



Jürgen Andrusch- ewitsch

Der bodenständige
Kräuterexperte

Im Detail

- Küchenchef des Restaurants Rose
- Frische Vollwert-Küche
- Verarbeitet Zutaten aus dem eigenen Garten und lokalen Biohöfen
- Experte für Kräuter, alte Gemüse- und Getreidesorten sowie alte Nutztierassen
- Kochkurse und Fortbildungen
- Bio-Pionier in der deutschen Gastronomie
- Mitglied der Slow Food Chef Alliance
- Mitglied Eurotoques Deutschland e.V.
- Bioland-Partner
- BIOSpitzenkoch seit 2004

Weitere Informationen unter www.oekolandbau.de

„Ich bin BIOSpitzen-
koch, weil ich Bio in
seiner ganz ursprüng-
lichen Form in noch
mehr Küchen und
Haushalte bringen
möchte.“



Kontakt

Restaurant Rose
Ortstraße 13
74541 Vellberg-Eschenau

Telefon: +49(0) 79 07 - 22 94
E-Mail: briefkasten@eschenau-rose.de
Internet: www.eschenau-rose.de

