

# Vorbildlicher Service - Excellente Küche®

*Seit 1954 - 55 Jahre im Dienst des Gastes und der guten Gastronomie*

*Eine Initiative des*

INTERNATIONAL GASTRONOMIC GUIDE®

London • Zürich • Prag • Tel. für Deutschland +49-9965-8010245

Internet: <http://www.best-restaurants.de>

Email: [gastro@hogamail.de](mailto:gastro@hogamail.de)

## **PRESSEBERICHT**

**Mit zwei „Sternen der Gastlichkeit“** für die sehr gute Küche, für die besondere Gastlichkeit des Hauses und für den besonders freundlichen und vorbildlichen Service, zeichnet die 1954 in Zürich gegründete Vereinigung „VORBILDLICHER SERVICE - EXCELLENTE KÜCHE®“ das Restaurant „**Da Luciano**“ in Neuburg am Inn aus. Dieses Restaurant gehört deswegen zu den besten Restaurants seiner Kategorie in Deutschland !

Das Restaurant in Neuburg am Inn haben Testesser der Vereinigung in den letzten Jahren und in den letzten Monaten mehrmals unter die Lupe genommen. Das Restaurant, das vor einigen Jahren bereits mit einem „Stern der Gastlichkeit“ ausgezeichnet worden war, erhält nun den zweiten „Stern der Gastlichkeit“. Es ist schon etwas besonderes, dass so gutes Essen zu so realen Preisen angeboten wird. Das Restaurant wird seit August 2003 von Familie Vezzoli geführt. Im „**Da Luciano**“ wird eine hervorragende Küche geboten. Die folgende Vorspeise wurde von den Testessern besonders hoch bewertet: „Carpaccio“, das ist rohes Rinderfilet, mariniert, das selten in so hoher Qualität in italienischen Restaurants angeboten wird, bei den Hauptgerichten: „Cozze al Pomodoro“, das sind Muscheln mit Tomatensoße in einer Qualität, wie sie sonst nur in den allerbesten Schweizer und Italienischen Restaurants geboten wird und von den Desserts wurden gleich zwei ganz besonders gut beurteilt: „Panna Cotta“ und „Tiramisu“. Beim Genuss der wirklich einmalig köstlichen Desserts kommt der Gast sprichwörtlich zum träumen... Bemerkenswert, dass neben den Spezialitäten auch wirklich sehr preisgünstige Speisen schon ab 3,70 Euro für ein Hauptgericht angeboten werden. Das Restaurant ist wirklich eine sehr gute Adresse, Neuburg am Inn kann auf dieses Haus stolz sein.

**Luciano Vezzoli**, der ursprünglich aus Milano stammt und seine **Ehefrau Julia** führen das Restaurant und kochen beide auch selbst. Die notwendigen Erfahrungen haben sie schon früher im Restaurant in Neukirchen gesammelt. Die Vezzolis sind nun schon 13 Jahre in Neuburg am Inn. Bekanntlich ist die Zahl 13 bei Italienern eine Glückszahl. Es ist demnach ein besonderes Glück für Neuburg am Inn, dass es hier dieses so gut geführte Restaurant gibt. Es versteht sich, dass in der Küche nur allerbeste Kredenzen und Kräuter verwenden. Julia und Luciano Vezzoli kochen traditionelle italienische Küche. Diese mediterranen Speisen sind nicht nur sehr gesund, sie schmecken auch hervorragend. Da gibt es nun aber auch wirklich nichts aus der Dose oder vorgefertigt, alles ist frisch.

Der Service im Restaurant ist mustergültig. Jeder Gast wird sehr freundlich und zuvorkommend bedient. Auch die Einrichtung des Restaurants gefällt. Der Gast fühlt sich im Restaurant wohl.

