



Deli Burgers
Pure Fresh Flavour

**UNSERE LIEFERANTEN
MIT ♥ GEWÄHLT**

DeliBurgers - Unsere Philosophie

Genuss aus der Region



WILLKOMMEN BEI DELIBURGERS

**Homemade, frisch und hergestellt mit besten Zutaten
aus regionaler Produktion**



Wir bieten beste, regionale Qualität zu fairen Preisen. Bei uns gibt es nur Burger, aber richtige ... Die Zutaten hierfür, aber auch die Getränke, kommen größtenteils aus der Region. Wir haben die Lieferanten mit Sorgfalt ausgesucht, denn wir sind überzeugt davon, dass ein wirklich gelungenes Geschmackserlebnis nur mit besten Ausgangsprodukten zu erzielen ist. Unser Bemühen um Frische und Regionalität bei der Produktauswahl geht einher mit dem Bestreben, dass diese unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit und im Einklang mit der Natur produziert werden. Für unsere Gäste ist die Lieferkette jederzeit transparent. Die offene Küche bietet noch dazu die Möglichkeit, die Herstellung des eigenen Burgers zu beobachten.

www.deliburgers.de

 [DeliBurgers.Karlsruhe](https://www.facebook.com/DeliBurgers.Karlsruhe)



METZGEREI GLASSTETTER

Burgerfleisch & Bacon

Zeit und Handwerkskunst sind für Bernd Glasstetter, der den Traditionsbetrieb in 3. Generation führt, besonders wichtig. Das Rindfleisch bezieht die Metzgerei von ausgesuchten Höfen ausschließlich aus dem Kraichgau und dem Nordschwarzwald. Die Geschäftsbeziehungen zu Glasstettters Lieferanten bestehen seit Jahren und man arbeitet gemeinsam an der Verbesserung von Tierhaltung und Fleischqualität. Die regional erzeugten Produkte haben nicht nur eine transparente Herkunft, sondern auch eine besondere Qualität, für die die Lieferanten mit fairen Preisen honoriert werden.

Die Metzgerei Glasstetter liefert uns das Rindfleisch und auch den Bacon.



HEDWIGSHOF

Liefert seine Rinder an den Metzger

Familie Klatz, die den Hedwigshof in 6. Generation betreibt, hält hier Schweine, Rinder, Hühner, Ziegen, Esel und Gänse. Die Tiere genießen ganzjährig Auslaufmöglichkeiten und sind in geräumigen, offenen Stallungen mit Stroh untergebracht. Neben dem ausgiebigen Weiden bekommen die Rinder Erbsen, Weizen und Biertreber zugefüttert. Der Hedwigshof legt großen Wert auf tiergerechte Haltung im Einklang mit der Natur, was sich in der Qualität der Erzeugnisse niederschlägt.

Wir bekommen für unsere Burger ausschließlich Färsenfleisch geliefert, das mit vielen feinen Fettäckerchen durchzogen ist, was es besonders aromatisch, zart und saftig macht.



BÄCKEREI MEIER

Brötchen

Getreu dem Motto, dass Zeit Geschmack ist, reifen die Teige der Bäckerei Meier mindestens 24 Stunden – und das schmeckt man.

Martin Meier führt den Traditionsbetrieb in dritter Generation, kauft seine Zutaten möglichst regional und verarbeitet sie noch handwerklich, teilweise noch nach den Rezepten seines Opas, des Firmengründers.

Ehrensache, dass man TK-Teiglinge oder Backmischungen in der Backstube mitten in der Karlsruher Weststadt vergeblich sucht. Wir freuen uns, dass die Broiches, auf denen wir unsere Burger anrichten, aus einer der vom „Feinschmecker“ ausgezeichneten 500 besten Bäckereien Deutschlands kommen!



