

Quelle: Eifel-Mosel-Zeitung

Datum: 18.05.2024

Seite: 6

PR-Anzeige

VULKAN Brauhaus präsentiert erstes Bio-Update Blick in die neue Speisekarte

- Das Brauhaus der VULKAN Brauerei in Mendig baut seine Bio-Gerichte weiter aus • Neue Partnerschaften ermöglichen Bezug von Bio-Fisch, Bio-Milchprodukten, Bio-Obst- und Gemüse
- Durch Bioland-Fleisch weniger Zusatzstoffe in Gerichten als bei konventionellem Fleisch • Der aktuelle Bio-Anteil liegt bei 40%

Mendig. Das VULKAN Brauhaus aus Mendig gibt stolz das erste Bio-Update seit seiner Bioland-Zertifizierung im Juli 2023. Als erstes Brauhaus in Rheinland-Pfalz erhielt es diese renommierte Auszeichnung und hat sich das Ziel gesetzt, bis 2024 einen Bio-Anteil von 60–90% zu erreichen.



Der Küchendirektor Karsten Ulloth und Einkäufer Ferhat Ünal arbeiten seitdem gemeinsam an der Bio-Mission des VULKAN Brauhauses,



um den Gästen ein authentisches und nachhaltiges kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Zu Saisonstart 2024 haben immer mehr Bio-Speisen Einzug auf der Speisekarte gehalten, darunter:

Der Bio-Brauhaus-Burger

Dank der Partnerschaft mit dem Bioland-Partner Klostersgut Maria Laach ist nun auch der Brauhaus-Burger, ein beliebter Klassiker, in Bio-Qualität erhältlich.

Zwei Bio-Bratwürste mit Currysoße

Die Bio-Currywürste vom Klostergut Maria Laach wurden bereits im Dezember 2023 von Bioland mit „Gold“ ausgezeichnet.

Da Bioland weniger Zusatzstoffe erlaubt als es bei konventionellen Fleischprodukten der Fall ist, finden sich keine Geschmacksverstärker, Reifebeschleuniger, Phosphate oder Nitritpökelsalze in den Bio-Gerichten.

Bio Fish & Chips und Bio Piraten-Happen

Neu auf der Speisekarte sind auch Bio Fish & Chips, hergestellt aus nachhaltigem Wildfang-Alaska-Seelachsfilet mit Bio-Panade. Dieses Gericht ist auch als Bio Piraten-Happen für Kinder erhältlich und markiert damit eine weitere Bio-Innovation für die jüngsten Gäste des VULKAN Brauhauses.

Status Quo des Bio-Siegels

Das VULKAN Brauhaus baut seine Partnerschaften weiter aus und



konnte kürzlich sowohl mit der Firma FollowFood als auch mit der Firma Weiling wichtige Kooperationen eingehen, um hochwertige Bio-Zutaten zu beziehen.

„FollowFood ist der Produzent, wenn es um nachhaltigen Fisch geht. Für unser VULKAN Brauhaus ist es eine immense Bereicherung, dass wir diese Partnerschaft realisieren konnten. Anfang dieses Jahres konnten wir auch die Partnerschaft mit der Firma Weiling besiegeln, die seit fast 50 Jahren der Bio-Pionier am Markt ist. Die



Firma Weiling gewann sogar den deutschen Nachhaltigkeitspreis 2024 im Bereich ‚Lebensmittel-Großhandel‘ und erhielt die Ehrung als ‚Vorreiter der Transformation in der deutschen Wirtschaft‘, so Ferhat Ünal.

Mit einem Bio-Anteil von knapp 40% zum Ende des ersten Quartals 2024 liegt das Brauhaus auf Kurs, sein Ziel zu erreichen. Neben Fleisch, Eiern und Fisch konnten ebenfalls bereits Milchprodukte wie Schmand, Quark, Sahne und Milch sowie auch bereits Obst und Gemüse



wie Tomaten, Radieschen, Zitrone, Kresse oder Sprossen auf Bioland-Qualität umgestellt werden.

Es finden sich außerdem neue Bio-Säfte und Bio-Schorlen, sowie neue Weine von regionalen Bio-Winzern auf der Getränkekarte. Als nächster Schritt steht die Umstellung auf Bio-Gewürze an, während gleichzeitig der VULKAN Bourbon Barrel Doppelbock in Bio-Qualität für ein einzigartiges Geschmackserlebnis sorgt. ☺

www.vulkan-brauerei.de