



# **Kultur- Kulinarischer- Veranstaltungs- kalender**

**November 2020  
bis  
Mai 2021**

**rotermohn das restaurant  
in Unterregenbach**

# Liebe Gäste von **rotermohn** das restaurant, liebe Freunde des achtsamen Genießens!

Wir freuen uns, Ihnen auch in dieser besonderen Zeit mit dem kultur-kulinarischen Veranstaltungskalender  
November 2020 bis Mai 2021 unser besonderes Restaurantkonzept und einige Höhepunkte  
im Jahreskreis zu präsentieren.

„Kochen ist Glückssache.“

Martin Berstecher

Ein Koch arbeitet und schafft schöpferisch mit den Elementen der Natur,  
- Feuer, Wasser, Luft und Erde meistern ihn, bis er gelernt hat in harmonisch-dynamischer Weise mit ihnen zu  
hantieren und ihr Werkzeug zu sein. Dann ist Kochen eine Glückssache, nicht nur für den Koch, auch für die  
Elemente, für die Natur, für verschiedene Kreisläufe und für Sie als Gast.

Es ist uns ein Anliegen, daß wir glückliche Kreisläufe mitbewegen und so suchen wir Lieferanten und Erzeuger  
achtsam und persönlich aus und schauen gerne vor Ort hinein und wollen ein glückliches Miteinander pflegen.

All das braucht Zeit und Bereitschaft zur Hinwendung von uns, unseren Partnern und unseren Gästen.

Hier in Hohenlohe ist es eine Glückssache, daß wir eine Vielzahl an Erzeugern finden, die in achtsamer Weise  
mit unserer Natur umgehen, und dazu beitragen, daß wir lebendige und ehrliche Lebensmittel beziehen können.  
Hier in Unterregenbach ist es für uns eine weitere Glückssache, daß wir in Wald und Wiese die Geschenke der  
Natur in Form von Wildkräutern, Blüten, Früchten und Wildfrüchten in ihrer reichen Vielfalt vorfinden, um sie  
kulinarisch zu integrieren.

Beim Durchblättern des Programms finden Sie weitere Einblicke und Informationen zu unserem Konzept und einen Ausblick auf die Kultur-Kulinarischen Veranstaltungen. Den Übergang in die Wintermonate begehen wir mit der Kultspeise Martini-Gans, die wir am 13. bis 15. November, am 20. bis 22. November und am 04. bis 06. Dezember servieren.

Wir runden die Restaurant-Saison mit einem Gastspiel von Roland Gelfert bei Deutsche Märchen und Menue am 27. und 28. November abends und mit einer Matinee am 28. November mittags. Nach der Winterpause öffnen wir für Ihre kulinarischen Besuche ab 26. Februar 2021 wieder die Pforten. Kultur-kulinarisch bildet ein Menue mit Weinen vom Bio-Weingut Höfflin vom Kaiserstuhl am 05. März 2021 den Auftakt.

Am 10. April 2021 würdigen wir die 10-jährige Arbeit von Axel Kiesbye um die Waldbiere und kredenzen zu einem Österreichischen Menue die Jahrgänge 2011 bis 2021.

Mit Martin kocht – Teil 3 – so schmeckt Hohenlohe holen wir am 23., 24. und 25. April 2021 Hohenlohe aus dem Umkreis von 30km auf den Tisch. Unser Tischpicknick am 09. April 2021 und 07. Mai 2021 bietet wieder eine Möglichkeit aus der Fülle der Natur zu schöpfen und sie miteinander zu teilen. Am 14. bis 16. Mai 2021 können Sie die Kultspeise Maibock geniessen und den Übergang in den Sommer feiern.

Werner Demuth macht sich auch wieder auf den Weg zur Kräuterwanderung mit Menue am 11. April 2021, am 08. und 09. Mai 2021.

An drei verschiedenen Samstag Vormittagen können Sie in kleinem Rahmen jeweils zum Kochkurs in der Restaurantküche zusammenkommen. Die Speisen von drei verschiedenen Menues im Wandel der Jahreszeiten werden von Ihnen und Martin Berstecher zusammen zubereitet, gekocht, angerichtet und anschliessend gemeinsam genossen.

