

Region. Tradition. Vielfalt.

Unterstützen Sie das
Kulinarische Erbe Bayern...

... zum Beispiel durch eine Spende oder als Fördermitglied. So leisten Sie einen wertvollen Beitrag, um die kulinarischen Schätze der bayerischen Regionen auch für künftige Generationen zu bewahren. Gerne informieren wir Sie über die Fördermöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Sie!



Unterstützer des KEB:

Genuss mit Tradition.

Kulinarisches Erbe Bayern e.V.

Vorsitzender:
Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald,
Schweisfurth Stiftung

Geschäftsführender Vorstand:
Dr. Wolfgang Filter
c/o Landesinnung für das
bayerische Bäckerhandwerk
Tel. 089/ 544 213 0
Fax 089/ 544 213 51
filter@baecker-bayern.de

Impressum
Herausgeber:
Text:
Fotos:
Gestaltung:

www.kulinarisches-erbe-bayern.de

Kulinarisches
Erbe Bayern

Cluster
Ernährung

K
Kulinarisches
E
Erbe Bayern
B



Bäuerliche Landwirtschaft Handwerkliche Lebensmittel Regionale Spezialitäten

Regionale Ernährungskultur erhalten!

Die bäuerliche Landwirtschaft und die traditionelle Handwerkskultur in Bayern haben über die Jahrhunderte eine vielfältige Ernährungskultur entstehen lassen. Was die Menschen den teilweise kargen Böden abgerungen haben, haben sie mit viel Ideenreichtum und einem innovativen Lebensmittelhandwerk zu kulinarisch einzigartigen Lebensmitteln und Gerichten veredelt.

Daraus entwickelte sich eine natur- und heimatverbundene bayerische Küche, die sich bis heute an den lokalen Kulturlandschaften, Gepflogenheiten und Jahreszeiten orientiert. So entstanden etwa Delikatessen wie Weißlacker, Bayreuther Braunbier, Erdäpfel-Kas, die Milzwurst oder Kletzenbrot.

Wissen bewahren. Vielfalt leben.

Viele dieser einzigartigen Gerichte sind mittlerweile in Vergessenheit geraten. Mit ihnen verschwanden auch seltene, lokal angepasste Haustierrassen, Getreide- und Pflanzensorten sowie kostbare Rezepturen. Der Verein „Kulinarisches Erbe Bayern“ möchte das traditionell arbeitende Handwerk unterstützen und kulinarisches Brauchtum wiederbeleben.

Dem 2010 gegründeten gemeinnützigen Verein gehören Verbände und Experten aus dem Lebensmittelhandwerk sowie Vertreter von Kulturverbänden an. Ziel ihrer Arbeit ist die nachhaltige Unterstützung traditionell arbeitender Bauern und Lebensmittelhandwerker sowie die Beratung von Verbrauchern auf dem Gebiet der Ernährung. Die Vereinsmitglieder widmen sich damit dem Ausbau der Qualitätskompetenz, der Weiterentwicklung der Esskultur und unterstützen den „Cluster Ernährung“ durch die Pflege der bayerischen Spezialitätendatenbank: www.spezialitaeten.bayern.de

