



Årstidens lokale råvarer tilberedes med passion – i aktive omgivelser

Køkkenet på VINGSTED hotel & konferencecenter har en dyb passion for at skabe gastronomi baseret på lokale råvarer, men også bæredygtighed og madspild er i fokus.

De lokale råvarer dominerer i køkkenet og køkkenchef Klaus Drangsfeldt er altid opsøgende på at finde nye, dygtige lokale producenter, hvor der indgås samarbejde om udvikling og aftagning af forskellige produkter.

– Vi vil gerne bidrage til at sikre ordentlige produktionsmetoder og sætte dyrevelfærd i højsædet, siger Klaus. Desuden er små fødevarerproducenter ofte ildsjæle og dygtige håndværkere. Det vil vi gerne støtte op omkring.

Derudover har vi en stor egenproduktion af bl.a. marmelade og is – og næsten alt tilberedes fra bunden af friske råvarer. Endvidere er der fokus på bæredygtighed og madspild i køkkenet; lige fra tilberedningen til afrydningen.

Både kokke og kokkelever følger med i aktuelle madtrends og opdaterer deres færdigheder og viden via kurser samt deltagelse i konkurrencer. Alt sammen noget der giver inspiration og motivation til at give gæsterne de bedste spiseoplevelser.

Vi samarbejder med disse håndplukkede leverandører om levering af råvarer i den bedste kvalitet:

- Kaniner - Højdalgaard, Egtved
- Krondyr spegepølse - Røgeriet Egtved
- Dansk Jerseykød - Bakkegården I/S og Søren Knudsen, Højen
- Dansk kødkvæg - Kildegården, Mariager Fjord
- Dansk laks - Danish Salmon, Hirtshals
- Økologiske fritgående grise - Rydskovgård, Viuf
- Kyllinger - Hopballe Mølle
- Økologisk lam / alm. lam - Michael Kerkegaard og Hjelholts Uldspinderi
- Økologiske æg og spiselige blomster - Tinnetaard
- Aronia saft - Elkærholm, Vester Nebel
- Økologisk mel - Skærtøft Mølle
- Korn og kerner - Gyldenlund, Give
- Øl - Jelling Bryghus
- Honning - fremstilles i egen bigård

