

PRESSEMITTEILUNG

29. Juli 2026

Urkundenübergabe „Ausgezeichnete GenussKüche“, „Ausgezeichnete Bierkultur“, „Ausgezeichnetes Festzelt“ und „Lieblingsbiergarten 2026“

Ehrung für über 50 Betriebe: DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer und die Bayerische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber verleihen Qualitätssiegel für authentische bayerische Gastronomie



Feiern heute die ausgezeichneten Betriebe (v.l.): Präsident der Privaten Brauereien in Bayern Georg Rittmayer, Hauptgeschäftsführer Bayerischer Brauerbund Dr. Lothar Ebbertz, DEHOGA Bayern-Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert, DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer, Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus Michaela Kaniber sowie die Vorsitzende des Fachbereichs Gastronomie Michaela Schmitz-Guggenbichler (Foto: Hendrik Steffens)

(München) Mit der Klassifizierungen „Ausgezeichnete GenussKüche“ würdigt das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Ihr Ansprechpartner: Frank-Ulrich John · Geschäftsführer und Pressesprecher

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

Tel. +49 89 28760-109 · f.john@dehoga-bayern.de · www.dehoga-bayern.de

PRESSEMITTEILUNG

und der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern die Besonderheiten der regionalen Küche. Typischen Zutaten, Gerichte und Zubereitungsarten prägen die Regionen Bayerns. Sie sind für das Heimatgefühl der Einheimischen in gleichem Maße wichtig wie für interessierte Touristen.

Die „Ausgezeichnete GenussKüche“ macht den kulinarischen Reichtum Bayerns sichtbar und erlebbar. Sie steht für regionale Verwurzelung, handwerkliche Qualität und eine authentische Gastgeberkultur. Gerade in einer Zeit, in der Gäste bewusster auswählen und Wert auf Herkunft, Qualität und Atmosphäre legen, bietet das Qualitätssiegel eine verlässliche Orientierung. So hat sich die „Ausgezeichnete GenussKüche“ zu einem starken Markenzeichen für eine glaubwürdige, hochwertige und typisch regionale Küchenkultur entwickelt.

Insgesamt haben sich 29 Betriebe aus ganz Bayern den Kriterien der Klassifizierung „Ausgezeichnete GenussKüche“ gestellt und konnten, nach Überprüfung durch eine unangemeldete Kommission, am 29. Juli im Rahmen einer feierlichen Verleihung im „Spatenhaus“ an der Oper in München ihre Urkunden in Empfang nehmen. Im Rahmen der Veranstaltung sagte die bayerische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber: „Bodenständigkeit, Verlässlichkeit und Respekt vor Lebensmitteln und den Menschen, die sie erzeugen: Das sind die Werte, die eine gute Gastronomie ausmachen, die Bayern ausmachen. Wo regional eingekauft, ehrlich gekocht und herzlich bewirtet wird, bleibt Heimat lebendig. Diese Haltung wollen wir mit unseren Auszeichnungen sichtbar machen.“

Ergänzend zur Klassifizierung „Ausgezeichnete GenussKüche“ wurden auch sieben 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 Verband der privaten Brauereien Bayern, der Bayerische Brauerbund und der DEHOGA Bayern.

Zudem erhielten 19 Festzelte die Auszeichnung „Ausgezeichnetes Festzelt“. 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.

PRESSEMITTEILUNG

DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer betont: „Unsere ausgezeichneten GenussKüchen stehen für das, was Bayerns Wirtshauskultur stark macht: echte Regionalität, handwerkliche Qualität und gelebte Gastfreundschaft. Die Betriebe arbeiten eng mit Erzeugern aus ihrer Umgebung zusammen, veredeln heimische Produkte und schaffen damit authentische Genusserlebnisse mit unverwechselbarem Charakter. Das Qualitätssiegel bietet Gästen eine verlässliche Orientierung und ist zugleich ein starkes Aushängeschild für die Betriebe selbst. Auf diese Gastgeber können wir stolz sein: Sie bewahren nicht nur unsere kulinarische Identität, sondern entwickeln sie mit viel Leidenschaft und Verantwortung weiter.“

Ebenfalls im Rahmen der Veranstaltung wurden die Gewinner des Wettbewerbs „Lieblingsbiergarten 2026“ ausgezeichnet. Bei diesem vom DEHOGA Bayern initiierten Wettbewerb hatten Gäste die Möglichkeit, für ihren persönlichen Lieblingsbiergarten zu stimmen.

Über 16.300 Stimmen wurden abgegeben. Damit auch kleinere Betriebe mit weniger Gästen eine Chance hatten, erfolgte die Einteilung in drei Kategorien: Biergärten mit bis zu 250 Sitzplätzen, jene mit einer Größe zwischen 251 und 500 Sitzplätzen und solche mit über 500 Sitzplätzen. 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-2026/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 –