

## **24 bayerische Gastronomen: Auszeichnung für hervorragende Küche!**

24 bayerische Gastronomen wurden für ihre herausragenden Leistungen in der regionalen Küche mit dem Prädikat „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ geehrt.

In einer festlichen Zeremonie in München wurden 24 Gastronomen für ihre herausragenden Leistungen in der bayerischen Küche geehrt. Diese Auszeichnung, die unter dem Prädikat „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ firmiert, wird seit 2013 vom bayerischen Ernährungsministerium vergeben. Die Bilanz zeigt, dass die Qualität und die Verwendung regionaltypischer Zutaten weit oben auf der Agenda stehen, was der hiesigen Esskultur sichtbar zugutekommt.

Die feierliche Verleihung stand ganz im Zeichen der kulinarischen Vielfalt Bayerns. Ernährungsministerin Michaela Kaniber übergab die Urkunden zusammen mit Angela Inselkammer, der Präsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands (DEHOGA Bayern). Sie lobte die Unermüdlichkeit der Preisträger und bezeichnete sie als „verlässliche Botschafter der bayerischen Küche“. Besonders hervorgehoben wurde ihr Engagement, regionale Produkte zu verwenden, wodurch nicht nur die eigene Tradition gepflegt, sondern auch die lokale Wirtschaft gefördert wird.

### **Ehrung für herausragende regionale Küche**

Kaniber äußerte sich begeistert über den Eifer der Gastronomen, der traditionelle bayerische Küche nicht nur schmackhaft, sondern auch vielseitig zu präsentieren. „Eure Betriebe zeigen

mit viel Herzblut, dass Qualität und Ambiente zählen“, sagte sie weiter und dankte den Wirten für ihren Beitrag zum Erhalt der bayerischen kulinarischen Tradition. Diese Auszeichnung ist nicht nur ein Zeichen der Anerkennung, sondern auch eine Förderung des Bewusstseins für regionale Produkte.

Zusätzlich zu der Auszeichnung für die bayerische Küche wurden auch vier Gastwirte für ihr Engagement in der „Ausgezeichneten Bierkultur“ gepriesen. Ein wichtiger Hinweis, dass in Bayern auch die Biertradition eng mit der Gastronomie verknüpft ist. In einem weiteren Schritt ließ das Ernährungsministerium ebenfalls 14 Festwirte für ihr Engagement auf Großveranstaltungen, wie dem berühmten Münchner Oktoberfest, auszeichnen.

Die Bedeutung ihrer Arbeit ist nicht zu unterschätzen. Sie stärken die lokale Wirtschaft und tragen maßgeblich zur Tourismusattraktivität des Freistaates bei. Die Verleihungen zielen darauf ab, ein Bewusstsein für die hervorragenden Qualitätsstandards in der bayerischen Gastronomie zu schaffen.

## Die ausgezeichneten Betriebe im Überblick

Lokal	Ort
Bio-Restaurant und Hotel Alter Wirt	Grünwald, Landkreis München
Die ACKER Alm	Neuburg an der Donau, Landkreis Neuburg-Schrobenhausen
Die Krone	Kinding, Landkreis Eichstätt
Donisl	München
Giesinger Bräu	München
Hotel Fuchsbräu	Beilngries, Landkreis Eichstätt
Hotel Landgasthof Hofmeier	Hetzenhausen, Landkreis Freising
Kloster Seeon	Seeon, Landkreis Traunstein
Landhotel zur Jurahöhe	Wellheim-Hard, Landkreis Eichstätt
Spatenhaus an der Oper	München

Weisses Bräuhaus München	München
Wirtshaus am Spitalplatz	Landsberg am Lech
Zum Franziskaner München	München

Das Qualitätssiegel wird jeweils für einen Zeitraum von drei Jahren an die ausgezeichneten Betriebe verliehen und verfolgt das Leitbild „Regional. Saisonal. Original“. In ganz Bayern tragen mittlerweile 130 Betriebe dieses geschätzte Prädikat und zeigen, dass regionale Küche nicht nur ein Trend, sondern tief verwurzelt in der Kultur und Geschichte des Freistaates ist. Diese Initiative ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit zwischen dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus und dem DEHOGA Bayern, was den Stellenwert der bayerischen Gastronomie weiter unterstreicht.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)**