



„Ausgezeichnete Bayerischer K che“ für 26 Gastwirte

Beitrag

26 bayerische Gastwirte können ab sofort offiziell mit ihrer „Ausgezeichneten Bayerischen K che“ werben. Die Urkunden zum Qualit tsiegel mit der weiß-blauen Raute wurden ihnen am Montag bei einem Festakt in München von Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber und der Präsidentin des Bayerischen Hotel- und Gastst ttenverbands, Angela Inselkammer, überreicht. „Auf dieses Zeichen können Sie stolz sein, denn es belegt Ihr Können und Ihre Leidenschaft als Gastronomen. Sie alle erfüllen strenge Kriterien und haben bewiesen, dass Ihnen die bayerische K chenkultur am Herzen liegt“, sagte Kaniber. Darüber hinaus erhielten drei Gastronomen Urkunden für ihre „Ausgezeichnete Bierkultur“. Damit wird ihr besonderes Engagement zum Erhalt des kulinarischen Erbes des Bierlands Bayern herausgestellt.

Unter dem Motto „Regional. Saisonal. Original“ sorgt die „Ausgezeichnete Bayerische K che“ für eine enge Zusammenarbeit von Land- und Gastwirten. Sie ist eine gemeinsame Initiative von Ministerium und Gaststättenverband. Derzeit sind bayernweit insgesamt 135 Betriebe klassifiziert. Für die dreistufige Klassifizierung können sich interessierte Gastwirte laufend bewerben. Die Gasthäuser werden von einer neutralen Kommission auf Herz und Nieren geprüft und nach strengen Kriterien bewertet. Die Klassifizierung wird jeweils für drei Jahre vergeben.

Das Zusatz-Siegel „Ausgezeichnete Bierkultur“ baut auf der „Ausgezeichneten K che“ auf. Bayernweit tragen es jetzt 17 Gastronomiebetriebe. Detaillierte Informationen für Gäste und die Bewerbungsunterlagen für Wirte gibt es im Internet unter www.bayerischekueche.de.

Bericht: Bayerisches Landwirtschaftsministerium (StMELF)

Fotos: Egon Lippert – www.lippert-egon.de

Anhang: [Liste der ausgezeichneten Betriebe](#)

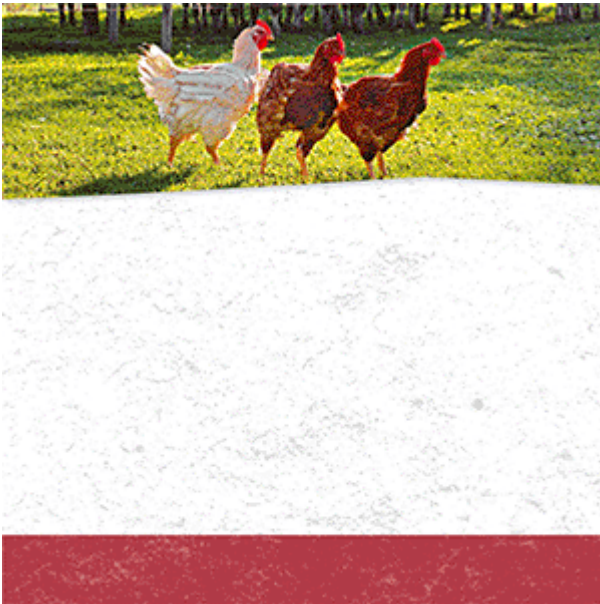












Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. Raiten
3. Seon
4. StMELF