



Pressemitteilung | Seite 1 | 22.03.2022

Kulinarisches Highlight: FWTM startet gemeinsam mit regionalen Gastronomen ein „Freiburg Menü“

Als besondere Attraktion für Gäste sowie Bürgerinnen und Bürger hat die Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH & Co. KG (FWTM) gemeinsam mit Freiburger Hoteliers und Gastronomen ein neues kulinarisches Angebot entwickelt: Ab dem 25. April 2022 wird in teilnehmenden Restaurants das sogenannte Freiburg Menü, das mit dem im vergangenen Jahr initiierten touristischen Logo gekennzeichnet sein wird, angeboten. Das Besondere am Freiburg Menü ist der starke regionale Fokus. Um diesen zu gewährleisten und dem Freiburg Menü ein nachhaltiges Qualitätssiegel zu verleihen, wurden gemeinsam verschiedene Kennzeichen erarbeitet. Diese sehen vor, dass von den teilnehmenden Betrieben mindestens ein regionales Menü angeboten wird, welches mit Produkten zubereitet wird, die mindestens zu 70 Prozent aus der Region stammen. Weiterhin müssen regionale Getränke wie Wasser, Säfte, Bier, Wein und Spirituosen angeboten werden. Um den Gästen die Herkunft der Erzeugnisse transparent aufzuzeigen, werden entsprechende Informationen in den Speisekarten aufgeführt.

Bei der Zusammenstellung der Menüs werden der Kreativität der Restaurants keine Grenzen gesetzt, einzige Voraussetzung ist die Einhaltung der Qualitätskennzeichen. Jedes Quartal werden neue Freiburg Menüs mit saisonalen Spezialitäten angeboten. Den Start macht pünktlich zur Saison ein Spargelmenü. Zu den teilnehmenden Gastronomen gehören bereits das Schlossbergrestaurant Dattler, das Dorint Thermenhotel Freiburg, das Hotel Oberkirchs Weinstube und das Hotel Stadt Freiburg. Freiburger Gastronomen, die sich an der Aktion beteiligen möchten, finden unter www.freiburgtourismus-partnerportal.de/aktuelles/freiburg-menue weitere Informationen.

Eine Übersicht aller teilnehmenden Betriebe kann ab Anfang April unter www.visit.freiburg.de eingesehen werden.