

Hier kaufen wir für Sie ein!

Das Restaurant EquiTable im Sankt Meinrad vereint Produkte aus dem Fairen Handel und exotische, kulinarische Einflüsse aus dem Süden mit einer saisonalen und regionalen Küche, vorwiegend in Bioqualität. Mit einem spannenden vegetarischen Angebot auf unserer Karte setzen wir Akzente für eine klimafreundliche Küche. Überhaupt geniessen Sie bei uns ‚klimaneutral‘, indem wir die CO2-Emissionen durch einen entsprechenden Beitrag an Klimaprojekte kompensieren.

Bergkartoffeln aus dem Albulatal: Sabina und Marcel Heinrich-Tschalèr kultivieren bunte Bio-Bergkartoffeln im Herzen Graubündens auf 1000 m über Meer. Diese alten ProSpecieRara-Varietäten führen in der besonderen Konstellation von Höhenlage, Klima und steinigten Böden zu einem grossartigen Geschmackserlebnis.

www.biobergkartoffel.ch

Biobeck Lehmann: Unser Brotlieferant backt das Brot im Holzofen in feinsten Bio-Qualität mit vielen Zutaten aus der Region und täglich frisch gemahlenem Getreide. Unser Brot ist reine Handarbeit, wobei die Integration von Menschen mit Behinderungen gefördert wird.

www.biobeck-lehmann.ch

Braschler's Comestibles: Nur Fisch mit MSC Label für nachhaltige Fischerei oder aus vom WWF anerkanntem, artgerechtem Fang kommen bei EquiTable im Sankt Meinrad auf den Tisch.

www.braschler.ch

Chäs & Co: Unser Bio-Käsesortiment stellt Chäs & Co zusammen, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen und mit verschiedenen regionalen Spezialitäten die Vielfalt des Käselands Schweiz widerspiegeln.

www.chaesundco.ch

claro fair trade AG: Dieser Pionier des Fairen Handels mit einem Netzwerk von landesweit 300 Läden beliefert uns mit einer Vielzahl von köstlichen Fairtrade-Reisspezialitäten aus Asien, mit Quinoa aus Bolivien, Ananas- und Mangoessig, diversen Teesorten usw. claro bietet auch eine tolle Linie mit Bio-Risotto und Teigwaren an.

www.claro.ch

Fandler: Naturrein und unverfälscht findet man in einem steirischen Naturpark vollkommenes Öl, das dort aus guten alten Stempelpressen tropft. Fandler steht für Tradition mit langer Geschichte, denn schon 1926 begann hier das erste Öl zu sprudeln und der Geschmack der Öle ist bis heute tatsächlich so unverfälscht und naturrein geblieben, wie anno dazumal vor 85 Jahren als alles begann.

www.fandler.at

gebana AG: Unser Lieferant für feinste exotische Trockenfrüchte, Cashews und andere Nussköstlichkeiten, Azukibohnen, Honig usw. ist ein Vorreiter des Fairen Handels in Zürich. Die 68%igen Zartbitter-Schokoladenmünzen aus Togo werden für unsere köstlichen Desserts verwenden.

www.gebana.ch

Gourmetro Fairfood AG: Jonas Rapp beschreitet für die Schweizer Gastronomie neue Wege und hat für die Beschaffung und Sortimentsbildung von Fisch und Meeresfrüchten wissenschaftlich fundierte und sehr strenge Bestimmungen entwickelt. Sie verzichtet komplett auf Fische und Meeresfrüchte, die aus überfischten oder aus nicht empfehlenswerten Quellen stammen.

www.gourmetro.ch

Haegeli: Ananas, Avocado, Mango, Kokosnuss, Limette, Passionsfrucht, Litchi, Physalis und Banane tragen bei uns alle das Max Havelaar Label. Die reiche Auswahl an Fairtrade zertifizierten exotischen Früchten ist bei Haegeli meist das ganze Jahr verfügbar (ausser Avocado, Mango und Litchi) und lässt sich wunderbar mit saisonalen heimischen Zutaten kombinieren.

<http://www.haegeli.com>

Helvetas: Von den Wasserkaraffen aus Guatemala bis zu den coolen Segeltuchturnschuhen bietet Helvetas, unser Fairtrade-Partner im Non-Food Bereich, alles, was das Herz begehrt – nicht nur für unser Restaurant, sondern vielleicht auch für Sie zu Hause.

www.helvetas.biz

Holzenfleisch: Zitat Stefan Mathis – natürlich nur das Beste! – hinter diesem Leitsatz verbergen sich die bedeutendsten Schwerpunkte von Holzenfleisch in Ennetbürgen. Sie fordern ausschließlich nachhaltige und natürliche Fleischproduktion für ihre Produkte. Mit viel Liebe zum Detail und dem dafür nötigen Know-How veredeln sie den Rohstoff zu Spitzenqualität. Gegenwärtig zweifellos der Leuchtturm der Schweizer Fleischproduktion.

www.holzenfleisch.ch

pico bio: Die Verteilorganisation für regionale Biobauern ist unser Hauptlieferant für frisches saisonales Gemüse. Auch die Bio- und Demeter-zertifizierte Kalbsleber auf unserer Karte und exotische Fairtrade-Produkte beziehen wir zum Teil hier.

www.picobio.ch

Schwarzenbach: Was 1864 mit Teigwaren, Eiern, Gewürzen und Kaffee begann, hat sich bis heute zu einem ausgesuchten Sortiment feinsten Spezialitäten vergrößert. Tee, Nüsse, Beeren, Honig, Konfitüre, Schokolade, Gewürze und feinste kandierte Früchte sind nur ein Teil des umfassenden Kolonialwarensortiments, welches fast keine kulinarischen Wünsche offen lässt.

www.schwarzenbach.ch

Terrespoir: Die Stiftung mit Sitz in Bussigny bei Lausanne ermöglicht mit einem Projekt in Kamerun und dem Handel mit exotischen Früchten einer Vielzahl von Bauernfamilien ein Existenz sicherndes Einkommen. Die Organisation ist Mitglied von Swiss Fair Trade und führt auch Spezialitäten wie Süsskartoffeln, Kochbananen, Papaya und Ingwer im Angebot.

www.terrespoir.com

Der Markt auf dem Helvetiaplatz: Das Angebot an frischen Zutaten ist bunt, duftend und gesund. Unsere Köche lassen sich gerne inspirieren, halten einen Schwatz mit den Bauern aus der Region und kaufen regelmässig Bio-Produkte von den Marktleuten.