

Landesturnschule ist Partner von:

Unser Küchenchef Herward Duewell hat sich erfolgreich darum bemüht, die Landesturnschule zum Partner von **FEINHEIMISCH** zu machen. Doch was bedeutet das?

FEINHEIMISCH ist ein Netzwerk von agrarischen Erzeugern und Manufakturen, Küchenchefs und Gastronomen, privaten Mitgliedern und gewerblichen Förderern.

FEINHEIMISCH steht für frische, qualitativ hochwertige Lebensmittel aus Schleswig-Holstein ohne Zusatzstoffe und deren Verwendung in Restaurants und privaten Haushalten.

FEINHEIMISCHE Erzeuger produzieren verantwortungsvoll, umweltverträglich und nachhaltig.

FEINHEIMISCHE Landwirte halten ihre Tiere artgerecht. Beide fördern die Sortenvielfalt in der Region und im Land.

FEINHEIMISCHE Köche bewahren die schleswig-holsteinische Küche und entwickeln sie sorgsam weiter. Sie vermeiden Lebensmittel- und Energieverschwendung und verzichten auf industrielle Fertigprodukte.

FEINHEIMISCH-Mitglieder vermitteln den bewussten Umgang mit Lebensmitteln und tragen zur kulinarischen Bildung von Kindern wie Erwachsenen sowie deren Ess- und Koch-Kultur bei.

FEINHEIMISCH ist darüber hinaus gut für Schleswig-Holstein, weil dessen Mitglieder zu mehr Qualität und Vielfalt beim Lebensmittelangebot und mehr Vertrauen in heimische Produkte, Zutaten und deren Weiterverarbeitung beitragen. Durch Verzicht auf chemische Düngung und Gentechnik, kurze Transportwege und bewussten Umgang mit (begrenzten) Ressourcen sparen feinheimische Mitglieder wertvolle Energie und schonen die Umwelt. Für heimische Produzenten schafft **FEINHEIMISCH** Absatzmärkte im Land sowie darüber hinaus und sichert dadurch Arbeitsplätze.

Nicht zuletzt steigert **FEINHEIMISCH** die Attraktivität des Speisenangebots in Restaurants – für Einheimische genauso wie für Touristen – und repräsentiert die Qualität Schleswig-Holsteins und seiner Regionen in der Region, landesweit, bundesweit und international.

Mit dem **FEINHEIMISCH**-Siegel ausgezeichnete Institutionen verpflichten sich selber dazu, Abstand von fertigen Gerichten sowie Tiefkühlkost zu nehmen. Nur in wenigen Ausnahmen ist die Nutzung dieser gestattet und diese unterliegen strengen Voraussetzungen und Auflagen. Wer auf das Gütesiegel achtet, kann sich seiner Sache also sicher sein.

Daher sind wir besonders stolz darauf, uns mit dieser Auszeichnung schmücken zu dürfen.

Mehr unter: www.feinheimisch.de