Wir wünschen Ihnen beim Lesen viel Freude und freuen uns, wenn Sie an unserer Glückssache Anteil haben.

**Herzlichst Ihre Familie Berstecher**



# Martini-Gans Essen

## Menue

**Gruß aus der Küche**

\*\*\*\*\*

**Allerlei von der Martini-Gans**

\*\*\*\*\*

**Martini-Gans vom Brunnenhof aus Mäusdorf mit  
Grünkohl, Maronen und Serviettenknödel**

\*\*\*\*\*

**Variation von Sorbets von Wald und Wiese  
oder**

**Hohenloher Käseteller**

An folgenden Wochenenden:

13. bis 15. Nov. 2020 / 20. bis 22. Nov. 2020  
zu den üblichen Öffnungszeiten des Restaurants.  
Sowie 04. bis 06. Dezember 2020

**Freitagabend/Samstagmittag/Sonntagmittag**

In **roter**mohn das restaurant

Menuekosten: 55,00 Euro

Getränke können aus der Karte gewählt werden.  
Um Reservierung wird gebeten, da nur eine begrenzte  
Anzahl an Plätzen zur Verfügung steht. Es wird auch  
ein alternatives vegetarisches Menue angeboten, bitte  
bei der Reservierung erfragen.

# Von Maibock und Martinigans.

## Von Festschmaus und Kultspeise.

Mit dem Wandel der Jahreszeiten und den jeweils dazugehörigen Höhepunkten, Festtagen und Festtagschmausen ist immer auch eine Verbindung mit Seelenqualitäten gegeben. Der Maibock wird in der Wonnezeit des Jahres, zu Beginn der lichten Hälfte, in der Zeit, wenn Gott und Göttin Hochzeit halten gejagd, zubereitet und genossen. Es ist die lichte, leichte und warme Zeit, in der viel getanzt und gefeiert wird. Die Obstbäume blühen und das Leben findet draußen statt. Der Maibock ist ein Sonnentier von einer grazilen Leichtigkeit und diese Kräfte wollen sich die Menschen gerne einverleiben.

Ganz anders sind die Qualitäten und Bedürfnisse im November. Es ist die beginnende dunkle Zeit, Zeit der Einkehr ins Innen - Allerheiligen, Allerseelen; wir können uns mit unseren Ahnen verbinden. Es ist die Zeit der Frau Holle, die uralt- weise Großmutter, die Göttin als weise Alte, auch die Hüterin der Gänse. Die Gans wird als Symbol der langen Flugreise der Seele geweiht und nährt als Kultspeise nicht nur den Leib.



# Deutsche Märchen erzählt von Roland Gelfert mit Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Herbsttrompeten  
und Gemüsechips

\*\*\*\*\*

Suppe von der Petersilienwurzel mit Maroni und  
getrockneten Birnen

\*\*\*\*\*

Sauerbraten vom Bio-Rind mit Serviettenknödeln  
und Blaukraut

\*\*\*\*\*

Birne „Helene“

Freitag, 27. November 2020 Beginn 19:00 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 60,00 € inkl. Märchen, Menue und Getränke

Samstag, 28. November 2020 Beginn 11:00 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 60,00 € inkl. Märchen, Menue und Getränke

Samstag, 28. November 2020 Beginn 18:30 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 60,00 € inkl. Märchen, Menue und Getränke



Wie in jedem Jahr wird uns Geschichtenerzähler Roland Gelfert mit einem Strauß wunderschöner Geschichten erfreuen, diesmal mit deutschen Märchen.

[www.diewortwirke.de](http://www.diewortwirke.de)

## **Roland Gelfert:**

Seit mehr als drei Jahrzehnten stehe ich nun auf den verschiedensten Bühnen (am liebsten auf Bühnen Russlands oder auf Dorfplätzen Indonesiens, aber auch gern daheim in Mitteleuropa), und arbeite theaterpädagogisch (mit Schulklassen und freien Gruppen), widme mich aber inzwischen hauptsächlich dem Beruf des

## **Geschichtenerzählers.**

Grosses Vorbild sind mir die Barden der altkeltischen Kultur, wie sie mit ihren Geschichten und Gesängen Volk und Könige gleichermaßen erfreuten, belebten, ernährten und bildeten. Am liebsten erzähle ich echte

Volksmärchen, in denen sich tiefe Weisheit - gewürzt mit feinem Humor - verbirgt und Mythen, die uns vom Werdegang der Erde und der Menschheit in lebensvollen Bildern künden.



