

Echt gut: Kulinarik in Oberbayern

Kulinarik in Oberbayern ist Ausdruck von Landschaft, Handwerk und Lebensart. Zwischen traditionellen Wirtshäusern, modernen Restaurants und regionalen Manufakturen entsteht eine Küche, die gleichermaßen bodenständig und zeitgemäß ist. Regionalität, Qualität und verantwortungsvolle Produktion prägen das kulinarische Profil der Region – ebenso wie die enge Verbindung zwischen Gastronomie, Landwirtschaft und Handwerk.

Viele Betriebe setzen bewusst auf kurze Lieferketten und arbeiten eng mit regionalen Erzeuger:innen zusammen. Orientierung bieten Qualitätssiegel wie „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ oder „Geprüfte Qualität Bayern“, die Herkunft, traditionelle Zubereitung und nachhaltige Wertschöpfung sichtbar machen. Initiativen wie regionale Produzentennetzwerke zeigen, wie stark Genuss und regionale Identität miteinander verbunden sind.

Regionale Spezialitäten mit Charakter

Die Vielfalt Oberbayerns spiegelt sich auch auf dem Teller wider. Hopfen aus der Hallertau, Spargel aus Schrobenhausen oder alpine Käse- und Kräuterspezialitäten stehen exemplarisch für eine Küche, die sich an saisonalen Produkten orientiert. Traditionelle Gerichte werden vielerorts neu interpretiert, ohne ihre Wurzeln zu verlieren.

Auch handwerkliche Betriebe prägen den kulinarischen Alltag: Mühlen, Käsereien oder kleine Manufakturen zeigen, wie eng Genuss mit regionaler Herkunft verbunden ist. Programme wie die „100 Genusssorte in Bayern“ machen diese Vielfalt sichtbar und verbinden Landschaft, Handwerk und Kulinarik auf besondere Weise.

Bierkultur zwischen Tradition und Innovation

Ein zentrales Element der oberbayerischen Genusskultur ist das Bier. In Ingolstadt wurde 1516 das Bayerische Reinheitsgebot erlassen, und mit der Hallertau liegt das weltweit größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet in der Region. Große Traditionsbrauereien stehen neben einer lebendigen Szene kleiner Privat- und Craft-Brauereien, die neue Geschmacksrichtungen entwickeln und das Brauhandwerk weiterdenken.

Das Qualitätssiegel „Ausgezeichnete Bayerische Bierkultur“ verbindet gastronomische Qualität mit regionaler Brautradition und zeigt die Bedeutung des Bieres als kulturelles Element.

Der Biergarten als kultureller Treffpunkt

Kaum ein Ort steht so sehr für oberbayerische Genusskultur wie der Biergarten. Seine Geschichte reicht bis ins frühe 19. Jahrhundert zurück, als Brauereien ihre Keller mit Kastanien bepflanzten, um das Bier kühl zu lagern. Bis heute verbindet der Biergarten Geselligkeit, Tradition und kulinarische Vielfalt – vom klassischen Frühschoppen bis zu modernen Interpretationen regionaler Küche.

Neue Genussimpulse: Destillieren, Kaffee und Manufakturen

Neben Bier prägen auch Destillieren, Kaffeeröstereien und regionale Manufakturen die heutige Genusslandschaft. Viele Betriebe setzen auf transparente Herkunft, nachhaltige Produktion und direkte Beziehungen zu ihren Produzent:innen. So entsteht eine zeitgemäße Genussskultur, die Tradition bewahrt und gleichzeitig neue Wege geht.

Comeo Jutta Tempel tempel@comeo.de Director Communications Tel. +49 89 74 888 2 36	Tourismus Oberbayern München e.V. Stefanie Reichardt-Scavuzzo stefanie.reichardt@oberbayern.de PR-Koordinatorin Tel. + 49 89 63 89 58 79 18
--	--

Tourismus Oberbayern München e.V.

Von den imposanten Alpen im Süden bis hin zur tiefblauen Donau im Norden, von malerischen Orten, weltberühmten Schlössern und der bayerischen Bierkultur bis hin zu aufstrebenden Wirtschaftsstandorten und der Weltstadt München: Mit seiner Vielfalt zählt Oberbayern zu den bedeutendsten Urlaubsdestinationen Europas. Der Tourismus Oberbayern München e.V. mit Sitz in München ist die touristische Dachorganisation für Oberbayern und vertritt die Interessen seiner rund 70 Mitglieder – mit der gemeinsamen Mission: die Wertschöpfung, ebenso wie die Wertschätzung gegenüber der Tourismusregion Oberbayern nachhaltig zu stärken. www.oberbayern.de