

Seekrone als Botschafter der bayerischen Gastlichkeit

Landwirtschaftsminister Brunner zeichnet das Wasserburger Restaurant aus

WASSERBURG (andy) - Als eine von 36 Gaststätten ist die Seekrone in Wasserburg am Montag in München vom bayerischen Landwirtschaftsminister Helmut Brunner als „ausgezeichnete bayerische Küche“ geehrt worden. Die Preisträger seien „wichtige Botschafter der bayerischen Gastlichkeit“, sagte Brunner in seiner Laudatio.

Die Betriebe wurden unangemeldet von Fachleuten getestet. Dabei bewerteten diese das Essen, den Service und das Ambiente der Restaurants. Zudem warfen sie einen Blick hinter die Kulissen und begutachteten unter anderem Küche und Lagerräume. Die Seekrone konnte dabei insbesondere durch ihre regionalen Produkte überzeugen. Gastwirt Harald Weber sagt: „Die Region spiegelt sich in unserer Speisekarte wider. Der Schnaps und die Früchte kommen aus Wasserburg, die Säfte und der Wein vom Bodensee. Und auch das Fleisch kaufen wir hier.“ Das spielte für die Jury eine große Rolle, denn die wichtigste Voraussetzung für die Auszeichnung ist es, „den kulinarischen Reichtum der regionalen

Küche erlebbar zu machen“. Das schreibt das Landwirtschaftsministerium in einer Pressemitteilung.

Ein Punkt sorgt in der Seekrone für Abzüge

Aber auch ansonsten konnte die Seekrone überzeugen. Weber sagt: „Die Tester waren sehr angetan, dass wir alles selbst machen – von den Maultaschen bis zu den Soßen.“ Einziger Minuspunkt war das Ambiente. Weber sagt: „Das hielten sie nicht mehr für zeitgemäß.“ Deshalb erhielt das Restaurant auf der Wasserburger Halbinsel auch nicht die Höchstwertung, sondern zwei von drei möglichen Rauten. Für den Gastronom ist das dennoch ein großer Erfolg.

Das sieht auch der Präsident des bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands, Ulrich Brandl, so: „Auch nur eine Raute zu bekommen, ist eine ziemliche Leistung.“ Der Hotel- und Gaststättenverband hat die Klassifizierung 2013 gemeinsam mit dem Landwirtschaftsministerium ins Leben gerufen. Minister Brunner lobte: „Auf dieses Qualitätssiegel können Sie zu Recht stolz sein, denn es zeigt

Ihren Gästen: Hier gibt es eine regionaltypische Küche mit hoher Qualität, heimischen Produkten und bestem Service.“

Zur Preisverleihung nach München fuhr Weber mit seiner Frau Annet. Er sagt: Es waren viele gastronomische Größen da, und wir haben uns gefreut, dass auch wir dabei sind.“ So wurden neben der Seekrone unter anderem das Bräustüberl am Tegernsee und Der Pschorr am Münchner Viktualienmarkt ausgezeichnet. Insgesamt tragen bayernweit nur rund 130 Gastwirtschaften dieses Qualitätssiegel. Weber sagt: „Jeder im Betrieb hat dazu beigetragen, dass wir den Preis bekommen haben.“

Wirt Harald Weber hofft 2019 auf die Höchstwertung

Die Klassifizierung erfolgt auf freiwilliger Basis. Jedes Restaurant kann sich bewerben und muss dafür eine Gebühr von 458 bis 585 Euro zahlen. Die Auszeichnung ist drei Jahre gültig und muss dann erneuert werden. Weber kündigt bereits an, dass er 2019 für die Seekrone die Höchstwertung von drei Rauten anstrebt.

Denn am einzigen Manko, dem Ambiente, wird derzeit gearbeitet. Die Gemeinde, der das ehemalige Haus des Gastes gehört, renoviert das Gebäude gerade schrittweise. Derzeit erarbeiten Planer einen Entwurf.

2017/2018 soll das Gebäude komplett neu konzipiert und umgebaut werden, so dass sich der Betrieb nicht nur durch eine hervorragende Küche, sondern auch eine authentische Atmosphäre auszeichnet.



Minister Helmut Brunner (links) und der Präsidenten des bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands, Ulrich Brandl (rechts), gratulieren Harald und Annet Weber vom Restaurant Seekrone in Wasserburg zur Klassifizierung als „ausgezeichnete bayerische Küche“. FOTO: GESSNER, STAATSMINISTERIUM