



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

22. BR-Radltour als kulinarische Rundreise – So schmeckt Bayern BHG offizieller Gastroberater der BR-Radltour 2011

(München) Bereits zum zwölften Mal ist der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. offizieller Partner und Gastroberater für die Abendveranstaltungen der Radltour des Bayerischen Rundfunks (BR). Denn die Radltour 2011 soll nicht nur ein sportliches Ereignis, sondern auch ein kulinarisches Erlebnis werden.

Neu in diesem Jahr ist das Motto *So schmeckt Bayern!* unter dem die Wirte an jedem Etappenort regionale Gerichte anbieten. So stehen dieses Jahr unter anderem Illertaler Weidenrind mit hausgemachten Spätzeln, Donaumooser Angus-Rinderschmorbraten, Dinkelsbühler Räuberbraten, Gollacher Stierle von der Frankenhöhe, ein Fränkisches Königsmahl, Rhöner Rehkeule und Fränkischer Sauerbraten und für Freunde der vegetarischen Küche Feuermaultaschen oder Gemüse-Schupfnudeln auf der Karte.

Die regionalen Spezialitäten liegen dabei nicht nur voll im Trend, sondern sind auch ernährungsphysiologisch vorteilhaft. Denn heimische Produkte kommen ohne lange Transportwege, großen Lageraufwand und kostspielige Verpackung frisch auf den Tisch. Zudem ist das ganze Jahr über für natürliche Abwechslung auf dem Speiseplan gesorgt, wenn man sich am Angebot der regionalen Märkte orientiert.

Damit sich die Wirtinnen und Wirte noch mehr angespornt fühlen, veranstalten BR und DEHOGA Bayern auch in diesem Jahr wieder den *Gastro-Wettbewerb*, bei dem die Teilnehmer jeden Abend Speise- und Getränkeangebot sowie Service bewerten. Die Stadt mit der besten Bewirtung wird im Januar 2012 vom Bayerischen Wirtschaftsminister ausgezeichnet.

Beim Bier sind – unterstützt vom Bayerischen Brauerbund – ebenfalls ausschließlich regionale Brauereien vertreten, um die Vielfalt des bayerischen Bieres zu präsentieren.

Auch die 21. BR-Radltour soll eine unvergessliche kulinarische Bayernreise werden, deshalb sind ein herzlicher Service, kurze Wartezeiten, einfallsreiche Gerichte und frische Getränke für die offiziellen Gastwirte der BR-Radltour Ehrensache.

Der Herausforderung, die Abendgroßveranstaltungen der BR-Radltour mit je bis zu 12.000 Gästen gastronomisch zu bewirten, stellen sich folgende Hoteliers und Wirte:

Seite 1 von 5

Seite 2 von 5

Neu-Ulm, Samstag, 30. Juli 2011

- Burger-Zelte & Gastronomie, Oberschöneegg-Weinried, Peter Burger (Wirtesprecher)
- Settele Partyspezialist, Neu-Ulm, Thomas Settele

Regionale Spezialitäten:

- *Braten vom Illertaler Weidenrind mit hausgemachten Spätzle an feiner Bratensoße und Salat (12 Euro)*
- *Neu-Ulmer Feuermaultaschen mit Paprikastreifen und Sauerkraut (4 Euro)*
- *Ulmer Gemüse-Schupfnudeln (4 Euro)*

Dillingen, Sonntag, 31. Juli 2011

- Gasthof Falk, Krumbach, Herbert Falk (Wirtesprecher)
- Landgasthof Sonne, Gundelfingen, Jutta Delle
- Geniesserhotel Lodner, Lauingen, Alexander Lodner

Regionale Spezialität - Landgasthof Sonne:

- *Rinderschmorbraten vom Donaumooser Angus (9 Euro)*



Dinkelsbühl, Montag, 1. August 2011

- Dinkelsbühler Hof, Dinkelsbühl, Else Riedl
- Metzgerei Mack, Dinkelsbühl, Bernd Mack