# Menue mit Weinen vom Bio-Weingut Höfflin vom Kaiserstuhl

Zu Gast bei **rotermohn das restaurant** wird Ihnen an diesem Abend Winzer Matthias Höfflin von seiner Arbeit und seinen Weinen erzählen. Die Weine werden von einem darauf abgestimmten Menue begleitet.

## Menue

Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Garnelen aus Bayern und Wurzelgemüse

\*\*\*\*\*

Ziger/Topinambur/Weißdorn/Wildkräuter

\*\*\*\*\*

Wurst vom Landgockel mit Mais und Popcorn

\*\*\*\*\*

Ochsenbacke/Sellerie/Birne

\*\*\*\*\*

Apfel-Preiselbeer-Sorbet/Pastinake/Birne/Vanille

Freitag, 05. März 2021                      Beginn 19:00 Uhr

In **rotermohn das restaurant**

Kosten: 100,00 Euro inkl. Vorstellung der Weine durch den Winzer, Weinbegleitung und Menue







## **rotermohn** **an anderen Orten -** **Caterings**

Unsere Philosophie und unser Konzept, unsere hochwertigen Bio- und Demeterprodukte, die aus Wildsammlung stammenden Kräuter, Blüten und Früchte können Sie natürlich auch an anderen Orten außerhalb von **rotermohn das restaurant** genießen.

Martin Berstecher hat als stellvertretender Küchenchef bei Gassner Catering in Salzburg sein Geschick in diesem gastronomischen Bereich verfeinert und einige Jahre viele tausende Gäste erfreut und ihre Feierlichkeiten auch kulinarisch zu einem Höhepunkt gemacht.

Wir kommen gerne in Ihren Garten oder Ihr Wohnzimmer oder an andere spezielle Plätze für Ihre kleineren oder größeren Anlässe, die Sie im kleineren oder größeren Kreis feiern wollen und verwöhnen Sie kulinarisch.

Auch in der Eventscheune vom Hofgut Ludwigsruhe begleiten wir Ihre besonderen Momente kulinarisch.



## **Österreichisches Menu mit Waldbieren von der Naturbrauerei Kiesbye aus Obertrum (Salzburg Land)**

Genießen Sie zu einem Österreichischen Menu die Waldbier-Degustation vom 1. Jahrgang 2011 Tanne bis zum aktuellen Jahrgang 2020 Eiche begleitet von einem 5-Gang Menu. Die Biere werden Ihnen vorgestellt von Martina und Martin Berstecher. Gesammelt wurden die Starkbiere in den letzten 7 Jahren von **rotermohn** – käuflich erhältlich sind derzeit nur der aktuelle Jahrgang sowie einzelne Flaschen. Wir wollen an diesem Abend die 10jährige Arbeit von Axel Keisbye in seiner Zusammenarbeit mit dem Österreichischen Bundesforst zum Thema Waldbier würdigen und freuen uns, diesen besonderen Genuß mit Ihnen zu teilen.

**Die Personanzahl  
ist auf 14 Gäste begrenzt.**



## Menue

**Aperitif – Gruß aus der Küche**

\*\*\*\*\*

**Morcheln mit Wildkräutern auf Herbsttrompeten-  
Erdäpfelkas**

\*\*\*\*\*

**Süppchen von Räucherforelle mit  
Brennesselknödel**

\*\*\*\*\*

**Wurst vom Wildschwein mit fermentiertem  
Rosenkohl und Gierschspinat**

\*\*\*\*\*

**Zwiebelrostbraten von der Bachforelle mit  
Karotte**

\*\*\*\*\*

**Geschmorte Ochsenbrust mit Kartoffel und  
Knoblauchrauke**

\*\*\*\*\*

**Dessert „rotermohn“**

Samstag, 10. April 2021 Beginn 17:00 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 110,00 Euro inkl. Bierbegleitung und Menue

