse Whisky - Grabenstätt
Tee/Kräuter	aus unserem Klostergarten - Bio aus eigenem Anbau

.....und natürlich bei allen unseren hiesigen Handwerkern und Kooperationspartnern
aus der Region für Wartungen, Reparaturen, Neuanschaffungen und Gestaltungen im
Haus und Garten