

PRESSE-INFO

Roter Hahn

4. August 2022



Neuer „Roter Hahn“-Gourmetguide „Bäuerlicher Feinschmecker 2022/23“

Südtirol erschmecken



Im Schatten der Apfelbäume frischen Saft trinken, während die Bäuerin ihre hausgemachten Knödel an den Tisch bringt: Nirgendwo lässt sich die Südtiroler Küche so authentisch genießen wie bei den Hof- und Buschenschänken von „Roter Hahn“. Die besten Adressen für solche kulinarischen Erlebnisse lesen Gourmets im offiziellen Guide „Bäuerlicher Feinschmecker 2022/23“. Dort finden sich alle 27 empfohlenen Betriebe, die das Qualitätssiegel tragen, vom Vinschgau über die Weinstraße bis in die Dolomiten. Um die Marke „Roter Hahn“ zu erlangen, müssen strikte Kriterien erfüllt werden, die der Bauernbund jährlich aufs Neue prüft. Neben dem gemütlichen Ambiente und typisch bäuerlichen Gerichten spielen vor allem die hofeigenen Produkte eine große Rolle. Seit letztem Jahr können diese nicht

nur probiert, sondern auch im Ab-Hof-Verkauf erworben werden. Wer sich zur Beschreibung aus der Broschüre eine zweite Meinung einholen will oder seine eigenen Eindrücke festhalten möchte, hat zudem die Möglichkeit, alle Mitglieder online zu bewerten. Infos, Download und kostenlose Bestellung der Broschüre „Bäuerlicher Feinschmecker 2022/23“ unter www.roterhahn.it

Foto (download): Im druckfrischen Kulinarikführer „Bäuerlicher Feinschmecker 2022/23“ finden Interessierte Infos über alle 27 Südtiroler Hof- und Buschenschänke der Marke „Roter Hahn“

Bildnachweis: „Roter Hahn“

Ein echtes Qualitätsversprechen

Wer in Südtirol einen „Roter Hahn“-Schankbetrieb besucht, dem werden unverfälschte bäuerliche Gastfreundschaft und authentische Atmosphäre garantiert. Die Stars allerdings sind die original Südtiroler Gerichte aus regionalen Zutaten. Über 80 Prozent der Produkte stammen aus der umliegenden Landwirtschaft, mehr als 30 Prozent sogar vom eigenen Hof oder Feld. Fertiggerichte sind den Bauern ein Fremdwort, denn ausschließlich Hausgemachtes schafft es auf die Speisekarte. Zum Trinken gibt es selbst hergestellte Säfte, Weine und Destillate kommen ebenfalls aus lokaler beziehungsweise eigener bäuerlicher Produktion. Damit die Qualität nicht nur gut bleibt, sondern auch immer besser wird, bietet der Südtiroler Bauernbund regelmäßige Weiterbildungen und

individuelle Beratung für die Schankbetreiber an.

Pressekontakt

Jessica Thalhammer

+49 8807 21490-15

jessica.thalhammer@hermann-meier.de

Marie-Christin Pieper

+49 8807 21490-24

mc.pieper@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de