



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > **Bayerns Gastronomie: Besonders nachhaltig und regional – Mehr als jeder dritte „Grüne Sterne“ des Guide Michelin in Deutschland strahlt über bayerischen Gasthäusern**

Bayerns Gastronomie: Besonders nachhaltig und regional – Mehr als jeder dritte „Grüne Sterne“ des Guide Michelin in Deutschland strahlt über bayerischen Gasthäusern

15. Mai 2023

(15. Mai 2023) München – Bayerns Gastronomie ist besonders nachhaltig und regional. Diese Feststellung wird einmal mehr durch die jüngste Ausgabe des Guide Michelin unterstrichen. Seit 2020 vergibt der Gastronomieführer „Grüne Sterne“ an Gasthäuser, die sich besonders für Nachhaltigkeit und Regionalität stark machen. In diesem Jahr wurden insgesamt 16 neue „Grüne Sterne“ an deutsche Gasthäuser verliehen, sechs davon gingen nach Bayern. Damit sind nun 25 der bundesweit insgesamt 72 „Grünen Sterne“ – also mehr als ein Drittel – in Bayern zu Hause. Für Ernährungsministerin Michaela Kaniber ist das ein eindeutiger Beleg für das hohe Niveau der bayerischen Gastronomie. „Die Auszeichnung ist nicht nur für die Betriebe eine große Ehre, zu der ich herzlich gratuliere. Sie zeigt auch, dass unsere Gastronomie beim Einsatz für Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit sehr erfolgreich ist. Denn diese Themen sind den Menschen heute immer wichtiger. Mit unserer ‚Premiumstrategie für bayerische Lebensmittel‘ und der ‚Ausgezeichneten Bayerischen Küche‘ unterstützen wir diesen wichtigen Zukunftstrend“, sagte die Ministerin in München.

Mit diesen beiden Projekten unterstreicht das Bayerische Agrarministerium gezielt die Spezialitätenkompetenz des Freistaats. Der Fokus liegt dabei auf der besonderen Qualität und dem Unverwechselbaren heimischer Lebensmittel. Damit soll die Sensibilität der Verbraucher geschärft und die Wertschätzung für bayerische Spezialitäten insgesamt gestärkt werden. Unter den Trägern der grünen Michelin-Sterne sind auch vier Betriebe, die seit vielen Jahren Mitglieder der „Ausgezeichneten Bayerischen Küche“ sind. Deren Teilnehmer legen besonders Wert auf kulinarische Traditionen und regionaltypische Besonderheiten sowie die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte. Zudem pflegen sie die bayerische Wirtshaus- und Küchenkultur und entwickeln diese weiter. Weitere Informationen zur Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ sowie ausgezeichnete Gasthäuser gibt es unter www.bayerischekueche.de. Informationen zur bayerischen „Premiumstrategie für Lebensmittel“ sind unter www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/markt/premiumstrategie zu finden. Die 25 Betriebe mit dem „Grünen Stern“ von Guide Michelin können unter https://guide.michelin.com/de/de/bayern/restaurants/sustainable_gastronomy aufgerufen werden.

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

