



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Klassifizierung *Ausgezeichnete Bayerische Küche*

DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl und Staatsminister Helmut Brunner zeichnen Gastronomen aus ganz Bayern aus

(Nürnberg) REGIONAL. SAISONAL. ORIGINAL. - unter diesem Motto zeichneten heute DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl zusammen mit dem Bayerischen Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Helmut Brunner auf der HOGA 2015, Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie & GV in Nürnberg Gastronomiebetriebe aus allen Regierungsbezirken Bayerns mit der Klassifizierung *Ausgezeichnete Bayerische Küche* aus.

Mit der gemeinsamen Initiative des Landwirtschaftsministeriums und des DEHOGA Bayern wurde eine noch engere Allianz zwischen Land- und Gastwirten geschmiedet. „Das hervorragende Image unserer Spezialitäten und unserer Küche wird maßgeblich auch durch die bayerischen Wirte geprägt. Die Verwendung heimischer Produkte aus der jeweiligen Jahreszeit macht die bayerische Küche glaubwürdig, sie bekommt dadurch ein Gesicht“, so Staatsminister Brunner in Nürnberg. „Land- und Gastwirtschaft müssen Hand in Hand gehen, diese Zusammenarbeit zu stärken, ist mein erklärtes Ziel.“ Durch diese Kooperation wird der weltweit exzellente Ruf der bayerischen Küche noch besser genutzt und erfolgreich präsentiert.

„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 Brandl, 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.“

Die ausgezeichneten Betriebe zeichnen sich alle durch eine starke Verwendung regionaler Produkte in ihren Küchen, die Pflege einer regionstypischen Küchenkultur und hohe Service- und Dienstleistungsqualität aus. Die Klassifizierung wurde aus dem bekannten und beliebten Wettbewerb „Bayerische Küche“ weiterentwickelt, der früher alle drei Jahre stattfand. Für interessierte Gastronomen ist der Einstieg in die dreistufige Klassifizierung jederzeit möglich.

Seite 1 von 2

Seite 2 von 2

„Hinsichtlich der klassifizierten Betriebe ist es nicht vordergründig von Bedeutung, wie viele Rauten der Betrieb aufweist“, so Brandl, „viel wichtiger ist es, überhaupt klassifiziert zu sein. Denn jeder Gast verfügt über ein individuelles Budget, wofür er ein Optimum an Qualität erwartet. Folglich lohnt es sich für alle bayerisch ausgerichteten Gastronomiebetriebe an der Klassifizierung teilzunehmen, gleich ob sie eine oder drei Rauten erhalten.“ Die vier Prüfungsschwerpunkte, nämlich Produktqualität, Dienstleistungsqualität und der genaue Blick vor und hinter die Kulissen sowie die damit verbundenen Kriterien führen zu einem Klassifizierungsergebnis auf höchstem Niveau.

Gäste können sich unter www.bayerischekueche.de über die Klassifizierung sowie ausgezeichnete Betriebe in ganz Bayern informieren.

- Ende der Pressemitteilung –