

WEILS NED WURST IS WO'S HERKIMMT

(Den Ursprung kennen)

In unserer Küche wird das Handwerk noch gelebt. Wir bereiten fast alles im Haus selber zu, und nutzen für weitere Produkte eine optimierte Lieferkette durch kurze Wege der regionalen Anbieter.

In der **Metzgerei Grosse** in Pinzwang wird für uns geschlachtet. Unser Metzger Andal verarbeitet das Fleisch dann in der **hauseigenen Metzgerei** mit den alten Rezepten zu den bekannten Produkten wie zb. der Kilometerwurst und dem geräucherten Rindfleisch weiter. Alle Produkte werden ohne Glutamat hergestellt.

Den Fisch liefern uns Fischer aus dem Simssee und Chiemsee, **Fritz Stadler** seine Forellen aus Söllhuben von seinem Weiher oder Bierbichler in Stephanskirchen

Unser Mehl bekommen wir von der **Naturkostmühle Wagenstaller** aus Obermühl bei Söllhuben. Diese verarbeitet übrigens seit 1927 bereits in der vierten Generation Bio Getreide in verschiedene Mehlsorten. Das gesamte Sortiment wird im Hofeigenen Laden verkauft.

Max Eser bringt uns die Eier von seinem Bauernhof in Griesstätt.

Rosemarie Graf-Bauer **die Marmeladenmanufaktur am Simssee** liefert hausgemachte Marmelade nach den Rezepten von Hildegard von Bingen, unser leckerer Honig kommt übrigens aus Abersdorf bei Söllhuben.

Den wohl kürzesten Weg haben unsere Backwaren hinter sich. Diese kommen nämlich vom Nachbarn der **Bäcker Gmeiner** oder von der **Bäckerei Bauer** aus Stephanskirchen.

Die Kartoffeln kommen seit Jahrzehnten aus Hohenried vom **Kartoffelbauer Herbert Schweiger**, weiteres Gemüse bekommen wir vom **Vesenmeier**.

Nun zu unserem persönlichen Highlight, unserem Hirzinger Weißbier, für uns eigens hergestellt von der **Brauerei Unertl** aus Haag.

Weitere Biere liefert uns das **Auerbräu aus Rosenheim** & die **Brauerei Stierberger**, unsere Säfte kommen aus Rohrdorf von der **Kelterei ORO** & das Wasser von **Adelholzener Alpenquellen**.

Ein weiteres Highlight, ist bestimmt dem ein oder anderen bekannt. Unser Hirzinger Apfel dieser und viele weitere Schnäpse, Liköre & Edelbrände kommen aus Frasdorf. Dort brennt **Johann Guggenbichler in der Edelbrandmanufaktur** seit 1829 bereits in der fünften Generation seine Edelbrandmarken.

Ein weiteres unserer Schnapshighlights „das Hirzinger Birnd´l“, diesen brennt **Franz Stettner Edelobstbrennerei** aus Kolbermoor.

Und wer sich für einen Kaffee bei uns entscheidet, dem servieren wir einen echten Dinzenhofer. Dieser kommt aus der Rosenheimer **Kaffeerösterei Romanicum**.

mudis Naturkissen & mehr deutsche Handarbeit seit 1992- eine Besonderheit in unseren Hotelzimmern. mudis stellt in liebevoller individueller Handarbeit BIO Kissen mit verschiedenen Füllmaterial her. Dinkelkissen, Hirsekissen, Zirbekissen & mehr!
Die Hirsekissen sind auch bei uns erhältlich!

Trachten Brückner aus Antwort stattet uns mit Dirndl, Westen & der Hirzinger Kollektion aus, welche Ihr bei uns im Gasthaus kaufen könnt.

Die Wendelsteinwerkstätten bauten unsere Blumenkästen die unser Gasthaus schmücken und die Bierdeckelhalter welche in unserem Wirtsbereich zum Einsatz kommen.

WEILS UNS WICHTIG IST, DASD HEID SCHO AN MOING DENKST

(HEUTE SCHON AN MORGEN DENKEN)

Mit unserer Hackschnitzelheizung, welche wir mit unserem eigenen Holz befeuern engagieren wir uns beim Thema nachhaltiger Energiegewinnung. Mit dem hauseigenen, gasbetriebenen Blockheizkraftwerk produzieren wir eigenen Strom und nutzen die Abwärme ebenfalls. In Kombination mit der Photovoltaik sind wir in der Lage 80% des Strombedarfs selbst zu erzeugen & wenn mal gar nichts mehr geht, hilft uns das Notstromaggregat weiter!

Auch bei den Bauprojekten steht die Nachhaltigkeit im Vordergrund. Baustoffrecycling, heimische Materialien und lokale Handwerker sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Die Nachhaltige Bauweise durch Wandheizung (Niedertemperaturheizung) & beheizbare Zuluft (Dreieckslüftung) rundet das ganze Konzept ab.

Ein weiteres wichtiges Thema ist in unserem Haus die Mülltrennung, welche bei uns Großgeschrieben wird.

Durch zentrale Kühltechnik nutzen wir die Wärmerückgewinnungstechnologie für unser Warmwasser.

Unser Lichtkonzept besteht aus automatischer Lichtsteuerung und dem Einsatz von LED-Leuchtmitteln.

Mithilfe von Perlatoren können wir den Wasserverbrauch in unseren Duschen um ca. 25% reduzieren. Außerdem sind unsere Zimmer mit nachfüllbaren Schaumseifenspendern ausgestattet.

Im gesamten Haus verwenden wir biologische Putz- & Waschmittel von **em Chiemgau** (Mikroorganismen) in Stephanskirchen um die Belastung der Umwelt auf das Minimum zu reduzieren.

Unser neuestes Projekt, auf welches wir besonders stolz sind!
Unsere Streuobst & Blumenwiese (Bienenwiese), diese haben wir im Herbst 2022 mit 90 Obstbäumen auf 1,8 ha Feld bepflanzt & gesät.