



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Neue Klassifizierung *Ausgezeichnete Bayerische Küche*

Staatsminister Brunner und DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl zeichnen die ersten 20 Gastronomen aus ganz Bayern aus

(München) REGIONAL. SAISONAL. ORIGINAL - Unter diesem Motto zeichneten Staatsminister Helmut Brunner zusammen mit DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl 20 Gastronomiebetriebe aus allen Regierungsbezirken Bayerns mit der neuen Klassifizierung *Ausgezeichnete Bayerische Küche* aus. In den feierlichen Räumen der Residenz München nahmen die Gastronomen am 11. Juni 2013 offiziell ihre Urkunden und Wirtshausschilder entgegen. Interessierte Gäste können sich unter www.bayerischekueche.de informieren, wo die ausgezeichneten Wirtshäuser in ihrer Nähe zu finden sind.

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

„Mit dieser Klassifizierung stellen wir die Küchenkunst und Küchenkultur der bayerischen Regionen in den Mittelpunkt und stellen die kulinarischen Höhepunkte jeder Jahreszeit gezielt heraus, um unsere Gäste mit unverwechselbaren Angeboten zu verwöhnen“, erläutert DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. 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.“

Seite 1 von 2

Seite 2 von 2

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 bisher alle drei Jahre stattfand. Künftig ist für interessierte Gastronomen der Einstieg in die dreistufige Klassifizierung jederzeit möglich. Derzeit stehen bereits über 300 Wirte auf der Warteliste, die bis Ende nächsten Jahres klassifiziert werden sollen. Interessierte Betriebe können sich unter www.bayerischekueche.de informieren, anmelden und erhalten nach der Klassifizierung die Möglichkeit, sich in eigenem Steckbrief zu präsentieren.

- Ende der Pressemitteilung -