



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Cook mal – gesund und regional

Bayern kocht – Eine Kooperation zwischen DEHOGA Bayern und AOK Bayern

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

Sehr geehrte Vertreter der Presse,

vielleicht fragen Sie sich, warum startet der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. gemeinsam mit der AOK Bayern eine Aktion, bei der es darum geht, Gästen und Endverbrauchern das Kochen beizubringen.

Kannibalisiert man sich nicht selbst den Markt?

Um die Antwort gleich vorneweg zu nehmen: Nein! Im Gegenteil. Unsere Gäste werden für gesunde, regionale Küche sensibilisiert. Gleichzeitig wächst die Faszination am Essgenuss. Nur für den, der selbst kocht, werden der Aufwand und die Wertigkeit der regionalen Küche deutlich. Nur derjenige, der weiß, was frische regionale Zutaten im Einkauf kosten, wie schwer es ist und wie lange es dauert, diese in der Küche zu veredeln, kann auch das Preis-Leistungs-Verhältnis in der Profi-Gastronomie richtig einschätzen. Zudem bin ich mir sicher, je mehr sich die regionale Küche in den privaten Küchen etabliert, desto mehr steigt auch die Nachfrage danach in unseren Betrieben. Das ist ein gegenseitiges Geben und Nehmen.

Übrigens ist die Rückbesinnung auf hochwertige regionale Produkte im privaten Umfeld auf die gehobene Gastronomie zurückzuführen. Hier besann man sich als erstes auf die Vorteile heimischer Produkte. Das sage nicht ich, das sagt eine Studie, die von Apollinaris veröffentlicht wurde.

Und wenn wir schon bei Studien sind: Ohne *wenn* und *aber* ist die Zeit für die bessere Präsentation regionaler Produkte einfach reif. Egal, welche wissenschaftliche Untersuchung Sie heute auswerten: die deutsche Küche ist der Deutschen liebstes Kind. Endlich wieder! Vorbei die Zeiten, als erst italienisch, gefolgt von griechisch und asiatisch die genussvolle Hitliste anführte. Mittlerweile verwendet jeder vierte Gastronom regionale Produkte in seiner Küche (CHD Expert). Gegenüber 2003 stieg der Anteil der Haushalte, die mindestens einmal pro Woche

heimische Kost zubereiten, von 39 auf 42 Prozent (GfK). Und rund 73 Prozent unserer Mitbürger bevorzugen deutsche Gerichte auf ihrem Teller (Apollinaris). Und das die bayerische Küche die beste und beliebteste Deutschlands ist, brauche ich wohl nicht zu erwähnen.

Wie gut übrigens regionale Küche ankommt, hat sich jüngst beim Wettbewerb Bayerische Küche wieder gezeigt. Gutes Essen hat in Bayern Tradition. Sowohl als Koch, Hotelier und Gastronom, als auch in meiner Funktion als Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern e.V. erlebe ich tagtäglich, welche lukullischen Schätze Bayern hervorbringt. Und ich spreche hier ganz bewusst von „Schätzen“. Wir brauchen uns hinter niemanden zu verstecken! Bayern bietet kulinarisch so unglaublich viel. Ganz gleich auf welchem Gebiet. Angefangen vom unglaublich leckeren Aischgründer Karpfen bis zum wohlmundenden Zwetschgendatschi.

Neben ihrer hohen Qualität spricht für Produkte aus der Region insbesondere, dass sie ohne lange Transportwege, großen Lageraufwand und kostspielige Verpackung frisch von Feldern und Äckern, aus Flüssen, Teichen und Seen oder aus „wilder“ Flur direkt in die Küche geliefert werden. Frischer geht es nicht. Darüber hinaus ist das ganze Jahr über auf der Speisekarte für natürliche Abwechslung gesorgt, wenn sich der Koch am Angebot der regionalen Märkte orientiert. Somit erfüllen heimische Produkte alle Voraussetzungen für die moderne und gesundheitsbewusste Ernährung.

Dieses Wissen gilt es zu transportieren und wer könnte dies besser, als unsere Köche zusammen mit Ernährungsberatern der AOK?

Unter dem Motto *Cook Mal – gesund und regional* haben wir fast 300 Hotel- und Gaststättenbetriebe in ganz Bayern zum Mitmachen motiviert. Ab 28. April bieten diese jede Menge Aktionen an. In den Betrieben wird es verschiedenste Angebote und Aktionen zum Mitmachen geben – von der Kochwerkstatt über Ernährungsvorträge bis zu Events für Radfahrer oder Nordic Walker. Unsere Profi-Köche werden so manchen Trick verraten, Tricks, die auch neu sind für versierte Hobbyköche. Alle sind herzlich willkommen! Deshalb lautet auch meine Aufforderung zum Schluss meiner Ausführungen: Ran an die Töpfe!

Ende der Rede

Es gilt das gesprochene Wort