

Essen auf Lalunda und Ouphria

Liebe Gäste,
Liebe Freunde und Interessenten,

wir essen gerne, -gut und reichlich,... Sie auch?

Dann sind Sie hier richtig!

Essen muss schmecken, muss zu einem Tageshöhepunkt werden,
soll unvergessen bleiben. Frische, Qualität und Vielfalt sollen Sie verwöhnen!

Wir versuchen wenn möglich und sinnvoll Lebensmittel aus ökologischem Anbau zu verwenden. Die Verfügbarkeit im ländlichen Griechenland zeigt uns hier allerdings schnell die Grenzen des Vertretbaren auf. Trotzdem sind manche Milchprodukte, manche Fleisch- und Wurstwaren aus ökologischem Anbau. Bereits seit 2004 schlachten wir hin und wieder Rind und Schwein aus ökologischer Haltung und lassen durch unseren Metzger Qualität so verarbeiten wie wir uns das vorstellen. Käse kommt immer wieder mal direkt aus der Sennerei, oder aus griechisch-bäuerlich-biologischer Produktion.... So gelingt es uns, möglichst wenig auf „Handelsware“ zurückgreifen zu müssen.

Wir verzichten auf alle Koch-Hilfsmittel wie Fertigsossen, Gewürzmischungen, und andere Fertig- oder Halbfertigprodukte, selbstverständlich kommt uns nichts Vorgekochtes in den Topf. Wir verwenden keine billigen Öle und Fette, - nur bestes Olivenöl, unser Eigenes, oder das von unseren griechischen Nachbarn !

Wir bereiten alles möglichst frisch zu. Es werden sowenig als möglich Konserven verkocht, ein eigenes Kühlhaus hilft uns hier, auch in der Hitze, frische Produkte frisch zu halten.

Ziel ist: möglichst viel vorOrt anzubauen, Tiere zu halten und die Verpflegung nach unseren Vorstellungen aus eigenem Bestand zu organisieren. In 2005 haben wir auf dem Weg zu diesem Ziel mit Haltung von Schweinen begonnen. Zugegebenerweise kommen wir noch nicht wirklich voran! Heute 2016 hatten wir wohl 5 eigene Schweine, nehmen uns für 2017 wieder vor mit der Landwirtschaft ernsthaft zu beginnen.

Das alles, weil uns dieses Thema ganz besonders wichtig ist !

Sie sollen nicht nur rundherum zufrieden, sondern, vielleicht auch mit dem einen oder anderen Impuls zur Landwirtschaft und zur Ernährung wieder abfahren.

Ulm, Peter Schaupp