



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) › [Siegel „Ausgezeichnete Bayerischer Küche“ für 26 Gastwirte](#)

Siegel „Ausgezeichnete Bayerischer Küche“ für 26 Gastwirte

3. Juni 2019

München – 26 bayerische Gastwirte können ab sofort offiziell mit ihrer „Ausgezeichneten Bayerischen Küche“ werben. Die Urkunden zum Qualitätssiegel mit der weiß-blauen Raute wurden ihnen am Montag bei einem Festakt in München von Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber und der Präsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands, Angela Inselkammer, überreicht. „Auf dieses Zeichen können Sie stolz sein, denn es belegt Ihr Können und Ihre Leidenschaft als Gastronomen. Sie alle erfüllen strenge Kriterien und haben bewiesen, dass Ihnen die bayerische Küchenkultur am Herzen liegt“, sagte Kaniber. Darüber hinaus erhielten drei Gastronomen Urkunden für ihre „Ausgezeichnete Bierkultur“. Damit wird ihr besonderes Engagement zum Erhalt des kulinarischen Erbes des Bierlands Bayern herausgestellt.

Unter dem Motto „Regional. Saisonal. Original“ sorgt die „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ für eine enge Zusammenarbeit von Land- und Gastwirten. Sie ist eine gemeinsame Initiative von Ministerium und Gaststättenverband. Derzeit sind bayernweit insgesamt 135 Betriebe klassifiziert. Für die dreistufige Klassifizierung können sich interessierte Gastwirte laufend bewerben. Die Gasthäuser werden von einer neutralen Kommission auf Herz und Nieren geprüft und nach strengen Kriterien bewertet. Die Klassifizierung wird jeweils für drei Jahre vergeben.

Das Zusatz-Siegel „Ausgezeichnete Bierkultur“ baut auf der „Ausgezeichneten Küche“ auf. Bayernweit tragen es jetzt 17 Gastronomiebetriebe. Detaillierte Informationen für Gäste und die Bewerbungsunterlagen für Wirte gibt es unter www.bayerischekueche.de.

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

