



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > „**Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt**“ – Kaniber prämiiert Armbrustschützenzelt und Schottenhamel

„Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ – Kaniber prämiiert Armbrustschützenzelt und Schottenhamel

24. September 2018

München – Regionalität ist Trumpf, auch auf dem Münchner Oktoberfest. Mit dem Siegel „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ dürfen ab sofort das Armbrustschützenzelt und die Schottenhamel Festhalle werben. Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber und die Präsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands DEHOGA Bayern, Angela Inselkammer, überreichten den Wiesnwirten Peter Inselkammer sowie Christian und Michael Schottenhamel die Auszeichnung. „Auf dieses Siegel können Sie stolz sein, denn sie zeigt Ihren Gästen: Hier gibt es qualitativ hochwertige regionaltypische Küche aus heimischen Produkten“, sagte Kaniber bei der Urkundenübergabe. Mit der Gemeinschaftsaktion wollen Ministerium und DEHOGA die Verwendung regional erzeugter Produkte auch auf Großveranstaltungen wie dem Oktoberfest voranbringen. „Ich möchte, dass das neue Siegel auch andere Wirte motiviert, noch stärker heimische Produkte zu verwenden“, so die Ministerin. Von einer engen Zusammenarbeit zwischen Gastronomen und heimischen Erzeugern profitiere schließlich die gesamte Region.

Wer das Siegel erhalten will, muss Kaniber zufolge unter Beweis stellen, dass Produkte, Dienstleistungen und regionale Herkunft hohen Ansprüchen gerecht werden. Dafür wird das Festzelt von einer neutralen Kommission nach festgelegten Kriterien geprüft. Voraussetzung für das Siegel „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ ist die erfolgreiche Teilnahme an der Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ im jeweiligen Stammbetrieb. Detaillierte Informationen für Festzeltbesucher und interessierte Festwirte gibt es unter www.bayerischekueche.de.

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