Der 1952 gegründeten Vereinigung „VORBILDLICHER SERVICE -EXCELLENTE KÜCHE®“ gehören rund 1.200 Restaurants in sieben europäischen Ländern an, die sich einer freiwilligen, unangemeldeten, jährlichen Qualitätskontrolle unterwerfen. Getestet wird überall mit einer 45-Punktliste. Die Kochkunst ist jedoch nicht das allein ausschlaggebende Kriterium bei der Beurteilung eines Restaurants. Aus der Sicht des Gastes wird das Gesamtbild beurteilt - zusammengefasst unter dem Begriff der Gastlichkeit.

Neben der Qualität der Küche nehmen die Tester den Service, die Ausstattung, das Eindecken der Tische, die Sauberkeit auch der Toiletten ins Visier. Ein Blick in die Küche soll zeigen, ob hier frische Waren zubereitet werden oder die Konserve erhalten muss. Das kostet den Wirt Minuspunkte, selbst wenn der Griff zur Konserve oder zu Tiefkühlware nicht schlechthin tabu ist. Kulinarische

Moden möchte die Vereinigung nicht mitmachen. Es kommt in erster Linie darauf an, was dem Gast geboten wird. Auch das Angebot auf der Speisekarte wird kritisch unter die Lupe genommen. Bockwurst und Jägerschnitzel etwa, das wäre zu wenig. Der Gast muss zu seiner Zufriedenheit auswählen können. Und das zu Preisen, die in vernünftigem Verhältnis zur Leistung stehen. Wahnsinnspreise für Miniportionen zu verlangen, das kann nicht beeindrucken, auch das gibt Minuspunkte.

Getestet hat die Initiative „VORBILDLICHER SERVICE - EXCELLENTE KÜCHE®“ auch mehrere Restaurants in der Umgebung. Dass jetzt das Restaurant „**Da Luciano**“ wieder ausgezeichnet wird, soll aber nicht heissen, dass es nicht auch andere gute Restaurants mit guter Küche in der Region gibt. Die Initiative „VORBILDLICHER SERVICE - EXCELLENTE KÜCHE®“ sucht aus der Vielzahl der Restaurants aber nur solche aus, die dem Gast wirklich in jeder Beziehung gutes bieten. In den empfohlenen Restaurants gibt es keine Enttäuschungen. Vor der Aufnahme in die Aktion werden die Restaurants nach unseren strengen Testkriterien anonym überprüft und dann jedes Jahr wieder.

Nach den erfolgten unangemeldeten jährlichen Kontrollen muss der Gastwirt den erfolgten Test bestätigen. Die eventuell zu verleihenden 1 bis 3 Sterne der Gastlichkeit werden für besondere Leistungen geboten und sind nicht käuflich zu erwerben. Neben den Hinweis-Schildern weist auch der INTERNATIONAL GASTRONOMIC GUIDE® im Internet unter „[www.best-restaurants.de](http://www.best-restaurants.de)“ auf die ausgezeichneten Häuser hin. Interessant ist neuerdings auch die Nutzung von internetfähigen Handies wie z.B. dem iPhone, mit denen wegen der speziell dafür konzipierten Software bereits jeden Monat über 500.000 Interessierte zugreifen. Insgesamt besuchen monatlich ca. 5 Millionen Menschen den Restaurantführer im Internet.

**Durch diese Initiative soll dem ortsfremden Gast, sei er Tourist, oder Geschäftsreisender, bereits vor dem Betreten des Restaurants die Qualität des Restaurants angezeigt werden. Jeder Gast, egal woher er kommt, kann sich auf die Hinweisschilder der Initiative und auf die Bewertungen im Internet- Restaurantführer verlassen. Dies dient einmal dem Gast und zum anderen natürlich auch den auf diese Weise empfohlenen Restaurants. Qualität ist heute mehr denn je gefragt, nur woher soll der Ortsfremde, wenn er das Restaurant nicht kennt, dies sonst wissen?**

Wir gratulieren Julia und Luciano Vezzoli recht herzlich zu diesem grossen Erfolg und freuen uns, dass es in Neuburg am Inn so ein gastliches Haus gibt.

Zürich, 25.11.2009