CHÂTEAU DE BEAULIEU

CHRISTOPHE DUFOSSÉ

Nachhaltige Küche für eine nachhaltige Zukunft

-

Ein Bericht

Seit 2021 ist das Château de Beaulieu im Herzen von Busnes, in den Hauts-de-France, mehr als nur ein Projekt – es ist unser Lebensprojekt. In einer traumhaften Umgebung haben wir einen Ort geschaffen, der unsere Weltvorstellung widerspiegelt: ein nachhaltiges Ökosystem, in dem sich Produkte und Menschen im Einklang weiterentwickeln.

Unsere Umwelt schützen

Wir setzen uns für das Schöne und Gute ein und sind davon überzeugt, dass Umweltschutz auch in der Küche stattfinden muss. Der Beitrag zum Umweltschutz ist für jeden eine Priorität und fängt in unserer unmittelbaren Umgebung an. Wir schätzen lokale Produkte, Denkmäler, Handwerker und Unternehmen und versuchen deshalb, sie tagtäglich im Château de Beaulieu zu würdigen.

Auswahl der Quintessenz unserer Produkte

Wir überlassen bei der Auswahl der Produkte und der Erzeuger, mit denen wir zusammenarbeiten, Gemüsebauern, Fischhändler, Müller und Viehzüchter, nichts dem Zufall. Im Rahmen eines nachhaltigen Anbaus arbeiten wir mit erstklassigen Produzenten und Handwerkern zusammen, die sich ebenfalls für eine nachhaltige Gastronomie und eine nachhaltige Welt einsetzen. Nur so können wir an unsere Kunden die Quintessenz unserer Produkte weitergeben.

Produktion im Einklang mit der Natur
“Erde, Wetter und Umwelt”

Sowohl Permakultur als auch Agrarökologie stellen umweltfreundliche Methoden der nachhaltigen Landwirtschaft dar, indem sie dazu beitragen, ganze Biotope zu erhalten. Hier setzen wir mit der Verwendung von umweltfreundlichen Materialien wie Holz, Stahl, Seil und Erde auf respektvolle Verfahren. Wir bewässern unsere Pflanzen auf natürliche Weise mit gesammeltem Regenwasser und ernten die Früchte von Hand, um unseren CO_2-Fußabdruck zu verringern. Außerdem geht es uns um ein globales Denken, das Wiederverwertbarkeit, Mülltrennung und Kompostierung (unsere Lebensmittelabfälle werden in Dünger umgewandelt, der unseren Anbauflächen zugeführt wird) miteinbezieht.

Auf dem Gelände des Château de Beaulieu haben wir einen drei Hektar großen Gemüse- und Obstgarten in Permakultur angelegt, wo wir etwa 50 verschiedene Gemüse- und Obstsorten kultivieren. Weitere 800 Quadratmeter sind dem Anbau von Blumen und Kräutern gewidmet. Ein Teil der Kulturen befindet sich in einem belüfteten Gewächshaus, um die natürliche Bestäubung des Gemüses durch Bienen und Hummeln zu gewährleisten. Zudem werden unsere Setzlinge in einem Foliengewächshaus gezogen, wodurch sie sich schnell entwickeln können und gleichzeitig vor Wind und Wetter geschützt sind. Durch Tropfbewässerung und die Verwendung von natürlichem Dünger (durch kompostierte Lebensmittelabfälle) gedeihen unser Obst und Gemüse unter optimalen Bedingungen, was für ein Maximum an Geschmack und Nährwerte sorgt.

Wir kultivieren Zwiebelgemüse (Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Lauch), Wurzelgemüse (Rüben, Karotten, Radieschen, Rote Bete, Kohlrabi), Samengemüse (grüne Bohnen, Erbsen, Linsen, Saubohnen), verschiedene Kartoffelsorten (Ratte, Fontenay, Prinzessin, Bintje), Stängelgemüse (Fenchel, Mangold, Kardon, Sellerie), Blattgemüse (Kopfsalat, Endivien, Treviso, Batavia, Rotkohl, Spinat, Kresse), Blütengemüse (Artischocken, Blumenkohl, Brokkoli), Fruchtgemüse (Paprika, Chili, Tomaten, Zucchiniblüten, Kürbis) und auch weniger bekannte Gemüsesorten (Pastinaken, Topinambur, Crosnes, Kürbis, Kürbis, Meerrettich, Steckrüben).

Dazu gesellen sich Knoblauch aus dem Norden, Blumenkohl Martinet, Kapuzinerbart, Leblond-Lauch, Karotten aus Tilques, Artischocken aus dem Marais, Schalotten aus Busnes, Prinzess-Mangetout-Bohnen, Kopfsalat aus Lille, rote Zwiebeln, Grand Nord-Grünkohl oder Kresse, einige endemische Sorten aus der Region Hauts-de-France, mit denen wir auf den Reichtum unserer Region hinweisen möchten.

Zur Ergänzung unserer Gemüseproduktion haben wir einen Obstgarten geschaffen, der uns die besten Zutaten für unsere Desserts, Süßigkeiten, selbstgemachte Marmeladen und Fruchtsäfte liefert. Ob Äpfel, Birnen, Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Rhabarber, Himbeeren oder Kiwis: Unser Obst wird im Einklang mit der Erde, dem Wetter und der Umwelt angebaut.

Entwicklung eines vorbildlichen Ökosystems

Das Château de Beaulieu soll ein vollwertiges Ökosystem darstellen, ein Ort, an dem die Region Hauts-de-France und alle Beteiligten, die sie jeden Tag würdigen, in den Mittelpunkt gerückt werden. Wir haben einen Gemüsegarten, einen Obstgarten und ein eigenes Anbaugebiet für Zitrusfrüchte angelegt, aber auch die Blumen und Kräuter, mit denen wir unsere Gerichte garnieren, stammen aus eigenem Anbau. Für uns sind der Respekt der Umwelt und der Respekt unserer Mitarbeitenden untrennbar miteinander verbunden. Deshalb haben wir uns verpflichtet, eine CSR-Politik (Corporate Social Responsibility) umzusetzen. Durch Zuhören, Respekt vor der geleisteten Arbeit und das Eintreten für ethische Werte wollen wir das Wohlbefinden und die Lebensqualität unserer Mitarbeitenden verbessern.

Unser vorbildhaftes Ökosystem im Château de Beaulieu hat viele Vorteile. Unter anderem möchten wir unsere Besucher ebenfalls aktiv an unserem Projekt beteiligen, denn wir überzeugt, dass auch sie zur Entwicklung und zum Fortbestand dieses Kreislaufs beitragen können.

Das landwirtschaftliche Dorf:

Mit der Errichtung von drei Naturholzhütten aus umweltverträglichen und biologisch abbaubaren Materialien, die ein sogenanntes „landwirtschaftlichen Dorf“ bilden, haben wir den Ausgangspunkt für unsere Maßnahmen im Bereich Agrarökologie und Permakultur geschaffen. Hier wurde bis ins Detail auf Umweltfreundlichkeit geachtet. Unser landwirtschaftliches Dorf verfügt über ein System zur Verteilung von natürlichem, nicht gechlortem Wasser durch Bohrungen und Anlagen von Wasserreserven durch Abflüsse oder Kompostinseln und ist damit das Aushängeschild unserer Einrichtungen. Momentan führen wir dort Arbeiten durch, um das Dorf auf Besuche von Schulklassen vorzubereiten, denn wir finden, dass wir unsere durchgeführten Aktionen auch unbedingt mit der jungen Generation teilen sollten. In diesem Sinne steht das Dorf jedermann zur Besichtigung offen.

Eigenes Anbaugebiet für Zitrusfrüchte:

Auf einer eigenen Anbaufläche des Château de Beaulieu werden auf 100 Quadratmetern Zitrusfrüchte aus der ganzen Welt kultiviert. Combawa, Zedrat, Rote Limette, Bergamotte, Calamondin, Saftorange, Blutorange, Grapefruit, Mandarine, Clementine, Limette, Gelbe Zitrone: Unsere Zitrusfrüchte sind erst Setzlinge in geschützten Kisten. Zur Bewässerung der Pflanzen wurde zudem ein umweltfreundlicher Regenwasserspeicher installiert.

Bienenstöcke und Insektenhotels:

Honig ist eine außergewöhnliche natürliche Ressource, denn er lässt sich nicht nur zum Süßen unserer Gerichte verwenden, sondern darf sich auch fantastischer natürlicher Eigenschaften rühmen: Er ist antibakteriell, antiviral, antimykotisch, antioxidativ, wundheilend und antiseptisch. Genau aus diesem Grund wollten wir unsere eigene Honigproduktion entwickeln.

Dazu haben wir mit Baptiste Rousseau, einem Imker und Produzenten von Bio-Honig in Annezin, zehn Bienenstöcke auf unserem Grundstück aufgestellt und eine spezielle Umgebung geschaffen, in der Blumen und Pollen tragende Bäume wachsen – ganz zur Freude der Bienen!

Als Ergänzung zu unseren Bienenstöcken haben wir Insektenhotels aufgestellt, die Sie bei einem Spaziergang über das acht Hektar große Gelände bewundern können.

Unser Teich:

In der Mitte unseres Parks liegt der Teich des Château de Beaulieu, der von natürlichen Sandflächen, Trauerweiden und Schilf gesäumt wird und Zugvögeln einen Platz zum Ausruhen bietet. Der Teich ist direkt mit dem Schlossgraben verbunden und wird mit Sauerstoff versorgt, damit die Flussfische und unsere drei Schildkröten sich hier rundum wohlfühlen können. Zwischen Seerosen und Wasserpflanzen bieten die schwimmenden Hütten eine vorübergehende Unterkunft für durchziehende Zugvögel. Gleichzeitig verbreitet die Morgenbrise den herrlichen Duft dieser außergewöhnlichen Umgebung bis zu den Balkonen unserer Gästezimmer.

