

## **Neuer Wirt, fränkische Küche und atemberaubende Aussicht im Berggasthof**

Der Berggasthof am Rothenberg in Schnaittach feiert am 18. August 2024 seine Neueröffnung mit fränkischer Küche und herrlichem Ausblick.

Im malerischen Schnaittach, einer Gemeinde im Landkreis Nürnberger Land, hat der Berggasthof am Rothenberg am Sonntag, den 18. August 2024, seine Türen wieder geöffnet. Der neue Wirt, Jörg Engelhardt, bringt frischen Wind in das traditionsreiche Haus und hat sich bereits in Nürnberg mit seinem Bio-Restaurant einen Namen gemacht. Dort serviert er thailändische Küche, doch im Berggasthof wird kulinarisch ein anderer Schwerpunkt gesetzt.

Der Berggasthof will die Gäste mit schmackhafter fränkischer Küche begeistern. Engelhardt betont, dass die Tischkultur der Region im Vordergrund stehen soll. Neben dem traditionellen Schäufelr und anderen Fleischgerichten bietet das neue Team auch vegetarische und vegane Optionen an. „Es ist uns wichtig, dass wir eine breite Auswahl für jeden Geschmack haben“, sagt er im Gespräch mit inFranken.de.

### **Ein Ort für Feiern und Veranstaltungen**

Ein weiteres Plus des Berggasthofs ist seine Eignung für Veranstaltungen. An Sonntagen und Feiertagen öffnet der Gasthof bereits ab 11 Uhr seine Pforten. Besonders impressed zeigt sich Engelhardt über die Möglichkeiten, die der Standort bietet. „Wir können hier Events mit bis zu 100 Personen hosten,

und draußen haben wir sogar Platz für ebenso viele Gäste“, erklärt er. Dies macht den Gasthof nicht nur zu einem idealen Ort für ein gemütliches Essen, sondern auch für große Feiern und Veranstaltungen.

Interessierte müssen sich nicht auf die hauseigene Gastronomie beschränken – der Gasthof kann auch für private Catering-Veranstaltungen gemietet werden. So haben Nutzer die Flexibilität, eigene gastronomische Präferenzen einzubringen. Engelhardt hebt besonders die einzigartige Aussicht hervor, die den Gasthof zu einem besonderen Ort macht. „Von hier aus sieht man bei klarem Wetter bis nach Nürnberg“, schwärmt der Wirt über den atemberaubenden Blick über das Schnaittachtal.

Die Vorfreude der zukünftigen Gäste ist bereits spürbar. In den sozialen Medien äußern sich viele positiv über die Wiedereröffnung. „Wow, das sind ja gute Neuigkeiten“, sagt ein Kommentar. Ein anderer Nutzer, ebenfalls aus der Region, schreibt, dass er das Gasthaus nur weiterempfehlen könne. Diese Resonanz zeigt, dass das Interesse an dem traditionellen Gasthof, der nun neu interpretiert wird, groß ist.

Diese Eröffnung hat nicht nur für Rahmenevents große Bedeutung, sondern spiegelt auch einen Trend wider, der lokal verankerte Gastronomie und modernes Bewusstsein für Ernährung verbindet. Engelhardt hat es sich zur Aufgabe gemacht, nicht nur die alten Rezepte zu bewahren, sondern auch neue kulinarische Akzente zu setzen und dabei den regionalen Bezug zu stärken. Mit einem „mediterranen Touch“ und saisonalen Zutaten könnte er eine Brücke zwischen Tradition und Moderne schlagen.

Ein weiterer Aspekt, der in der Region beachtet wird, ist die Bedeutung von lokalen Lieferanten, die in der Speisekarte des Berggasthofs eine Rolle spielen werden. Durch die Zusammenarbeit mit Erzeugern aus der Umgebung wird Nachhaltigkeit großgeschrieben. Engelhardt betont: „Wir wollen unseren Gästen nicht nur gute Küche bieten, sondern auch ein

gutes Gefühl, dass sie Teil unserer Community sind.“

## **Ein neuer Anziehungspunkt in der Region**

Mit der Wiedereröffnung des Berggasthofs am Rothenberg steht der Gemeinde ein neuer Anziehungspunkt zur Verfügung. Die Kombination aus klassischer fränkischer Küche, einem unvergesslichen Ausblick und der Möglichkeit, verschiedene Veranstaltungen auszurichten, positioniert das Gasthaus als wichtigen Akteur in der kulinarischen Landschaft Schnaittachs. Engelhardt und sein Team freuen sich darauf, ihre Gäste willkommen zu heißen und ihnen ein Stück fränkische Gastlichkeit näherzubringen.

