# Bayerisches Essen für Bayerns Kantinen

17. November 2015

Unterföhring, Lkr. München – Mal Saure Zipfel statt Currywurst und Kirschmichl statt Panna cotta. Wenn es nach Ernährungsminister Helmut Brunner geht, soll es in den Kantinen im Freistaat künftig mehr regionaltypische und bewährte bayerische Gerichte geben. Deshalb hatte Brunner das Bayerische Kompetenzzentrum für Ernährung beauftragt, ein auf die speziellen Bedürfnisse der Betriebsgastronomie zugeschnittenes Rezeptbuch zu erarbeiten. Das Ergebnis stellte der Minister jetzt in München vor. „Mit dem Kochbuch wollen wir die Verantwortlichen in den Großküchen auf die außergewöhnliche Vielfalt unserer bayerischen Küche hinweisen und sie zur Verwendung regionaltypischer Zutaten ermuntern“, sagte Brunner. Schließlich komme der Betriebsgastronomie bei der Ernährung der Menschen eine wachsende Rolle zu – immer mehr Menschen essen am Arbeitsplatz: In den rund 9.100 bayerischen Unternehmen mit eigener Kantine werden täglich rund eine Million Mittagessen serviert.

In dem neuen Rezeptbuch finden sich auf 170 Seiten insgesamt 72 verschiedene landestypische Hauptgerichte und Nachspeisen, die den Regionen Altbayern, Schwaben und Franken zugeordnet sind. Die Rezepte haben erfahrene Küchenleiter und Köche aus bayerischen Großküchen zusammengestellt. Alle Gerichte entsprechen den Bayerischen Leitlinien für die Betriebsgastronomie, die das Ernährungsministerium im Frühjahr herausgegeben hat – sie orientieren sich an den Grundsätzen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.