Naturinseln:

Gemeinsam mit den Teams des Château de Beaulieu (Gärtner, Gemüsebauern, Köche, Konditoren, Bäcker, Saal und Unterkunft) haben wir auf dem Gelände sogenannte „Naturinseln“ angelegt. Diese Inseln wurden so konzipiert, dass jeder die Inspiration für einen einzigartigen Tag findet und im Rhythmus dessen, was die Natur uns bietet, ein Gericht verschönern oder ein Zimmer, einen Saal oder die Rezeption des Hotels dekorieren kann. Auf unserer Blumeninsel finden Sie zahlreiche essbare und duftende Feldblumen, mit denen Sie ein Gericht garnieren oder ein Zimmer verschönern können. Unser Küchenteam erntet am Morgen auf der Kräuterinsel jene Kräuter, die unserer Küche ihre typisch frischen Aromen verleihen.

Unsere kleine Farm:

Unsere moderne, 800 Quadratmeter große ökologische Farm bietet alles für das Wohlbefinden unserer Tiere, die Besucher und Kinder in einer erholsamen Umgebung erwarten. Darunter sind Alphonse und Violette, unsere beiden Esel, Pile, unsere Zwergziege, Scotch und Glut, unsere beiden Ziegenkühe, Orea, Belle, Gaston, Balthazar, Pomme und Prune, unsere Schafe (die letzten drei wurden im Januar 2022 geboren!), Etoile, unser Schaf, Amelie und Artur und unsere Gänse und natürlich Bob, der im April 2022 auf der Farm geboren wurde. Außerdem treffen Sie dort auf Belle und Boris, unsere vietnamesischen Schweine.
Unsere Tiere leben in einer artgerechten und natürlichen Umgebung mit frischen Kräutern, Blumen und Gemüse, umgeben von hundertjährigen Nussbäumen, einem Teich, Spielplätzen und ökologischen Unterkünften, die ihnen Ruhe und Erholung bieten. Auch ihre Ernährung wurde auf ihre natürlichen Bedürfnisse abgestimmt und besteht hauptsächlich aus Stroh, Samen und Gemüse aus unseren Küchen.

Der Hühnerhof:

Kaninchen, Flandernhühner, Hähne, Stock-, Lauf- und Barbarieenten: Unsere kleinsten Tiere sind auf dem Hühnerhof des Château untergebracht, wo sie ebenfalls ein artengerechtes Umfeld genießen. Wir haben für unsere kleinen Bewohner maßgeschneiderte Unterkünfte errichtet, die jedem ihrer Bedürfnisse den ganzen Tag über gerecht werden. Die Eier unserer Enten werden in einer Kinderstube ausgebrütet, damit die Küken bestmöglich in ihr Leben starten können. Da unsere Tiere Schädlinge (Insekten, Würmer) fressen, die unsere Kulturen gefährden, tragen sie wiederum dazu bei, dass unser Ökosystem reibungslos funktioniert.

Der Vogelwald:

In dem 1,5 Hektar großen Wald des Château de Beaulieu wachsen zahlreiche Arten von Bäumen, Sträuchern, Pflanzen und Blumen, in denen die Vögel im Rhythmus der Jahreszeiten ein Zuhause finden. Dadurch können unsere Besucher auf Nebenwegen spazieren und bei Einbruch der Dunkelheit den Gesang von Vögeln oder den Ruf einer Eule hören. Wer Glück hat, entdeckt vielleicht sogar Wildkaninchen, kleine rote Eichhörnchen oder Igel.

Dank dieser Maßnahmen, die unter anderem mit dem Grünen Stern des Guide Michelin (nachhaltiger Ansatz in der Gastronomie, ethische und ökologische Aspekte) ausgezeichnet und belohnt wurden, haben wir uns zu einem ökologisch verantwortungsbewussten Unternehmen entwickelt.

Wir hoffen, dass Sie bei Ihrem Aufenthalt im Château de Beaulieu unvergessliche Erinnerungen sammeln, in denen das Schöne und das Gute ganz bewusst und nachhaltig zum Ausdruck kommen.

Delphine und Christophe Dufossé

MICHELIN 2022

GASTRONOMIE DURABLE

RELAIS & CHATEAUX

LES GRANDES TABLES DU MONDE

CHÂTEAU DE BEAULIEU

CHRISTOPHE DUFOSSÉ

Le Château de Beaulieu – Hôtel Relais & Châteaux *****
1098, rue de Lillers 62350 - BUSNES

Informationen und Reservierungen: +33 3 21 68 88 88
contact@lechateaudebeaulieu.com

www.chateaudebeaulieu.fr