

RESTAURANT GENUSS.APOTHEKE RAIMAR PILZ

1/ PHILOSOPHIE

Wir glauben an das Gute, doch wir kämpfen für das Beste. Unsere Stärken sind Qualität, Kreativität & Handwerkskunst. Unsere Basis sind biologisch fair erzeugte Produkte & Respekt vor Natur, Tier & Mensch.

2/ ZEIT

Unsere Lebenszeit nehmen wir in einzigartigen Momenten wahr. Umso prägnanter sollten wir jeden Moment gestalten. Zeit kann man nicht steigern... aber ihren Wert. Nutzen Sie die Zeit für sich und vergessen Sie ruhig einmal die Zeit.... Die Genussapotheke ist Lebenseinstellung, Bewusstsein, Kochstil und Konzept.

Sie ist Freude und Veränderung. Sie ist solides Handwerk und Zusammenspiel mit Erzeugern, Partnern, Team und Gästen. Sie ist Kommunikation auf dem Teller und über ihn hinaus.

Sie ist Geschmack und Anregung. Sie ist Gemeinschaft. Sie ist anders. Sie ist einfach und vielschichtig. Unser Restaurant.

3/ RESPEKT

Es gibt vieles, was ich an unserer Konsumgesellschaft kritisiere, aber einer der schlimmsten Auswüchse ist die industrielle Fleischproduktion. Tierwohlgesetze, Fleischlabels, freiwillige Verpflichtungen stellen immer mehr Makulatur dar und lenken von einem immer stärker werdenden Problem ab. Es werden immer mehr Tiere produziert, selektiert und im Zeitraffertempo aufgezogen, um sie letztendlich in unfassbaren Zuständen transportiert und in Tötungshallen aus Ihrem Leben zu reißen. Immer wird argumentiert, das wäre alles dem Verbraucherwillen nach preisgünstigem Fleisch für die Gesamtbevölkerung geschuldet.... Nein! Mein Verbraucherwille ist es nicht! Und ich bin entschlossen, es nicht weiter als Erfüllungsgehilfe einer Fleischproduktion mitzutragen. Wir werden keine Tiere, die aufgrund Ihres zu erwartenden Fleischertrags in die Welt produziert werden, in unser Menü integrieren. Statt dessen wollen wir unsere Fleischkomponenten mit Wild & Wildgeflügel, die in natürlicher, artgerechter Umgebung wachsen & gedeihen können und unter Beachtung von Brut & Schonzeiten von unseren Jägern aus dem Wald nach Bedarf geholt werden, besetzen.

Kochen ist Wertschätzung. Respekt vor den Ressourcen, vor den Lebensmitteln, vor den Erzeugern. Respekt vor den natürlichen Abläufen - Lebensmittel brauchen die Zeit Ihrer Reifung. Respekt des Regionalen und des Saisonalen.

4/ EIN MENÜ statt à la carte

Ein Abend in der Genussapotheke bedeutet Gemeinschaft und Genuss, mit einem gemeinsamen Essen - einem gemeinsamen Menü - Mit dem Prolog und der Präsentation unseres Sauerteigbrottes beginnt das Menü. Ein Brot, wie wir es lieben - aus 100% Roggen, Steinsalz und 3 stufigem Sauerteig - warm, mit einem herrlichen Aroma. Dem Brot wurde Zeit gegeben, damit es sich entwickeln kann. Brot und Zeit. Pur. Ein Genuss, der Sinne schärft. Traditionell und modern. Regional und weltoffen. Unsere Ideen in optimaler Zubereitung.

5 / VEGETARIER & ALLERGIKER

Die Verwendung von tierischen Produkten ist einer der Grundpfeiler unserer Küche. Sie kommen in nahezu allen Gerichten vor und sorgen für die einzigartige Aromenvielfalt. Vegetarische Alternativen bereite ich gern nach vorheriger Absprache extra vor. Es ist uns allerdings nicht möglich, Gästen ein gleichwertiges Geschmackserlebnis in veganer Form zu ermöglichen, aus diesem Grund bieten wir keine veganen Gerichte an. Gerne versuchen wir, auf leichte Allergien & Unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen. Sollten diese allerdings lebensbedrohlich für Ihre Gesundheit sein, haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht tragen und Ihnen in diesem Falle keine Speisen offerieren können.

KLEINER BEIPACKZETTEL ZUM DERZEITIGEN RESTAURANTBESUCH

Wir von der Genussapotheke, Raimar & Annett, Jule & Antje sowie Michael stecken voller Energie und blicken mit Vorfreude & Zuversicht diesem herbeigesehnten Sommer entgegen. Seit dem 25. Mai haben wir unser Restaurant wieder geöffnet und freuen uns, Sie in altbekannter Herzlichkeit und neuen Hygienemaßnahmen zu begrüßen.

Zugegeben, ein wenig anders wird unser Wiedersehen sein, das Lächeln verdeckt, das Händeschütteln erdacht, aber wir tun alles dafür, dass Ihr sehnsüchtig erwarteter Restaurantbesuch ein traumhaftes und unvergessliches Erlebnis sein wird!

Wir freuen uns auf Sie!

Nun das amtlich Formelle:

Bitte betreten Sie das Restaurant mit einer Mund/ Nasenabdeckung, diese können Sie am Tisch gerne wieder abnehmen. Bitte halten Sie diese zum Toilettenbesuch wieder parat, ebenso zum Verlassen des Restaurants

Am Eingang und auf den Tischen finden Sie Händedesinfektion von NATURGUT aus St. Blasien für Ihren Gebrauch.
Bitte lassen Sie diese nach dem Restaurantbesuch auf den Tischen, als Souvenir sind diese eher unpraktisch ;)))

Die Tische werden aufgrund der geforderten Mindestabstände von uns vergeben. Sie werden also wie gewohnt platziert, aber bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Tische aus Sicherheitsgründen eher weiter voneinander weg belegen. Bitte fühlen Sie sich nicht allein ;)))

Bitte verzichten Sie bei Ihrem Besuch auf das Händeschütteln und die Umarmung mit uns oder anderen Gästen.

Unsere Toiletten befinden sich im Untergeschoss. Bitte achten Sie darauf, sich auf der Treppe nicht zu begegnen. Wir haben den Weinkeller gegenüber der Toilette geöffnet und bieten Ihnen diesen gerne als Wartezone an...

Wir verzichten während der derzeitigen Situation auf unsere gewohnten Speisekarten und drucken Ihnen Ihre persönliche Karte für den Abend aus. Gerne können Sie diese als Andenken mitnehmen und zur Vorfreude auf Ihren nächsten Besuch wieder hervorkramen ;)))

Unsere Tische werden Ihnen eher puristisch vorkommen. Dies dient in erster Linie Ihrer Sicherheit. Aber keine Angst, alles benötigte Besteck, Werkzeug und auch die Teller erreichen Sie zur gegebenen Zeit ;)))

Wir desinfizieren und reinigen alle Tische und Berührungspunkte wie Türen, Türklinken und Stühle in festgelegten Zeiträumen mehrmals täglich. Auch das dient Ihrer Sicherheit und wir hoffen es stört Sie nicht, wenn ein Mitarbeiter dies während Ihres Restaurantbesuchs durchführt...

**SCHLUSSENDLICH-
„ ES IST WAS ES GERADE IST, ABER ES WIRD SEIN, WAS WIR DARAUS MACHEN!“**

Ihre Genussapotheker

Raimar Pilz & Annett Ronneberger
und das gesamte Team