

Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Buchpräsentation: 100 ausgezeichnete Gasthäuser in Bayern – Regional. Saisonal. Original.

Landwirtschaftsminister Brunner und DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl präsentieren Buch zur Klassifizierung *Ausgezeichnete Bayerische Küche*



(München) Der Bayerische Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Helmut Brunner stellte heute zusammen mit dem Präsidenten des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes Ulrich N. Brandl und mit Verleger Michael Volk das Buch „100 ausgezeichnete Gasthäuser in Bayern“ vor, das im Münchner Volk Verlag erschienen ist. Die präsentierten Wirtshäuser tragen alle das vom Ernährungsministerium und dem Hotel- und Gaststättenverband verliehene Qualitätssiegel „Ausgezeichnete Bayerische Küche“.

„Regional. Saisonal. Original. Das Motto dieses Genuss-Reiseführers sind die drei tragenden Pfeiler unserer unverwechselbaren bayerischen Gaststättenkultur“, so Ernährungsminister Brunner. „Wer eines der mit unserem Qualitätssiegel ausgezeichneten Gasthäuser besucht, kann sich sicher sein, dass hier

regionaltypische Küchenkultur gepflegt und auf Qualität sowie heimische Produkte gesetzt wird“, so Brunner weiter.

„Ausgezeichnete Bayerische Küche-Betriebe sind die Leuchttürme weiß-blauer Gastlichkeit“, so Ulrich N. Brandl, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern, der ergänzt: „Somit ist das Buch ein MUSS für jeden Liebhaber einer ausgezeichneten bayerischen Küche. Es sollte das Standardwerk für alle werden, die heimische Spezialitäten authentisch erleben wollen.“

„In diesem Genuss-Reiseführer stehen Qualität und Herkunft des Essens im Vordergrund, denn das ist in unserer Zeit das Wichtigste bei einem Gaststättenbesuch“, sagt Verleger Michael Volk. „Wir stellen Wirtshäuser und Restaurants in Franken, Bayerisch-Schwaben und Altbayern vor, in denen mit guten, regional erzeugten Zutaten auf ehrliche Weise gekocht wird.“

Seite 1 von 2

Seite 2 von 2

„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.

Zum Hintergrund:

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 authentische bayerische Gastronomie, 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

– Ende der Pressemitteilung –