

## Pressemitteilung

1. Juli 2010

### **Gute regionale Küche als oberstes Gebot – Landgasthof Meier aus Hilzhofen ist Unternehmen des Monats Juli**

**Hilzhofen (rmo). Der Landgasthof Meier in Hilzhofen hat zum dritten Mal in Folge einen Preis im Wettbewerb Bayerische Küche bekommen. Genauso wie im Jahr 2008 gab es für die Wirtsfamilie Meier eine Auszeichnung in Gold. Besonderen Wert legt die Jury auf die Verwendung regionaler Produkte. Für diese regionale Verbundenheit sowie für die traditionelle Oberpfälzer Wirtshauskultur erhält der Landgasthof vom Regionalmarketing Oberpfalz die Auszeichnung „Unternehmen des Monats“.**

Für die Wirtsleute Claudia und Michael Meier ist die Auszeichnung eine weitere Bestätigung, dass eine gute regionale Küche nach wie vor einen großen Stellenwert genießt. Neben verschiedenen regionalen Spezialitäten gehören auch Produkte aus der ökologischen Landwirtschaft zum festen Bestandteil der Tageskarte. „In den Sommermonaten beziehen wir all unsere Gemüse und Salatsorten aus eigenem Anbau von unserem Feld am Haus“, hebt Claudia Meier stolz hervor. Nicht nur Gemüse, sondern auch Fleisch- und Käseprodukte, Bauernbrotwaren und nicht zuletzt Edelobstbrände sind im Landgasthof regionalen Ursprungs.

Dieses Gesamtkonzept klingt auch für Anja Wirth, Geschäftsführerin des Regionalmarketing Oberpfalz, überzeugend. „Das Thema regionale Produkte gehört zu den Schwerpunkten unserer Arbeit. Deshalb wissen wir zu schätzen, wenn sich ein Betrieb in diesem Bereich engagiert und für viele eine Vorreiterrolle spielt“, lobt Wirth. Dies sei auch der ausschlaggebende Grund für die Entscheidung gewesen, den Familienbetrieb zum Unternehmen des Monats auszuzeichnen. „Vielleicht wird es den einen oder anderen Oberpfälzer motivieren, einen Weg nach Hilzhofen zu wagen, um sich von der Qualität selbst zu überzeugen“, so die Geschäftsführerin weiter.

#### **Kinderfreundliches und behindertengerechtes Wirtshaus**

Der Landgasthof Meier wurde 1978 gebaut, er ist von Anfang an ein Familienbetrieb. Zurzeit bietet das Wirtshaus kleinere und größere Gastzimmer, von urig bis festlich, für 20 oder 250 Personen. Seit sechs Jahren steht den Gästen auch der neu umgebaute Stodl im alten Schweine- und Kuhstall mit Gewölbe und Weinkeller zur Verfügung. Im Sommer kann auch der Wirtsbiergarten unter alten Bäumen mit 120 Sitzplätzen genutzt werden. „Seit Kurzem können wir unseren Gästen auch vier neu umgebaute, sehr exklusive Doppelzimmer anbieten“, freut sich Claudia Meier.

Der Betrieb beschäftigt derzeit zwölf Festangestellte und weitere 34 Teilzeitkräfte. Von den zwölf festen Mitarbeitern sind sieben Auszubildende. Der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband (BHG) verlieh der Wirtsfamilie Meier bereits im Jahr 2002 die Auszeichnung zum behindertengerechten Wirtshaus mit sanitären Anlagen und einem Behindertenparkplatz direkt vor dem Haus. Ein großer Garten mit Spiel- und Fußballplatz sowie Spielsachen und Wickeltisch machen den Landgasthof zudem kinderfreundlich.

## Regionale Spezialitäten übers ganze Jahr

„Essen, wie es von Natur aus schmeckt“ – das ist die Philosophie von Michael Meier, Wirt und Küchenmeister. Frische Zutaten direkt aus der Nachbarschaft sind in seiner Küche ein Muss. In der täglich wechselnden Tageskarte ist für jeden Geschmack etwas dabei: jeden Dienstag hausgemachte Schlachtschüssel aus eigener Wursterei, jeden Samstag Ripperlessen und sonntags Hilzhofener Bratenküche.

Neben der Tageskarte gibt es übers ganze Jahr verschiedene Aktionen und Spezialitäten. Von Januar bis März sind es Zwicklbierwochen mit einem speziell für den Landgasthof gebrauten naturtrüben Meier Zwicklbier, vor Ostern gibt es die Juradistl-Lamm-Wochen. Im Oktober bietet der Landgasthof Schmankerlwochen und im Dezember lädt die Wirtsfamilie Meier zu einem romantischen Weihnachtsmarkt im Stodl ein.

## Auszeichnung in Gold im Wettbewerb Bayerische Küche

Der Wettbewerb Bayerische Küche wird alle drei Jahre veranstaltet. Die entscheidenden Kriterien für die Bewertung der Jury sind die bayerische Küche und die Verwendung heimischer Produkte. Der Landgasthof Meier wurde im Jahr 2004 als Oberpfalzsieger ausgezeichnet und erhielt in den Jahren 2008 und 2010 jeweils eine Auszeichnung in Gold.

Die Geschäftsführerin des Regionalmarketing Oberpfalz kann sich der Entscheidung der Jury nur anschließen. „Von der engen Zusammenarbeit mit den regionalen Landwirten profitieren beide Seiten – der Landgasthof Meier kann seinen Gästen hochwertige Küche anbieten und die Wertschöpfung bleibt in unserer Region“, betont Wirth. Das sei eines der Hauptanliegen des Vereins. „Ich würde mir wünschen, dass sich noch mehrere Gaststätten auf diese Weise zu regionalen Produkten bekennen“, so die Geschäftsführerin abschließend.

---

Ca. 4.460 Zeichen inkl. Leerzeichen.

---

### Mehr Informationen und Downloads



Bild 1: Landgasthof Meier in Hilzhofen (Foto: Landgasthof Meier).



Bild 2: Wirtsleute Claudia und Michael Meier (Foto: Landgasthof Meier).



Bild 3: Neu umgebauter Stodl im alten Schweine- und Kuhstall (Foto: Landgasthof Meier).

Weitere Bilder auf Anfrage.

---

### **Ansprechpartner**

Landgasthof Meier  
Claudia und Michael Meier  
Hilzhofen 18  
92367 Hilzhofen

Tel: 09186 - 237  
Fax: 09186 - 908 800  
E-Mail: [info@landgasthof-meier.de](mailto:info@landgasthof-meier.de)  
[www.landgasthof-meier.de](http://www.landgasthof-meier.de)

Hana Bejlková  
Regionalmarketing Oberpfalz  
Emmeramsplatz 8  
93047 Regensburg

Tel: 0941 - 5680 160  
Fax: 0941 - 5680 399  
E-Mail: [hana.bejlkova@oberpfalz.de](mailto:hana.bejlkova@oberpfalz.de)  
[www.oberpfalz.de](http://www.oberpfalz.de)