

Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Bauernmarktmeile – Genuss in Franken mit Gast- und Landwirten

Am 29. Juni 2014 verwandeln sich unter dem Motto „Genuss in Franken mit Gast- und Landwirten“ der Nürnberger Hauptmarkt, die Fleischbrücke, die Museumsbrücke und die Kaiserstraße in den größten Schlemmermarkt Frankens



(Nürnberg) Am Sonntag, 29. Juni 2014 verwandeln sich von 10 bis 18 Uhr der Nürnberger Hauptmarkt, die Fleischbrücke, die Museumsbrücke und die Kaiserstraße in den größten Bauern- und Schlemmermarkt Frankens.

Unter dem Motto „Genuss in Franken mit Gast- und Landwirten“ zeigen 115 Bäuerinnen und Bauern gemeinsam mit Gastwirten, was die fränkische Gast- und Landwirtschaft an regional erzeugten Lebensmitteln und regionalen, saisonalen Speisen zu bieten hat.

Offiziell eröffnet wird die 2. Fränkische Bauernmarktmeile auf der Bühne vor dem Nürnberger Rathaus um 10 Uhr durch Helmut Brunner, Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Walter Heidl, Präsident des Bayerischen

Bauernverbandes, Anneliese Göller, Landesbäuerin, Monika Poschenrieder, Präsidiumsmitglied und Vorsitzende des Fachbereiches Gastronomie des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern sowie Dr. Klemens Gsell, Bürgermeister der Stadt Nürnberg. Moderiert wird die Eröffnung durch Ulrike Nikola und Jürgen Lassauer vom Studio Franken des Bayerischen Rundfunks. Anschließend erfolgt der offizielle Rundgang durch die Bauernmarktmeile.

Welche kulinarischen Köstlichkeiten aus heimischen Lebensmitteln entstehen können, zeigen der Fachbereich Gastronomie des DEHOGA Bayern mit seinen Gastronomen aus Oberfranken und Mittelfranken.

Seite 1 von 3

Seite 2 von 3

Regionale Spezialitäten in Kooperation mit heimischen Direktvermarktern:

Stand Ochs/ Gastro

Schloss Atzelsberg, Norbert Nägel GmbH & Co. KG

www.schloss-atzelsberg.de

- Bullenbraten vom Spieß in der Semmel € 6,00
- Bullenbraten vom Spieß mit Kartoffel- und Krautsalat € 11,50

Schloss Atzelsberg

Norbert Nägel GmbH & Co. KG

Atzelsberg 1

91080 Marloffstein-Atzelsberg

Bulle vom regionalen Landwirt – Bezug von

Günter Biedermann, Rimlas 1, 95460 Bad Berneck

Stand Gastro

Landgasthof Treuner, Live-Veranstaltungsservice GmbH

www.live-veranstaltungsservice.de

- Gulaschsuppe mit Bauernbrot € 5,80
- Steak vom Hochlandrind mit Folienkartoffel und Kräuterquark € 15,80

Landgasthof Treuner

Live-Veranstaltungsservice GmbH

Kaiser-Karl-Straße 9

96332 Pressig-Rothenkirchen

Hochlandrindfleisch aus regionaler Zucht – Bezug von der

Schottischen Hochland-Rinderzucht Frankenwald, Glashüttenplatz 3, 96255 Tettau-Kleintettau

Rindfleisch von regionalen Landwirten – Bezug von der

Metzgerei Wolfgang Schwalb, Bergwerkstraße 21, 96342 Stockheim

Bauernbrot aus regional angebautem Getreide – Bezug von der

Bäckerei Löffler, Glasmeister-Heinz-Straße 3, 96255 Tettau-Kleintettau

Seite 3 von 3

Darüber hinaus erwarten die Besucher Käse- und Wurstspezialitäten, viele Obst- und Gemüsevariationen, allesamt eigenerzeugte Produkte fränkischer und bayerischer Bauern. Darüber hinaus können die Besucher beispielsweise mit der Pferde-Kutsche durch die Nürnberger Altstadt fahren. Für die Kinder gibt es Mitmachaktionen rund ums Schaf, zwei Streichelzoos, Kinderunterhaltung und eine große Hüpfburg.

Für den Hörgenuss gibt es auf dem Hauptmarkt Livemusik auf der Bühne von den Bands "Peterlesboum Revival Band" und "Luz amoi". Zu fränkischer Gemütlichkeit lädt der Bier- und Weingarten ein.

- Ende der Pressemitteilung -