



Inh. Hedwig Miller-Kneer
Am Birkenberg 1
91625 Schnelldorf
Telefon 07950/80055-0
Telefax 07950/80055-312
info@hr-anna.de
www.hotel-restaurant-anna.de

Hotel Restaurant Anna in Schnelldorf mit „3 Rauten“ klassifiziert

(Schnelldorf) REGIONAL. SAISONAL. ORIGINAL - Unter diesem Motto wurde das Restaurant „Anna“ im gleichnamigen Hotel Restaurant „Anna“ mit „3 Rauten“ als „Ausgezeichnete Bayerische Küche in Bestform“ klassifiziert.

Das Restaurant „Anna“ wurde am 07. April 2014 durch eine Prüfungskommission klassifiziert, welche sich erst nach dem Dessert zu erkennen gab. **Das Restaurant „Anna“ ist das erste Restaurant in Mittelfranken, welches diese höchste Klassifizierung „3 Rauten“ erhalten hat.**

Die Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ ist ein Gemeinschaftsprojekt des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern e.V.. Bereits seit vielen Jahren richteten diese Partner den Wettbewerb „Bayerische Küche“, der im dreijährigen Turnus stattfindet, aus.

Die Bayern Tourist GmbH (BTG), als Klassifizierungs- und Zertifizierungsspezialist führt die Klassifizierung im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums und des DEHOGA Bayern durch und garantiert neutrale und professionelle Klassifizierungsbedingungen.

Mit der Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ werden die Besonderheiten der regionalen Küche in den Mittelpunkt gerückt. Jede Region Bayerns verfügt über ihre typischen Zutaten, Gerichte und Zubereitungsarten. Diese prägen maßgeblich das Image der Region und sind für das Heimatgefühl der Einheimischen in gleichem Maße wichtig wie für interessierte Touristen. Diese Stärken gezielt zu nutzen und den kulinarischen Reichtum der regionalen Küche erlebbar zu machen, ist der Anspruch der „Ausgezeichneten Bayerischen Küche“.

Zudem sind die Ansprüche und Wünsche der Gäste gestiegen. Sie verlangen nach einer Übersicht verlässlicher Kriterien, die ihnen dabei hilft, den Betrieb mit der besten Küche und Atmosphäre auszuwählen.

Dieses Qualitätssiegel wird zum Markenzeichen einer qualitativ hochwertigen, für die Region typischen und glaubwürdigen Küchenkultur.

Der DEHOGA Bayern und das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten legen die Bewertungskriterien und Rahmenbedingungen zur Vergabe der Klassifizierung gemeinsam fest und wachen als Klassifizierungsgeber über das Programm. Jeder teilnehmende Betrieb wird bereist und kontrolliert.

Mit dieser gemeinsamen Initiative des Landwirtschaftsministeriums und des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern soll eine noch engere Allianz zwischen Land- und Gastwirten geschmiedet werden. „Das hervorragende Image unserer Spezialitäten und unserer Küche wird maßgeblich

auch durch die bayerischen Wirte geprägt. Durch die Verwendung heimischer Produkte aus der jeweiligen Jahreszeit wird die bayerische Küche glaubwürdig und bekommt ein Gesicht.“ so Staatsminister Brunner in München bei der letzten Verleihung der Urkunden im Februar 2014. „Land- und Gastwirtschaft müssen Hand in Hand gehen, diese Zusammenarbeit zu stärken, ist mein erklärtes Ziel.“ Durch diese Kooperation soll der weltweit exzellente Ruf der bayerischen Küche künftig noch besser genutzt und erfolgreich präsentiert werden.

„Mit dieser Klassifizierung stellen wir die Küchenkunst und Küchenkultur der bayerischen Regionen in den Mittelpunkt und stellen die kulinarischen Höhepunkte jeder Jahreszeit gezielt heraus, um unsere Gäste mit unverwechselbaren Angeboten zu verwöhnen“, erläutert DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl bei der damaligen Preisverleihung, und ergänzte: „Dabei spielen die heimischen landwirtschaftlichen Qualitätsprodukte sowie die Erzeugnisse unserer Brauer und Winzer ebenso eine besondere Rolle, wie unsere Gastgeber, die ihr Haus mit hohem Engagement und freundlichen, versierten Mitarbeitern führen.“

Die ausgezeichneten Betriebe zeichnen sich alle durch eine starke Verwendung regionaler Produkte in ihren Küchen, die Pflege einer regionstypischen Küchenkultur und hohe Service- und Dienstleistungsqualität aus. Die Klassifizierung wurde aus dem bekannten und beliebten Wettbewerb „Bayerische Küche“ weiterentwickelt, der früher alle drei Jahre stattfand. Für interessierte Gastronomen ist der Einstieg in die dreistufige Klassifizierung jederzeit möglich. „Hinsichtlich der klassifizierten Betriebe ist es nicht vordergründig von Bedeutung, wie viele Rauten der Betrieb aufweist“, so Brandl, „viel wichtiger ist es, überhaupt klassifiziert zu sein. Denn jeder Gast verfügt über ein individuelles Budget, wofür er ein Optimum an Qualität erwartet. Folglich lohnt es sich für alle bayerisch ausgerichteten Gastronomiebetriebe an der Klassifizierung teilzunehmen, gleich ob sie eine oder drei Rauten erhalten.“

Interessierte Gäste können sich unter www.bayerischekueche.de informieren, wo die ausgezeichneten Wirtshäuser in ihrer Nähe zu finden sind.