

VERBÄNDE AKTUELL

Authentisch bayerisch



DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer und die Bayerische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber (vorne Mitte) ehrten die Betriebe / Foto: Gessner/StMELF

Mit der Klassifizierung **Ausgezeichnete Bayerische Küche**, hinter dem das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und der DEHOGA Bayern stehen, werden die Besonderheiten der regionalen Küche gewürdigt. DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer und die Bayerische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber ehrten nun 25 Betriebe.

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. Ergänzend zur Klassifizierung **Ausgezeichnete Bayerische Küche** gibt es die Zusatzzertifizierung **„Ausgezeichnete Bierkultur“**. Derart ausgezeichnete Wirtshäuser dokumentieren durch ihre Teilnahme, dass nicht nur die Küche auf regionale und frische Zutaten setzt, sondern 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.

Insgesamt 25 Betriebe aus ganz Bayern haben sich den Kriterien der Klassifizierung gestellt und konnten, nach Überprüfung durch eine unangemeldete Kommission, im Januar 2020 im Rahmen einer feierlichen Verleihung im Bayerischen Landwirtschaftsministerium in München ihre Urkunden in Empfang nehmen. In ihrer Ansprache an die ausgezeichneten Unternehmer sagte die bayerische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber: "Sie können stolz auf diese Auszeichnung sein. Denn sie belegt Ihren Gästen eindrucksvoll, wie sehr Ihnen die regionaltypische und saisonale Küchenkultur am Herzen liegt und dass Sie auf höchste Qualität sowie heimische Produkte setzen."

Angela Inselkammer führte aus: "Bei der Klassifizierung ist nicht die Anzahl der Rauten, sondern die Auszeichnung selbst ein Aushängeschild für den Betrieb. Das Qualitätssiegel an sich soll ein verlässlicher Qualitätskompass für Gäste sein, damit sie garantiert authentische und ausgezeichnete Wirtshäuser finden und die weltweit beliebte bayerische Wirtshauskultur erleben können. Diese Kultur gilt es zu schützen, denn sie ist für uns identitätsstiftend. Die Ausgezeichnete Bayerische Küche leistet ihren Beitrag dazu."