

Nachhaltigkeitskonzept des Jahres



La Vallée Verte

Herleshausen
Küchenchef: Peter Niemann



Das Gourmet-Restaurant „La Vallée Verte“ im Schlosshotel und das Gut Hohenhaus stecken voll erhabenen Genusses und nachhaltiger Philosophie. Zutaten wie Wild, Obst, Nüsse, Mehl, Gemüse, Kartoffeln und Kräuter stammen aus der eigenen Landwirtschaft und aus dem eigenen Jagdrevier. Auf Gut Hohenhaus sind unter anderem braune Bergschafe, Bienenvölker und Hühner zuhause. Zertifizierte Biolandrinder weiden für Hohenhaus bei befreundeten Landwirten quasi nebenan. Hoteldirektor und Küchenchef Peter Niemann und sein Team sind mit viel Herzblut und Know-how bei der Sache. Ihr Ziel: so viel Eigenversorgung und Kreislaufwirtschaft wie möglich. Geplant ist 2022 die Errichtung eines 1.900 Quadratmeter großen Solarparks.