BIO-RESTAURANT » CAFÉ » BAR

DAS LIEBIG

by Vanessa & David

HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir versprechen euch klimafreundlichen Bio-Genuss zum Teilen und ein ganzheitlich nachhaltiges Kulinarik-Erlebnis!

All unsere Speisen werden mithilfe von eaternity auf ihre Emissionen kalkuliert. Serviert wird nur, was laut deren wissenschaftlicher Datenbank 50% CO_{2E} oder mehr einspart. So geht Genuss mit gutem Gewissen! Das schaffen wir durch konsequent saisonale und regionale Zutaten (unsere Hauptpartner findet ihr auf der nächsten Seite), einen hohen pflanzlichen Anteil, zero waste, Mehrwegsysteme, Kreislaufwirtschaft, Upcycling, 100% Ökostrom, uvm. Wir nutzen viel altes Wissen und stellen so viel wie möglich in Handarbeit selbst her, denn hausgemacht schmeckt einfach besser. So können wir auch leichter auf verschiedene Unverträglichkeiten und Ernährungsformen eingehen. Wir sind außerdem Partnerbetrieb bei Slow Food, Kulinarium Steiermark, Gaumen Hoch und Bio Austria Steiermark.

Das macht uns stolz:
Seit 2024 sind wir mit einem Bio-Anteil von über 96% aufs Gesamtsortiment biozertifiziert, Bio-Newcomer geworden, Slow Food Betrieb und Unterzeichner des Klimapakts der Stadt Graz. 2025 haben wir den Umweltpreis der Stadt Graz sowie den TRIGOS Steiermark Sonderpreis gewonnen und konnten uns über eine nationale TRIGOS Nominierung freuen! Dieses Jahr sind wir Preisträger des Energy Globe STYRIA AWARD geworden.

