

Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Kelheim gewinnt Gastrowettbewerb der 24. BR-Radltour

Bayerns Innenminister Joachim Herrmann und DEHOGA Bayern-Präsidentialmitglied Ralf Barthelmes gratulieren den Wirten aus Kelheim



Innenminister Joachim Herrmann, selbst BR-Radltour-Radler (2. v.r.), und DEHOGA-Bayern-Präsidiumsmitglied Ralf Barthelmes (1. v.r.), der bereits zum vierten Mal an der Radltour teilnahm, ließen es sich nehmen, den Kelheimer Vertretern Fritz Mathes, Erster Bürgermeister, und Wirtesprecher Max Sturm (2. v.l.) zum Sieg des Gastrowettbewerbes zu gratulieren (Foto: Lutz Bäucker, Bayerischer Rundfunk)

(München) Kelheim heißt die Siegerstadt des BR-Radltour-Gastrowettbewerbs 2013, der vom Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband Dehoga Bayern und dem BR ausgelobt wurde. Kelheims Wirtegemeinschaft erhielt von den rund 1.200 Tour-Teilnehmern für die schmackhaftesten Speisen, den herzlichsten Service und das beste Preis-Leistungsverhältnis die Note eins. Im Rahmen des Wettbewerbs hatten die Radler jeden Abend das Speise- und Getränkeangebot sowie den Service der jeweiligen Tourstädte bewertet.

Seite 1 von 3

Seite 2 von 3

Dabei hatten es die Kelheimer Wirte alles andere als leicht. Denn als alles aufgebaut war, zog vier Stunden vor Beginn der Abendveranstaltung ein Unwetter mit orkanartigen Böen auf, so dass alle Zelte, teilweise völlig zerstört, ersetzt und neu aufgebaut werden mussten. Selbst die Freiwillige Feuerwehr musste nach dem Sturm eingesetzt werden, um den Festplatz wieder begehbar zu machen und die mehreren hundert Biertische und -bänke wieder aufzustellen.

Dem Unwetter trotzend ließen sich die Kelheimer Wirte nicht beirren, getreu dem Motto *So schmeckt Bayern! – Ois zu seiner Zeit* setzten sie ganz auf regionale und saisonale Produkte. So tischten sie Pflanzlerl von Donaufischen mit Kartoffelsalat und einem Glas fränkischen Bio-Wein, Kelheimer Ludwigsweckerl mit Braten, Pastavariationen mit Kelheimer Gemüse oder heimische Steckerlfische aus der Donau auf.

Dazu gab es Bier von Klosterbrauerei Weltenburg, Brauerei Frischeisen und der Weißbierbrauerei Schneider & Sohn. Letztere gewann zudem den Bierwettbewerb, ihr Bier wurde zum besten der BR Radtour 2013 gekürt.

Die Sieger-Wirtegemeinschaft aus Kehlheim besteht auf folgenden Wirten:

- Gasthof Ritterschänke, Essing, Maximilian Sturm (Wirtesprecher)
- Hotel-Cafe Rathaus, Bad Abbach, Wolfram Manglkammer
- Gasthof Weißes Lamm, Kelheim, Georg Appel
- Gaststätte Kellner, Kelheim-Gundelshausen, Manuel Kellner
- Restaurant Piccolo, Kelheim, Elke Ritter
- Hotel Garni Sperger, Kelheim, Bernhard Sperger
- Gasthof Stockhammer, Kelheim, Fritz Greinwald
- Gasthof Erl, Altessing, Arthur Erl
- Essinger Hof, Essing, Michael Christoph
- Felsenwastlwirt, Essing, Monika Weismann

Zu dieser Auszeichnung, die im Rahmen einer Festveranstaltung im Münchner Hofbräuhaus gefeiert wurde, gratulierten Bayerns Innenminister Joachim Herrmann, selbst begeisterter BR-Radltour Radler, BR-Hörfunkdirektor Johannes Grotzky, BR-Radltour-Organisator Matthias Keller-May und DEHOGA-Bayern-Präsidiumsmitglied Ralf Barthelmes dem Ersten Bürgermeister der Stadt Kehlheim Fritz Mathes sowie Wirtesprecher Max Sturm.

Ralf Barthelmes, unterfränkischer Unternehmer (Residenz-Gaststätten und Weinlokal Martinsklause, Würzburg) und als begeisterter Radler selbst bereits zum vierten Mal aktiver Teilnehmer der BR Radltour, ist stolz über die herausragende Leistung seiner

Seite 3 von 3

Wirtekollegen: „Die Kelheimer Wirtegemeinschaft hat 7.000 Gästen eine unvergessliche Sommernacht beschert, insbesondere nach dem schweren Orkan eine Meisterleitung!“

Im Rahmen der Initiative *Feiern mit dem Wirt in Bayern* war der DEHOGA Bayern bereits zum vierzehnten Mal offizieller Partner und Gastroberater für die Abendveranstaltungen der Tour. Hierbei betreute der Verband insgesamt 94 Großevents mit über einer halben Million Besuchern. Barthelmes Fazit: „Da wir auf Nummer sicher gehen wollten, dass diese Events nicht nur ein sportliches Ereignis, sondern vor allem auch ein kulinarisches Erlebnis werden, haben wir darauf geachtet, die Feste und deren Bewirtung einem Wirt als verlässlichen Partner – gerne zusammen mit einem Verein als Unterstützer – anzutragen. Denn nur Profis können die nicht zu unterschätzten Risiken und Herausforderungen an Hygiene aber auch Jugendschutz abdecken.“

- Ende der Pressemitteilung -