



# Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

## 21. BR-Radltour als kulinarische Rundreise durch Bayern

### BHG offizieller Gastroberater der BR-Radltour 2010

(München) Bereits zum elften Mal ist der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. (BHG) offizieller Partner und Gastroberater für die Abendveranstaltungen der Radltour des Bayerischen Rundfunks (BR). Denn die Radltour 2010 soll nicht nur ein sportliches Ereignis, sondern auch ein kulinarisches Erlebnis werden.

Neu in diesem Jahr ist das Motto *Bayern schmeckt!* unter dem die Wirte an jedem Etappenort regionale Gerichte anbieten. So stehen dieses Jahr unter anderem Rosenheimer Heublumenbraten, fangfrische Forellen aus eigener Zucht, Isartaler Radler-Filetspieß, gekräuterter Braten vom Altmühltaler Lamm, Fränkisches Kräutersteak, Fränkische Saure Zipfel im Frankenweinsud, „Wilderer Topf“ aus heimischem Reh und Rothirsch, Ochsenbraten aus dem Wittelsbacher Land oder Menkinger Braten vom Schwein 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 BHG 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 2011 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 Gastgeber 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:

**Rosenheim, 31. Juli 2010**

Kirner Zelte & Gastronomie, Manfred Kirner  
Inn Gastro GmbH, Andreas Schmidt und Klemens Kanter

**Mühldorf, 1. August 2010**

Landgasthof Hammerwirt, Holger Nagl  
Sternenzelt, Dieter Schillhuber  
Uschi Bar, Florian Obereisenbuchner

**Landshut, 2. August 2010**

Wadenspanner Gastronomie, Anton Wadenspanner  
Landgasthof Obermaier *Vilserwirt*, Georg Obermaier  
Landgasthof Scheugenpflug, Helmut Scheugenpflug  
Restaurant Bernlochner, Stefan Memmer

**Dietfurt, 3. August 2010**

Historischer Gasthof Stirzer, Josef Hierl  
und Wirtkollegen

**Altdorf, 4. August 2009**

Partyservice Wahler, Herbert Wahler  
Restaurant Rotes Ross, Herbert Riedner  
Alte Nagelschmiede, Claudia Recknagel  
Nürnberger Hof, Ursula Buettner  
und Wirtkollegen

**Treuchtlingen, 5. August 2010**

Zelte Rachinger und Restaurant Altmühltherme, Roland Rachinger  
Gasthof zum Goldenen Lamm, Hans Nerreter  
Wallmüllerstuben, Markus Menk

**Aichach, 6. August 2010**

Gasthof & Hotel Wagner, Kaspar Wagner  
Waldgasthof Burghof, Maria Füßll  
Zum Ingerwirt, Hr. Reiner  
sowie weitere Wirtkollegen

**Schwabmünchen, 7. August 2010**

Gasthof Falk, Herbert Falk  
Cocktailbar Style, Jovance Bandoski  
Bäckerei Köbler Maximilian Köbler  
Altstetters Hofladen, Martin Altstetter

- Ende der Pressemitteilung -