

Der Kirchdorfer Kirchenwirt holt sich eine Gold-Medaille beim Wettbewerb um die „beste Bayerische Küche“

Kirchdorf/München. Der Kirchenwirt in Kirchdorf, das Wirtshaus von Irene und Alois Perl, gehört zu den 95 Wirtshäusern, die im Wettbewerb um die beste bayerische Küche mit Gold prämiert worden sind. 600 Wirtsleute aus dem Freistaat hatten teilgenommen - 95 holten eine Gold-Medaille: Ihnen hat Landwirtschaftsminister Helmut Brunner gestern mit dem Präsidenten des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands, Siegfried Gallus, gratuliert. „Damit zählen Sie zu den besten Gasthöfen der bayerischen Küche“, sagte der Minister im Münchner Hofbräuhaus. Mit dem Wettbewerb, der alle drei Jahre durchgeführt wird, wollen das Ministerium, der Hotel- und Gaststättenverband, die Bayern Tourismus Marketing GmbH sowie die Tourismusverbände die bayerische Küche. Zum 14. Mal hatten Gastwirte aus ganz Bayern ihr Angebot kritisch begutachten lassen. Fachkommissionen waren dazu monatelang unterwegs. Besonderer Wert wurde auf die Verwendung regionaler Qualitätsprodukte der Saison gelegt. Regionalbewusstsein werde so zum Marketingvorteil. Punkten konnte man aber auch mit gegendtypischen Rezepten sowie mit besonders schmackhafter, leichter, gesunder und innovativer Küche. Daneben wurde die Pflege bayerischer Wirtshaustradition, die gepflegte Ausstattung und Sauberkeit sowie der kompetente und freundliche Service in die Bewertung einbezogen. Neben den 95 Auszeichnungen in Gold gab es 224 mal Silber und 181 mal Bronze. Nähere Infos enthält die Broschüre „Regionale Spezialitäten genießen“. Sie kann unter Tel. 089/ 122220 oder unter direkt@bayern.de bestellt werden. Die Ergebnisse des Wettbewerbs finden sich im Internet unter www.bayerische-kueche.bayern.de.



Bild: Bayerisches Staatsministerium (www.stmelf.bayern.de)