



Pressemitteilung

Nr. 105 vom 11. Juni 2013

20 Gastwirte mit „Ausgezeichneter Bayerischer Küche“ Brunner und Brandl überreichen neues Qualitätssiegel

(11. Juni 2013) **München** – 20 Gastwirte in ganz Bayern können ab sofort mit einem neuen Zeichen für ihre „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ werben. Aus der Hand von Landwirtschaftsminister Helmut Brunner und dem Präsidenten des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands, Ulrich Brandl, haben die ersten Wirtsleute am Dienstag in der Münchner Residenz das neue Qualitätssiegel überreicht bekommen. „Das neue Zeichen signalisiert den Gästen: Hier wird regionaltypische Küchenkultur gepflegt, hier wird auf Qualität und heimische Produkte gesetzt“, sagte der Minister beim Auftakt der Gemeinschaftsinitiative von Ministerium und Gaststättenverband DEHOGA. Im Mittelpunkt der „Ausgezeichneten Bayerischen Küche“, die den bisherigen „Wettbewerb Bayerische Küche“ ablöst, stehen die drei Kriterien „Regional“, „Saisonal“ und „Original“. „Diese drei Pfeiler tragen unsere unverwechselbare bayerische Gaststättenkultur“, so Brunner. Von der verstärkten Zusammenarbeit der Gastronomen und heimischen Produzenten profitiert seinen Worten zufolge die ganze Region.

Während der bisherige Wettbewerb Bayerische Küche in dreijährigem Rhythmus durchgeführt wurde, können interessierte Betriebe bei der dreistufigen Klassifizierung nun jederzeit einsteigen. Die ausgezeichneten Gaststätten tragen das Zeichen dann für drei Jahre. Zuvor müssen sie unter Beweis stellen, dass die Qualität ihrer Dienstleistungen und Produkte sowie ihre regionale Herkunft den hohen Ansprüchen des Qualitätssiegels gerecht werden. Sie werden von einer neutralen Klassifizierungsgesellschaft überprüft. Nach Aussage Brunners und Brandls wollen sich nach der Pilotphase nun schon über 300 Wirte für das neue Siegel qualifizieren. Detaillierte Informationen über die „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ gibt es auch im Internet unter www.bayerischekueche.de.