100 bayerische Gerichte, die jeder kennen muss – Brunner präsentiert Spezialitäten-Kochbuch

14. Dezember 2017

München – Ob Aischgründer Karpfen, Münchner Tellerfleisch, schwäbische Kasspatzen oder Pichelsteiner aus dem Bayerwald: der Freistaat ist reich an regionalen Spezialitäten. „100 bayerische Gerichte, die jeder kennen muss“, stehen jetzt in einem 144 Seiten starken Kochbuch, das Landwirtschaftsminister Helmut Brunner in München vorstellte. Das in Zusammenarbeit mit dem blv-Verlag entstandene Werk liefert neben den Rezepten eine Vielzahl an Bildern, dazu Infos und Geschichten rund um die Schmankerl. „Das Buch ist eine unterhaltsame Lektüre für alle Freunde weiß-blauer Lebensart und ein umfangreiches Nachschlagewerk bayerischer Esskultur“ sagte der Minister. Es soll dazu beitragen, das kulinarische Erbe Bayerns zu pflegen und zu erhalten. Wichtige Grundlage ist die Spezialitätendatenbank des Landwirtschaftsministeriums, in der mittlerweile 250 regionaltypische Spezialitäten aus ganz Bayern verzeichnet sind. Die Datenbank mit weiteren Rezepten sowie Infos zur kulinarischen Vielfalt im Freistaat findet sich unter www.spezialitaetenland-bayern.de. Das Kochbuch ist für 20 Euro im Buchhandel erhältlich.

Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers