

SPEZIALITÄTEN AUS BAYERN

Lebensmittel aus Bayern stehen für Herkunft, Tradition und Genuss. Was diese ausgewählten bayerischen Schmankerl auszeichnet.



OBAZDA

Eine Käsezubereitung, die aus Camembert und/oder Brie hergestellt wird. Wahlweise enthält Obazda auch Romadur, Limburger und Frischkäse. Je nach Region werden zudem Zwiebeln, Kümmel sowie andere Gewürze und Kräuter hinzugegeben.



BAYERISCHER MEERRETTICH

Im bayerischen Sprachraum auch Kren genannt. Charakteristisch ist seine Schärfe. Er wird als würzige Beilage zu Fisch und Fleisch (vor allem zu Tafelspitz) verzehrt. Das Wurzelgemüse ist als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) eingetragen.



BAYERISCHER SÜSSER SENF

Er besteht aus Senfsaaten oder braunem bzw. gelbem Senfmehl, Wasser, Zucker oder Honig, Brantweinessig, Gewürzen sowie zum Teil Karamellzuckersirup. Er wird üblicherweise zur Weißwurst gegessen, aber auch zu anderen Wurstwaren und Leberkäse.

BAYERISCHE BREZN

Die Brezn ist fester Bestandteil der bayerischen Brotzeitkultur, einfach mit Butter bestrichen oder zu Käse und Wurst. Zudem wird sie als Beilage zu Münchner Weißwurst und bayerischem Leberkäse verzehrt. Seit Februar 2014 ist die bayerische Brezn als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) bei der EU eingetragen.

WEISSBIER

Auch Weizenbier oder Kristall (gefiltriertes Weizenbier). Ein obergäriges Bier. Es schmeckt nicht hopfenbetont und hat eine säuerliche Note. Seine Farbe schwankt zwischen Goldgelb und Dunkel, je nach Malzsorte und Hefetrübung. Es wird von etwa 200 bis 250 bayerischen Brauereien produziert.



MÜNCHNER WEISSWURST

Sie besteht aus Kalb- und Schweinefleisch und ist mit Zwiebeln und Petersilie gewürzt. Traditionell werden Weißwürste vormittags gegessen. Man lässt die Weißwurst in heißem Wasser ziehen und isst sie warm. Dazu schmecken Bayerischer süßer Senf, Brezn und ein bayerisches Bier. Die Münchner Weißwurst wird ohne Wursthaut verzehrt.

INFO

Der Freistaat Bayern setzt sich für den Schutz von bayerischen Spezialitäten ein. Man unterscheidet zwischen Produkten mit „Bayerischer Herkunft“ und Produkten nach „Bayerischer Rezeptur“. Die **EU-Herkunftszeichen** „geschützte geografische Angabe“ bzw. „geschützte Ursprungsbezeichnung“ versichern, dass das Produkt nach tradi-

tionellen Verfahren oder Rezepten angebaut bzw. hergestellt wurde und einen engen Bezug zu dem Ort oder der Region hat. Das **Qualitäts- und Herkunftssiegel** „Geprüfte Qualität – Bayern“ schreibt die Einhaltung bestimmter Qualitätskriterien entlang der gesamten Wertschöpfungskette vor und definiert die Herkunft der Rohstoffe.

