

## **Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband e.V.**

Türkenstr. 7 – 80333 München

☎ (089) 28760-0 – 📠 (089) 28760-111

info@bhg-online.de – www.bhg-online.de



### **Pressemitteilung**

**7. Juni 2006**

## **Wettbewerb Bayerische Küche 2007**

### **Medaillen für Bayerns beste Gasthäuser**

(München) Um die hohe kulinarische Qualität traditioneller, bayerischer Gasthäuser zu würdigen, richtet bereits zum 13. Mal das Landwirtschaftsministerium gemeinsam mit dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband e.V. (BHGV), der Centralen Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA) sowie den zuständigen Tourismusverbänden den Wettbewerb „Bayerische Küche“ aus.

„Alles, was ein bayerisches Gasthaus von jeher ausmacht, wird in die Waagschale geworfen - neben einer gemütlichen Atmosphäre und der Pflege traditioneller Rezepte insbesondere die Verwendung frischer saisonaler Produkte aus der Region“, erklärt Monika Poschenrieder, Vorsitzende des BHGV-Fachbereiches Gastronomie, zu den Bewertungskriterien. „Im Vordergrund wird die Frage stehen: Welche bayerischen Gastwirte bringen die besten regionaltypischen Schmankerl auf den Tisch?“, so Ulrich J. Korb, als zuständiger BHGV-Geschäftsführer.

Erstmals werden den Siegern des Wettbewerbs Medaillen und Urkunden überreicht: Die besten Gasthäuser bekommen Gold, Silber oder Bronze. Alle ausgezeichneten Häuser werden zudem in der Broschüre „Gemütlich genießen in bayerischen Wirtshäusern“ veröffentlicht.

Teilnehmen können alle Wirtsleute, die spezifische regionale Gerichte servieren und bayerische Gastlichkeit pflegen. Bewertet werden die Betriebe von einer Kommission aus Experten des BHGV, der Tourismusverbände und neutraler Institute. Anmeldeunterlagen gibt es ab sofort bei den Ämtern für Landwirtschaft und Forsten sowie unter [www.stmlf.bayern.de/hausw/projekte/tagungen/](http://www.stmlf.bayern.de/hausw/projekte/tagungen/). Anmeldeschluss ist der 14. Juli.

*– Ende der Pressemitteilung –*