

UNSERE PRODUZENTEN & LIEFERANTEN



Seit Beginn an beliefert Beate Richarz aus dem Nachbarort Metterich mit frischen Hühnereiern. Der Familienbetrieb ist seit 35 Jahren in zweiter Generation auf Geflügelprodukte spezialisiert



Das Familienunternehmen mit Sitz in Bitburg wird in der 3. Generation durch die beiden Brüder Stephan und Patrick Kotz geleitet. Qualität und Regionalität der Produkte sind dort Passion und Ansporn zugleich. Saisonales Obst, Gemüse, Saison und Pilzspezialitäten beziehen wir also gleich ums Eck. Aber auch wenn es exotischer sein soll, beliefert Familie Kotz uns.



Das Unternehmen kann auf eine langjährige Geschichte zurückblicken. Es wurde von dem Bonner Gastronomen Karl-Heinz Wolf im Jahr 1978 gegründet und beschäftigt heute mehr als 700 Mitarbeiter. Es spezialisierte sich darauf, am Großmarkt von Paris in Rungis ausgewählte Spezialitäten einzukaufen und schnellstmöglich an deutsche Gastronomen zu liefern. Die Nachfrage wuchs so schnell, dass die anfänglichen drei LKW's nicht mehr ausreichten. RUNGIS express entwickelte sich zu einem kompetenten Handelsunternehmen und wurde rasch zum Marktführer in diesem Bereich.

RUNGIS express wurde immer größer und bezog seine Waren nun auch direkt bei den Herstellern. Die Einkaufsabteilung musste von zwei auf zwölf Mitarbeiter aufgestockt werden. Bald wurden die aktuellen Betriebsräume zu klein und daher folgte 1984 der Umzug von Bonn Bad-Godesberg nach Meckenheim, wo sich heute noch der Unternehmenssitz befindet. Unser Partner für Seefische, teilweise Fleisch und Spezialitäten.

UNSERE PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

Wir haben es in unserer Philosophie zur Aufgabe gemacht, nachhaltig zu handeln und vorwiegend, wo es denn geht, für unsere Gäste regionale Produkte zu verarbeiten.

Bei dieser Selektion vertrauen wir ausgewählten Partnern und Lieferanten, welche wir Ihnen gerne vorstellen möchten:



Unser Spezialist für alles, was aus der Eifel kommt und kommen sollte. Schwerpunkt heimisches Schlachtfleisch, Geflügel, teilweise Wild, Spezialitäten & besondere Aufträge ☺.

Mit großem Engagement beliefert und selektioniert für uns Andreas Zimmermann, Geschäftsführer DeliTeam/Niederzissen und sein Team.

„Genuss ist eine positive Sinnesempfindung, die mit körperlichem und/oder geistigem Wohlbefinden verbunden ist“ – lehrt uns Wikipedia. Die Formel passt maßgeschneidert auf das Leitmotiv, dem wir uns als DeliTeam ganz besonders engagiert, sorgfältig und innovativ verbunden fühlen: Wir nennen es „GenussEifel“. Dies ist eine Verbindung zwischen Produkten aus einer naturnahen, ursprünglichen Landschaft und ihren unverwechselbaren und detailverliebten Bewohnern, die diese Produkte mit Herzblut und Kennerschaft kultivieren. Zum Beispiel:

Eifler Prachthan, Poularden von Alfred Nolden aus Todenfeld bei Rheinbach.

500 Hühner, 450 Gänse, hunderte Hähnchen, Enten und Puten, alle glücklich vereint, draußen an der frischen Eifler Luft

Eifler Glücksschwein, Albert Richter aus Gleys in unmittelbarer Nachbarschaft zu Maria Laach

Hier dürfen die Muttertiere ihre Ferkel ganze sechs Wochen bei sich behalten. Und selbst nach dem Absetzen können die Ferkel in eigenen Boxen ihre Mütter sehen und riechen. Überall frisches, sauberes Stroh. Die Ferkel bleiben insgesamt 150 Tage in den licht- und luftdurchfluteten Stallungen, fressen – wie früher – Getreide und erreichen am Ende um die 110 Kilogramm. Viele Küchenchefs möchten die Glücks-Schweinchen aus Gleys haben. Doch es gibt nur etwa 10 Tiere pro Monat.

Rind & Kalbsfleisch „Gut Godenhaus“ – selektioniert von Produzenten aus der Region. Simmenthaler Rind, 20 Tage am Knochen, dann im Vakuum auf den Punkt gereift. Backenfleisch in perfektem Schnitt.