

# Sterne sind ein entscheidender Wegweiser

**TOURISMUS** Das Gasthaus Altenbuchner wurde mit drei Sternen ausgezeichnet.

**SCHMIDMÜHLEN.** Eine hohe Auszeichnung und damit auch eine Anerkennung für langjährige ausgezeichnete Gastronomie erhielt das Gasthaus Altenbuchner bei einer Feierstunde in München. Bei der Deutschen Klassifizierung für Gastehäuser, Gasthöfe und Pensionen konnte das renommierte Gasthaus erneut drei Sterne erringen (G\*\*\*), und wieder das hohe Niveau unter Beweis stellen. Passend zu den laufenden Wildspezialitätenwochen erhielt Klaus Altenbuchner aus den Händen von Wirtschaftsministerin Ilse Aigner und DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brand, die Klassifizierungsurkunde.

Staatsministerin Ilse Aigner würdigte den hohen Standard vieler Gasthäuser, darunter eben auch des Gasthauses Altenbuchner in Schmidmühlen. Die Wirtschaftsministerin sah damit Bayerns Spitzenposition im Be-



**Klaus Altenbuchner mit Wirtschaftsministerin Ilse Aigner und DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brand**

Foto: Wirtschaftsministerium

reich Tourismus bestätigt: „Die Sterne heben das Image der einzelnen Häuser und sind ein Qualitätssiegel allerhöchsten Ranges gegenüber der Konkurrenz im In- und Ausland.“ Mit der Zertifizierung baue Bayern seine Spitzenposition als qualitativ hochwertigen Urlaubsland weiter aus.

DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl machte deutlich, in einem immer größer werdenden Wettbewerb der zahlreichen bayerischen Betriebe sei die Sterneklassifizierung der entscheidende Wegweiser für Gäste, die sich anhand der Sterne für einen bestimmten Standard entscheiden. Da-

bei setze jeder Gast seine Prioritäten anders. Somit komme es nicht auf die Anzahl, sondern auf das Vorhandensein der Sterne an.

In der Hotellerie erhielten bei der aktuellen Verleihungsrunde 72 Betriebe Klassifizierungsurkunden. Am größten war die Nachfrage im Drei-Sterne-Bereich, in dem 36 Hotels die Qualitätskontrolle erfolgreich absolvierten. Im Zwei-Sterne-Segment waren es zwei, im Vier-Sterne-Segment 33 Hotels, und im Fünf-Sterne-Segment war es ein Betrieb. Bei den Gasthäusern, Gasthöfen und Pensionen wurden im Drei-Sterne-Segment fünf Betriebe und im Vier-Sterne-Segment wurde ein Betrieb ausgezeichnet.

Seniorchef Ewald Altenbuchner sieht dieses Qualitätssiegel für seinen Betrieb auch als großen Ansporn, weiterhin auf hohe Qualität zu setzen. Mit Blick auf die noch bis 13. November laufenden Wildspezialitätenwochen versicherte Elfriede Altenbuchner, dass nach wie vor im „Goldenen Lamm“ regionale Produkte von höchster Qualität serviert würden. (ajp)