

Restaurant „Rose“ in Eschenau jetzt Bioland-Restaurant

Haller Tagblatt Anzeigen-Sonderveröffentlichung · Freitag, 19. März 2010

Sogar Terrinen werden selbst gemacht

Wenigstens 70 Prozent der Zutaten stammen aus biologischem Anbau

Bio-Küche auf hohem Niveau kommt in der „Rose“ in Eschenau schon immer auf den Tisch. Jetzt ist die „Rose“ offiziell Bioland-Restaurant.

Vellberg. Bio-zertifiziert ist ein Restaurant, wenn mindestens ein Bio-Produkt in der Küche verwendet wird. „In einem Bioland-Restaurant hingegen müssen wenigstens 70 Prozent aller Zutaten aus biologischem Anbau stammen“, erläutert Adelheid Andruschkewitsch. Sie und ihr Mann Jürgen Andruschkewitsch legen von Anfang an Wert auf regionale, saisonale und biologische Zutaten. Durch die Bioland-Zertifizierung werde das nun auch nach außen dokumentiert. Ob Brot, Nudeln, Terrinen, Pasteten, Brühen oder Saucen – einfach alles, was in der „Rose“ kredenzt wird, ist selbst gemacht und zeichnet sich durch seinen ureigenen, sehr besonderen Geschmack aus. So kann sich



Lecker aus der Region: Ziegenrücken mit ...



Gemütlich und rustikal: Der Gastraum der „Rose“. Fotos: Weigert

der Gast einerseits sicher sein, dass absolut keine chemischen Zusätze wie Konservierungs- oder Farbstoffe verwendet werden. Andererseits könne man in der Küche auch auf individuelle Allergien oder Unverträglichkeiten eingehen. „So bereiten wir kürzlich auf Wunsch ein vegetarisches, laktose- und fruktosefreies Menü zu“, erzählt Adelheid Andruschkewitsch. „Der Gast war begeistert.“ Lediglich saisonale Zutaten werden in der „Rose“ verwendet. Gurken und Tomaten sucht man um diese Jahreszeit vergeblich auf der Speisekarte, die übrigens wöchentlich wechselt. Jürgen Andruschkewitsch kauft nur ganze Tiere und zerlegt sie selbst. Großen Wert legt er darauf, alle Teile zu verwenden. Auch Bauch und Schulter entstehen so zum Beispiel hausgemachte Pasteten und Terrinen, die es in sehr großer Auswahl gibt. Wildkräuter oder heimische Getreide wie Emmer oder Einkorn geben den



Adelheid und Jürgen Andruschkewitsch führen die „Rose“.

besonderen Pfiff. Pasteten, Terrinen sowie warme Speisen werden auf Wunsch auch fürs Buffet zu Hause hergestellt. Besonders herausstellen möchten die Gastwirte, dass sich hier in der Region einfach „jeder zu jeder Jahreszeit mit guten regionalen Produkten versorgen kann“. Auf

den ungewöhnlich hohen Ertrag von Zwetschgen im vergangenen Jahr reagierte Jürgen Andruschkewitsch übrigens, in dem er daraus Wein, Ketchup und Essigzwetschgen herstellte. Dieses Experimentieren sei es, was ihm auch nach 35 Jahren als Koch noch immer Freude mache.

Restaurant
„Rose“
Vellberg-Eschenau
Familie Andruschkewitsch
Tel. (0 79 07) 2294 · www.eschenau-rose.de

Gentechnikfrei kochen –
kinderleicht! Livekochen mit Kindern
und Bio-Spitzenkoch Jürgen Andruschkewitsch
auf der Ökomesse Schwäbisch Hall, 17. 4.,
von 13.30 bis 15.00 Uhr

Karfreitag: Fisch und Vegetarisches
Ostern: Lamm und Ziege von regionalen Höfen

Seit über 100 Jahren
traditionell
Vollkornbrot

DEMETER-GÄRTNEREI AMLISHAGEN
Lieferservice

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit
und wünschen dem Rose-Team eine erfolgreiche Zukunft!

Tel. 07 952/925113 · Fax 925114 · gaer@eckelweier-gemeinschaft.de

Bioland

Biolandbetrieb Familie Gutheiß
Sieglerseestraße 93, 74423 Oberrommeln-Ummenhofen
Telefon und Fax: 07973/913553

Täglich frische Bio-Eier, sowie Hähnchen und Suppenhühner auf Vorbestellung.

Gerne zeigen wir Ihnen, wie unsere Hühner leben, was sie fressen und alles, was sie sonst noch wissen wollen ...

Die besten Wünsche
zur Zertifizierung für die
Rose in Eschenau
und weiterhin
gute Zusammenarbeit.

Lädle
in Riegenhof

demeter-Hof Braun · Doris und Edmund Braun · Riegenhof 4 · 74535 Mairhardt
Fon 0 79 03 / 27 82 · Fax 26 48 · email doris@bioland.de · www.bioland.de

Lammfleisch
für Genießer

vom Bergschaf lamm
aus ökologischer
Weidehaltung

BIOLANDHOF REIMER
Münster 6,
74405 Gaildorf-Reippersberg,
Tel. 07971/8384
Hofladen geöffnet
Freitags 14 – 18 Uhr

Bioland

Herzlichen Glückwunsch!

Lieferung von Getreide,
Kartoffeln, Schafen
und Geflügel.

MICHAEL HORLÄCHER,
Vellberg, Tel. 0173/9556645

Herzlichen Glückwunsch!

Biolandhof Heiner Bunz
Bioland
Schweinehaltung
und Speisepilzanbau

Wir beliefern Sie
weiterhin gerne mit unseren
Produkten.

Biolandhof Heiner Bunz,
Brunnensr. 5, 74653 Kupferzell,
Tel. 0 79 44 / 95 04 12

GEMÜSEKISTE
im Abonnement

- erntefrisches Biolandgemüse
- wöchentlich ans Haus geliefert
- Gemüse der Saison

Thomas Hägele
ökologisches Gemüse

Biolandhof Thomas Hägele · 74424 Bühlerort
Tel. 07973/910558 · bioland-thaegle@online.de
www.bioland.de

Geflügel vom Brunnenhof GbR

Lebensmittel
mit Garantie

Produktion in Deutschland

14221 Mittel- und Hocher · Tel. 07140-2210 · Fax 07140-4011
verkauf@brunnenhof.de · bestellung@brunnenhof.de

Hohenloher Puten und Putenteile
Hohenloher Lammgeflügel und Lammgeflügelteile

**Biohühnerhof
Schulze beim
Urkorb auf
dem Bauernhof
Erlenhain**

Erst- Martin und Ruth Zipperer
Tannenweg 1, 74424 Bühlerort
☎ 07973/5985, Fax 07973/6328
www.zipperer-tannenweg.de

Imkerei König

Jaghaus
74420 Oberrot
Telefon (07977) 910840

Herzlichen Glückwunsch
zur Bioland-Anerkennung.

Als Lieferant für Lammfleisch
wünschen wir uns weiterhin eine
gute Zusammenarbeit.

Dorfkäserei Geifertshofen
GmbH & Co. KG

**Wir gratulieren
zur
Bioland-
Zertifizierung!**

Bachstraße 2
74426 Geifertshofen
Tel. 07977+910021 · Fax 07977+910023