

## Pressemitteilung

1. August 2011

### **Produkte aus eigener ökologischer Landwirtschaft – Berggasthof Sammüller aus Neumarkt ist Unternehmen des Monats August**

Neumarkt (rmo). Der Berggasthof Sammüller ist Preisträger der Auszeichnung in Gold beim Wettbewerb Bayerische Küche 2010. Zudem hat sich der Neumarkter Gasthof nach Bio-Maßstäben zertifizieren lassen und erhielt im Jahr 2011 eine europäische Umweltzertifizierung. Für die Verwendung regionaler Produkte, das Engagement für die Umwelt und die Verbundenheit mit dem Standort Oberpfalz zeichnet das Regionalmarketing Oberpfalz den Berggasthof Sammüller zum „Unternehmen des Monats“ aus.

„Wir wollen unsere Gäste Tag für Tag mit Leidenschaft und bester Qualität begeistern, ihre Zufriedenheit ist unser höchstes Ziel“, beschreibt der Geschäftsführer und Gastwirt Josef Sammüller sein Motto. Um dies zu erreichen, setze er auf regionale Naturprodukte und Erzeugnisse aus eigener ökologischer Landwirtschaft: „Als erster Gasthof in Neumarkt haben wir uns 2006 nach Bio-Maßstäben zertifizieren lassen und bieten unseren Gästen ausgesuchte Bio-Speisen und Bio-Getränke an.“ Sammüller engagiert sich auch im Bereich Umweltschutz und hat dafür kürzlich die europäische Umweltzertifizierung EMAS (Eco-Management und Audit Scheme) erhalten. „Unser Gasthof wird regelmäßig durch Umweltgutachter geprüft, um den Energieverbrauch zu optimieren und Ressourcen zu sparen“, erklärt der Gastwirt weiter.

Christoph Aschenbrenner, Geschäftsführer des Regionalmarketing Oberpfalz, ist vom Konzept des Gasthofs überzeugt: „Produkte aus der Region schmecken nicht nur gut, durch die kurzen Transportwege wird zudem die Umwelt geschont.“ Für die gute Qualität der Küche sowie den Einsatz für die Umwelt habe der Berggasthof zu Recht viele Auszeichnungen erhalten. Und jetzt kommt noch eine weitere dazu: „Für seine Leistungen ist der Berggasthof Sammüller unser Unternehmen des Monats August“, begründet Aschenbrenner die Entscheidung.

#### **Traditionsreicher Gasthof mit moderner Ausstattung**

Bereits im Jahr 1880 wurde der Berggasthof Sammüller in Neumarkt eröffnet. Die Wirtsleute Katja und Josef Sammüller führen den Gasthof mittlerweile in der 5. Generation. Der Familienbetrieb beschäftigt derzeit etwa 30 Mitarbeiter. Neben Essen, Trinken und Übernachtungsmöglichkeiten verfügt der Gasthof über fünf unterschiedlich große Veranstaltungs- und Tagungsräume für zwei bis 250 Personen. „Unser Festsaal ist mit neuester und modernster Licht- und Ton-Technik ausgestattet und bietet so den perfekten Rahmen für Tagungen, Feste und Feiern“, erklärt der Gastwirt. Auch die nötige Tagungstechnik, von Flipcharts, Moderationskoffern, Pinnwänden bis hin zu Beamern oder Großleinwänden, steht direkt vor Ort zur Verfügung.

#### **Regionale Bio-Produkte und Oberpfälzer Schmankerl**

Auf die Qualität der verwendeten Produkte und Speisen legt Josef Sammüller großen Wert. Der Gastwirt bezieht den Großteil seiner Zutaten von Bauern aus der Region: „Man kennt die Betriebe und Haltung der Tiere. Es gibt keine Zwischenhändler, die Produkte gelangen sozusagen direkt vom Stall auf den Teller“, erläutert er die Gründe. Außerdem verfügt der Berggasthof auch über eine hauseigene Schlachtereier. Die Küche des Gasthofs wurde schon mehrmals ausgezeichnet, unter anderem mit einer Goldmedaille für die hauseigene Oberpfälzer Bratwurst.

Je nach Saison bietet der Berggasthof eine ganze Reihe unterschiedlicher regionaltypischer Schmankerl an: Im Juli und August gibt es Grill-Schmankerl, im September stehen Kartoffel-Spezialitäten auf der Karte, im Oktober sind Fischwochen und im November serviert Sammüller seinen Gästen Menüs mit Gans und Wild.

### Klares Bekenntnis zur Region

Die Wirtsleute sind mit dem Standort in Neumarkt sehr verbunden. „Wir verwenden bewusst Produkte von Bauern aus der Umgebung, denn so bleibt das Geld in der Region“, erläutert Sammüller seine Beweggründe. Daneben versuchen die Wirtsleute auch die heimatlichen Bräuche und Traditionen aufrecht zu erhalten. Im Monat März lädt der Gasthof hierzu beispielsweise mit Musik und Brotzeit zum Josefstag, einem ehemals katholischen Feiertag, ein.

Zudem wird Josef Sammüller weiter investieren und expandieren: Für die Zukunft sind eine Erweiterung des Gasthofes sowie der Neubau eines Bio- und Natur-Hotels geplant. Die Investition erfolgt nicht zuletzt deshalb, weil der Standort in Neumarkt für Sammüller viele Stärken aufweist: Mit einer schönen historischen Altstadt und vielen Sehenswürdigkeiten hat Neumarkt eine zentrale Lage zwischen Nürnberg und Regensburg. Aus diesem Grund habe der Berggasthof auch viele Gäste von außerhalb der Region, so Sammüller.

---

Ca. 4.470 Zeichen inkl. Leerzeichen (Kurzversion: 480).

---

### Mehr Informationen und Downloads



Bild 1: Berggasthof Sammüller in Neumarkt (Foto: Berggasthof Sammüller).



Bild 2: Wirtsleute in der 5. Generation: Katja und Josef Sammüller (Foto: Berggasthof Sammüller).



Bild 3: Der große Festsaal im Berggasthof Sammüller (Foto: Berggasthof Sammüller).

Weitere Bilder auf Anfrage.

## Ansprechpartner

Hotel Berggasthof Sammüller  
Katja und Josef Sammüller  
Schafhofstraße 25  
92318 Neumarkt  
Tel: 09181 4057-0  
Fax: 09181 4057-20  
E-Mail: [hotel@sammueller.de](mailto:hotel@sammueller.de)  
[www.sammueller.de](http://www.sammueller.de)

Regionalmarketing Oberpfalz  
Hana Bejlková  
Emmeramsplatz 8  
93047 Regensburg

Tel: 0941 5680-160  
Fax: 0941 5680-399  
E-Mail: [hana.bejlkova@oberpfalz.de](mailto:hana.bejlkova@oberpfalz.de)  
[www.oberpfalz.de](http://www.oberpfalz.de)