

Ausgezeichnete bayerische Küche in Ramsau

Das Best Western Plus Berghotel Rehlegg in Ramsau ist mit drei Rauten für seine 'Ausgezeichnete Bayerische Küche' klassifiziert worden. Das drei Jahre gültige Qualitätssiegel zeichnet Gastronomiebetriebe aus, die regionaltypische Küchenkultur in den Mittelpunkt rücken.

Ramsau/Berchtesgaden, 2. Juli 2014. Lecker essen im Best Western Plus Berghotel Rehlegg: Das Vier-Sterne-Superior-Hotel in Ramsau bei Berchtesgaden ist für sein Küchenkonzept geehrt worden. Die Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche in Bestform“ entspricht drei Rauten und damit der besten Kategorie in der Bewertung von bayerischen Gastronomiebetrieben, die regionaltypische Küchenkultur in den Mittelpunkt rücken. Vergeben wird die Auszeichnung im Wettbewerb „Bayerische Küche“ vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband Dehoga Bayern e.V. und der Bayern Tourist GmbH (BTG).

„In unserem Betrieb stehen die Besonderheiten der regionalen Küche schon seit jeher im Mittelpunkt“, sagt Franz Lichtmanegger, Geschäftsführer des Best Western Plus Berghotel Rehlegg. „Dabei nutzen wir die typischen Zutaten, Zubereitungsarten und damit die Stärken unserer Region, um auch bei unseren Gästen Heimatgefühle zu vermitteln und die regionale Küche erlebbar zu machen. Das neue Qualitätssiegel bestätigt unsere qualitativ hochwertige, für die Region typische und glaubwürdige Küchenkultur.“ Zudem stammen Fisch, Fleisch, Geflügel und Wild, das den Gästen im Best Western Plus Berghotel Rehlegg serviert wird, vollständig aus der Region Berchtesgadener Land, teilweise auch von dort ansässigen Biobauern. „Wir legen viel Wert darauf, den Gästen gutes Fleisch von wahrlich glücklichen Tieren anzubieten. Massentierhaltung kommt dabei für uns niemals in Frage“, stellt Lichtmanegger klar.

Die Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ beruht auf vier Kategorien: Produktqualität (zum Beispiel Warenherkunft, Speisen- und Getränkeangebot), Dienstleistungsqualität (zum Beispiel Service, Kartengestaltung), vor den Kulissen (zum Beispiel Gasträume, Gesamterscheinung) und hinter den Kulissen (zum Beispiel Küchen und Lagerräume, Sanitäranlagen). Je mehr Rauten ein Betrieb erhält, desto umfangreicher oder besser erfüllt er die Kriterien. Die Klassifizierung ist gültig für drei Jahre, dann erfolgt eine erneute Prüfung. Weitere Informationen unter www.bayerischekueche.de.

Natur und Wellness im Berchtesgadener Land

Nahezu völlig umgeben von den Berchtesgadener Alpen warten im Best Western Plus Berghotel Rehlegg 87 regional eingerichtete Zimmer und Suiten auf die Gäste in Ramsau. Im Wellnessbereich des Vier-Sterne-Superior-Hotels finden sich zahlreiche Wohlfühl-Möglichkeiten wie Sauna, Dampfbad, Hallenbad mit Bergpanorama, Infrarotkabine, Whirlwannen, Bio- und Finnische Sauna. Das Best Western Plus Berghotel Rehlegg ist außerdem Mitglied der WellVital Gruppe Bayern. Das Siegel WellVital sorgt in Bayern für Orientierung im Wellness-Urlaubsmarkt: Nur Hotels, die ein vielseitiges Wellness-Angebot, eine regionale Vitalküche sowie fachkundige Beratung und hohe Servicequalität auszeichnen, dürfen das Gütesiegel tragen.

Pressekontakt im Hotel:

BEST WESTERN PLUS Berghotel Rehlegg

Franz Lichtmanegger, Geschäftsführer

Holzengasse 16, 83486 Ramsau/Berchtesgaden

Telefon (0 86 57) 988 40, Fax (0 86 57) 988 44 44

E-Mail: info@rehlegg.bestwestern.de

Internet: www.rehlegg.bestwestern.de, www.rehlegg.de

Bildmaterial steht zum Download bereit unter:

www.bestwestern.de/Bildmaterial

***Best Western** ist eine qualitätsorientierte, internationale Hotelkette, die unternehmerisch unabhängige Hotels unter einer Marke vereint. Mit über 4.200 Hotels in mehr als 90 Ländern ist Best Western die größte Hotelkette der Welt. Als Dienstleistungspartner verfolgt Best Western das Ziel, den wirtschaftlichen Erfolg und die Wettbewerbsfähigkeit der Partnerhotels zu steigern. In Deutschland und Luxemburg gehören knapp 200 Hotels zur Best Western Hotels Deutschland GmbH, die im Jahr 2013 einen Gesamtumsatz von mehr als 673 Millionen Euro erwirtschaftet haben. Die Tagungs-, Stadt- und Ferienhotels der Marke Best Western garantieren weltweit einheitliche Qualitätsstandards und behalten gleichzeitig ihren individuellen Stil und ihre unternehmerische Eigenständigkeit. Neben der Kernmarke präsentiert Best Western die Kategorien **Best Western Plus** und **Best Western Premier**, die sich durch ein hochwertiges Ambiente, durchgängiges Design sowie zusätzliche Serviceangebote und Ausstattung qualifiziert haben.*

Über den Markenanschluss profitieren die einzelnen Hotels von den umfassenden Marketing- und Verkaufsaktivitäten für alle relevanten Marktsegmente und Zielgruppen. Neben zielgruppenspezifischen Katalogen in Millionenaufgabe stellt Best Western für alle Marktsegmente modernste Vertriebs- und Kommunikationswege bereit. Alle Hotels sind über elektronische Distributionssysteme in den weltweiten Reservierungssystemen sowie im Internet optimal präsentiert und buchbar. Zudem verfügt Best Western über eigene Reservierungszentralen. Know-how Transfer ist eine der weiteren Aufgaben von Best Western: In der eigenen Best Western Akademie werden wichtige Fachkenntnisse vermittelt und geschult. Das Loyalitätsprogramm für Vielreisende heißt Best Western Rewards mit weltweit mehr als 20 Millionen Mitgliedern.

Weitere Informationen und Pressekontakt:

Best Western Hotels Deutschland GmbH, Eschborn

Anke Cimal, Tel. (0 61 96) 47 24 -31,

Tina Weik -14, Fax (0 61 96) 47 24 78

E-Mail: presse@bestwestern.de

Internet: www.bestwestern.de/presse