STÖRRMÜHLE

Liefert das Mehl an den Bäcker

Der Opa von Klaus Dobler, dem Geschäftsführer der Störrmühle im baden-württembergischen Knittlingen, hat das Mehl noch auf Stein gemahlen. Viel von der heute romantisch-verklärt anmutenden Tradition, die uns doch so viel über Wertschätzung und Handwerkskunst verrät, prägt heute seine Firmenphilosophie.

Verarbeitet wird ausschließlich Getreide aus Baden-Württemberg, 90 % davon kommen aus der direkten Umgebung. Das in der Störrmühle angelieferte Getreide ist absolut frei von Gentechnik. Und auch, wenn viel Wert gelegt wird auf Tradition, kommt bei der Prüfung eines jeden Rohstoffs modernste Labortechnik zum Einsatz. Alles wird vor der Verarbeitung einer gründlichen Prüfung unterzogen und ist durch eine Roadmap jederzeit rückverfolgbar.

Wir sind froh, dass wir unseren Gästen und Kunden die Burger auf Brioches anbieten können, in die kein anderes Mehl kommt als das aus der Störrmühle.



KARTOFFELHOF BÖHM

**Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln,
Salat, Gurken & Kräuter**

Wenn es um den elementaren Bestandteil unserer Pommes geht, sind wir eigen. Sehr eigen sogar. Natürlich wachsen sie auch hier bei uns im Badischen, die Kartoffeln. Wir haben uns aber dennoch dazu entschieden, unsere aus dem Norden zu beziehen. Keine Sorge, nicht aus dem „richtigen“ Norden, sondern aus der Pfalz. Genauer gesagt vom Betrieb der Familie Böhm, die seit drei Generationen ihren Hof bewirtschaftet. Und das hat einen ganz einfachen Grund:

Das Anbaugelände der Böhms liegt im Süden Bellheims, Richtung Rülzheim. Ein Fleckchen Erde, das von Experten als das beste und fruchtbarste in der gesamten Region bezeichnet wird.

Auch die klimatischen Bedingungen tragen dazu bei, dass hier extrem leckere Pälzer Grumbeere gedeihen, die man in einer großen Auswahl an Sorten auch im Böhmschen Hofladen kaufen kann.

3 Generationen leben und arbeiten in dem zertifizierten integrierten Betrieb, und dass die Böhms wahre Pommies-Experten sind, davon kann man sich auf den traditionellen Dorffesten regelmäßig überzeugen.

Dort werden die magischen, unwiderstehlichen frittierten Kohlehydrat-Lieferanten nämlich von den Böhms zubereitet.

Es gibt eben Kartoffeln und es gibt Pälzer Grumbeere – wir stehen zu letzteren ... Und weil uns die Qualität der Kartoffeln so sehr überzeugt hat, bekommen wir auch Tomaten, Zwiebeln, Salat, Gurken und Kräuter von den Böhms.





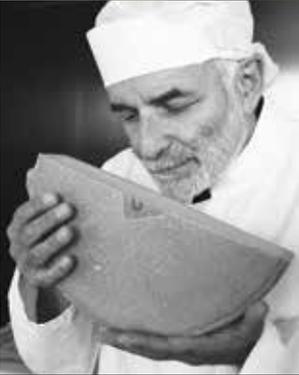
PALZPEPPER

Scharfe Soße

Prägen skandinavische Top-Köche mit ihren Experimenten zur Fermentation von Lebensmitteln schon seit geraumer Zeit die Sterne-Gastronomie, entsteht in der Südpfalz quasi ein passantes eine sensationelle fermentierte Chilisoße.

Selbstredend aus Pfälzer Jalapeños.

Ausgedacht hat sich das Ganze Multitalent Andy Becht, Rechtsanwalt, Kommunalpolitiker, Musiker – und Wegbereiter fermentierter Chilisoßen in der Südpfalz. Das Besondere der Soße ist nicht nur die charakteristische fruchtige Schärfe, sondern auch die in der Soße verbleibenden kleinen Fruchtstücke. Bei uns steht sie zum Nachwürzen auf dem Tisch – und wir sind überzeugt, dass sie Ihnen genauso gut schmeckt wie uns!



