



Auszeichnung für Klostergaststätte Seeon

Beitrag

Große Auszeichnung für die Klostergaststätte Seeon: Sie bekam das begehrte Gütesiegel „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ verliehen. Die Klassifizierung ist ein Gemeinschaftsprojekt des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern e.V. Das Gütesiegel erhalten Gaststätten, die ihren Gästen spezielle Zutaten, besondere Zubereitungsarten, viele Biersorten und einzigartige Gerichte bieten, die den Charakter der bayerischen Kultur prägen. Der Geschäftsführer des Kultur- und Bildungszentrums des Bezirks Oberbayern Kloster Seeon, Gerald Schölzel, ist stolz auf seinen Küchenchef Dieter Fembacher. „Er hat mit seiner kreativen Küche den größten Anteil an diesem Erfolg. In fast allen Kategorien hat er sehr hohe Punktzahlen erreicht.“

Dieter Fembacher ist Küchenchef und gelernter Küchenmeister. Sein Erfolgsgeheimnis: „Ich setze auf frische regionale Produkte, orientiere mich an den Jahreszeiten und koche bodenständig.“ Deshalb gibt es keinen Kaviar, französische Tartes und auch keine Pommes Frites auf der Speisekarte. Gerichte aus der Tiefkühltruhe kommen ebenfalls nicht auf den Herd oder ins Backrohr. „Ich möchte eine bayerische Küche, die für jeden erschwinglich ist. Und ich möchte, dass es schmeckt wie dahoam, wie man so schön sagt.“

Mit seinen Kochkünsten und seinem Konzept überzeugte Fembacher das Bewertungsteam der Bayern Tourist GmbH. Das Unternehmen führt die Klassifizierung durch. Das Konzept der Frische und Regionalität brachte dem engagierten Küchenchef die Höchstpunktzahl in Sachen Produktqualität ein. „Im Jahresverlauf gehen Sie vorbildlich auf saisonale Produkte ein“, heißt es in der Bewertung. „So servieren Sie Ihren Gästen beispielsweise – je nach Jahreszeit – Bärlauch, Spargel, Erdbeeren, Rhabarber, Pfifferlinge und Kürbis.“

Egal ob Fisch oder Fleisch – die meisten Zutaten für seine delikatsten Gerichte kommen in der Klostergaststätte von Lieferanten aus der Region. Auch das bewerteten die Prüfer als vorbildlich. Beim Speisenangebot punktete Fembacher mit dem ausgewogenen Angebot an regionalen Gerichten mit Tafelspitz, Kalbsleber, Bratkartoffelsalat oder Renke. Damit erfüllte der Küchenchef genau das Motto des Gütesiegels „Regional.Saisonal.Original.“ Überzeugen konnte die Klostergaststätte auch mit ihrem freundlichen Service, der Präsentation der Speisen und dem Ambiente. So gibt es die

Speisekarte auf Holzbrettchen. Die Auswahl ist bayerisch, regional und überschaubar. Sie reicht von der feinen Maronensuppe über den Marinierten Tafelspitz bis hin zum Wildschweinbraten oder Zanderfilet vom Grill. Der große Renner bei den Gästen sind Renkenmatjes und Mariniertes Ochsenfleisch mit Bratkartoffeln und Kürbiskerndressing. Bei aller Tradition: Die Gäste dürfen sich auch auf Neues freuen. Dieter Fembacher probiert gerne neue Rezepte aus und testet eigene Kreationen. „Ich versuche immer, Gerichte auf der Speisekarte zu haben, die es bei anderen nicht gibt.“ Man darf also gespannt sein. Eines ist aber sicher: Auch die neuen Speisen werden echt bayerisch, regional und von hoher Qualität sein.

Text und Foto: DEHOGA Bayern

Bildunterschrift: Der Geschäftsführer des Kultur- und Bildungszentrums Kloster Seeon Gerald Schölzel (links) und Küchenchef Dieter Fembacher mit einem besonderen Schmankerl: Gegrillter Zander aus dem Klostersee mit hausgemachtem Kartoffelstampf.



Kategorie

1. Gastronomie



Schlagworte

1. Klostergaststätte Seeon
2. Seeon
3. Weitere Umgebung