

Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Schottenhamel hat Bayerns erstes „Ausgezeichnetes Festzelt“
Neue Zusatz-Zertifizierung „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ im
Rahmen der Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“



Regional, saisonal, original – Das Schottenhamel-Festzelt auf dem Münchner Oktoberfest (v. l.): DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer, Küchendirektor Thomas Esseln, Christian und Michael Schottenhamel sowie Minister Helmut Brunner. Abdruck unter Angabe Baumgart/StMELF honorarfrei.

(München) Wer auf dem Münchner Oktoberfest zum Schottenhamel geht, betritt ab sofort das landesweit erste „Ausgezeichnete Bayerische Festzelt“. Die Wiesnwirte Christian und Michael Schottenhamel nahmen das neue Siegel am Dienstag aus den Händen von Landwirtschaftsminister Helmut Brunner und der Präsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands DEHOGA Bayern, Angela Inselkammer, entgegen. „Auf diese Auszeichnung können Sie stolz sein, denn sie zeigt Ihren Gästen: Hier gibt es regionaltypische Küche, hier wird auf Qualität und

Seite 1 von 2

Seite 2 von 2



heimische Produkte gesetzt“, sagte der Minister bei der Urkundenübergabe. Mit der Gemeinschaftsaktion wollen Ministerium und der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband die Verwendung regional erzeugter Produkte auch auf

Großveranstaltungen wie dem Oktoberfest voranbringen. „Ich möchte, dass das neue Siegel auch andere Wirte motiviert, noch stärker heimische Produkte zu verwenden“, so Brunner. Von einer engen Zusammenarbeit zwischen Gastronomen und heimischen Erzeugern profitiere schließlich die gesamte Region.

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

Wer das neue Siegel erhalten will, muss nach Aussage des Ministers unter Beweis stellen, dass Produkte, Dienstleistungen und regionale Herkunft hohen Ansprüchen gerecht werden. Dafür wird das Festzelt von einer neutralen Kommission nach festgelegten Kriterien geprüft. Voraussetzung für das Siegel „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ ist die erfolgreiche Teilnahme an der Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ im jeweiligen Stammbetrieb.

Detaillierte Informationen für Festzeltbesucher und interessierte Festwirte gibt es unter www.bayerischekueche.de.

- Ende der Pressemitteilung -