Von Landwirtschaftsminister Bocklet geehrt

Preisgekrönte Wirte

Herausragende bayerische Küche: „Zum Alten Schuster", „Altes Eichamt" und „Ratskeller"

Weiden/Andechs (bös). „Gemütlich genießen", unter diesem Motto stand der 9. Wettbewerb „Bayerische Küche", den das bayerische Landwirtschaftsministerium jedes Jahr auslobt. Am 22. April ehrte Minister Reinhold Bocklet die Preisträger — darunter drei Weidener Gastronomiebetriebe.

Eine Urkunde für hervorragende bayerische Küche erhielt Familie Drechsel vom Gasthof „Zum Alten Schuster", Horst Meindl vom Gasthaus „Altes Eichamt" und Rudolf und Josef Lindner vom Restaurant „Ratskeller".

Der Landwirtschaftsminister bezeichnete in Andechs Individualität und Vielfalt als herausragende Merkmale der bayerischen Küche. Für die Qualität des Speisenangebotes seien vor allem die Zutaten entscheidend.

Heimische Produkte aus der Landwirtschaft erfüllten die Ansprüche der Köche an Frische und Qualität hervorragend, warb Bocklet.

Er persönlich freue sich, wenn er in einem Gasthaus auf Spezialitäten aus einem namentlichen bekannten landwirtschaftlichen Betrieb stoße. Diese Transparenz, so glaubt er, schätzen auch andere Gäste.

Im Landkreis Neustadt/WN wurden folgende Gasthöfe und Restaurants ausgezeichnet: „Bajuwaren-Grill" (Böhmischbruck), „Hotel am See" (Eschenbach), „Schellenbach" (Eslarn), „Goldener Löwe" (Floß), „Hotel Regina" (Pleystein), „Zur Post" (Tännesberg), „Schubladl" (Vohenstrauß) und „Oberpfälzer Hof" (Windischeschenbach).

Der Wettbewerb wird alljährlich vom bayerischen Landwirtschaftsministerium in Zusammenarbeit mit dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband und den regionalen Fremdenverkehrsverbänden durchgeführt.