Die Wiedereröffnung wurde erwartungsvoll herbeigesehnt, und die hohen Erwartungen scheinen durch das breite Angebot und die schöne Location fulfillment zu finden. So wird der Berggasthof am Rothenberg vieles bieten, was die Gäste in der Region suchen: gutes Essen und eine gemütliche Atmosphäre in einer unnachahmlichen Lage.

Die Neueröffnung des Berggasthofs am Rothenberg ist nicht nur ein bedeutendes Ereignis für Schnaittach, sondern auch ein Teil eines größeren Trends innerhalb der Gastronomiebranche in Deutschland, bei dem zunehmend Wert auf regionale Küche und nachhaltige Gastronomie gelegt wird. Immer mehr Gastronomen setzen auf lokale Produkte und traditionelle Gerichte, um die Identität ihrer Region zu fördern und ihren Gästen ein authentisches Erlebnis zu bieten. Jörg Engelhardt trägt diesem Trend Rechnung, indem er fränkische Spezialitäten in seinem neuen Gasthof präsentiert.

Durch die Wahl, fränkische Küche zu servieren, spricht Engelhardt nicht nur ein regionales, sondern auch ein überregionales Publikum an. Immer mehr Menschen sind an kulinarischen Erlebnissen interessiert, die über die typisch touristischen Angebote hinausgehen. Die Betonung auf traditionellen Gerichten und die Verfügbarkeit vegetarischer und

veganer Optionen zeigen ein Bewusstsein für die unterschiedlichen Ernährungstrends, die heute vorherrschen.

## **Die Bedeutung regionaler Küche**

Regionale Küche spielt eine entscheidende Rolle in der deutschen Gastronomie. Sie fördert nicht nur die lokale Wirtschaft, sondern auch den Erhalt kultureller Traditionen. In Franken, wo der Berggasthof liegt, sind Speisen wie Schäufelr und Schweinebraten nicht nur Teil der kulinarischen Identität, sondern auch eng mit regionalen Festen und Bräuchen verbunden.

Die Verwendung von saisonalen und lokalen Zutaten kann zudem die Umweltbelastung reduzieren, da Transportwege verkürzt werden. Gastronomien, die auf Regionalität setzen, tragen somit auch zu einem nachhaltigen Ansatz bei. Engelhardt verfolgt mit seinem Berggasthof einen ähnlichen Ansatz, indem er auf lokale Produkte und saisonale Gerichte setzt, um den Gästen authentische fränkische Küche anzubieten.

## **Ökonomische Aspekte der Gastronomie in Deutschland**

Die Gastronomie ist ein bedeutender Wirtschaftszweig in Deutschland. Laut dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) erwirtschaftete die Branche im Jahr 2022 einen Umsatz von rund 90 Milliarden Euro. Die Neugründung des Berggasthofs könnte somit einen positiven Einfluss auf die lokale Wirtschaft haben, da sie Arbeitsplätze schafft und die Region als kulinarisches Ziel fördert.

Die Herausforderungen, vor denen die Gastronomie steht, sind jedoch nicht zu unterschätzen. Fachkräftemangel, steigende Lebensmittelpreise und die Auswirkungen der COVID-19-Pandemie setzen viele Betriebe unter Druck. Das Konzept von Engelhardt, das sowohl auf lokale Traditionen als

auch auf die kreative Anpassung an moderne Ernährungstrends setzt, könnte eine vielversprechende Antwort auf diese Herausforderungen sein und den Berggasthof zu einem beliebten Ausflugsziel machen.

Die positive Resonanz der Gäste, die bereits auf die Neueröffnung reagiert haben, könnte darauf hindeuten, dass das Interesse an regionaler Gastronomie in Schnaittach und Umgebung weiterhin wächst. Ein gutes Beispiel dafür, wie traditionelles Essen in Kombination mit einem modernen Ansatz sowohl die lokale Gemeinschaft stärkt als auch regionalen Tourismus anziehen kann.

Für weitere Informationen über die gastronomische Landschaft in Deutschland und die Trends, die sie prägen, kann die Seite des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands besucht werden: **DEHOGA Bayern**.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)**