

**Martin Schöffel, MdL**

Maximilianstr. 21  
95632 Wunsiedel

Tel: 09232/ 9155-250

Fax: 09232/ 9155-251

Mail: buero@martin-schoeffel.de



11.02.2014

## Pressemitteilung

### **„Ausgezeichnete Bayerische Küche“ in Arzberg und Waldershof**

REGIONAL.SAISONAL.ORIGINAL. Unter diesem Motto zeichneten DEHOGA Bayern Präsident Ulrich Brandl und Ministerialdirigent Eckbert Dauer vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Gastronomen aus ganz Bayern aus. Auch die Gaststätte Bergbräu in Arzberg und das Wirtshaus zur Stieglmühle bei Waldershof nahmen in den feierlichen Räumen der Residenz München ihre Urkunden entgegen und dürfen ganz hoch offiziell mit ihrer „Ausgezeichneten Bayerischen Küche“ werben. Beide Wirtshäuser erreichten mit den „Drei Rauten“ die höchstmögliche Auszeichnung in dieser dreistufigen Klassifizierung. Mit ihnen freuten sich am Montag Abend in der Arzberger Bergbräu Landtagsabgeordneter Martin Schöffel, Landrat Dr. Döhler sowie Roland Kastner und Roland Koffmane vom CSU Ortsverband Arzberg.

Das Qualitätssiegel „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ ist eine gemeinsame Initiative des Landwirtschaftsministeriums und des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes Dehoga Bayern. Ausgezeichnet werden Gasthäuser, die ganz besonders auf heimische Produkte, hohe Qualität, regionaltypische Küchenkultur Wert legen und ihren Gästen beste Service- und Dienstleistungsqualität bieten. All dies wurde der Bergbräu und der Stieglmühle von einer neutralen Kommission bestätigt.

Martin Schöffel kann das Ergebnis dieser unangesagten Testesser sehr gut nachvollziehen und hat Respekt vor der Leistung der beiden Gastwirtsfamilien: „Solche Gastwirte machen die Genussregion Oberfranken, Fichtelgebirge, Steinwald erst erlebbar. Die Zusammenarbeit mit den Landwirten aus der Region, die Verwendung hochwertiger Zutaten, handwerkliche Herstellung und Kreativität sind für unsere Gastwirte in der Genussregion eine Chance, sich im Wettbewerb zu profilieren. Sie leisten unheimlich viel, um hochwertige Spezialitäten auf den Tisch zu bringen. Dass schmeckt man ganz einfach, und dafür haben Sie diese Auszeichnung verdient!“

„Wir sind stolz auf Euch! Schön, dass wir in Arzberg unsere Bergbräu haben.“, fügte Roland Koffmane an.

Die Gläßls haben das „Wirtshaus-Gen“, sind mit Landwirtschaft und Gastwirtsbetrieb aufgewachsen und haben immer im Familienbetrieb mitgeholfen. Vater Helmut und weitere Geschwister sind ebenfalls Gastronomen mit Anspruch auf Qualität und Regionalität.

„Wer in der Gastronomie arbeitet, muss dies mit Eifer und Herzblut tun und mit ungewöhnlichen Arbeitszeiten leben lernen“, meinen die Gläßls. Denn der Gast soll auch am Abend und am Sonn- und Feiertag verwöhnt werden. Die Gläßls jedenfalls machen es gerne und – wie die aktuelle Auszeichnung bestätigt – sehr gut!

Mehr über die beiden ausgezeichneten Betriebe unter [www.bergbraeu-arzberg.de](http://www.bergbraeu-arzberg.de) und [wirtshaus@stieglmuehle.de](mailto:wirtshaus@stieglmuehle.de).

Gastronomiebetriebe, die sich für das Qualitätssiegel „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ interessieren können sich unter [www.bayerische.kueche.de](http://www.bayerische.kueche.de) informieren und anmelden.