



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

## Pressemitteilungen

### **„Ausgezeichnete Bayerische Küche“, „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ und „Ausgezeichnete Bierkultur“: Ernährungsministerin Kaniber prämiert 38 Wirte**

4. September 2024

(04. September 2024) München – Die berühmte bayerische Küche überzeugt durch viele verschiedene regionaltypische Zutaten, aus denen durch besondere Arten der Zubereitung einzigartige Gerichte entstehen. Dazu lassen sich landauf und landab die unterschiedlichsten regionalen Biersorten genießen. Um diese kulinarische Vielfalt in den Mittelpunkt zu rücken, hat das Ernährungsministerium im Jahr 2013 das Qualitätssiegel „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ ins Leben gerufen, 2017 kamen das Prädikat „Ausgezeichnete Bierkultur“ und das Siegel „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ hinzu. Nun haben 24 bayerische Gastronomen wegen ihrer besonderen Verdienste um bayerische Gerichte das begehrte Prädikat mit Rauten für „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ erhalten. Im Rahmen eines Festaktes in München überreichte ihnen Ernährungsministerin Michaela Kaniber gemeinsam mit Angela Inselkammer, Präsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands (DEHOGA Bayern), die Urkunden.

„Ihr Engagement für regionale Köstlichkeiten ist unermüdlich. Damit sind Sie verlässliche Botschafter der bayerischen Küche. Sie zeigen Ihren Gästen mit viel Herzblut, dass in Ihren Betrieben Qualität und Ambiente zählen“, sagte Kaniber. Und weiter: „Es ist kein Geheimnis, dass bayerische Küche besonders schmackhaft ist. Aber gerade dadurch, dass Sie in Ihren Betrieben bewusst auf regionale Zutaten setzen, tragen Sie zum Erhalt unserer bayerischen kulinarischen Traditionen bei. Außerdem unterstützen Sie dabei die heimischen Produzenten vor Ihren Betriebstüren und stärken so die lokale Wirtschaft. Dafür gilt Ihnen unser großer Dank!“

Mit dem Prädikat „Ausgezeichnete Bierkultur“, das besonderes Engagement für die Genussvielfalt bayerischer Bierspezialitäten hervorhebt, sind 4 Gastwirte geehrt worden. Und dafür, dass sie regionale Produkte auch auf Großveranstaltungen wie dem Münchner Oktoberfest einsetzen, erhielten 14 bayerische Festwirte die Anerkennung für ihr „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“.

Die Qualitätssiegel, die jeweils für drei Jahre vergeben werden, sind eine gemeinsame Initiative des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus und des DEHOGA Bayern. Bayernweit sind derzeit 130 Betriebe klassifiziert und mit den Rauten ausgezeichnet. Die Auszeichnungen stehen unter dem Leitgedanken „Regional. Saisonal. Original“. Detaillierte Informationen für Gäste und interessierte Gastronomiebetriebe finden sich unter [www.bayerischeckueche.de](http://www.bayerischeckueche.de).

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

