

Büro für Öffentlichkeitsarbeit „Von der Idee zum Beleg“

Anton Hötzelsperger · Waldweg 1 · 83209 Prien a. Chiemsee
Tel. (08051) 3604 und 0179-5021524 · Fax: (08051) 63029 · e-Mail: Anton-Hoetzelsperger@t-online.de
Konto-Nummer 2903440 bei Raiba-Voba Prien, BLZ 71160161

19.03.2012

Jägerhof in Bernau feiert 50. Geburtstag – Kleines Landhotel mit gehobener, regionaler Küche und mit Jubiläumsveranstaltungen

Bernau a. Chiemsee (hö) – Klein, aber fein ist das Hotel-Restaurant Jägerhof in Bernau a. Chiemsee. Unmittelbar im Zentrum und an der Straße nach Rottau gelegen, feiert dieser Familienbetrieb heuer seinen 50. Geburtstag. Von einfachen Anfängen an und mit viel Fleiß der Eheleute Josef und Anni Langer wurde das Gasthaus zu einem schmucken Hotel mit weitem bekannter und anerkannter Küche.

Dorothea Mehlhart als Tochter der Hausgründer und ihr Ehemann Willi führen das Haus seit nunmehr 27 Jahren in zweiter Generation. Dorothea und Willi Mehlhart sind stolz, dass sich ihr Haus zu einer gesuchten Adresse für qualitätvolle Unterkunft und Verpflegung einen Namen weit über Bernau hinaus gemacht hat.

Die Gründung des Hauses im Jahr 1962 war nicht einfach. Bernau als zentraler Ort zwischen Chiemsee und Kampenwand war bereits mit traditionsreichen Gaststätten ausgestattet. Der Mut von Küchenmeister Josef Langer und Ehefrau Anni und ihr Einfallsreichtum (u. a. mit der ersten Pommes-Frites-Frischherstellung) wurde allerdings mehr und mehr belohnt. Ein Blick in das Gästebuch zeigt die Zufriedenheit der Gäste. Unter anderem hat sich Elisabeth Fürstin von Thurn und Taxis, Infantin von Portugal gleich am Anfang des Gästebuches eingetragen. Anlass war ein Taufessen am 25. Juni 1963. Weitere Ehrengäste bei den Eheleuten Langer waren Heinz Schenk („Blauer Bock“) und die finnische Langlauf-Nationalmannschaft. Zu Mehlhart's Zeiten konnten unter anderem begrüßt werden John D. Marsh (ranghöchster Militär des US-Verteidigungsministeriums unter Verteidigungsminister

Colin Powell), der österreichische Skistar Hermann Maier sowie die Persönlichkeiten Prof. Dr. Julius Hacketal und Georg Lohmayer. Für Dorothea und Willi Mehlhart ist die Rolle der Gastgeber in erster Linie eine Frage der Herzlichkeit und Gastfreundschaft. „Heimat auf Zeit und Genuß mit allen Sinnen“ – nach diesem Motto bemühen sich die Besitzer und ihr freundliches Personal um eine stets verbindliche Vertraulichkeit, kombiniert mit einer wohlthuenden Gemütlichkeit in den Räumen, die ganz individuell im Landhausstil eingerichtet sind.

Chefkoch Willi Mehlhart, der Gründungsmitglied und langjähriger Sprecher der Gemeinschaft „Kulinarischer Herbst im Chiemgau“ war, Eurotoques Chefkoch und Mitglied der Slow-Food-Vereinigung ist, orientiert sich in seiner Speisekartenfolge ganz stark nach den Jahreszeiten und nach regionalen, frischen Produkten. Kreativität und Bodenständigkeit sind ihm ein hohes Gut. Des Weiteren macht der Jägerhof mit mediterranen Überraschungen, mit Chiemsee-Fischen, mit preiswerten Monatsangeboten sowie mit Koch-Kursen immer wieder aufs Neue und angenehm auf sich aufmerksam. Anerkennung hat der Jägerhof in Bernau in den letzten Jahren mehrfach von Gastronomie-Prüfern bekommen. So finden sich Empfehlungen für den Jägerhof im ARAL-Schlemmer-Atlas 2012, im Kulinarischen Reiseführer Gusto 2012 sowie im internationalen Restaurant & Hotel Guide 2012 von Bertelsmann („essen & trinken“). Seit 10 Jahren ist der Jägerhof in Bernau mit drei Sternen klassifiziert. Dadurch und durch Investitionen sowie die besondere Nähe der Gastgeber zu ihren Gästen hat sich in den letzten Jahren stetig eine Auslastungsverbesserung erzielen lassen, dies zeigt sich auf diversen Buchungsportalen

Treue Lieferanten und Partner stehen dem Jägerhof stets zur Seite und garantieren mit, dass die Ansprüche nach einer hochwertigen Küche stets erfüllt werden. Die Brauerei Auerbräu in Rosenheim ist seit allen 50 Jahren Lieferant qualitätvoller und vielfach ausgezeichneter Biere und Getränke. In guter Abstimmung mit Auerbräu wird die Familie Mehlhart zum Jubiläum mehrere Veranstaltungen planen und anbieten. Einer Auftaktveranstaltung mit Lieferanten, Partnern und Ehrengästen am Samstag, 21. April wird

eine Jubiläums-Veranstaltung am Samstag, 28. April für Stammgäste folgen. Nachdem der Jägerhof seit Beginn an mit AuerBräu in Rosenheim eng verbunden ist, wird an diesem Abend das Bier zusätzlich zu einem Vier-Gänge-Menue im Mittelpunkt stehen. Für Samstag, 23. Juni wird ein Nachbarschafts- und Umgebungsfest mit Musik und kulinarischen Überraschungen gefeiert werden und am Sonntag, 1. Juli wird zum Jägerhof eingeladen zu einem musikalischen Frühschoppen mit Brunch. Für Samstag, 13. Oktober ist dann noch eine Jubiläumsküchenparty unter dem Motto „Offene Küchentür“ vorgesehen. Zum Jägerhof-Jubiläum sowie zu den verschiedenen Veranstaltungen gibt es nähere Informationen beim Jägerhof in Bernau, Rottauer Straße 15, 83233 Bernau, Telefon 08051-7377 sowie im Internet unter www.jaegerhof-bernaeu.de.

Weitere Informationen: Jägerhof, Telefon 08051-7377 und www.jaegerhof-bernaeu.de



