



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Dietfurt a. d. Altmühl gewinnt Gastrowettbewerb der BR-Radltour

Staatsminister Georg Fahrenschon, BHG-Präsident Ulrich N. Brandl und BR-Tourorganisator Thomas Gaitanides überreichen Urkunden an Wirte

(München) Dietfurt an der Altmühl heißt der Sieger des Gastrowettbewerbs der vergangenen Radltour des Bayerischen Rundfunks (BR). Im Rahmen der BR-Radlernacht am 15. Januar im Hofbräuhaus München überreichten Staatsminister Georg Fahrenschon, der Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern e.V. (BHG) Ulrich N. Brandl sowie BR-Tourorganisator Thomas Gaitanides den Dietfurter Wirten Josef Hierl (Historischer Gasthof Stirzer), Xaver Schneeberger (Zum Bräu-Toni), Josef Kornprobst (Gasthof Kornprobst), Xaver Dinauer (Gasthof Scheppel), Manuela Ferstl (Gasthof Ferstl) sowie Barbara Asner (Hotel zur Post) sowie dem Bürgermeister der Stadt Dietfurt Franz Stephan die entsprechenden Urkunden. Im Rahmen des Wettbewerbs hatten die rund 1.200 Tour-Teilnehmer jeden Abend das Speise- und Getränkeangebot sowie den Service bewertet.

Bereits zum elften Mal war der BHG offizieller Partner und Gastroberater für die Abendveranstaltungen der Tour. Denn diese sollen nicht nur ein sportliches Ereignis, sondern auch ein kulinarisches Erlebnis sein. In diesen elf Jahren betreute der BHG 87 Großevents mit insgesamt einer halben Million Besuchern.

Neu war 2010 das Motto *Bayern schmeckt!* unter dem die Wirte an jedem Etappenort regionale Gerichte anbieten mussten. So standen 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.

- Ende der Ansprache -
- Es gilt das gesprochene Wort -