

Ein Hotel in Sevilla führt einen ökologischen Gemüsegarten zur Bereicherung der Hotelküche

Ort: Sevilla

Dauer: 1:21

ZUSAMMENFASSUNG: Ein Vier-Sterne-Hotel in Sevilla hat ein innovatives Projekt gestartet, um die Nachfrage ihrer Kunden nach ökologischen Produkten zu decken. Der neue hoteleigene Garten kommt ohne den Einsatz von Chemikalien aus und der Küchenchef erntet jeden Tag frisches Gemüse der Saison.

VTR

Was wie ein herkömmlicher Garten mit Tomaten, Gemüse und einem Gärtner aussieht, ist in Wirklichkeit der Garten eines Vier-Sterne-Hotels in Sevilla mit Saisongemüse...

José Miguel Raimundo
Gärtner

„Im Sommer haben wir Auberginen, Zucchini, Tomaten ...“

Komplett ökologische Produkte, die falls erwünscht, im Kochtopf des Küchenchefs landen.

José Miguel Raimundo
Gärtner

„Wenn sie etwas brauchen, dann informiere ich sie darüber, dass wir zum Beispiel Auberginen haben. Sie kommen, ernten und an diesem Tag wird es auf der Speisekarte Auberginen geben.“

Und fertig!

Ambiente: „Hallo Manuel! Wie geht es Ihnen? Können Sie vorbeikommen und die Auberginen ernten?“

Die Idee zum eigenen Gemüsegarten beruht auf der ansteigenden Nachfrage nach ökologischen Produkten .

José Miguel Raimundo

„Wir belassen das Produkt so natürlich wie möglich. Es werden keine Pestizide angewendet.“

Manuel Munoz
Chefkoch Al Andalus Hotel

„Oder Kompost, weder Düngemittel noch Insektizide.“

Ambiente

„Wir werden einen Feta-Käse-Salat mit Tomaten zubereiten, sehr erfrischend für den Sommer, mit einer gefüllten Zucchini-Blume aus Auberginen-Tempura.“

Während in der Küche die Speisenzubereitung beginnt...

Kümmert sich José Manuel weiter um den Garten. Bald werden sie neue Produkte ernten, unter anderem aromatische Pflanzen.

In der Küche ist alles fertig, jetzt können die Gäste ihr Essen genießen, vom Garten direkt auf den Tisch.