



# Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

## Klassifizierung *Ausgezeichnete Bayerische Küche*

DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl und Ministerialdirigent Eckbert Dauer zeichnen über 40 Gastronomen aus ganz Bayern aus

(München) REGIONAL. SAISONAL. ORIGINAL - Unter diesem Motto zeichneten DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl zusammen mit Ministerialdirigent Eckbert Dauer, Leiter der Abteilung Ernährung und Markt im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, über 40 Gastronomiebetriebe aus allen Regierungsbezirken Bayerns mit der Klassifizierung *Ausgezeichnete Bayerische Küche* aus. In den Räumen der Residenz München nahmen die Gastronomen am 10. Februar 2014 offiziell ihre Urkunden und Wirtshausschilder entgegen. Interessierte Gäste können sich unter [www.bayerischekueche.de](http://www.bayerischekueche.de) informieren, wo die ausgezeichneten Wirtshäuser in ihrer Nähe zu finden sind.

Mit dieser gemeinsamen Initiative des Landwirtschaftsministeriums und des 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 Ministerialdirigent Dauer 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 früher alle drei Jahre stattfand. Für interessierte Gastronomen ist der Einstieg in die dreistufige Klassifizierung jederzeit möglich. „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.

Interessierte Betriebe können sich unter [www.bayerischekueche.de](http://www.bayerischekueche.de) informieren, anmelden und erhalten nach der Klassifizierung die Möglichkeit, sich in eigenem Steckbrief zu präsentieren.

*- Ende der Pressemitteilung -*