DORFKÄSEREI GEIFERTSHOFEN

Käse für unsere Burger

Schon seit knapp 20 Jahren verarbeitet die Dorfkäserei Geifertshofen die Milch regionaler Hohenloher Bio-Heumilchbetriebe. Inzwischen liefern insgesamt 11 Bio-Betriebe ihre Milch nach Geifertshofen, aus denen 17 verschiedene Käse hergestellt werden.

Die traditionelle Fütterung der Heumilchkühe ist sehr zeit- aufwändig und stark vom Wetter abhängig, dafür dürfen sich die Kunden und unsere Gäste über unbedenkliche Milch gesunder Kühe freuen, aus der in handwerklicher Verarbeitung ein wunderbarer Käse entsteht.

Wir haben uns zur Veredlung unserer Cheese- und Veggieburger für den Schabziger entschieden.



WILKENDORF'S TEEHAUS

Tee für den Eistee

Gegründet im Jahr 1886, führt Maximilian Wilkendorf das Traditionshaus bereits in der 4. Generation. Es hat sich inzwischen zu einer der ersten Adressen für Qualitätstees in ganz Deutschland entwickelt.

Maximilian Wilkendorf besucht einen Teil der Teebauern, deren Produkte er im Sortiment hat, vor Ort und pflegt direkten Kontakt zu den Erzeugern.

Bis ein Tee dann jedoch tatsächlich im Sortiment aufgenommen wird, werden 40–50 Proben verkostet.

Teilweise kauft Wilkendorf kleine Ernten komplett auf, immer unter der Prämisse, dass Qualität und Geschmack im Vordergrund stehen, auch auf die Naturbelassenheit der Tees wird geachtet.





MANUFAKTUR PROVIANT

Limo

Eigentlich wollten Jan, Tom & Paul, Freunde seit Schulzeiten, 2008 ein Café eröffnen. Dass daraus nichts wurde, kann man heute als Glück bezeichnen, denn sonst wäre der Kosmos der Bio-Limonaden um ein äußerst schmackhaftes Kleinod ärmer.

2009 gründeten sie die Fruchtmanufaktur in Berlin-Kreuzberg und produzieren dort neben Smoothies auch Bio-Limonaden nach Omas Rezept, die nur aus Quellwasser, frisch gepresstem Saft und Rohrzucker bestehen.

Die Nachfrage war nach kurzer Zeit so groß, dass die Flotte Lotte, die ursprünglich für die Zerkleinerung des Obstes verwendet wurde, strombetriebenen Maschinen weichen musste.





VIVA CON AGUA

Wasser

Benjamin Adrion, einst Fußballprofi bei St. Pauli, kämpft heute für sauberes Trinkwasser und eine Welt, in der niemand mehr Durst leiden muss. Er gründete 2010 die Viva con Agua Wasser GmbH, deren Gewinne in einen gemeinnützigen Verein und die VcA-Stiftung fließen. Ziel ist die Schaffung eines menschenwürdigen Zugangs zu sauberem Trinkwasser und eine sanitäre Grundversorgung.

Hier ist die Unterstützung von Wasserprojekten kein medienwirksamer Marketinggag, sondern gleichermaßen Unternehmensziel und Gründungszweck. Adrion organisiert auch Festivals, die unter dem Motto „Alle für Wasser-Wasser für Alle!“ stehen.



ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

Märzenbier

Die Brauerei Alpirsbacher gehört zu den traditionsreichen Familienbrauereien – und so alt wie die Tradition, so hoch ist die Qualität der Biere, die im Landkreis Freudenstadt gebraut werden.

