

Regionale Spezialitäten genießen



Genuss und Gastlichkeit, Tradition und Kreativität prägen die bayerische Lebensart und machen den Aufenthalt in einem bayerischen Wirtshaus oder Restaurant zu etwas Besonderem. Zum 14. Mal führte das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gemeinsam mit dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband, der Bayern Tourismus Marketing GmbH und den Tourismusverbänden den Wettbewerb Bayerische Küche durch. Ziel des im dreijährigen Turnus stattfindenden Wettbewerbs,

der heuer unter dem Motto „Regionale Spezialitäten genießen“ stand, ist die Stärkung der regionalen bayerischen Küche, die auf qualitativ hochwertige heimische Erzeugnisse setzt.

Gaststätten und Restaurants waren aufgerufen, sich zum Wettbewerb Bayerische Küche 2010 anzumelden, wenn sie Wert legen auf

- Warenherkunft und Qualitätsprodukte aus der Region
- Speisenangebot aus frischen und saisonalen Zutaten
- gegendtypische Spezialitäten
- Verwendung sprachlicher Besonderheiten der Region und Angaben zur Herkunft auf der Speisekarte
- Pflege bayerischer Wirtshausstradition und Gastlichkeit.

Fast 600 Gaststätten und Restaurants sind diesem Aufruf gefolgt und haben sich der Prüfung durch unabhängige Kommissionen, bestehend aus Vertretern des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes, der Tourismusverbände und Fachkräften der Landwirtschaftsverwaltung, gestellt. Die erfolgreichsten Teilnehmer erhielten eine Auszeichnung in Gold, Silber oder Bronze.



Bewertungskriterien waren dabei in erster Linie:

- Qualität und Geschmack der Speisen
- Verwendung frischer saisonaler Produkte aus der Region
- Regionaltypische Speisen und Getränke
- Freundliches und fachkompetentes Personal
- Gemütliche, gepflegte und ansprechende Gasträume
- Hygiene und Ordnung in Sanitärräumen, Lagerräumen und Küche.

Diese strenge Prüfung gibt dem Gast Sicherheit, dass ihn eine vielfältige regionale Spezialitätenküche in ansprechender Atmosphäre mit gutem Service erwartet.

Regionalität steht für Transparenz und Authentizität, Qualität und Frische. Sie kommt dem Wunsch der Gäste nach hochwertigen heimischen Produkten entgegen. Sie bereitet zudem Wege zu starken Partnerschaften im ländlichen Raum, von denen alle profitieren: Landwirtschaft, Gartenbau, Gastronomie und Tourismus bis hin zur gesamten Region.

Erstmals wurde dieses Jahr auch auf eine leichte, gesunde und innovative Küche geachtet. Als Ernährungsminister ist mir die gesunde Ernährung der gesamten Bevölkerung ein besonderes Anliegen. Bayerische Wirte sind wichtige Protagonisten in der Ernährungsbildung: Sie können dazu beitragen, dass wir unsere Lebensmittel wieder mehr wertschätzen und wir uns bewusster und gesünder ernähren.

Mein Dank gilt den Teilnehmern sowie allen, die sich an der Durchführung des Wettbewerbs „Bayerische Küche 2010“ beteiligt haben. Den ausgezeichneten Wirten gratuliere ich herzlich und wünsche ihnen weiterhin viel Erfolg bei ihrem Einsatz für eine attraktive, regionaltypische bayerische Spezialitätenküche sowie viele zufriedene Gäste.

Helmut Brunner
Bayerischer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Im traditionellen Gasthaus schmeckt nicht nur der Schweinebraten. Immer mehr Wirte verstehen sich auch als Hüter der regionalen Küche und tischen lange vergessene Genüsse auf.

Wer traditionelle Gastfreundschaft erleben will, is(s)t in Bayerns Gastronomie richtig. Um die hohe kulinarische Qualität vieler Häuser zu würdigen, richtet das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gemeinsam mit dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern und den vier regionalen Tourismusverbänden alle drei Jahre den Wettbewerb Bayerische Küche aus. Knapp 600 Betriebe, in denen altbayerisch, fränkisch oder schwäbisch gekocht wird, bewarben sich um die begehrten Auszeichnungen in Gold, Silber und Bronze.

Alles, was ein bayerisches Gasthaus von jeher ausmacht, wurde dabei in die Waagschale geworfen – neben einer gemütlichen Atmosphäre vor allem die Pflege traditioneller Rezepte und die Verwendung frischer saisonaler Produkte aus der Region. Und Bayern wäre nicht Bayern, wäre nicht auch die Liebe zum hervorragenden Frankenwein oder dem süffigen bayerischen Bier eine Frage der Ehre.

Ich danke allen gastronomischen Betrieben, die sich am Wettbewerb 2010 beteiligt haben und den Bewertungskommissionen für ihren Einsatz. Allen, die aus dem Alltag einen Festtag machen wollen, lege ich ans Herz: Genießen Sie bayerische Lebensfreude mit regionalen Spezialitäten in den prämierten Gasthäusern und Restaurants.



Siegfried Gallus

Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern e.V.

