

PRESSEMITTEILUNG

30. Juli 2025

Urkundenübergabe „Ausgezeichnete GenussKüche“, „Ausgezeichnete Bierkultur“, „Ausgezeichnetes Festzelt“ und „Lieblingsbiergarten 2025“

Qualitätssiegel für authentische bayerische Gastronomie / DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer und die Bayerische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber ehren 34 Betriebe



Ausgezeichnete Betriebe (v.l.): Angela Inselkammer, DEHOGA Bayern-Präsidentin, Michaela Kaniber, Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus sowie DEHOGA Bayern-Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert. (Foto: Hendrik Steffens)

Ihr Ansprechpartner: Frank-Ulrich John · Geschäftsführer und Pressesprecher

DEHOGA Bayern e.V. · Prinz-Ludwig-Palais · Türkenstraße 7 · 80333 München

Fon +49 89 28760-109 · Fax +49 89 28760-111 · f.john@dehoga-bayern.de · www.dehoga-bayern.de

PRESSEMITTEILUNG

(München) Mit der Klassifizierungen „Ausgezeichnete GenussKüche“, hinter denen das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus und der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern stehen, werden die Besonderheiten der regionalen Küche gewürdigt. Jede Region Bayerns verfügt über ihre typischen Zutaten, Gerichte und Zubereitungsarten. Diese prägen maßgeblich das Image der Region und sind für das Heimatgefühl der Einheimischen in gleichem Maße wichtig wie für interessierte Touristen.

Diese Stärken gezielt zu nutzen und den kulinarischen Reichtum der regionalen Küche erlebbar zu machen, ist Ziel der „Ausgezeichneten GenussKüche“. Zudem sind die Ansprüche und Wünsche der Gäste gestiegen. Sie verlangen nach verlässlichen Kriterien, die ihnen dabei helfen, den Betrieb mit der besten Küche und authentischsten Atmosphäre auszuwählen. Dies alles erfüllt das Qualitätssiegel, das mittlerweile zum Markenzeichen einer hochwertigen, für die Region typische und glaubwürdige Küchenkultur geworden ist.

Insgesamt haben sich 18 Betriebe aus ganz Bayern den Kriterien der Klassifizierung „Ausgezeichnete GenussKüche“ gestellt und konnten, nach Überprüfung durch eine unangemeldete Kommission, am 30. Juli im Rahmen einer feierlichen Verleihung im „Der Pschorr“ in München ihre Urkunden in Empfang nehmen. Im Rahmen der Veranstaltung sagte die Bayerische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber: „Die heute ausgezeichneten Betriebe sind herausragende Botschafter der bayerischen Küche. Ihr Engagement für regionale Köstlichkeiten ist unermüdlich und beeindruckend. Sie zeigen Ihren Gästen mit viel Herzblut und Können, dass in Ihren Betrieben Qualität und Ambiente zählen. Und gerade der bewusste Einsatz von regionalen Zutaten macht die in Ihren Betrieben gelebte bayerische Küche so authentisch und beliebt – für einheimische wie für auswärtige Besucher. Sie stärken damit unsere heimischen Lebensmittelproduzenten und die lokale Wirtschaft. Darauf können Sie zurecht stolz sein!“

Ergänzend zur Klassifizierung „Ausgezeichnete GenussKüche“ wurden auch sechs der Betriebe mit der Zusatzzertifizierung „Ausgezeichnete Bierkultur“ geehrt. Derart ausgezeichnete Wirtshäuser dokumentieren durch ihre Teilnahme, dass nicht nur die Küche auf regionale und frische Zutaten setzt, sondern dass daneben auch Biergenuss auf höchstem Niveau geboten wird. Initiatoren der Auszeichnung sind der Tourismusverband Tourismus Oberbayern München (TOM) sowie der Verband der privaten Brauereien Bayern, der Bayerische Brauerbund und der DEHOGA Bayern.

PRESSEMITTEILUNG

Zudem erhielten 16 Festzelte die Auszeichnung „Ausgezeichnetes Festzelt“ – die höchste Anzahl seit Bestehen der Ehrung. Diese Zertifizierung ist ebenfalls eine Gemeinschaftsinitiative des bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus und dem DEHOGA Bayern. Ziel ist hierbei die Verwendung von regionalen Lebensmitteln aus Bayern auch auf Großveranstaltungen.

DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer führte aus: „Bei der Klassifizierung ist die Auszeichnung ein Aushängeschild für den Betrieb. Die Betriebe garantieren ein authentisches, eng regional vernetztes und ausgezeichnetes Wirtshauserleben im Sinne gelebter Nachhaltigkeit. Sie arbeiten mit Landwirten aus der direkten Umgebung Hand in Hand und veredeln heimische Produkte. Das Qualitätssiegel „Ausgezeichnete Genussküche“ ist ein verlässlicher Qualitätskompass für Gäste wie Mitarbeiter, die sich an ausgezeichneten Unternehmen orientieren. Ich bin stolz auf die Betriebe – Sie setzen wesentliche Maßstäbe für Bayerns Wirtshauskultur.“

Ebenfalls im Rahmen der Veranstaltung wurden die Gewinner des Wettbewerbs „Lieblingsbiergarten 2025“ ausgezeichnet. Bei diesem vom Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern initiierten Wettbewerb hatten Gäste die Möglichkeit, ihre Stimme für ihren persönlichen Lieblingsbiergarten abzugeben. In zwei Größenkategorien – bis 200 sowie bis 500 Sitzplätze – wurden die beliebtesten Betriebe ermittelt. Die Auszeichnung der Sieger unterstreicht die große Bedeutung der Biergartenkultur für die bayerische Gastlichkeit.

Honorarfreie Fotos erhalten Sie unter

<https://www.stmelf.bayern.de/service/presse/presse-2025/index.html>

Nähere Auskünfte: Bayern Tourist GmbH (BTG), Prinz-Ludwig-Palais, Türkenstr. 7, 80333 München, Tel.: (089) 28098-99, www.btg-service.de oder www.bayerischekueche.de

– Ende der Pressemitteilung –