

Küche

Hier entsteht die Küche, die einerseits die Gäste, aber auch die umliegende Bevölkerung durch „Essen auf Rädern“ und den „Mittagstisch“ versorgt. Die Verpflegung für Seminarteilnehmer wie auch für Gäste besteht aus einer Kombination von regionalen, ökologischen und gesunden Produkten, die eine ausgewogene Ernährung gewährleisten. Das Wasser stammt aus einer eigenen Quelle am Haus. Durch die auf die Bedürfnisse der einzelnen Veranstaltungen abgestimmte Verpflegung können Pausen und Mittagszeit so genutzt werden, dass daneben genügend Zeit für Entspannung und Bewegung bleibt. Die Mahlzeiten für „Essen auf Rädern“ (Mahlzeitendienst) wie für den „Mittagstisch“ stehen unter denselben Richtlinien der ausgewogenen Ernährung.

Für die Küchenarbeit wird jährlich eine Praktikumsstelle vergeben.

Cuisine

La cuisine prendra soin autant des hôtes de la maison que de la population des environs, via des livraisons à domicile et des plats du jour. La nourriture, le ravitaillement pour les participants aux séminaires tout comme pour les hôtes, sera un mélange de produits de la région et/ou biologiques, garantissant ainsi une alimentation saine et équilibrée. L'eau-même provient de la source naturelle de la maison. Les souhaits et/ou particularités propres à chaque séminaire ou événement sont préparés avec plaisir, ce qui laisse tout loisir à la détente et à l'exercice. Les repas livrés à domicile comme les plats du jour, respectent les directives d'une alimentation équilibrée.

Afin d'aider aux diverses préparations et activités culinaires, une place d'apprentissage sera mise au concours chaque année.