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Türkenstraße 7, 80333 München
Tel. 089/287 60-0, Fax 089/287 60-111
www.dehoga-bayern.de, info@dehoga-bayern.de

Kulinarische Streifzüge durchs Genießerland Bayern



Bauchstecherl, Hollerkiachl, Böfflamott und Schuchsen ... bayerische Schmankerl, die zwar kurios klingen, aber eines gemeinsam haben: Sie schmecken köstlich! In früheren Jahrhunderten in den Küchen einzelner bayerischer Bauernhöfe kreiert und nur an Festtagen serviert, haben sie mittlerweile ihren Siegeszug über ganz Bayern angetreten.

Bayern ist ein Land mit gewachsener Kultur und einer lebendigen Tradition. In jeder bayerischen Region wird das Brauchtum gepflegt – auch und besonders in der Küche! Kein Wunder also, dass Bayern eine besondere Vielzahl regionaltypischer Spezialitäten bietet: Speisen und Getränke aus besten bayerischen Zutaten und mit langer Geschichte und sorgsam gepflegten Rezepten. Die Produktlinie „Genießerland Bayern“ der BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH hat sich zum Ziel gesetzt, die regionalen Spezialitäten herauszustellen und in attraktiven, buchbaren Angeboten den Gästen „schmackhaft“ zu machen.

Bayern – ein Land zum Verlieben für Genießer

Genuss ist ein Teil der unverwechselbaren bayerischen Lebensart, egal ob am urigen Wirtshaustisch oder in den Gourmet-Tempeln preisgekrönter Sterneköche. Und genau diese verführerische Seite wollen wir unseren Urlaubsgästen zeigen.

Bayern – Inspiration und Lebensgefühl

Weiß-blauer Himmel und kristallklare Seen, mittelalterliche Städtchen und pulsierende Metropolen, Brauchtum und Gastfreundschaft, spritziger Wein und frisches Bier, mystische Wälder und schneebedeckte Gipfel, Mountainbiking und Pferdeschlittenfahrten, Outdoor-Action und Erholung – all das und noch viel mehr macht Bayern unangefochten zur Nummer eins unter den Tourismus-Destinationen in Deutschland.

BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH

Leopoldstraße 146, 80804 München
Prospekt-Tel. 01 80/585 50 50 (€ 0,14/Min.), Prospekt-Fax: 01 80/585 50 55 (€ 0,14/Min.)
tourismus@bayern.info, www.genießerland.by bzw. www.bayern.by

Tourismusverband München-

Oberbayern e.V.

Radolfzeller Straße 15, 81243 München
Tel. 089/82 92 18-0, Fax 089/82 92 18-28
touristinfo@oberbayern.de
www.oberbayern.de

Tourismusverband Ostbayern e.V.

Luitpoldstraße 20, 93047 Regensburg
Kostenloses Info-Tel. 0800/12 121 11
Fax 09 41/585 39-39
info@ostbayern-tourismus.de
www.ostbayern-tourismus.de

Tourismusverband Franken e.V.

Postfach 44 04 53, 90209 Nürnberg
Tel. 09 11/941 51-0, Fax 09 11/941 51-10
info@frankentourismus.de
www.frankentourismus.de

Tourismusverband Allgäu/Bayerisch-Schwaben e.V.

Postfach 10 25 29, 86015 Augsburg
Tel. 08 21/450 401-0, Fax 08 21/450 401-20
info@tvabs.de
www.allgaeu-bayerisch-schwaben.de



Bayern – das Spezialitätenland Nr. 1

Bayern gilt sowohl im Inland als auch im Ausland als das Spezialitätenland schlechthin. Es zeichnet sich durch eine lange Tradition kulinarischer Kultur, intakte Natur-Landschaften, eine großes Potenzial handwerklichen Könnens und eine hohe Innovationskraft aus. Deshalb ist Bayern auch das Bundesland mit den meisten Spezialitäten und nirgendwo werden heimische Lebensmittel mehr geschätzt als in Bayern. Aber auch die vielen ausländischen Gäste lassen sich unsere bayerischen Spezialitäten gerne schmecken. In Bayern steht gutes Essen und Trinken im Zentrum geselligen Lebens.

In jeder bayerischen Region wird Brauchtum gepflegt, besonders auch in der Küche. Bayern bietet ein breites Spektrum kulinarischer Köstlichkeiten. Landwirte, Ernährungswirtschaft und Gastronomen sorgen dafür, dass Liebhaber aus der ganzen Welt die Vielfalt und die hohe Qualität der bayerischen Spezialitäten genießen können.



Weit über die Landesgrenzen hinaus erlangen die bayerischen Spezialitäten Anerkennung und Wertschätzung, das hat auch die EU-Kommission bestätigt. „Bayerisches Bier“, „Allgäuer Bergkäse“, „Nürnberger Bratwürste“ und „Bayerischer Meerrettich“ sind nur einige Beispiele der von der EU mittlerweile vor Nachahmung geschützten bayerischen Spezialitäten. Zahlreiche weitere befinden sich im Anerkennungsverfahren. Der „Hopfen aus der Hallertau“ und das „Bayerische Rindfleisch“ gehören zu den nächsten bayerischen Spezialitäten, die von der EU geschützt werden sollen.

Durch den Herkunftsschutz werden die Produkte nicht nur regional, sondern auch national und international aufgewertet und so zu Botschaftern des guten Geschmacks.

Vom Allerseelenzopf bis zum Zoigl-Bier – alles über Geschichte(n), Verbreitung, Rezepturen und kulinarischen Traditionen von rund 230 regional-typischen Spezialitäten aus Bayern finden Feinschmecker und Hobbyköche auf der Website:

www.spezialitaetenland-bayern.de