

## Für alle Nutzer des Lizenzzeichens „100 Genussorte Bayern“ gilt:

Das Logo „100 Genussorte Bayern“ ist eine eingetragene Wort-/Bildmarke beim Deutschen Patent- und Markenamt und darf ausschließlich in der unten dargestellten Form und inhaltlich nur zu Zwecken der generischen, ortsbezogenen Werbung und Public-Relations-Arbeit für den ausgezeichneten Genussort genutzt werden (z. B. im Rahmen einer Tourismusbroschüre, E-Mail-Signatur, auf Werbemitteln, Websites, etc.). Dabei dürfen einzelne Bestandteile aus der Wiedergabe (s. unten) nicht weggelassen werden.

Die Kennzeichnung von einzelnen Unternehmen, Produkten und Dienstleistungen mit dem Lizenzzeichen, um eine besondere Produkt- oder Dienstleistungsqualität herauszustellen, ist unzulässig.

Mit der Kennzeichnung darf nicht der Eindruck vermittelt werden, dass damit Einzelprodukte besonders gekennzeichnet, herausgestellt oder prämiert werden.

Mit dem Lizenzzeichen „100 Genussorte Bayern“ können die Partner/Betriebe in den Genussorten ihre Beteiligung, „als ein Teil am großen Ganzen“, am Genussorte-Konzept zum Ausdruck bringen, ohne dass dabei ein Rückschluss auf die Produkte einzelner Unternehmen erfolgt. Nach den vorgenannten Grundgedanken können z. B. Unternehmen ihre Beteiligung oder ihr Mitwirken durch Aufdrucke des Lizenzzeichens auf Fahrzeugen oder Tragetaschen oder an Gastronomiebetrieben, Bäckereien etc. kenntlich machen.



**WIR SIND GENUSSORT**  
[www.100genussorte.bayern](http://www.100genussorte.bayern)



100  
Genuss  
ORTE  
Bayern



100  
Genuss  
ORTE  
Bayern

Unter [www.100genussorte.bayern/downloadbereich](http://www.100genussorte.bayern/downloadbereich) können Sie diverse Vorlagen zu Werbemitteln downloaden. Es stehen Ihnen aber auch gesamte Logo-Pakete zu „100 Genussorte Bayern“ zur Verfügung. Senden Sie eine Mail an [100genussorte@lwg.bayern.de](mailto:100genussorte@lwg.bayern.de), um Ihre Login-Daten zu erhalten.

## KODEX

# 100 Genussorte Bayern

Logonutzung für die beteiligten Partner/Betriebe



**Bayerische Landesanstalt  
für Weinbau und Gartenbau**  
Ansprechpartnerin:  
Teresa Öchsner  
[100genussorte@lwg.bayern.de](mailto:100genussorte@lwg.bayern.de)  
Tel. 0931 9801 211



## Teil I: Zugehörigkeit zum Genusssort

### Gemeinsames Ziel der Genusssorte:

Mit den Genusssorten wird die Vielfalt regionaler Spezialitäten und Produkte erhalten und gefördert. Deshalb ist es wichtig, dass die am Genusssort-Konzept beteiligten Akteure ein gemeinsames Ziel verfolgen: die Stärkung der regionalen Identität und die Sicherung des kulinarischen Erbes in der Region.

#### 1. Verortung

Die beteiligten Partner/Betriebe und deren Produktion müssen in der Gebietskulisse des Genusssortes laut Bewerbungsunterlagen verortet sein.

## Teil II: Basiskriterien

#### 2. Beteiligte Partner am Genusssort können sein:

- Privatwirtschaftliche Unternehmen, z. B. Bäcker oder Metzger
- Kommunale Träger und Einrichtungen z. B. Wirtschaftsförderung, LEADER-Gruppen
- Regionale Institutionen, Vereine und Interessensgruppen z. B. Obst- und Gartenbauverein
- Erzeugerstufe (z. B. Landwirt, Gärtner, Winzer, Jäger, Fischer, Senner, Käser)
- Regionale Gastronomie und Bauernhof-Gastronomie, **sofern sie überwiegend regionale Rohstoffe einsetzen.**

**Die beteiligten Partner/Betriebe müssen dem Anforderungsprofil des Wettbewerbs/dem Konzept des Genusssorts entsprechen oder dieses an den entsprechenden Stellen ergänzen.**

3. Die beteiligten Partner/Betriebe weisen **einen direkten Bezug zu den regionaltypischen Produkten/Spezialitäten ihres Ortes auf.**

4. Die Betriebe setzen überwiegend regionale Rohwaren und regionale Dienstleistungen ein. Sie unterscheiden bei der Kennzeichnung klar „Regionales/Lokales“ von „Sonstigem“

## Teil III: Weitere Positivkriterien

5. Eine Herstellung der Produkte und Spezialitäten der beteiligten Partner/Betriebe **in einem Kleinbetrieb, hauptsächlich in Handarbeit** (Manufakturcharakter), ist als positiv zu werten.

6. Ein hohes Identifikationspotential der beteiligten Partner/Betriebe mit dem Ort, den Menschen und der Region aus der sie stammen, ist wünschenswert. Insbesondere, wenn diese auch noch eine eigene Geschichte erzählen können.

## Teil IV: Kriterien für Partner/Betriebe aus dem Bereich der Lebensmittelverarbeitung

7. Die beteiligten Partner/Betriebe setzen die handwerklichen Traditionen ihres Ortes in ihrer täglichen Arbeit aktiv um. Die Produkte besitzen größtenteils Manufaktur-Charakter.

8. Die Produkte der Partner/Betriebe sind fester Bestandteil der Alltagsküche des Genusssorts und werden traditionell in der Familie nachgekocht bzw. in Gerichten verwendet.

9. Die durch die Partner/Betriebe hergestellten Produkte werden innerhalb des Genusssorts durch eine regionale Wertschöpfungskette erzeugt, verarbeitet, veredelt und vermarktet.

10. Die Produkte der Partner/Betriebe sind vor Ort käuflich zu erwerben z. B. in der Gastronomie, bei Direktvermarktern oder über einen Onlineshop.

11. Die Produkte der Partner/Betriebe können bei der Herstellung/Verarbeitung vor Ort aktiv erlebt und begleitet werden. Zum Beispiel bei Führungen im Erzeugungs- bzw. Verarbeitungsbetrieb, bei Kochkursen, Backkursen oder Angeboten mit Erlebnischarakter.

## Teil V: Kriterien für Gastronomiebetriebe/ Bauernhofgastronomie

12. Beteiligte Gastronomiebetriebe im Genusssort verwenden die Produkte der regionalen Erzeuger/Betriebe in ihren Gerichten oder Rezepturen. Z. B. saisonal oder ganzjährig und kommunizieren dies in geeigneter Weise (Speisekarte, Tischaufsteller etc.).

13. Beteiligte Gastronomiebetriebe bieten die ortstypischen Produkte auch als zeitgemäße Interpretationen auf Basis von traditionellen Gerichten und Herstellungsverfahren an und kommunizieren dies in geeigneter Weise (auf Speisekarte, Tischaufsteller etc.).