



## Bayerischer Bärrwurz EU-weit gesch tzt

### Beitrag

Weiterer Erfolg für das Spezialit tenland Bayern. Wie Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber in M nchen mitteilte, sind mit der Eintragung des Bayerischen B rrwurz in das Register des europäischen Herkunftsschutzes jetzt insgesamt 53 bayerische Spezialitäten EU-weit gesch tzt. Die Genusskultur in Bayern ist so vielfältig wie die Regionen des Freistaats. Mit dem B rrwurz ist jetzt eine typisch niederbayerische Spezialität unter Schutz gestellt worden. Denn der Bayerische B rrwurz ist ein Aushängeschild des Bayerischen Waldes, den Einheimische, aber auch die vielen Freunde des Bayerwalds weit über unsere bayerischen Grenzen sch tzen. 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 gesch tzten Produkten liege Bayern bundesweit unangefochten an der Spitze. Das zeigt eindeutig unsere hohe Kompetenz in Sachen Genuss und Spezialitäten, so Kaniber.

Der B rrwurz ist ein würziger Brand aus der B rrwurz-Pflanze wird traditionell in einer rotbraunen Steingutfflasche 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 B rrwurzes ist jedoch ein gut gehütetes Geheimnis der einzelnen Brennereien. Die traditionellen B rrwurzereien befinden sich bis auf wenige Ausnahmen fast ausschließlich in Niederbayern, wo die Kunst der B rrwurzherstellung von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Ausführliche Informationen zum Bayerischen B rrwurz, zu weiteren 280 regionaltypischen Spezialitäten aus Bayern sowie zum EU-Herkunftsschutz gibt es unter [www.spezialitaetenland-bayern.de](http://www.spezialitaetenland-bayern.de)

Bericht: Bayerisches Landwirtschaftsministerium

Foto: HÄtzelsperger – Bäurwurzerei in Arrach im Bayerischen Wald

**Gemeinde Samerberg**

**Wir stellen ein!**

**Mitarbeiter/in für die Verwaltung:  
Finanz- und Hauptverwaltung**

**Teilzeit / Vollzeit**

Bewerbungen:  
Gemeinde Samerberg, Dorfplatz 3,  
83122 Samerberg  
gemeinde@samerberg.de  
Infos: Andreas Müllinger 08032 / 989 40

## Kategorie

1. Gastronomie

## Schlagworte

1. Bäurwurz
2. Bayerischer Wald
3. Bayern
4. MÄnchen-Oberbayern