

Die Grüne Haube; Kulinarischer Höhepunkt mit Nachhaltigkeitsanspruch



Die Grüne Haube steht seit 1990 für das Rendezvous von regional-saisonalen Lebensmitteln und kreativer Kochkunst, von Gesundheit und Nachhaltigkeit, von Haubenküche und natürlicher Bodenständigkeit. Vollwertig-vegetarisch heißt die Zauberformel hinter der Gewährleistungsmarke und das im Speisenangebot bei jeder Hauptmahlzeit.

Es geht um Wahlfreiheit und eine Gesamtidee, wie Essen sein soll. Die Grüne Haube-Küche verbindet Getreidevielfalt und Hülsenfrüchtevariationen in Ausgewogenheit, Qualität und Frische. Regionale Gemüse- und Obstsorten mit spezifischem Geschmack und typischer Sensorik kitzeln den Gaumen und ermöglichen neue Geschmackskompositionen. Der Gast wird zur pflanzlichen Alternative verführt als neuen Ernährungsstandard.

Aromen, Frische, und Kreativität lassen die Sinne jublieren. Die Verwendung hochwertiger Öle und knackiger Gemüseraritäten führt zu Hochgenüssen mit Hochgefühlen. Die Grüne Haube-Küche belastet nicht, gekonnter Umgang mit Vollkorn (-produkten) führt auch bei Skeptiker zu Euphorie. Diese Grüne Haube- Köstlichkeiten auf dem Teller sind Fleischspeisen mehr als ebenbürtig. Sie repräsentieren hausgemachte und saisonbezogene grüne Kulinarik auf Haubenniveau

All dies vermittelt von einem aufmerksamen, gewinnenden Service, das die Einzigartigkeit der Küche kommuniziert. Die Kriterien gewährleisten die frische Zubereitung, lokales Kolorit, den Verzicht auf Convenience-Produkte und eine Biozertifizierung, die beim Gast für zusätzliche Klarheit sorgt.

Die vollwertig-vegetarischen Kriterien, der Einsatz von gering verarbeiteten, saisonal-regionalen und biologischen Lebensmitteln und die Unterstützung des fairen Handels machen die Grüne Haube zu einer nachhaltigen Marke. Vier der insgesamt 17 „Sustainable Development Goals der Vereinten Nationen bis 2030“ (SDGs) werden von der Grünen Haube erfüllt. Die SDGs der vereinten Nationen definieren globale und nachhaltige Ziele für eine gesunde Zukunft.



Eine jährliche Kontrolle der Kriterien erfolgt mittels Menüplancheck und der Gegebenheiten vor Ort. Regelmäßige Fortbildungen sichern Qualität und einen aktuellen Wissenstand bei Grüne Haube-GastronomInnen. Zusätzlich erfolgt eine weitere Kontrolle durch eine staatliche Biokontrollstelle. Die Grüne Haube genießt man also mit gutem Gewissen, gegenüber der eigenen Gesundheit und der Umwelt.