

Home / Region. / Regensburg

AUSZEICHNUNG

Ritterschlag für das Wirtsehepaar

Brauereigasthof Eichhofen wird in Slow-Food-Genussführer aufgenommen.

Paul Neuhoff

04. April 2022 11:50 Uhr



Daniela Schönharting (mit Urkunde) freut sich mit Ulrich von Spiessen, Felix Wagner, Michel Schönharting und Ralf Hartlieb (v. r.). Foto: Paul Neuhoff

NITTENDORF. Die zur Schlossbrauerei Eichhofen gehörige Gaststätte im Tal der Schwarzen Laber ist ein gern angesteuertes Ziel von Ausflüglern und seit langem bekannt für ihre gute Küche. Diese hat am Wochenende eine

ANZEIGE

Art Ritterschlag erhalten. Der Brauereigasthof wurde in den Genussführer von „Slow Food Deutschland“ aufgenommen.

Bei einer kleinen Feierstunde überreichte Ulrich von Spiessen, derzeitiger Leiter des Conviviums Regensburg-Oberpfalz, an Daniela und Michel Schönharting die Urkunde. Wie Ralf Hartlieb, Leiter der „Slow-Food-Testgruppen für die Oberpfalz“ erläuterte, werden Gaststätten in den Führer, der etwa 500 Speiselokale aufführt, aufgenommen, wenn diese die Kriterien der Slow-Food-Philosophie erfüllen. Die ehrenamtlich arbeitenden Testgruppen prüfen bei ihren Besuchen nach dem Motto „gut, sauber, fair“.

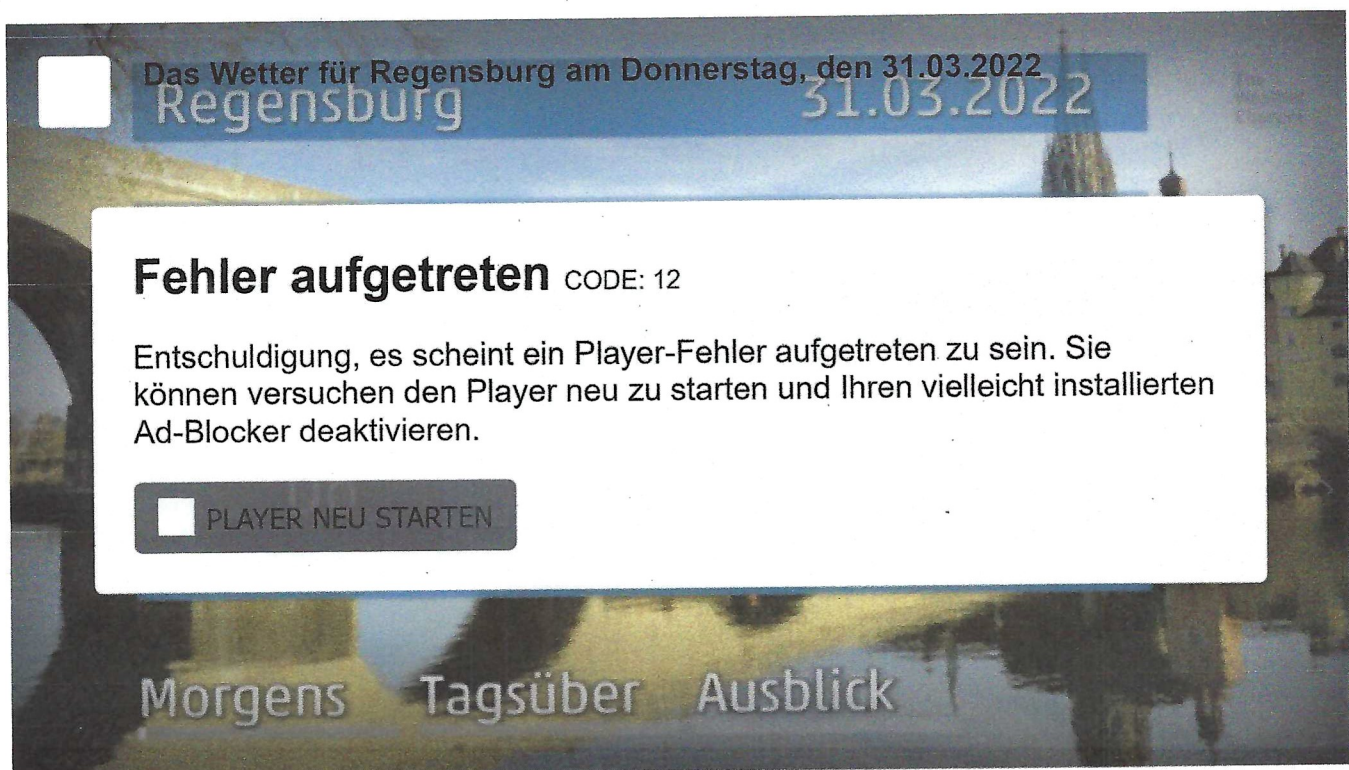
In die Auswahl kommen Lokalitäten, die ihre Produkte aus der Region beziehen. Dabei sollen Erzeuger und Lieferanten fair und schonend mit Arbeitskräften, Tieren und Umwelt umgehen. Wichtig sei auch Transparenz in der Lieferkette und das Wissen um handwerkliche Traditionen in Küche, auf der Weide und auf dem Acker, sowie die Bewahrung der Artenvielfalt, erklärt Ralf Hartlieb weiter. Aber auch Zusatzangebote, wie im vorliegenden Fall, die in der Gaststätte ausgeschenkten Getränke aus der eigenen Brauerei oder Übernachtungsmöglichkeiten, finden Eingang in die Beurteilung.

Mit dem Slow-Food-Führer habe sich eine neue Form der Restaurantkritik etabliert, ergänzt Ulrich von Spiessen. Es gehe nicht allein um Geschmack und Komposition einzelner Speisen, sondern um die Philosophie.

Daniela und Michel Schönharting und Küchenchef Felix Wagner freuen sich sehr über die Aufnahme in den Genussführer. Daniela Schönharting betont, dass sie mit Felix Wagner schon seit Jahren den aufgezeigten Weg konsequent verfolge, was oft auch harte Arbeit bedeute. Es sei ihnen schon immer wichtig gewesen, hochwertige Produkte aus der Region und auch aus dem eigenen Garten zu verarbeiten. Man schaue sich die Erzeugerbetriebe vorher an, ob diese auf Kriterien wie Tierwohl und guten Umgang mit der Natur ausreichend achten.

Die qualitative Auswahl und Verarbeitung von Produkten schlage sich auch in der Speisekarte nieder, in der bewusst die Anzahl der Speisen niedrig gehalten wird. „Weniger ist mehr“, so Daniela Schönharting. Das erfolgreiche Team in Brauerei und Gaststätte freut sich besonders über die seltene Auszeichnung, gibt es doch in der Oberpfalz erst ein gutes Dutzend von Betrieben, die in den Genussführer aufgenommen sind. (lpn)

Weitere Artikel aus diesem Ressort finden Sie unter [Regensburg](#).



Das Wetter für Regensburg am Donnerstag, den 31.03.2022

Regensburg 31.03.2022

Fehler aufgetreten CODE: 12

Entschuldigung, es scheint ein Player-Fehler aufgetreten zu sein. Sie können versuchen den Player neu zu starten und Ihren vielleicht installierten Ad-Blocker deaktivieren.

Morgens Tagsüber Ausblick

Das könnte Sie auch interessieren

