



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > [Presse](#) > **Pressemitteilungen**

Pressemitteilungen

Hauberlinge: Schmalzgebäck mit Geschichte wird 300. Spezialität im GenussErbe Bayerns

11. März 2026

(11. März 2026) München – Dieses Jahr kommt ein kleines, rundes, traditionelles Schmalzgebäck aus Bayern ganz groß heraus: der Hauberling. Das oberbayerische Original mit einer spannenden Verbindung zur Fastenzeit wurde als 300. regionaltypische Spezialität in die Spezialitätendatenbank des Freistaats mit dem Namen „GenussErbe“ aufgenommen.

„Ich freue mich sehr, dass wir pünktlich zur Fastenzeit den Hauberling – auch Hauberkiacherl genannt – als 300. Spezialität in die bayerische GenussErbe Datenbank aufnehmen. Das deftige oberbayerische Schmalzgebäck kommt aus der Region um Haag in Oberbayern, Dorfen, Erding und Mühldorf am Inn und ist ein echtes Schmankerl“, so Ernährungsministerin Michaela Kaniber anlässlich des 300. Eintrags in die Datenbank.

Der Hauberling steht neben kulinarischem Genuss auch für regionale Tradition und Geschichte. Dazu die Ministerin: „1485 gab es einen päpstlichen Dispens, der den Menschen vor Ort gestattet hat, trotz Fastenzeit mit Schmalz zu backen.“ Dafür habe sich der damalige Haager Graf stark gemacht. Und weiter sagte Kaniber: „Der Hauberling ist eine Spezialität, die für Heimat, Handwerk und ehrlichen Genuss steht. Solche Produkte machen Bayern zur ‚Heimat des Guten‘. Darauf können wir stolz sein und ich setze mich weiter dafür ein, dass wir noch viele solcher Spezialitäten in unsere Datenbank aufnehmen.“

Alle GenussErbe-Spezialitäten sind Sinnbild für die enge Verwobenheit von Bayerns Küche mit Kultur, Landschaft und Brauchtum. 300 eingetragene Spezialitäten, die zudem eindrucksvoll zeigen: Regionale Spezialitäten sind im Freistaat so vielfältig wie seine Bewohner und die Regionen. Die Aufnahme eines regionalen Schmankerls in die seit Mitte der 90er Jahre bestehende GenussErbe-Datenbank des Ernährungsministeriums hat feste Voraussetzungen: Das Produkt muss seit mindestens 50 Jahren in der Region hergestellt oder angebaut werden. Zudem muss es der Verbraucher als typisch bayerisch beziehungsweise typisch für eine Region innerhalb Bayerns wahrnehmen. Erforderlich ist auch eine enge Bindung zur Erzeugungsregion. Die Datenbank, trägt zum Erhalt traditionellen Wissens bei und ist zusätzlich ein wertvolles Nachschlagewerk für Genießer.

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

