



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Bayern schmeckt. – ein Projekt im Wertebündnis Bayern

Präsentation von *Bayern schmeckt.* mit Staatsminister Helmut Brunner, DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl sowie Vizepräsidentin Angela Inselkammer / Essen wertschätzen - Esskultur (er)leben



(München) Das *Wertebündnis Bayern* hat sich als bundesweit einmaliges Erfolgsmodell mit 120 Partnern entwickelt. Ziel ist die Wertebildung junger Menschen.

Im Rahmen des Wertebündnis Bayern wurde das Projekt *Bayern schmeckt.* vom Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern als Projektleitung, unterstützt von der Bayerischen Staatskanzlei, dem Bayerischen Landwirtschaftsministerium sowie fünf weiteren Projektpartnern, entwickelt.

Ernährung ist ein Leitthema des 21. Jahrhunderts

Das Projekt *Bayern schmeckt.* rückt *Wertvolles Essen* in den Alltag junger Menschen und deren Eltern. Sie sollen heimische Lebensmittel kennen und verarbeiten lernen sowie Esskultur in der Gastronomie und der Landwirtschaft (er)leben. Generell haben gesundes Essen und regionale Küche in Bayern Tradition und sind heute gefragter denn je. „Essen und Trinken bedeutet aber nicht nur Tradition und Kultur. Eine ausgewogene Ernährung beeinflusst vielmehr die eigene Gesundheit, das Wohlbefinden und den persönlichen Erfolg“, so DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl.

„Wenn wir in unserer Gesellschaft mehr Wertschätzung und Sensibilität für den Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln erreichen wollen, müssen wir vor allem bei den Jugendlichen ansetzen“, sagte Ernährungsminister Helmut Brunner am Mittwoch bei der Vorstellung in München. Das Projekt *Bayern schmeckt.* sei ein wichtiger Baustein dafür.

„*Bayern schmeckt.* will jungen Menschen die Wertschätzung für Essen, heimische Lebensmittel und Traditionen vermitteln. Aber wir wollen auch aufzeigen, wie ereignisreich und sinngeladend Berufe in Landwirtschaft und Tourismus sind und dass diese Berufe Menschen ein ganzes Leben begeistern und ernähren können“, erklärte DEHOGA Bayern-Vizepräsidentin Angela Inselkammer.

Seite 1 von 2

Seite 2 von 2



Sie sind die Vorreiter in Sachen *Bayern schmeckt.* (v.l.): Sternekoch Anton Schmaus vom Regensburger Restaurant Storstadt, zugleich Schirmherr von *Bayern schmeckt.*, der Bayerische Ernährungsminister Helmut Brunner, DEHOGA Bayern-Vizepräsidentin Angela Inselkammer, Ingrid Ritt, Mitglied im Sprecherrat des Wertebündnis Bayern sowie Bundesvorsitzende Differenziertes Schulwesen und DEHOGA-Bayern Präsident Ulrich N. Brandl (Foto: Gessner).

Miteinander Kochen und Essen ist cool!

Im Rahmen des Projektes *Bayern schmeckt.* richten junge Menschen gemeinsam ein Event aus und laden ihre Eltern und Freunde ein. In fünf Modulen, meist an fünf Nachmittagen, planen und organisieren die Jugendlichen das Event, wählen heimische Nahrungsmittel aus, bereiten Speisen und Getränke zu, dekorieren die Tische und verwöhnen als Gastgeber ihre Gäste.

Dazu bietet *Bayern schmeckt.* Kochworkshops für Jugendliche an, in denen Praxisnähe groß geschrieben wird: Vom Einkauf über das Dekorieren bis hin zur abschließenden Feier heißt es Hand anlegen. Unterstützt von erfahrenen Gastronomen und angehenden Meisterköchen erhalten junge Menschen direkte Einblicke in die Herkunft unserer bayerischen Lebensmittel und die Welt der Gastronomie. Dabei darf der Spaß nicht zu kurz kommen.

Im Zusammenspiel der Partner des Projektes „*Bayern schmeckt.*“, den Jugendlichen, Jugendleitern, Landwirten und Gastronomen sowie Eltern und Erziehern lernen die Jugendlichen einen gastronomischen Betrieb und einen landwirtschaftlichen Erzeugerbetrieb kennen, überlegen, was sie kochen wollen und setzen sich dabei mit Ernährung sowie saisonalen und regionalen Produkten auseinander. So gelingt es fast spielerisch, dass die Jugendlichen den Event in eigener Verantwortung durchführen, um ihre Eltern zu überraschen.

Seite 3 von 3

Im Frühjahr/Sommer 2014 fanden die ersten vier Projektdurchläufe mit insgesamt 76 Teilnehmern statt:

Aiterhofen bei Straubing, Niederbayern

Hotel Murrer, Aiterhofen, Ludwig Murrer, jun.
Erzeugerhof Griesbauer, Aiterhofen

Hersbruck, Mittelfranken

Hotel-Restaurant Cafe Bauer, Peter Bauer, Hersbruck
Kräuter- und Geflügelhof Glashauser

Neumarkt, Oberpfalz

Landgasthaus Almhof, Georg Lukas, Neumarkt/Oberpfalz
Erzeugerbetrieb Konrad Samberger, Pilsach

München, Oberbayern

Der Pschorr, München, Jürgen Lochbihler
Archehof Schlickerrieder, Otterfing

Projektpartner von *Bayern schmeckt.* sind:

- Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. (Projektträger)
- Bayerischer Jugendring K. d. ö. R. (BJR)
- Katholische Erziehergemeinschaft (KEG)
- JFF – Institut für Medienpädagogik
- Landeselternverband der bayerischen Realschulen e.V. (LEV-RS)
- Landesmediendienste Bayern
- Unterstützt wird das Projekt von der Bayerischen Staatskanzlei und dem Bayerischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.



Sie erfüllen *Bayern schmeckt.* mit Leben: Die Initiatoren, Projektmitglieder und allen voran die teilnehmenden Jugendlichen (Foto: Gessner).

- Ende der Pressemitteilung -