# rotermohn – eine kleine Historie

Ihre Liebe zur Natur, zum Leben und zu ihrem Wohnort Unterregenbach haben den Koch Martin Berstecher und seine Frau Martina zu dem Projekt **rotermohn** bewegt. Martin hat nach seiner Kochlehre in Herrenberg in erst-klassigen Restaurants in München, Usedom und Salzburg Erfahrungen gesammelt. Seit er die Produkte von „Essbare Landschaften“ kennen lernte, hat ihn die Faszination für Wildkräuter und Wildfrüchte nicht mehr losgelassen. 2009 zogen die beiden nach Unterregenbach im Jagsttal, in ein 200 Jahre altes Fachwerkhaus mit Streuobstwiese, ehemaligem Weinberg und Bauerngarten. Hier wagte er den Sprung in die Selbstständigkeit, um mit **rotermohn** seine Ideen außerhalb des Zeit- und Kostendrucks der konventionellen Gastronomie zu verwirklichen.

Seit 2011 verwöhnt diese Kultur-Kulinarische-Veranstaltungsreihe Gäste mit Kräuterwanderungen, Märchen oder Weinproben, und dem jeweils darauf abgestimmten Menue mit Getränkebegleitung. Aus dem Projekt **rotermohn** wurde das Speiserestaurant **rotermohn das restaurant**, das seit 13. März 2015 seine Pforte geöffnet hat; hier finden nun die Kultur-Kulinarischen-Veranstaltungen statt.

Im Rahmen des Restaurantbetriebes (Öffnungszeiten finden Sie auf der vorletzten Seite) können Sie hier verweilen, während Sie Martin Berstechers kulinarische Phantasien im Verlauf der Jahreszeiten, die Ihnen Martina Berstecher am schön gedeckten Tisch kredenzt, genießen. Vegetarische, Fleisch- und Fischgerichte finden gleichberechtigt auf der wechselnden Speisekarte ihren Platz. Sowohl für die Veranstaltungen als auch für den Restaurantbetrieb geht die Menuegestaltung von Wildkräutern und –früchten aus, woraus sich ganz natürlich eine saison-orientierte Küche ergibt. In dem seit Mai 2018 Bio-zertifizierten Restaurant sind alle verwendeten Produkte aus Wildsammlung, kontrolliert biologischem Anbau, von Demeter- oder regionalen Erzeugern.

Neben dem Restaurant und den Kultur-Kulinarischen-Veranstaltungen richtet **rotermohn** auch gerne Ihre Feste und Feierlichkeiten bei Ihnen zuhause oder der Eventscheune vom Hofgut Ludwigsruhe aus.

Im Frühling 2020, während des „Corona-Lockdowns“, wurde die freigewordene Zeit und Kraft genutzt und die Gärten von **rotermohn** um einen Beeren- und Fruchtegarten erweitert und der Bauerngarten vergrößert.





## Termine für Kochkurse im Jahr 2021

Samstag, 13. März 2021

**Thema: Fisch und Garnelen treffen die ersten  
Wildkräuter**

Beginn: 9:30 Uhr; Preis pro Person: 140,00 €  
im Preis enthalten: 4 Gang – Menue (Garnelen aus  
Bayern mit Wildkräutersalat – Fischsuppe –  
Zwiebelrostbraten von der Bachforelle mit Karotte und  
Schafgarbe – Schokoladenbrownie und  
Basilikumsorbet) dazu begleitende Getränke, Wasser,  
Espresso  
(Maximal 4 Personen)

Samstag, 17. April 2021

**Thema: Kräuterküche trifft Landgockel**  
Beginn: 9:30 Uhr; Preis pro Person: 140,00 €  
im Preis enthalten: 4 Gang - Menue (Wildkräutersalat  
mit Landgockelleber - Gebackene Landgockelkeule  
mit Giersch – Landgockelbrust mit Brennnessel-  
knödeln - Topfenschaum mit Rhabarberagout) dazu  
begleitende Getränke, Wasser, Espresso  
(Maximal 4 Personen)

