Ausgezeichnete Bayerische Küche und Ausgezeichnete Bierkultur

Qualitätssiegel für authentische bayerische Gastronomie / Landwirtschaftsminister Helmut Brunner und DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer zeichnen insgesamt 35 Betriebe mit dem Qualitätssiegel „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ und im Pilotprojekt vier Unternehmen mit der „Ausgezeichneten Bierkultur“ aus.

(München) Mit der Klassifizierung *Ausgezeichnete Bayerische Küche,* hinter der das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie 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 der Anspruch der „Ausgezeichneten Bayerischen Küche“. 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. Diesen Anspruch erfüllt das Qualitätssiegel, es wurde mittlerweile zum Markenzeichen einer qualitativ hochwertigen, für die Region typischen und glaubwürdigen Küchenkultur.

35 Betriebe aus ganz Bayern haben sich den strengen Kriterien der Klassifizierung *Ausgezeichnete Bayerische Küche* gestellt und konnten, nach Überprüfung durch eine unangemeldete Kommission, am 10. Oktober 2017 im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten ihre Urkunden in Empfang nehmen. In seiner Ansprache an die ausgezeichneten Unternehmer sagte Landwirtschaftsminister Helmut Brunner: „Auf dieses Qualitätssiegel können Sie zu Recht stolz sein, denn es zeigt Ihren Gästen: Hier gibt es eine regionaltypische Küche mit hoher Qualität, heimischen Produkten und bestem Service.“

Von den insgesamt 35 Betrieben aus allen Regionen Bayerns wurden zwei Betriebe mit einer Raute, neun Betriebe mit zwei Rauten und stolze 24 Betriebe mit drei Rauten ausgezeichnet. Außerdem erhielten zwei Unternehmen den neuen Zusatz „In Franken“.

*Seite 1 von 2*

*Seite 2 von 2*

„Mit dieser Klassifizierung stellen wir die Küchenkunst und Küchenkultur der bayerischen Regionen in den Mittelpunkt und heben die kulinarischen Höhepunkte jeder Jahreszeit gezielt hervor, um unsere Gäste mit unverwechselbaren Angeboten zu verwöhnen“, erläutert DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer, und ergänzt: „Dabei spielen die heimischen landwirtschaftlichen Qualitätsprodukte sowie die Erzeugnisse unserer Brauer und Winzer ebenso eine besondere Rolle, wie unsere Gastgeber, die ihr Haus mit hohem Engagement und freundlichen, versierten Mitarbeitern führen.“

Erstmals konnten Wirtshäuser zudem mit der Zusatzauszeichnung „Ausgezeichnete Bierkultur“ zeigen, dass nicht nur die Küche auf regionale und frische Zutaten setzt, sondern dass daneben Biergenuss auf höchstem Niveau geboten wird. Dass regionale Küche und heimische Bierkultur zusammengehören, zeigt sich beispielsweise, wenn es um Themen wie das richtige Bier zur gewählten Speise geht. Die neue Zusatzauszeichnung „Ausgezeichnete Bierkultur“ unterstreicht die Rolle Bayerns als Bierland. Hochwertige Bierspezialitäten werden als Qualitäts- und Erlebnisprodukt in Szene gesetzt.

Bei dem Pilotprojekt wurden insgesamt vier Betriebe aus Oberbayern ausgezeichnet.

Inselkammer: „Es macht mich stolz selbst einer der Pilotbetriebe zu sein, der die Zusatzauszeichnung „Ausgezeichnete Bierkultur“ erhält. Diese ist eine bayerische Innovation zur Qualitätssicherung, um die Spitzenstellung des Bayerntourismus in Deutschland weiter auszubauen. Eine hervorragende Leistungsqualität, hochwertige Dienstleistung am Kunden und ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis machen das Erfolgsgeheimnis im Bayerntourismus aus“.

*– Ende der Pressemitteilung –*

*Nähere Auskünfte: Bayern Tourist GmbH (BTG), Türkenstr. 7, 80333 München,*

*Tel.: (089) 28760-117,* [*www.btg-service.de*](http://www.btg-service.de) *oder* [*www.bayerischekueche.de*](http://www.bayerischekueche.de)