

# Wolfs Junge

Das Bio-Restaurant in Hamburg

## Land & Handgemacht - Mehr als kochen

Mit diesen Worten beschreiben wir unsere konsequent nachhaltige und kreative Küche. Landgemacht, weil wir wissen, dass unsere Erzeugnisse ihre Wurzeln auf dem Land haben. Handgemacht, weil wir alles was wir servieren selber herstellen.

Im Sinne dieser Einstellung bestellen wir jährlich ein kleines Gemüsefeld in Bioqualität bei der Demeter Gärtnerei Sannmann in Ochsenwerder und betreuen ein Urban Gardening Projekt direkt am Restaurant, bilden uns stets mit unseren Produzent:innen weiter, besuchen diese, verstehen das Umfeld der Lebensmittelproduktion und engagieren uns für eine bessere Agrar- und Ernährungswelt.

Wir engagieren uns für Landwirte:innen, Gärtner:innen und unsere Produzent:innen, kaufen direkt ab Hof. Sie erbringen großartige leidenschaftliche Arbeit und verdienen es an dieser Stelle genannt zu werden. Ihr Engagement ermöglicht es uns, jeden Tag mit den schönsten Produkten zu kochen und unser Handwerk zu leben.

Essen, Nahrung und Genuss ist mehr als nur der Kochprozess, der bei uns stattfindet, der Grundstein für den Genuss wird weit vorher gelegt. Im Wolfs Junge arbeiten wir von Anfang an konsequent nachhaltig und ganzheitlich. Der ganze betriebliche Ablauf ist auf einen verantwortungsbewussten Umgang mit unseren Ressourcen abgestimmt. Dies betrifft nicht nur unsere Biozertifizierung, die für Transparenz sorgt, sondern auch die Auswahl unserer Hausbank, des Stromanbieters, welche Reiniger wir benutzen, wo wir unsere Kochjacken kaufen oder was mit unseren Abfällen und unserem Müll passiert.

Für uns bedeutet kochen mehr als die reine Zubereitung. Essen ist ein sozialer und auch politischer Akt und wir setzen uns gerne für eine nachhaltige und umweltgerechte Genusskultur ein.

Das Wolfs Junge wurde mehrfach für sein Engagement und die gebotene Kulinarik ausgezeichnet. Wir wurden bereits mit dem grünen Michelin-Stern und 15 Punkten im Gault Millau bedacht. Außerdem gab es im vergangenen Jahr 6+ Pfannen vom Gusto. Damit zählt das Wolfs Junge zu den Top 500 Restaurants in Deutschland.

Außerdem ist Wolfs Junge und Küchenchef Sebastian Hamburgs einziges Mitglied bei der Vereinigung der BioSpitzenköche und engagiert sich stark für SlowFood und in der SlowFood Chefs Alliance für gute, saubere und faire Lebensmittel.

Wir sind von Bioland biozertifiziert und DE-ÖKO-039.

# Folgende Produzent:innen versorgen uns mit besten Erzeugnissen aus dem Umland

All unsere Produkte besitzen Bio-Qualität, außer Wild und Seefisch, sowie Wildsammlungen.

Wir sind biozertifiziert. DE-ÖKO-039.

Maurice Blank - Hamburg Lemsahl  
Gemüse, Kräuter, Kartoffeln, Geflügel und Eier

Arne Bläsing Elbwild - Leisterförde  
Wildfleisch und alte Rinderrassen aus Weideschuss

Demeter Gut Wulfsdorf - Ahrensburg  
Gemüseprodukte aus biodynamischem Anbau

Demeter Hof Klostersee - Grömitz  
Vollkornmehle, Molkereiprodukte, Jungrind, Schwein

De Öko Melkburen- Meierei Horst  
Molkereiprodukte

Gut Haidehof- Permakultur und regenerative Landwirtschaft  
Gemüse, Eier und Geflügel von Zweinutzungshühnern

Fischfeinkost Baier – Börnsen  
Nachhaltiger Fischhandel

Cassenshof- Inzmühlen  
Spargel

Wild Harvest  
Bestes griechisches Bio-Olivenöl und Kräuter

Michaelshof - Sammatz  
Käse und Molkereiprodukte sowie Gemüse

Biohof Ottilie – Altes Land  
Bio-Obst und Apfelsäfte

Amate Kaffee – Chemnitz / Mexiko  
Zerotrade Bio-Kaffee von familienbetriebener Kaffeeplantage

Hofmeierei Jeetzel – Wendland  
Schafsmilch und Lammfleisch

Grell Naturkost - Kaltenkirchen  
Basiszutaten wie Salz, Zucker und Getreideprodukte