Samstag, 12. Juni 2021

**Thema: Allerlei vom Spargel**

Beginn: 9:30 Uhr; Preis pro Person: 140,00 €  
im Preis enthalten: 4 Gang - Menu (Marinierter  
Spargel mit Wildkräutern - Spargel mit den ersten  
Pfifferlingen – Rehbratwurst auf Spargel und  
Kartoffeln - Allerlei von der Erdbeere) dazu  
begleitende Getränke, Wasser, Espresso  
(Maximal 4 Personen)

**Die Speisen werden von  
Ihnen und  
Martin Berstecher  
zusammen zubereitet,  
gekocht, angerichtet  
und anschließend  
gemeinsam genossen.**





# **Martin kocht**

## **Teil 3**

### **so schmeckt Hohenlohe**

Menue

Aperitif - Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Knoblauchrauke/Steckrübe/Topfen/Emmer

\*\*\*\*\*

Rinderbrust/Kartoffel/Wildbeeren

\*\*\*\*\*

Reh/Schlehe/Gerste/Giersch

\*\*\*\*\*

Erfrischung

\*\*\*\*\*

Landgockel/Rhabarber/Bärlauch

\*\*\*\*\*

Mostbirne/Pastinake

\*\*\*\*\*

Hohenloher Käse  
mit selbstgebackenem Brot

\*\*\*\*\*

Süße Spielerei mit Digestif





Wir holen Hohenlohe aus dem Umkreis  
von 30km auf den Teller.  
Sie als Gast wählen vor Ort an diesem Wochenende  
4-Gang-Menue,  
5-Gang-Menue,  
oder 6-Gang-Menue,  
Getränkebegleitung, ohne oder mit Alkohol,  
und geben bei der Reservierung Ihre  
Sonderwünsche (vegetarisch/lactosefrei usw.) an.

Freitag 23. April 2021,  
Samstag 24. April 2021  
und Sonntag 25. April 2021  
zu den üblichen Öffnungszeiten des Restaurants.  
In **rotermohn** das restaurant.

4-Gang-Menue (ohne Reh und Käse),  
inklusive Getränkebegleitung,  
Wasser, Aperitif und Digestif: 100,00 Euro

5-Gang-Menue (ohne Käse),  
inklusive Getränkebegleitung,  
Wasser, Aperitif und Digestif: 115,00 Euro

6-Gang-Menue, inklusive Getränkebegleitung,  
Wasser, Aperitif und Digestif: 130,00 Euro



# Kräuterwanderung mit Werner Demuth und Menue

Begleiten Sie Werner Demuth auf der  
Kräuterbegehung bei Unterregenbach und genießen  
Sie ein viergängiges Wiesenkräutermenue mit den  
darauf abgestimmten Getränken.

## Menue

**Aperitif – Gruß aus der Küche**

\*\*\*\*\*

**Marinierter Spargel mit Wiesenkräutern**

\*\*\*\*\*

**Grüne Neune Suppe mit Speckknödeln**

\*\*\*\*\*

**Zwiebelrostbraten von der Bachforelle  
mit Kräuter-Kartoffelstampf**

\*\*\*\*\*

**Topfenschaum mit Rhabarberragout und  
Eis von der Vogelmiere**

Sonntag, 11. April 2021      Beginn 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn** das restaurant

Kosten: 65,00 Euro inkl. Kräuterwanderung, Menue  
und begleitende Getränke

# Tischpicknick

Teilen Sie das Erlebnis „Tischpicknick“ von **rotermohn das restaurant**. Wir tischen für Sie die Vielfalt der regionalen und saisonalen Lebensmittel auf und Sie teilen diese mit Ihren Lieben. Zu jedem Gang wird eine Auswahl an vegetarischen, Fisch- und Fleischgerichten am Tisch für Sie eingestellt und Sie „picknicken“ gemeinsam. So lassen Sie gemeinsam den Alltag hinter sich und feiern glückliche Stunden.

## Termin

**09. April 2021**

**und**

**07. Mai 2021**

Beginn um 19:00 Uhr  
Preis pro Person für ein  
dreigängiges „Tischpicknick“  
48,00 Euro





# Kräuterwanderung mit Werner Demuth und Menue

Begleiten Sie Werner Demuth auf der  
Kräuterbegehung bei Unterregenbach und genießen  
Sie ein viergängiges Wiesenkräutermenue mit den darauf  
abgestimmten Getränken.

