

Regionalität in „Waldbreitbach's guter Stube“

Wir legen schon seit vielen Jahren größten Wert auf Qualität bei der Zubereitung unserer Speisen und der Herkunft der Getränke.

Regionalität und ökologisches Bewusstsein wird auch Ihnen, als unseren Gästen, immer wichtiger und somit möchten auch wir, in Ihrem Traditionshaus, dies noch mehr unterstützen.

Tolle regionale Anbieter und Hersteller sind mit der **Birkenhof Brennerei**, den Weingütern

Friedrich Scheidgen, Gotthard Emmerich und **Weingut Burggarten** sowie der **Westerwald-Brauerei, Bad Hönninger Fruchtsäften** und **Wiedtaler Rohschinken**

schon seit langem unsere vertrauensvollen Partner und Lieferanten aus der Region.

Nun kamen noch 3 weitere ambitionierte Produzenten von Käsespezialitäten und Linsen etc. hinzu, die wir Ihnen hier kurz vorstellen wollen:

Annahof in Orfgen / Westerwald

Zwischen Neuwied und Altenkirchen wird bereits in der 6. Generation Landwirtschaft auf dem Anna-hof bei Flammersfeld betrieben. Martina Müller geht hier neue Wege und arbeitet seit 2013 nach Richtlinien von Bioland.

Leinsaat und Leinöl, aber auch zwei Sorten Linsen, Mohn und Mohnöl produziert sie. Gerade die Linsen sind wahre „Kraft-Pakete“. Sie sind ein echtes Nährstoffwunder, schmecken gut und sind vielfältig in der Küche einsetzbar.

Echt regional kommen Sie aus dem schönen Westerwald hier für sie auf den Tisch.



Die kleine Fromagerie in Oberrod/Westerwald

Claudia Schäfer-Trumm liebt ihre rund 150 weißen Edelziegen und hat sich über viele Jahre zu einer der kreativsten und besten Ziegenkäseproduzentinnen in Rheinland-Pfalz entwickelt. Im hohen Westerwald beheimatet, haben ihre Ziegen beste Weideflächen und können ein glückliches Ziegenleben führen. Die 2016 von den Landfrauen gekürte „Unternehmerin des Jahres“ beweist jeden Tag aufs Neue, wie Know How und Leidenschaft für ein Genussprodukt wie Käse, herausragende Qualitäten hervorbringen kann.



Hof Wäschenbach in Katzwinkel / Westerwald

Nachhaltig, regional und naturnah wird der Rohmilch-Kuhkäse bei Landwirtin Birgit Wäschenbach und ihrem Mann Bernd über eine mobile Käserei hergestellt. Der kleine zwischen Westerwald und Siegtal gelegene, familiengeführte Hof betreibt mit 40 Kühen Milchviehhaltung.

Je nach Sorte reift der Käse zwischen sechs und zwölf Wochen und wird dann beispielsweise zum Hönninger Bergkäse.

Die diversen Hart- und Schnittkäse werden zu dem auch geschmacklich mit Kräutern oder Gewürzen verfeinert und haben ihre feste Genießerkundschaft.

