



Presseeinladung

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*



Sie sind herzlich eingeladen zur Vorstellung des Buchs **100 ausgezeichnete Gasthäuser in Bayern** – selbstverständlich in ein ausgezeichnetes Gasthaus: Brotzeit, Bier und Buch gibt es am

Montag, 13. Juli 2015,
um 13.30 Uhr
im Weissen Bräuhaus,
Tal 7,
80331 München

in Anwesenheit von **Ulrich N. Brandl**, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands DEHOGA Bayern e.V., und **Helmut Brunner**, Bayerischer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

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.

Seite 1 von 2

100 ausgezeichnete Gasthäuser in Bayern ist ein Genuss-Reiseführer durch Franken, Bayerisch-Schwaben und Altbayern. Dabei bleibt es keineswegs bei einem Blick in die Küche und auf die Speisekarte, er öffnet auch die Augen für historische Gebäude, individuelle Besonderheiten und Ausflugsziele.

Damit wir besser planen können, bitte ich um eine kurze Rückmeldung an kraemer@volkverlag.de, wenn wir mit Ihrem Kommen zur Buchvorstellung rechnen dürfen. Gerne sendet Ihnen der Volk-Verlag ein Rezensionsexemplar.

Mit herzlichen Grüßen



Frank-Ulrich John
Pressesprecher

Zum Hintergrund:

Eine kräftige Leberspätzlesuppe, ein rescher Krustenbraten und eine verführerische Bayerische 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.

- Ende des Presstextes -