## Menue

**Aperitif – Gruß aus der Küche**

\*\*\*\*\*

**Wildkräutersalat mit gebeiztem Lachs**

\*\*\*\*\*

**Kalbsbries/Spargel/Knoblauchrauke**

\*\*\*\*\*

**Allerlei vom Landgockel mit Mais/Popcorn und  
Vogelmiere**

\*\*\*\*\*

**Schokoladenbrownie mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout**

Samstag, 08. Mai 2021      Beginn 16:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn** das restaurant

Kosten: 65,00 Euro inkl. Kräuterwanderung, Menue und  
begleitende Getränke

Sonntag, 09. Mai 2021      Beginn 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn** das restaurant

Kosten: 65,00 Euro inkl. Kräuterwanderung, Menue und  
begleitende Getränke



# Maibockessen

## Menue

### Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

### Marinierter Spargel mit Wiesenblüten

\*\*\*\*\*

### Wurst vom Maibock auf Wildkräuterspinat mit Kräuterseitlingen

\*\*\*\*\*

### Duett vom Maibock (Keule und Ragout) mit Gierschknödeln und Frühlingsgemüse

\*\*\*\*\*

### Weißer Schokolade/Erdbeere/Rhabarber

14. bis 16. Mai 2021

zu den üblichen Öffnungszeiten des Restaurants.

In **roter**mohn das restaurant

Menuekosten: 54,00 Euro

Getränke können aus der Karte gewählt werden.  
Um Reservierung wird gebeten, da nur eine begrenzte  
Anzahl an Plätzen zur Verfügung steht. Es wird auch  
ein alternatives vegetarisches Menue angeboten, bitte  
bei der Reservierung erfragen.

# Öffnungszeiten **rotermohn** das restaurant

## Jahr 2021

26. Februar bis 28. Februar / 05. März bis 07. März / 19. März bis 21. März  
26. März bis 28. März / 09. April bis 11. April / 16. April bis 18. April / 23. April bis 25. April  
07. Mai bis 09. Mai / 14. Mai bis 16. Mai / 21. Mai bis 23. Mai / 04. Juni bis 06. Juni  
11. Juni bis 13. Juni / 25. Juni bis 27. Juni / 02. Juli bis 04. Juli / 16. Juli bis 18. Juli  
23. Juli bis 25. Juli / 06. August bis 08. August / 13. August bis 15. August  
27. August bis 29. August / 03. September bis 05. September  
17. September bis 19. September / 24. September bis 26. September  
08. Oktober bis 10. Oktober / 15. Oktober bis 17. Oktober  
22. Oktober bis 24. Oktober / 12. November bis 14. November  
19. November bis 21. November / 26. November bis 28. November

### Öffnungszeiten:

Freitag und Samstag von 18:00 Uhr - unsere Küche nimmt Bestellungen bis 20:00 Uhr an.  
Sonntag von 11:30 Uhr - Unsere Küche nimmt Bestellungen bis 13:00 Uhr an.

**Keine Kartenzahlung möglich. Reservierung wird empfohlen.**

Reservierungen sind auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich.  
(Nicht an Montagen und Dienstagen)



## Allgemeines & Kontakt

Die Veranstaltungen finden ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen statt. Bei den Veranstaltungen Kräuterwanderung mit Menue und Verbindendes zwischen Stadt-Land-Fluß bitte festes Schuhwerk mitbringen.

Auf Nachfrage/Wunsch servieren wir bei kulturkulinarischen Veranstaltungen auch vegetarische und vegane Menues.

Notwendige, kurzfristige Programm- oder Menueänderungen sind möglich. Für Informationen zur praktischen Durchführung, Anmeldung und Bezahlung wenden Sie sich an:

**rotermohn**

**martin berstecher**

**am bach 24**

**74595 langenburg-unterregenbach**

**tel.: 07905/940780**

**email: [rotermohn.berstecher@web.de](mailto:rotermohn.berstecher@web.de)**

**internetseite: [www.roter-mohn.biz](http://www.roter-mohn.biz)**

**Bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-022**

**Gutscheine können  
ausgestellt werden.**

