



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > **Kaniber zeichnet fünf Festzelte auf der Wiesn aus**

# Kaniber zeichnet fünf Festzelte auf der Wiesn aus

23. September 2019

München – Regionale Küche und Produkte aus Bayern sind Trumpf, auch auf dem Münchner Oktoberfest. Gleich fünf Wiesn-Wirte können sich in diesem Jahr über die Prämierung mit dem Siegel „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ freuen: Der Fisch-Bäda Wiesnstadl, das Hofbräu-Festzelt, die Münchner Knödelei, die Festhalle Schottenhamel und das Festzelt „Zum Stiftl“. Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber und die Präsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands, Angela Inselkammer, überreichten den fünf Wirten die Urkunden am Montag unter der Bavaria. „Dieses Siegel zeigt Ihren Gästen aus aller Welt: Hier wird Wert auf bayerische Qualität gelegt. Hier kommen bayerische Spezialitäten aus hochwertigen heimischen Lebensmitteln auf den Tisch“, sagte die Ministerin. Die Tatsache, dass mittlerweile fünf Wiesnzelte diesem hohen Anspruch genügen, sei eine äußerst erfreuliche Entwicklung. Kaniber: „Der Trend geht zu Qualität und regionaler Herkunft.“

Die Gemeinschaftsaktion von Ministerium und Gaststättenverband gibt es seit 2017. Wer das Siegel erhalten will, muss in Sachen Produkte, Dienstleistungen und regionale Herkunft einen ganzen Katalog von Kriterien erfüllen und sich auch einer Vor-Ort-Prüfung durch eine neutrale Kommission stellen. Detaillierte Informationen zur Aktion „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ und den Qualitätskriterien gibt es unter [www.bayerischekueche.de](http://www.bayerischekueche.de).

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

