

FFF FOOD

EAT LOCAL / THINK GLOBAL
ADVENTURE CAMP SCHNITZMÜHLE



Seit einiger Zeit beschäftigen wir uns intensiv mit der Frage, wie wir als Menschen und unser Betrieb einen positiven Fußabdruck hinterlassen können. Wir setzen in unserem Denken eine Vital-Dynamik voraus: Pflanzen-Trieb und Be-Trieb bedeutet, dass unser Geschäft nur dann blühen kann, wenn wir als Betreiber zu „Super-Bloomer“ werden. Uns treibt die Frage um, wie wir weniger Energie verbrauchen und gleichzeitig mehr „Ernte“ einfahren können. Wir entwickeln deshalb auf Basis unseres Wissens und Gewissens eine neue bio-dynamische, pflanzenbasierte Küche deren Ziel es ist, mit den vorhandenen bekannten und teils unbekanntem Zutaten vor Ort auch globale Geschmackserlebnisse erlebbar oder besser gesagt „schmeckbar“ zu machen. Unsere Vision ist es zudem, als Future-Food-Akademie kochbegeisterten Menschen eine gesunde, geschmackvolle Küche für eine nachhaltige Zukunft zu kreieren.

„Nichts wird die Gesundheit der Menschen und die Chance auf ein Überleben auf der Erde so steigern wie der Schritt zur vegetarischen Ernährung.“
Albert Einstein / Physiker

FFF FOOD



CRAFTING NEW TOMORROW ADVENTURE CAMP SCHNITZMÜHLE

FUTURE FOOD

PFLANZEN BASIERT / ESSEN MIT VEGETATIONS ENERGIE

Wir bauen diese Speisen auf einer gesunden, pflanzlichen Küche auf. Die Speisen sind vegetarisch und vegan, da diese durchschnittlich die beste Energiebilanz haben und wissenschaftlich nachweisbar als Hauptnahrungsquelle auch am gesündesten sind. Somit gelten diese Speisen für Mensch und Natur als zukunftsweisend. Die Speisen können teilweise auch „upgegradet“ werden mit Fisch oder Fleisch. Auf die Karte schaffen es nur Gerichte mit dem geschmacklichen „WOW-Effekt“.

FOREST FOOD

BRUTAL LOKAL / ESSEN VOM BAYERISCHEN WALD

Wir entwickelten ein Tableau mit Speisen von „weiblichem Essen“, „männlichem Essen“ und allem zwischendrin. Archaisch gesehen heißt das: weiblich = Sammler und männlich = Jäger. Dieses UR-Schema interpretieren wir neu und versuchen, im Menschen impliziertes Verhalten beim Wunsch nach dem, was er isst, zu konstruieren – ihr könnt euer Essen selbst „gendern“. Wir „sammeln“ und „jagen“ nach Erzeugern, die es im Bayerischen Wald und Umgebung gibt. Durch diese Helden des guten Geschmacks garantieren wir die Zubereitung der Speisen allerbesten Qualität.

FUSION FOOD

GLOBAL LOKAL / ESSEN REGIONAL MIT PRISE ABENTEUER

Wir haben inzwischen viel Erfahrung im Experimentieren mit neuen Geschmacks-Abenteuern. Wissentlich wird jedes System stabiler, je komplexer seine Komponenten sind – das Ende der Mono-Kultur. Die Herausforderung ist es, neue beziehungsweise fremdartige Kochtechniken und Gaumenschmeichler mit den Lebensmitteln, die bei uns gedeihen, zu kombinieren. Wir fügen unseren Speisen mit einem gewissen „Twist“ ein kleines Stück Vielfalt zu und machen es so zu einem einzigartigen Gericht.

DRINKS



LIQUID EVOLUTION

ADVENTURE CAMP SCHNITZMÜHLE

TRADITION

Wir möchten bekannte Getränke im Zusammenhang mit Getränken, die es bei uns schon zu konsumieren gibt, neu denken. Beispielsweise wird unser hausgebrautes Bier und Weißbier nach dem Bayerischen Reinheitsgebot gebraut - jedoch zudem beim Fassbier nicht pasteurisiert. Es behält seinen vollen Geschmack. Unser Weißbier hat wenig Säure und duftet daher nach Banane.

EVOLUTION

Wir stellen uns uns die Frage, was einen speziellen Drink ausmacht?

Welche besonderen Zutaten können wir verwenden?

Wir entwickeln „Signature Drinks“, die es nur bei uns gibt, also mit unserer besonderen Handschrift!

Beispielsweise werden unsere hausgemachten „Kracherl“/Limonaden mit einem zusätzlichen Nutzen ergänzt. Kurkuma wirkt entzündungshemmend und sorgt für die frische Orangenlimonadenfarbe.