

## Bayern – Ein Land für Genießer

**Im Genießerland Bayern ist die Küche genauso vielseitig wie der Freistaat selbst. Ob am Wirtshaustisch oder im Gourmetrestaurant – die bayerische Küche lässt keine Wünsche offen.**

Auf den saftigen Almwiesen Bayerns grasen glückliche Kühe, an den steilen Hanglagen Frankens gedeihen Weinreben, im milden Klima wachsen lokale Obst- und Gemüsesorten und die klaren Flüsse und Seen beherbergen viele heimische Fischarten. Die bayerische Landschaft ist nicht nur wunderschön, sie bietet auch ideale Voraussetzungen, um zahlreiche regionale und hochwertige Produkte aus der Natur zu gewinnen. Produkte, aus denen die Köche der Region kulinarische Hochgenüsse zubereiten.

### **Einfach und köstlich: Regionale Spezialitäten**

Die Bayerische Küche ist weltberühmt: Weißwurst, Brezn mit Obatzda, deftige Knödelgerichte und zahlreiche köstliche Fisch und Fleischzubereitungen – die regionalen Spezialitäten sind Teil des bayerischen Lebensgefühls, genauso wie die berühmte bayerische Geselligkeit: Gutes Essen genießt man mit Familie und Freunden im Wirtshaus oder unter schattigen Kastanien im Biergarten. Dazu passt Wein aus Franken, der klassisch im Bocksbeutel kommt, oder Bier; hier hat man die Wahl zwischen 40 Sorten aus einer der über 600 Brauereien in Bayern. Die traditionelle Gasthauskultur wird ergänzt durch Gourmetrestaurants, in denen Köche den Gästen eine moderne Interpretation der bayerischen Küche präsentieren.

### **Genuss pur: bayerische Sterneküche**

Wer gerne herausragende Küche genießt, der findet in Bayern eine große Auswahl an ausgezeichneten Restaurants. Angeführt wird die Rangliste der bayerischen Spitzenköche von Christian Jürgens mit seinem „Gourmetrestaurant Überfahrt“ in Rottach Egern. Er erhielt von den Testern des Gault Millau 19,5 Punkte und wurde im Jahr 2012 als „Koch des Jahres“ ausgezeichnet. Er ist der einzige Koch in

Bayern, der mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Hinzu kommen 47 weitere bayerische Küchenchefs mit einem und zwei Sternen.

### **Regionale Produkte: Ausgezeichnet**

Wo Bayern draufsteht, ist auch Bayern drin. Dank der EU Siegel „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ („g.U“) und „Geschützte geographische Angabe“ („g.g.A“) weiß der Verbraucher, wo seine Lebensmittel herkommen. So werden beispielsweise die Rohmilchkäse Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse garantiert in Allgäu hergestellt. Auch die gesamte für die Produktion benötigte Milch muss aus diesem Gebiet stammen. Europaweit geschützt sind auch die berühmten Nürnberger Rostbratwürste: Sie dürfen nur in Nürnberg hergestellt werden und Bayerisches Bier – selbstverständlich nach dem traditionellen Reinheitsgebot gebraut – kommt ausschließlich aus bayerischen Sudkesseln. Auch Frankenwein ist ein geschützter Begriff – Herstellung und Abfüllung erfolgen ausschließlich im Anbaugebiet Franken. Darüber hinaus werden beim Anbau und bei der Weiterverarbeitung der Reben allerhöchste Qualitätsstandards beachtet.

### **Entdecken und Genießen**

Bayerische Produkte lassen sich wunderbar direkt vor Ort genießen. Milch- und Käseprodukte schmecken am besten auf der Alpe mit Blick auf die Berge. Lokale Biersorten kann man direkt in der Region in kleinen Brauhäusern probieren und auf Weinfesten oder in einer Häckerwirtschaft lassen sich die neuen Jahrgänge in gemütlichem Ambiente verkosten. Die regionale Küche lässt sich ebenfalls wunderbar auf kulinarischen Touren durch den Freistaat entdecken. Routen wie die „Fränkische Moststraße“ durch die Region Hesselberg, die „Bier- und Burgenstraße“ im Naturpark Frankenwald oder die „Bayerische Milch- und Käsestraße“ versprechen typisch bayerische Gaumenerlebnisse.

## Über die BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH

Die BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH (by.TM) ist die offizielle Marketinggesellschaft der bayerischen Tourismus- und Freizeitwirtschaft. Unter der Dachmarke Bayern® präsentiert das Unternehmen die gesamte Vielfalt des touristischen Angebots im Freistaat. Alle Marketingaktivitäten laufen unter dem Dachmarken-Claim „Bayern - traditionell anders“. Im Mittelpunkt steht dabei die Kommunikation von authentischen Geschichten über bayerische Persönlichkeiten und ihre Lebensweisen. Sie zeigen Bayern in einem traditionellen aber doch modernen Licht und verkörpern die Einzigartigkeit des Reiselands Bayern. Alle Geschichten sind auf der zentralen Webseite [www.bayern.by/traditionell-anders](http://www.bayern.by/traditionell-anders) im Stil eines Reisemagazins zu finden und werden über alle weiteren Kanäle der by.TM kommuniziert.

Zusätzlich garantieren die qualifizierten Marken WellVital® in Bayern, Kinderland® Bayern und die Hotelmarke Sightsleeping® zielgruppenspezifische Angebote für Genießer, Familien und Kulturliebhaber. Eigens initiierte Projekte wie beispielsweise „stade zeiten“, „Filmkulisse Bayern“ sowie „Herrschaftliches Bayern“ verbinden den Tourismus mit anderen Branchen und bilden wertvolle Synergien. So bietet die Marketinggesellschaft, gemeinsam mit allen bayerischen Tourismuspartnern, Gästen aus aller Welt attraktive und abwechslungsreiche Reiseideen.

Mit 37,3 Millionen Gästekünften und 94,4 Millionen Übernachtungen im Jahr 2017 konnte das Urlaubsland Bayern seine Spitzenposition als Reisedestination Nummer eins in Deutschland weiter festigen. Informationen zur Reisevielfalt Bayerns und zur BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH finden Sie unter [www.bayern.by](http://www.bayern.by).

### Für weitere Presseinformationen:

Stephanie Scheuermann  
Leitung Public Relations  
BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH  
Tel.: 089/21 23 97 43  
Fax: 089/21 23 97 99  
Mail: [scheuermann@bayern.info](mailto:scheuermann@bayern.info)

Sylvia Freund  
Manager Kommunikation  
BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH  
Tel.: 089/21 23 97 44  
Fax: 089/21 23 97 99  
Mail: [freund@bayern.info](mailto:freund@bayern.info)

Presseservices: [www.bayern.by](http://www.bayern.by), [www.presse.bayern.by](http://www.presse.bayern.by), [www.bilder.bayern.by](http://www.bilder.bayern.by)

Facebook: <http://www.facebook.com/dein.Bayern>

Instagram: <https://www.instagram.com/bayern> #deinbayern, #visitbavaria, #traditionellanders

Pinterest: <https://de.pinterest.com/deinbayern>

Twitter: <https://twitter.com/bayern>

Youtube: <https://www.youtube.com/user/bayerntourismus>