Das Brauwasser kommt aus eigener Quelle aus dem Schwarzwald, auf Hopfenextrakt wird verzichtet, stattdessen werden natürliche Hopfendolden verwendet, die am Bodensee angebaut werden. Die unabhängige Marke Alpirsbacher steht für Nachhaltigkeit, verantwortungsvollen Umgang mit der Natur und für einen tollen Geschmack. Wir bieten den Klosterstoff an, der immerhin 5,9 % Vol. hat und in der Bügelflasche abgefüllt wird.





LUKAS MÖLLER

Mein Traum

Ich liebe Burger und lege großen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. Und mit DeliBurgers verbinde ich das, was nur allzu oft als unvereinbar gilt: authentisches, leckeres Fastfood, hergestellt mit hochwertigen Zutaten aus nachhaltiger Produktion.

Das Konzept ist über mehrere Jahre gereift, denn es sollte auf keinen Fall durch Kompromisse verwässert werden – ganz oder gar nicht.

Die Suche nach den geeigneten Lieferanten begann schon 2014, meine Rezepturen reiften und entwickelten sich seitdem nicht zuletzt durch die Unterstützung von Fachleuten und meinem Team stetig weiter.

Mit DeliBurgers hat sich mein Traum erfüllt: Fastfood mit gutem Gewis-



A handwritten signature in black ink, which reads 'L. Möller'.

WO DER PATTY ZUM BURGER WIRD

Wir lassen uns gerne auf die Finger schauen. Unsere **offene Küche** lädt dazu ein, den Produktionsprozess zu verfolgen. Sobald der Burger bestellt ist, kann man dabei zuschauen, wie er vom rohen Patty in den genussfertigen Zustand versetzt und am Ende mit den entsprechenden Toppings verfeinert wird.

Ansteigender Speichelfluss garantiert!

Entscheiden Sie sich, bei uns zu essen, dann genießen Sie Ihren Burger an Tischen, die aus regionalem Holz gefertigt wurden. Auch hier ist uns Regionalität wichtig, denn Nachhaltigkeit funktioniert nur im Ganzen.





HOMEMADE

Pure Fresh Flavour

Deliburgers steht für homemade im allerbesten Sinne. Um ein geschmacklich reines, hochwertiges Produkt anbieten zu können, stellen wir alles, was uns möglich ist, selbst her. Unser Fleisch wird täglich frisch gewolft und zu Pattys geformt, die dann frisch auf den Grill kommen. Die Pommes stanzen wir aus „echten“ Kartoffeln und eingelegte Zwiebeln und Gurken, unser Zwiebel-Relish und der Eistee sind „homemade“ nach unseren eigenen Rezepturen. Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe (einzige Ausnahme: Pökelsalz im Bacon), industrielle Fertigprodukte und Gewürzmischungen – all das ist bei uns tabu. Wir finden, man schmeckt es!



Deli Burgers

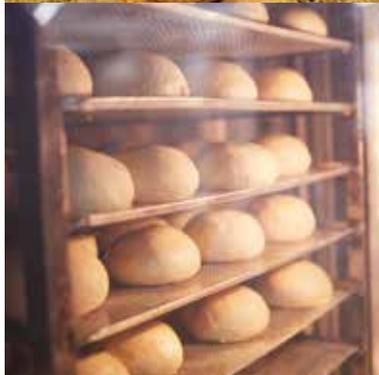


Deli Burgers

GENUSS AUS DER REGION

Wir sind davon überzeugt, dass zu einem rundum perfekten Genuss nicht nur ein gutes Gefühl, sondern auch ein Bewusstsein für den Wert der Ressourcen gehört, aus denen wir schöpfen.

Deshalb achten wir darauf, dass die Produkte, die wir verwenden, regional und nachhaltig produziert werden. Wir wählen unsere Lieferanten mit Sorgfalt und Bedacht aus der Region.



www.deliburgers.de

 [DeliBurgers.Karlsruhe](https://www.facebook.com/DeliBurgers.Karlsruhe)