

PRESSEINFORMATION

100 ausgezeichnete Gasthäuser in Bayern Regional. Saisonal. Original.

Eine kräftige Leberspätzlesuppe, ein rescher Krustenbraten und eine verführerische Bayerisch Creme. Oder aber Feines vom Werdenfelser Rind, hausgemachte Teigtaschen mit Bärlauchfüllung und ein erfrischendes Holunderblütensorbet – die bayerische Küche hat viele Facetten, sie ist ebenso traditionsbewusst wie innovativ. Bayerns kulinarischer Reichtum zeigt sich in typischen und regionalen Zutaten, Zubereitungsarten und Gerichten. Eine klassische Spezialitätenküche und kreative Neuinterpretationen alter Rezepte schließen sich hier keineswegs aus.

Die „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ ist ein Qualitätssiegel für echte bayerische Spitzengastronomie, das vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband vergeben wird.

„Regional. Saisonal. Original.“ – das ist nicht nur das Konzept des Siegels, so lautet auch das Motto der ausgezeichneten Wirte. Alle sind mit Leib und Seele Gastgeber, denen es wichtig ist, mit heimischen landwirtschaftlichen Qualitätsprodukten zu arbeiten. Sie nutzen die kulinarischen Höhepunkte jeder Jahreszeit gezielt aus und pflegen eine enge Zusammenarbeit mit den Landwirten und Herstellern aus der jeweiligen Region. Sie wollen die reiche Kochkunst der regionalen Küche in ihrer Vielfalt erlebbar machen. Kurzum: Sie setzen auf alles, was Bayern kulinarisch auszeichnet, und leisten mit ihrem nachhaltigen, ökologischen Wirtschaften auch einen Beitrag zur Förderung und zum Erhalt der Natur- und Kulturlandschaften.

Dieser Genuss-Reiseführer stellt mit informativen Texten und appetitanregenden Fotos 100 ausgezeichnete Gasthäuser in Franken, Bayerisch-Schwaben und Altbayern vor. Dabei bleibt es aber keineswegs bei einem Blick in die Küche und auf die Speisekarte, er öffnet auch die Augen für historische Gebäude, individuelle Besonderheiten und Ausflugsziele.



100 ausgezeichnete Gasthäuser in Bayern

Regional. Saisonal. Original.

232 Seiten, Hardcover mit zahlreichen farbigen Abbildungen

Euro 19,90

ISBN 978-3-86222-172-1

Pressekontakt: Katja Sebald – Volk Verlag – Streitfeldstr. 19 – 81673 München – 089/420796984 – sebold@volkverlag.de