



ALPENSTUECK

Vita zum Alpenstueck

Das Restaurant Alpenstueck wurde von uns im April 2007 eröffnet. "Süddeutsche Spezialitäten", weil es in Berlin zu dieser Zeit noch nicht wirklich etwas in dieser Richtung gab und die Chefin aus Baden Württemberg kommt.

Auch bei den Weinen sind wir der Richtung treu geblieben und haben uns ausschließlich auf deutsche und österreichische Winzer konzentriert. Dies war zu dieser Zeit sehr neu und zeigte Pioniergeist, da alle Gäste in Berlin noch die italienischen und französischen Weine gewöhnt waren.

Die Bäckerei mit eigener Backstube kam dann 2009 dazu. Da Handwerk zu unserem Konzept gehört war 2011 die Manufaktur nur noch eine Abrundung des Ganzen. Hier stellen wir alle Produkte (vorwiegend süddeutsche Spezialitäten) selbst her und verkaufen Sie auch in unserem kleinen eigenen Lebensmittelgeschäft.

Um auch eine Präsenz im Westteil der Stadt zu etablieren, haben wir letztes Jahr (2012) unser kleines Alpenstueckle in Wilmersdorf eröffnet. Ein Café mit Frühstück und eigenem Mittagstisch, sowie ein Feinkostgeschäft mit unseren hauseigenen Backwaren und Lebensmitteln.

Alle Speisen werden von uns täglich hausgemacht und sind aus natürlichen Zutaten hergestellt. Unsere Produkte kommen jeden Tag von ausgesuchten Höfen aus dem Umland. Wir achten stets auf artgerechte Haltung und kurze Lieferwege.

Unsere Produkte stammen aus dem Umland

Das **Linumer Wiesenkalb** ist geboren auf den Weiden im Rhinluch, geführt und ernährt zunächst ausschließlich von seiner Mutter, beginnt es erst später, sich von dem Grün der Brandenburger Weiden zu ernähren. Die Kälber suchen sich Ihr Futter selbst in der schönen Natur und wählen das Schmackhafteste und Beste an Gräsern und Kräutern. Dadurch entsteht die feine Roséfärbung des Fleisches.

Die Linumer Agrargesellschaft hat sich auf die Bewirtschaftung der Extensivflächen im Rhinluch rund um das Storchendorf Linum spezialisiert. Ohne Herbizide und Fungizide, mit geringstem Aufwand an Düngungsmitteln und mit den an die Gegebenheiten angepassten Tierbeständen wird die Kulturlandschaft erhalten. Der Grünstempel der EU-Kontrollstelle für ökologische Erzeugung und Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte bestätigt die hervorragende Qualität des 1993 als EU-Schlachthof erbauten Hofes und seiner Tiere.

Das **Ruppiner Weidelamm** wird im Ruppiner Land, in der Wiesenlandschaft rund um den Rhin geboren. Es ernährt sich aus der Milch seiner Mutter und den saftigen Weiden. Die Merino-Landschafe, auch bekannt als veredeltes Landschaf, sind in den vergangenen Jahrhunderten aus den ursprünglich in Spanien beheimateten Merinos hervorgegangen. Sie verfügen über eine hervorragende Fleischqualität und gleichmäßige Fettabdeckung. Schmackhaft und saftig eignen sie sich für Braten ebenso wie zur Zubereitung als Kurzbratstück. Die hohe Fleischqualität wird auch dokumentiert vom Grünstempel der EU-Kontrollstelle für ökologische Erzeugung und Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte.

Das **Havelländer Apfelschwein** ist ein artgerecht gehaltenes Schwein, welches im Laufe seines Lebens neben biologischem Futter mit Apfeltrestern gefüttert wird. Anders als in der konventionellen Haltung üblich, wird auf tierische und chemische Bestandteile sowie Antibiotika bei der Fütterung verzichtet. Die Apfeltrester haben eine sehr positive Wirkung auf die Darmflora und somit unmittelbar auf die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere.

Die artgerechte Haltung zeigt sich in der Stallhaltung mit Auslauf. Die Schweine finden Ruhe und Entspannung in den warmen, mit Stroh gefüllten Boxen, haben jedoch die Möglichkeit, Bewegung im Freien zu finden. So bewegt sich ein konventionell gehaltenes Schwein ca. 20 Meter am Tage, während das Havelländer Apfelschwein ca. 1000 Meter am Tag zurücklegt. Hinzu kommt eine ausgesprochene robuste Genetik, welche sich aus alten Landrassen (Duroc, englisches und deutsches Landschwein) zusammensetzt.

Havelzander aus Caputh / Fischerei Lechler

Der Zander wird in der Havel bei Caputh mit so genannten Kiemennetzen gefangen, die auf den Grund des Sees stehen und täglich von der Fischerei eingeholt werden.

Der Zander bleibt mit dem Kopf in den Maschen stecken und verfängt sich so im Netz. Beim Einholen werden die Fische aus den Netzen befreit und leben in fest eingebauten Hälterkästen im Fischerkahn oder in Hälternetzen weiter bis er dann küchenfertig für uns geschlachtet wird.

Die Fischerei Lechler ist im Zeitraum Oktober bis Mai tätig,
in den Sommermonaten ist Schonzeit.