Regionale Spezialität - Dinkelsbühler Hof:

- *Dinkelsbühler Räuberbraten mit fränkischen Kartoffelsalat (7,90 Euro)*

Seite 3 von 5

Uffenheim, Dienstag, 2. August 2011

- Gasthaus zum Stern, Gollhofen, Klaus Schmidt (Wirtesprecher)
- Gasthof Schwarzer Adler, Uffenheim, Peter und Paula Schellbach
- und Wirtekollegen

Regionale Spezialität - Gasthof Schwarzer Adler:

- *Gesottenes Gollachstierle - Tafelspitz von der Frankenhöhe mit Kren, Gemüserauten, Preiselbeeren und Kümmelweißbrot (8,70 Euro)*



Karlstadt, Mittwoch, 3. August 2011

- Restaurant Zeitlos, Karlstadt, Dierk Fischer
- Gasthaus Zum Fehmelbauer, Karlstadt, Marianne Tebben und Udo Vollert
- Karschter Stuben, Karlstadt, Jürgen Seyda

Regionale Spezialität - Restaurant Zeitlos:

- *Fränkische Königsmahlzeit – Karschter Schäufole mit Kraut*



Seite 4 von 5

Bad Neustadt, Donnerstag, 4. August 2011

- Gasthof am Markt, Bad Neustadt, Karl-Wilhelm Wehner (Wirtesprecher)
- Hotel Restaurant Da Rosario, Bad Neustadt, Rosario Capocci (Wirtesprecher)
- Brauereigasthof Rathschenke, Bad Neustadt, Matthias Seit und Wirtekollegen

Regionale Spezialität - Brauereigasthof Rathschenke:

- *Rhöner Rehkeule mit frischen Pfifferlingen, geschwenkten Schupfnudeln mit Apfelrotkohl (12,50 Euro)*



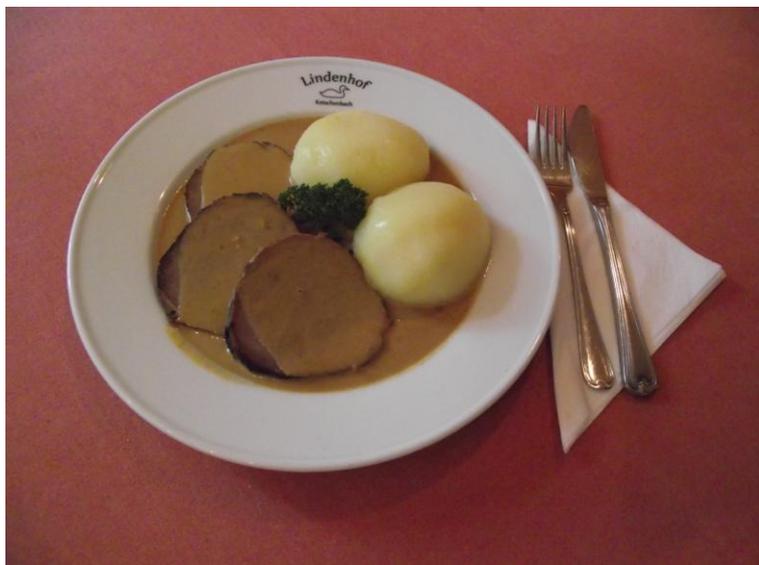
Coburg, Freitag, 5. August 2011

- Restaurant Rosengarten, Coburg, Günther Bräutigam (Wirtesprecher)
- Gasthaus zum Auerhahn, Coburg, Lautertal, Joachim Schelbert
- Hessenhof, Coburg, Sebastian Hess
- Gasthaus Lindenhof, Coburg, Johannes Muff,
- Gingers, Coburg, Massimo Fard und Wirtkollegen

Seite 5 von 5

Regionale Spezialität - Restaurant Lindenhof:

- *Fränkischer Sauerbraten mit Coburger Rutscher (7,50 Euro)*



- Ende der Pressemitteilung -