

# Villa Rübe

## Café · Kunst & Märkte



Wir verarbeiten in der Villa Rübe vorzugsweise regionale Produkte und bevorzugen jahreszeitliche Angebote. Es gibt in unserem Haus keine Konservierungs- oder Zusatzstoffe, keine Geschmacksverstärker (auch keinen Hefezusatz), keine künstlichen Aroma- oder Farbstoffe, keine Gelatine und nur phosphatfreies Weinsteinbackpulver. Wir backen für Sie frisch; es gibt keine tiefgefrorenen und aufgetauten Kuchen bei uns. Die Rübe ist weizenfrei, wir backen ausschließlich mit Ur-Dinkel nach Hildegard von Bingen (nach Dr. Hertzka<sup>®</sup> ohne eingekreuzte und bei vielen Menschen allergieauslösende Weizenanteile) und mit Buchweizen. Bei Interesse liegt unsere "Dinkelfibel" für weitere Informationen zum Thema "Weizen" für Sie bereit.

Natürlich gibt es auch in unseren Speisen Stoffe, auf die manche Menschen reagieren. So gibt es Sellerie oder Senf oder andere natürliche Stoffe, die trotz natürlichen Ursprungs Allergien auslösen können. Bitte sprechen Sie uns im Fall von Unverträglichkeiten und Allergien oder sonstigen gesundheitlichen oder ideologischen Gründen an, wenn Sie eine detaillierte Information zur Zusammensetzung unserer Backwaren und Speisen benötigen. Wir können aus organisatorischen Gründen nicht alle Gewürze oder Kräuter, die auch dem jahreszeitlichen Wandel unterliegen, berücksichtigen.

Wir sind weiterhin nicht biozertifiziert. Wo fängt „bio“ an, wo hört es auf? Biologische Landwirtschaft sollte auch eine Frage der Nachhaltigkeit sein, die bei der Vergabe des Siegels unberücksichtigt bleibt.....wir sind halt nicht dabei und bei uns läuft es wie folgt: Wir verwenden Produkte von Demeter, Denn's, Grell, vom Bauckhof, Rapunzel und anderen Naturkosthändlern; legen Wert auf Regionalität und bevorzugen fairen Handel. Und natürlich verarbeiten wir gern Produkte aus dem eigenen Garten, der ja auch nicht zertifiziert ist, aber mit EM wunderbar gedeiht.