Urkunden für ausgezeichnete Bayerische Küche, Bierkultur und Festzelte

Beitrag

Mit der Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ und „Ausgezeichnete Bayerische Küche in Franken“, hinter dem das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und 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 Ziel 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. Dies alles erfüllt das Qualitätssiegel, das mittlerweile zum Markenzeichen einer hochwertigen, für die Region typische und glaubwürdige Küchenkultur geworden ist.

Insgesamt haben sich 28 Betriebe aus ganz Bayern den Kriterien der Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ gestellt und konnten, nach Überprüfung durch eine unangemeldete Kommission, am 7. September 2022 im Rahmen einer feierlichen Verleihung im Paulaner am Nockherberg in München ihre Urkunden in Empfang nehmen. In ihrer Ansprache an die ausgezeichneten Unternehmer sagte die bayerische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber: „Ich freue mich sehr und bin auch stolz, dass Sie sich in Ihren Wirtshäusern so engagiert für unsere bayerische Küche einsetzen. Das ist in diesen wechselhaften und anstrengenden Zeiten nicht einfach. Neben den vielfältigen Herausforderungen der vergangenen Jahre auch die besonderen Kriterien einer „Ausgezeichneten Bayerischen Küche“ zu erfüllen und umzusetzen, verdient wirklich den höchsten Respekt. Das Siegel signalisiert Ihren Gästen, dass hier die bayerische Wirtshauskultur und regionale Gastlichkeit gepflegt wird.“

Ergänzend zur Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ wurden auch neun Betriebe mit der Zusatzzertifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Bierkultur“ ausgezeichnet. Derart ausgezeichnete Wirtshäuser dokumentieren durch ihre Teilnahme, dass nicht nur die Küche auf regionale und frische

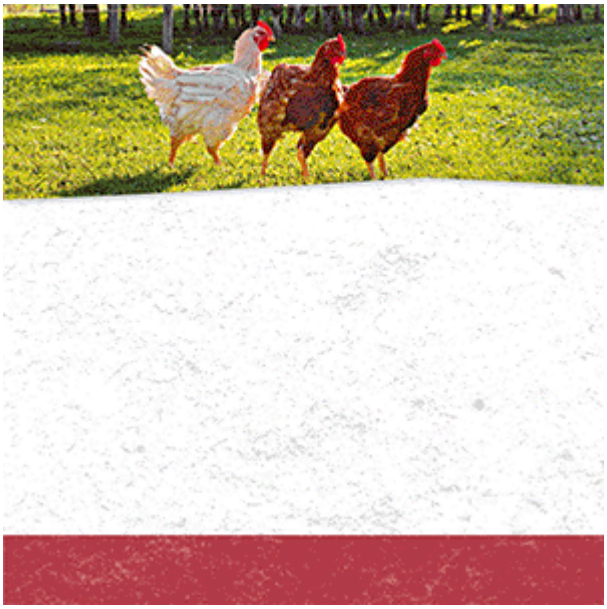
Zutaten setzt, sondern dass daneben auch Biergenuss auf höchstem Niveau geboten wird. Initiatoren der Auszeichnung sind der Tourismusverband Tourismus Oberbayern München (TOM) sowie der Verband der privaten Brauereien Bayern, der Bayerische Brauerbund und der DEHOGA Bayern.

Zudem wurden acht Festzelte mit der Auszeichnung „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ geehrt. Diese Zertifizierung ist ebenfalls eine Gemeinschaftsinitiative des bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und dem DEHOGA Bayern. Ziel ist hierbei die Verwendung von regionalen Lebensmitteln aus Bayern auch auf Großveranstaltungen.

DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer führte aus: „Bei der Klassifizierung ist die Auszeichnung ein Aushängeschild für den Betrieb. Die Betriebe garantieren ein authentisches, eng regional vernetztes und ausgezeichnetes Wirtshauserleben im Sinne gelebter Nachhaltigkeit. Sie arbeiten mit Landwirten aus der direkten Umgebung Hand in Hand und veredeln heimische Produkte. Das Qualitätssiegel „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ ist ein verlässlicher Qualitätskompass für Gäste wie Mitarbeiter, die sich an ausgezeichneten Unternehmen orientieren. Ich bin stolz auf die Betriebe – Sie setzen wesentliche Maßstäbe für Bayerns Wirtshauskultur.“

Text und Bildmaterial: DEHOGA Bayern Ausgezeichnete Bayerische Küche: Ministerin Michaela Kaniber und DEHOGA-Präsidentin Angela Inselkammer (7. und 8. v. r.) mit den Wirtsleuten / Foto: Gessner/StMELF

Anhang: Teilnehmende Betriebe



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Auszeichnung
2. Bayern
3. dehoga