

## **Pressemitteilung 01/2011**

Hannover, 22.03.2011

### **Schützenhof unter den Linden aus Dötlingen im niedersächsischen Wettbewerb Regionale Küche auf internationaler Fachmesse INTERNORGA ausgezeichnet**

Das Hotel Restaurant Schützenhof unter den Linden aus Dötlingen ist einer der Sieger im diesjährigen Wettbewerb Regionale Küche in Niedersachsen. „Wir sind sehr stolz darauf, bereits zum zweiten Mal in Folge zu den Wettbewerbssiegern zu gehören“, freuen sich Michaela und Thomas Bötiefür über die Auszeichnung, die sie am 21.03.2011 auf der internationalen Fachmesse INTERNORGA in Hamburg vom Landwirtschaftsministerium für ihr Angebot an regionalen Spezialitäten erhalten haben. „Sie gehören mit Ihrem Angebot an regionaltypischen Speisen zu den entscheidenden Werbeträgern für die Gäste im Reiseland Niedersachsen“, stellt Abteilungsleiterin Heidemarie Helmsmüller nachdrücklich heraus.

An dem vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Niedersachsen) ausgeschriebenen Wettbewerb hatten 70 Betriebe aus ganz Niedersachsen teilgenommen. Bewertet wurde das Angebot regionaler Speisen, die Auswahl regionaler Lieferanten sowie die Darstellung und Kennzeichnung in der Speisekarte. Zusatzpunkte gab es für selbst hergestellte Produkte, das Angebot regionaler Getränke, den Verkauf regionaler Produkte und weitere betriebliche Aktivitäten, die die Verbundenheit zur Region deutlich machen. Dazu gehört zum Beispiel die Führung mit dem Koch durch den Küchengarten, eine Pilzwanderung oder Spargelstechen mit Gästen sowie Angelausflüge, um nur einige Aktivitäten zu nennen.

Hermann Kröger, Präsident des DEHOGA Niedersachsen, machte bei der Preisverleihung noch einmal deutlich, dass der regionalen Küche besonders im Tourismus eine stetig wachsende Bedeutung zukommt. „Ich bin stolz über die Entwicklung, die wir hier in Niedersachsen in den letzten Jahren beobachten konnten“, hob er die deutlich gestiegene Anzahl an Teilnehmern hervor, die in diesem Jahr die Gesamtpunktzahl erreicht haben. Die 8 Sieger haben nicht nur die Wettbewerbskriterien zu 100 % erfüllt, sondern noch sämtliche Zusatzpunkte für regionale Getränke und regionale Aktivitäten erhalten. Weitere 8 Betriebe haben die Kriterien ebenfalls zu 100 Prozent erfüllt. „Sie haben in überzeugender Weise gezeigt, dass Sie sich konsequent mit der regionalen Küche beschäftigen und Ihre Gäste begeistern können“, lobte Kröger die Teilnehmer.

Der DEHOGA Niedersachsen betrachtet den Wettbewerb als Auftakt für verstärkte Aktivitäten zur Förderung der regionalen Küche und wird zukünftig weitere Maßnahmen ergreifen, um die Mitglieder aus Hotellerie und Gastronomie zur Aufnahme regionaler Gerichte zu motivieren.

**Die 8 Siegerbetriebe mit Auszeichnung (inkl. sämtlicher Zusatzpunkte):**

- Autostadt Restaurants, Wolfsburg
- Landgasthof Backers, Twist
- Landgasthaus Tödter, Oldendorf-Luhe
- Landhaus Heidehof, Clenze
- Ostfriesischer Fehnhof, Südgeorgsfehn
- Restaurant & Café Dobbendeel, Bad Bederkesa
- Restaurant u. Hotel "Ferien auf der Heid", Appel
- Schenck's Hotel & Gasthaus, Amelinghausen

**Weitere 8 Siegerbetriebe (Erfüllung der Kriterien zu 100 Prozent)**

- Hotel Altes Land, Jork
- Hotel Bergkurpark, Bad Pyrmont
- Hotel-Restaurant „Schützenhof Unter den Linden“, Dötlingen
- Landgasthaus + Hotel Gieseke-Asshorn, Bohmte
- Landhaus Schulze, Herzberg
- Restaurant u. Gesellschaftshaus Wenke, Ovelgönne-Loyermoor
- Restaurant "Der Ahrenshof", Bad Zwischenahn
- Restaurant Fisch + Meer, Dorum

3.078 Zeichen

**Bildunterschrift:**

Michaela und Thomas Bötter freuen sich über den Preis, den sie auf der INTERNORGA in Hamburg vom Landwirtschaftsministerium entgegennehmen konnten

**Pressekontakt:**

DEHOGA Niedersachsen  
Sabine Strachalla  
Marketing & Kommunikation  
Telefon: 0511-33 706-19  
presse@dehoga-niedersachsen.de