



Ansprechpartnerin:
Anschl Hacklinger
Ignaz-Günther-Str. 13
83629 Weyarn
Mobil: 0152 56 383 828
info@miaschburger.de
www.miaschburger.de

MiaschBurger Qualitätsstandards

Das MiaschBurger-Konzept wurde zusammen mit qualitätsbewussten Gastronomen und Fachleuten entwickelt. Damit Anspruch und Wirklichkeit übereinstimmen - damit der MiaschBurger überall schmeckt, wie er schmecken soll - haben wir gemeinsam folgende Qualitätskriterien definiert, die es einzuhalten gilt. Wir verwenden bewusst jeweils die bayrischen Ausdrücke für die Bestandteile (Pflanzerl statt Patty, Semmel statt Bun):

Des muaß sei (Must-haves):

- ⇒ **Burger-Pflanzerl:**
produziert von den Oberlandwerkstätten,
portioniert in 200g-Pflanzerl oder als Masse zum Selbstportionieren,
100% regionale Zutaten (= Umkreis von höchstens 80 km),
Bestellung direkt bei den OLW,
Abholung oder Lieferung nach Absprache (unter Gastronomen)
- ⇒ **Burger-Semmel:**
vom regionalen Bäcker (Steingraber, Perkmann u.a.) – keine Industrieware!
- ⇒ **Sauce**
hausgemacht, z.B. auf Sauerrahmbasis
- ⇒ **Gemüse**
Gemüse, Salat, Kräuter oder Sprossen immer frisch, saisonal und möglichst regional

Des ko sei (Nice-to-have):

- Weitere Zutaten wie Käse - möglichst regional, gentechnikfrei
- Selbstgemachte Kartoffel-Wedges
- Bio-Pommes
- Beilagensalat

Des geht gar net (No-goes):

- Andere Pflanzerl
- Industriell gefertigte Burger-Semmeln
- Fertigsaucen
- Käse, der nicht als gentechnikfrei deklariert ist

Der **MiaschBurger** ist ein Projekt der



Gefördert durch:



SMG
Landkreis Miesbach

