



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Verleihung der Auszeichnung in Gold des Wettbewerbs Bayerische Küche

Schlusswort von Siegfried Gallus, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern e.V.

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

als Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern e.V. (BHG) war es mir eine besondere Freude heute die Auszeichnungen in Gold des Wettbewerbs „Bayerische Küche 2010“ an die insgesamt 95 Preisträger überreichen zu dürfen. Die bayerischen Gastronomen, die heute ausgezeichnet wurden, sind herausragende Beispiele ihrer Zunft – Bayerns Beste.

Und ich weiß, wovon ich spreche: in den vergangenen drei Jahren habe ich mit meiner Familie über 30 Goldmedaillenbetriebe des vergangenen Wettbewerbs aufgesucht. Es ist unglaublich, welche hohe Qualität sich wie ein roter Faden durch diese Betriebe zieht. Die Besuche waren durchweg ein Gewinn, die Küchen im wahrsten Sinne des Wortes „ausgezeichnet“.

Eigentlich schade, dass es nicht noch mehr Betriebe gibt, die sich so konsequent der viel gerühmten bayerischen Wirtshaus-tradition widmen. Wie Sie sicher wissen, bin ich ein großer Verfechter genau dieser Tradition. Das bayerische Wirtshaus gehört wie die Kirche in jedes Dorf. Die typisch bayerische Dorfwirtschaft ist **der** Kommunikationsplatz einer Dorfgemeinschaft, nicht nur ein Ort an dem ich meinen Hunger befriedigen und meinen Durst stillen kann. Leider mussten in den letzten Jahren wieder viele dieser schönen Wirtshäuser schließen.

Deshalb freue ich mich über **jeden** Gastronom der es mit Qualität und durchdachten Konzepten schafft, auf dem Markt erfolgreich zu sein und die bayerische Wirtshaus-tradition weiterzuführen.

Vor lauter „es jedem Recht machen“ konzentrieren sich viele Kollegen nicht auf ihre Stärken. Die regionale Küche in Bayern ist fantastisch, was kann man daraus machen, wenn man das vorhandene Potential ganz ausschöpft. Ganz egal, welche Studie Sie sich anschauen: Die deutsche Küche ist wieder der Deutschen liebste

Kind. Und innerhalb der deutschen Küche ist es die bayerische, die am meisten überzeugt.

Wobei man von *der* bayerischen Küche eigentlich gar nicht sprechen darf. Wer sich auf eine Genusstour quer durch unseren Freistaat aufmacht, wird begeistert sein, wie groß die regionale Vielfalt unserer heimischen Produkte ist. Und vor allem: wie unterschiedlich gleiche Produkte innerhalb der einzelnen Regionen zubereitet werden. Es ist unglaublich, was man aus ein und derselben Zutat nur durch von Ort zu Ort unterschiedliche Rezepturen zaubern kann.

Deshalb darf man nie aufhören, darüber nachzudenken, wie sich die landestypische, bayerische Gastronomie noch stärker positionieren kann. Der Wettbewerb „Bayerische Küche“ ist aber hierbei sicher eine Marketingmaßnahme für weiß-blaue Gastlichkeit par excellence.

Ich bin dankbar dafür, dass es diesen Wettbewerb gibt – und das schon seit 1977. Und dass dieser beim Bayerischen Landwirtschaftsministerium angesiedelt ist freut mich ganz besonders. Kommt doch hierdurch zum Ausdruck, welchen Stellenwert die Verwendung frischer, regionaler Produkte in den bayerischen Küchen einnimmt.

Ich wünsche mir, dass sich künftig noch mehr heimische Betriebe für die authentisch-bayerische Küche entscheiden. Ganz sicher ist dieser publikumswirksame kulinarische Wettbewerb ein geeigneter Anreiz dafür.

In diesem Sinn wünsche ich allen, die sich am Wettbewerb „Bayerische Küche 2010“ beteiligt haben weiterhin viel Erfolg in ihrem Bestreben, ein Vorbild bayerischer Gastlichkeit zu sein.

Abschließend möchte ich nicht versäumen, mich ganz herzlich bei allen Mitgliedern der Bewertungskommissionen auf Landkreis- und Bezirksebene für ihre tatkräftige ehrenamtliche Unterstützung bei der Durchführung des Wettbewerbs „Bayerische Küche 2010“ zu bedanken.

Ein großes Dankeschön für die gute Zusammenarbeit möchte ich dabei auch an Dr. Viktoria Lofner-Meir, stellvertretend für ihr ganzes Team, richten.

Nicht vergessen zu erwähnen will ich die tolle Zusammenarbeit mit den Tourismusverbänden. Die Zusammenarbeit in den Kommissionen hat sich nicht nur durch hohe fachliche Kompetenz ausgezeichnet, sondern sie hat – auch das muss einmal gesagt werden – auch Spaß gemacht.

Meine sehr geehrten Damen und Herren, gestatten Sie mir bitte als BHG-Präsident, auch unserem eigenen Fachbereich Gastronomie mit Monika Poschenrieder, ihrem Stellvertreter Fritz Kühner und Geschäftsführer Ulrich Korb meinen Dank für deren Engagement auszusprechen. Mit eingeschlossen sollen sich selbstverständlich alle Beteiligten des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes, seien es Ehrenamtsträger oder Mitarbeiter, fühlen. Ihnen allen gilt ein herzliches Vergelt´s Gott!

Schlussendlich gilt heute natürlich unser ganz besonderer Dank den „Hausherren“:

Wolfgang und Michael Sperger,

die diese Festveranstaltung kulinarisch krönen und uns jetzt verwöhnen werden.

Herzlichen Dank!

*Ende des Statements
Es gilt das gesprochene Wort*