# 25 Gastwirte mit „Ausgezeichneter Bayerischer Küche“

22. Januar 2020

München – Für ihre „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ haben weitere 25 Gastronomiebetriebe das Qualitätssiegel mit den begehrten Rauten erhalten. Ernährungsministerin Michaela Kaniber und die Präsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands, Angela Inselkammer, haben ihnen die Urkunden am Montag bei einem Festakt in München überreicht. „Unsere Wirtshäuser sind wichtige Botschafter der bayerischen Lebensart und ein Schaufenster unserer regionalen Genüsse. Ich freue mich sehr, dass sich die Wirtshäuser so engagiert für unsere bayerische Küche einsetzen“, sagte Kaniber. Drei Gastronomen erhielten zudem Urkunden für ihre „Ausgezeichnete Bierkultur“. Damit wird ihr besonderes Engagement um die Genussvielfalt bayerischer Bierspezialitäten hervorgehoben.

Mit den Leitgedanken „Regional. Saisonal. Original“ wird die enge Zusammenarbeit zwischen Land- und Gastwirten vor Ort in den Mittelpunkt gerückt. Damit ist das Siegel auch ein verlässlicher Qualitätskompass für Gäste, die ausgezeichnete bayerische Wirtshäuser mit regionaler Küche suchen. Die Auszeichnung ist eine gemeinsame Initiative von Ministerium und bayerischem Hotel- und Gaststättenverband, die bayernweit bereits an 132 Gastwirtschaften verliehen wurde. Für die dreistufige Klassifizierung können sich interessierte Gastwirte bewerben. Die Gasthäuser werden von einer neutralen Kommission auf Herz und Nieren geprüft und nach strengen Kriterien bewertet. Das Siegel wird jeweils für drei Jahre vergeben. Der Zusatz „Ausgezeichnete Bierkultur“ baut auf der „Ausgezeichneten Küche“ auf, bayernweit tragen diesen 16 Gastronomiebetriebe. Detaillierte Informationen für Gäste und die Bewerbungsunterlagen für Wirte gibt es im Internet unter www.bayerischekueche.de.

Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers