



# Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

## 23. BR-Radltour als kulinarische Rundreise „So schmeckt Bayern“ – ois zu seiner Zeit

**BHG offizieller Gastroberater der BR-Radltour 2012**

(München) Bereits zum dreizehnten Mal ist der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. offizieller Gastroberater für die Abendveranstaltungen der Radltour des Bayerischen Rundfunks (BR). Denn die Radltour 2012 soll nicht nur ein sportliches Ereignis sein, sondern auch Bayern auf den Teller bringen.

Ganz nach dem Motto *So schmeckt Bayern! – ois zu seiner Zeit* bieten die Gastronomen an jedem Etappenort regionale Gerichte der Genussregion Bayern an.

So stehen unter anderem Reichenhaller Salzwirt-Schweinsbrat mit Ruperti Dunkelbiersoße, in Lauf Bier-Spanferkelbraten mit Duett vom Knödel, in Pocking Herzhaftes Rottaler Mostgulasch mit hausgemachten niederbayrischen Brezenknödeln und Inntaler Mastochsenbraten, Krustiger Schweinerollbraten Straubinger Art, in Parsberg Ritter-Haug-Spießbraten in der Kupferbiersoße mit Oberpfälzer Reiberknödel, und in Gunzenhausen Knoblauchsländer Gemüsepfanne mit Schupfnudeln, Tomatensugo und frischen Kräutern sowie Römer-Krustenbraten mit mediterraner Kräutersoße auf der Speisekarte.

Die regionalen Spezialitäten liegen dabei nicht nur voll im Trend, sondern sind auch ernährungsphysiologisch vorteilhaft. Natürlichkeit, Saisonalität und Regionalität garantieren Frische und Genuss. Durch eine schonende Zubereitung der Produkte bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Das garantiert gesunde Ernährung, körperliches Wohlbefinden, erhöhte Leistungsfähigkeit und nicht zuletzt Bayern pur auf dem Gaumen!

Dabei kommen heimische Produkte 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. Kurzum: Bayerns Wirte kochen leidenschaftlich für ihre Gäste!

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

Seite 1 von 5

sowie Service bewerten. Um auch die 23. BR-Radltour zu einer unvergesslichen kulinarischen Bayernreise werden zu lassen, sind ein herzlicher Service, kurze Wartezeiten, einfallsreiche Gerichte und frische Getränke für die offiziellen Gastwirte der BR-Radltour Ehrensache. Die Stadt mit der besten Bewirtung wird im Januar 2013 vom Bayerischen Wirtschaftsminister ausgezeichnet.

Der Herausforderung, die Abendgroßveranstaltungen der BR-Radltour mit je bis zu 10.000 Gästen gastronomisch zu bewirten, stellen sich folgende Hoteliers und Wirte:

## **Bad Reichenhall, Samstag, 4. August 2012**

- Brauereigasthof Hotel Bürgerbräu, Bad Reichenhall, Christoph Gräschberger (Wirtesprecher) und Adolf Wiesenhofer
- Hotel Ruhpoldinger Hof, Ruhpolding, Josef Reiter und Wirte-Kollegen

### Regionale Spezialität:

- *Reichenhaller Salzwirt-Schweinsbratl mit Ruperti Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Semmelknödel (8,50 Euro)*



## **Trostberg, Sonntag, 5. August 2012**

- Michlwirt-Metzgerei, Palling, Rudolf Trinkberger (Wirtesprecher) und Wirte-Kollegen

### Regionale Spezialität:

- *Bier-Spanferkelbraten mit Duett vom Knödel und Krautsalat (8,00 Euro)*



## **Pocking, Montag, 6. August 2012**

- Hotel Pockinger Hof, Pocking, Hannelore, Heinz und Karlheinz Schenk (Wirtesprecher)
- Gasthof Loher, Pocking-Hartkirchen, Johanna u. Florian Loher
- Mio Cocktailbar, Pocking, Angela Baumgartner und Wirte-Kollegen

### Regionale Spezialität – Gasthof Pockinger Hof:

- *Herzhaftes Rottaler Mostgulasch mit hausgemachten niederbayrischen Brezenknödeln (8,50 Euro)*



### Regionale Spezialität – Gasthof Loher:

- *Inntaler Mastochsenbraten in Sauce natur mit Serviettenknödel und hausgemachtem Kartoffelsalat (9,50 Euro)*



## **Straubing, Dienstag, 7. August 2012**

- Festzelt & Eventgastronomie Schmidt, Straubing, Robert Schmidt (Wirtesprecher) und Wirte-Kollegen

### Regionale Spezialität:

- *Krustiger Schweinerollbraten Straubinger Art mit Kartoffelsalat (8,80 Euro)*



## **Parsberg, Mittwoch, 8. August 2012**

- Metzgerei Batzdorf, Parsberg, Werner Batzdorf (Wirtesprecher)
- Gasthof zum Schwan, Parsberg, Willy Schmid und Wirte-Kollegen

### Regionale Spezialität:

- *Ritter-Haug-Spießbraten in der Kupferbiersoße dazu Oberpfälzer Reiberknödel (8,90 Euro)*

## **Lauf a. d. Pegnitz, Donnerstag, 9. August 2012**

- Hotel Zur Post, Lauf, Hans Lehner (Wirtesprecher)
- Schlossrestaurant Reichenschwand/Kulinarische Tafelfreunden, Franziska Müller und Wirte-Kollegen

### Regionale Spezialitäten:

- *Knoblauchländer Gemüsepfanne mit Schupfnudeln, Tomatensugo und frischen Kräutern (4,90 Euro)*



- *Stadtwurst mit Musik (4,90 Euro)*



## Gunzenhausen, Freitag, 10. August 2012

- Parkhotel Altmühltal, Gunzenhausen, Klaus Horrolt (Wirtesprecher)
- Metzgerei – Partyservice Johann Rebelein, Gunzenhausen
- Metzgerei Gasthof Josef Arnold
- Cayman-Bar, Markus Hofer, Gunzenhausen und Wirte-Kollegen

### Regionale Spezialitäten:

Passend zum Weltkulturerbe Limes, der im Übrigen nur durch eine einzige Stadt, nämlich Gunzenhausen, mittendurch geht, steht das kulinarische Angebot ganz im Zeichen der Römer. So werden die Gunzenhausener Gastronomen unter anderem anbieten:

- |                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| • <i>Römer-Krustenbraten mit mediterraner Kräutersoße und Kartoffelsalat</i> | 9,00 € |
| • <i>Römerbraten in der Semmel</i>                                           | 4,00 € |
| • <i>Limesbratwurst mit mediterranen Kräutern vom Holzofengrill</i>          | 3,50 € |
| • <i>Altmühltaler Nudeltopf</i>                                              | 6,50 € |
| • <i>Altmühltaler Nudeltopf vegetarisch</i>                                  | 6,50 € |



- Ende der Pressemitteilung -