



Neu in Bayern: Qualitätssiegel „Ausgezeichnete Bierkultur“

Beitrag

Für die Bayern und insbesondere die Oberbayern ist der köstlich-kühle Gerstensaft nicht nur Durstlöcher und gemeinhin Grundnahrungsmittel, sondern vor allem echtes Kulturgut. Kein Wunder, wurde hier doch 1516, also vor gut 500 Jahren, das Bayerische Reinheitsgebot erlassen, das bis heute ein Garant für beste Bierqualität ist. Zudem befindet sich in Oberbayern das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt – die Hallertau. Doch was wäre das Bier ohne die unzähligen Brauereien, Biergärten und Wirtshäuser, die in der Region beheimatet sind und die die bayerischen Traditionen rund ums Bier lebendig halten? Um genau diese Betriebe zu fördern, wurde jüngst die „Ausgezeichnete Bierkultur“ als Ergänzung zum bereits bestehenden Qualitätssiegel „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ eingeführt. Mit dem neuen Siegel wird das hohe Qualitäts-Niveau der Angebote rund ums Bier greifbar.

Die neue Zusatzauszeichnung „Ausgezeichnete Bierkultur“ unterstreicht die Rolle Bayerns als weltbekanntes „Bier-Land“. „Uns war es wichtig, das bayerische Bier als Qualitäts- und Erlebnisprodukt zu stärken“, erklärt Oswald Pehel, Geschäftsführer Tourismus Oberbayern München, der die „Ausgezeichnete Bierkultur“ mit ins Leben gerufen hat. Auch das Wirtshaus als regionales Kulturgut und damit das Image der bayerischen Hotellerie und Gastronomie erfahren so eine Aufwertung. Für die Tourismusorganisationen vor Ort dient das neue Qualitätssiegel darüber hinaus als gute Grundlage für die Produktentwicklung im Bereich Bierkultur.

Initiatoren des neuen Bier-Labels sind das *Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten*, der *Tourismus Oberbayern München (TOM) e.V.*, die *Bayern Tourist GmbH*, der *Bayerische Brauerbund*, der *Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern* und der *Verband der privaten Brauereien Bayern*. Grundvoraussetzung für die Teilnahme ist die bestehende Zertifizierung durch das Siegel „Ausgezeichnete Bayerische Küche“.

Von der Bier-Karte über das Bier-Menü bis hin zum Biersommelier

Gaststätten, die das Label führen möchten, müssen überwiegend bayerische Biere anbieten, über die sich der Gast in einer eigenen Bierkarte genau informieren kann: Biersorte, Marke, Aussehen, Geschmack, Alkoholgehalt und Stammwürze sollen in der Bierkarte beschrieben sein.

Ergänzend zum Bierangebot wird in den teilnehmenden Wirtshäusern mindestens eine Haupt- sowie wahlweise eine Vor- oder Nachspeise serviert, die unter anderem mit Bier zubereitet wurden. Auch der Service und damit die „Bier-Kompetenz“ spielt eine wichtige Rolle, sei es durch Fachpersonal wie Biersommelier oder Braumeister oder eine entsprechende Schulung der Mitarbeiter. Schließlich sollen auch Bierproben für Gästegruppen auf Anfrage durchgeführt werden. Alternativ kann es auch ein kleines Bierproben-Set mit Anleitung und sein, durch das sich der Gast selbst durchtesten und informieren kann.

In einer Pilotphase wurden bis 10. Oktober 2017 bereits vier Gaststätten ausgezeichnet:

- Das Posthotel Hofherr in Königsdorf
- das Restaurant „August und Maria“ im Brauereigasthof Aying
- die Schlosswirtschaft Maxlrain
- das Bräustüberl Tegernsee

Mit dem offiziellen Start der „Ausgezeichneten Bierkultur“ sollen nun weitere Teilnehmer folgen. Interessierte Betriebe können sich auf der Website <https://www.bayerischekueche.de/> über die Teilnahmebedingungen informieren. Der Tourismusverband Oberbayern München e.V. übernimmt die Zertifizierungsgebühren für weitere 10 Betriebe, die sich bis 08. Februar um das Siegel bewerben.

Weitere Informationen unter:

- top.oberbayern.de/2017/10/27/ausgezeichnete-bierkultur-lassen-sie-sich-zertifizieren/
- www.bayerischekueche.de/



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. München-Oberbayern