



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > **Bayerischer Bärwurz EU-weit geschützt – Jetzt tragen 53 bayerische Spezialitäten den Herkunftsschutz**

Bayerischer Bärwurz EU-weit geschützt – Jetzt tragen 53 bayerische Spezialitäten den Herkunftsschutz

2. August 2021

München – Weiterer Erfolg für das Spezialitätenland Bayern. Wie Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber in München mitteilte, sind mit der Eintragung des Bayerischen Bärwurz in das Register des europäischen Herkunftsschutzes jetzt insgesamt 53 bayerische Spezialitäten EU-weit geschützt. „Die Genusskultur in Bayern ist so vielfältig wie die Regionen des Freistaats. Mit dem Bärwurz ist jetzt eine typisch niederbayerische Spezialität unter Schutz gestellt worden. Denn der Bayerische Bärwurz ist ein Aushängeschild des Bayerischen Waldes, den Einheimische, aber auch die vielen Freunde des Bayerwalds weit über unsere bayerischen Grenzen schätzen. Der europaweite Schutz durch die Europäische Kommission ist eine Anerkennung unserer bayerischen Originale und unterstreicht ihre wirtschaftliche, aber auch kulturelle Bedeutung“, sagte die Ministerin. Mit den 53 geschützten Produkten liege Bayern bundesweit unangefochten an der Spitze. „Das zeigt eindeutig unsere hohe Kompetenz in Sachen Genuss und Spezialitäten“, so Kaniber.

Der Bärwurz – ein würziger Brand aus der Bärwurz-Pflanze – wird traditionell in einer rotbraunen Steingutflasche ausgeschenkt. Sie gehört in jedes bayerische Wirtshaus und ist auch als Requisit in bayerischen Theaterstücken nicht wegzudenken. Auch bei Touristen ist sie seit jeher ein beliebtes Mitbringsel von Genussreisen durch den Bayerwald. Dort ist die Pflanze vor allem auf den Höhenlagen mit ihrer weißen Blütenpracht zu finden. Die aromatischen Inhaltsstoffe, die an Wald und Moos erinnern, werden aus der Wurzel der Pflanze gewonnen, die bis zu acht Jahre lang wachsen darf. Bei der Destillation werden die Aromen mit Alkohol extrahiert. Die genaue Herstellung des Bärwurzes ist jedoch ein gut gehütetes Geheimnis der einzelnen Brennereien. Die traditionellen Bärwurzereien befinden sich – bis auf wenige Ausnahmen – fast ausschließlich in Niederbayern, wo die Kunst der Bärwurzherstellung von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Ausführliche Informationen zum „Bayerischen Bärwurz“, zu weiteren 280 regionaltypischen Spezialitäten aus Bayern sowie zum EU-Herkunftsschutz gibt es unter www.spezialitaetenland-bayern.de.

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

