



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Ausgezeichnete Bayerische Küche

Qualitätssiegel für authentische bayerische Gastronomie / DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer und Hubert Bittlmayer, Amtschef des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, ehren 23 Betriebe



(Nürnberg) Mit der Klassifizierung *Ausgezeichnete Bayerische Küche*, hinter der das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie 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 der Anspruch 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. Diesen Anspruch erfüllt das Qualitätssiegel, es wurde mittlerweile zum Markenzeichen einer qualitativ hochwertigen, für die Region typischen und glaubwürdigen Küchenkultur.

23 Betriebe aus ganz Bayern haben sich den strengen Kriterien der Klassifizierung *Ausgezeichnete Bayerische Küche* gestellt und konnten, nach Überprüfung durch eine unangemeldete Kommission, am 16. Januar 2017 im Rahmen der Messe HOGA – Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung im Nürnberger Messezentrum ihre Urkunden und Wirtshausschilder in Empfang nehmen. In seiner Ansprache an die ausgezeichneten Unternehmer sagte Amtschef Hubert Bittlmayer: „Sie alle haben sich den strengen Kriterien und prüfenden Blicken des Bewertungsteams gestellt. Das ist der eindeutige Beweis, dass Ihnen die regionaltypische Küchenkultur am Herzen liegt und Sie auf höchste Qualität sowie heimische Produkte setzen.“

„Mit dieser Klassifizierung stellen wir die Küchenkunst und Küchenkultur der bayerischen Regionen in den Mittelpunkt und heben die kulinarischen Höhepunkte jeder Jahreszeit gezielt hervor, um unsere Gäste mit unverwechselbaren Angeboten zu verwöhnen“, erläutert DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer,

Seite 1 von 2

Seite 2 von 2

und ergänzt: „Dabei spielen die heimischen landwirtschaftlichen Qualitätsprodukte sowie die Erzeugnisse unserer Brauer und Winzer ebenso eine besondere Rolle, wie unsere Gastgeber, die ihr Haus mit hohem Engagement und freundlichen, versierten Mitarbeitern führen.“

– Ende der Pressemitteilung –

Nähere Auskünfte: Bayern Tourist GmbH (BTG), Prinz-Ludwig-Palais, Türkenstr. 7, 80333 München, Tel.: (089) 28760-117, www.btg-service.de oder www.bayerischekueche.de