

PRESSEMITTEILUNG

4. September 2024

Urkundenübergabe „Ausgezeichnete Bayerische Küche“, „Ausgezeichnete Bierkultur“ und „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“

Qualitätssiegel für authentische bayerische Gastronomie / DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer und die Bayerische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber ehren 38 Betriebe



(München) Mit den Klassifizierungen „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ und „Ausgezeichnete Bayerische Küche in Franken“, hinter denen das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus und der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern stehen, werden die Besonderheiten der regionalen Küche gewürdigt. Jede Region Bayerns verfügt über ihre typischen Zutaten, Gerichte und Zubereitungsarten. Diese prägen maßgeblich das Image der Region und sind für das Heimatgefühl der Einheimischen in gleichem Maße wichtig wie für interessierte Touristen.

Diese Stärken gezielt zu nutzen und den kulinarischen Reichtum der regionalen Küche erlebbar zu machen, ist Ziel der „Ausgezeichneten Bayerischen Küche“, die in diesem Jahr ihr zehnjähriges Bestehen feiert. Zudem sind die Ansprüche und Wünsche der Gäste gestiegen. Sie verlangen nach verlässlichen Kriterien, die ihnen dabei helfen, den Betrieb mit der besten Küche und authentischsten Atmosphäre auszuwählen. Dies alles erfüllt das Qualitätssiegel, das mittlerweile zum Markenzeichen einer hochwertigen, für die Region typische und glaubwürdige Küchenkultur geworden ist.

Insgesamt haben sich 24 Betriebe aus ganz Bayern den Kriterien der Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ gestellt und konnten, nach Überprüfung durch eine unangemeldete Kommission, am 4. September 2024 im Rahmen einer feierlichen Verleihung im Donisl in München ihre Urkunden in Empfang nehmen. In ihrer

PRESSEMITTEILUNG

Ansprache an die ausgezeichneten Unternehmer sagte die bayerische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber: „Ihr Engagement für regionale Köstlichkeiten ist unermüdlich. Damit sind Sie verlässliche Botschafter der bayerischen Küche. Sie zeigen Ihren Gästen mit viel Herzblut, dass in Ihren Betrieben Qualität und Ambiente zählen. Es ist kein Geheimnis, dass bayerische Küche besonders schmackhaft ist. Aber gerade dadurch, dass Sie in Ihren Betrieben bewusst auf regionale Zutaten setzen, tragen Sie zum Erhalt unserer bayerischen kulinarischen Traditionen bei. Außerdem unterstützen Sie dabei die heimischen Produzenten vor Ihren Betriebstüren und stärken so die lokale Wirtschaft. Dafür gilt Ihnen unser großer Dank!“

Ergänzend zur Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ wurden auch 4 Betriebe mit der Zusatzzertifizierung „Ausgezeichnete Bierkultur“ geehrt. Derart ausgezeichnete Wirtshäuser dokumentieren durch ihre Teilnahme, dass nicht nur die Küche auf regionale und frische Zutaten setzt, sondern dass daneben auch Biergenuss auf höchstem Niveau geboten wird. Initiatoren der Auszeichnung sind der Tourismusverband Tourismus Oberbayern München (TOM) sowie der Verband der privaten Brauereien Bayern, der Bayerische Brauerbund und der DEHOGA Bayern.

Zudem erhielten 14 Festzelte die Auszeichnung „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ – die höchste Anzahl seit Bestehen der Ehrung. Diese Zertifizierung ist ebenfalls eine Gemeinschaftsinitiative des bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus und dem DEHOGA Bayern. Ziel ist hierbei die Verwendung von regionalen Lebensmitteln aus Bayern auch auf Großveranstaltungen.

DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer führte aus: „Bei der Klassifizierung ist die Auszeichnung ein Aushängeschild für den Betrieb. Die Betriebe garantieren ein authentisches, eng regional vernetztes und ausgezeichnetes Wirtshausleben im Sinne gelebter Nachhaltigkeit. Sie arbeiten mit Landwirten aus der direkten Umgebung Hand in Hand und veredeln heimische Produkte. Das Qualitätssiegel „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ ist ein verlässlicher Qualitätskompass für Gäste wie Mitarbeiter, die sich an ausgezeichneten Unternehmen orientieren. Ich bin stolz auf die Betriebe – Sie setzen wesentliche Maßstäbe für Bayerns Wirtshauskultur.“

PRESSEMITTEILUNG

Pschorr-Festzelt Bräurosl

(Betriebsname)

in

München

(Ortsname)

hat erfolgreich an der Zertifizierung „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ teilgenommen.

Eine Liste der ausgezeichneten Betriebe erhalten Sie anbei. Honorarfreie Fotos erhalten Sie ab dem 5. September unter www.stmelf.bayern.de/abk.

Nähere Auskünfte: Bayern Tourist GmbH (BTG), Prinz-Ludwig-Palais, Türkenstr. 7, 80333 München, Tel.: (089) 28098-99, www.btg-service.de oder www.bayerischekueche.de

– Ende der Pressemitteilung –