

Schmanckerl aus der Heimat

Vom Bauernmarkt bis zum Genussmenü – Beeindruckende Vielfalt bei den Waginger Genusswochen

Waging am See. Der Herbst ist in der Region um den Waginger See eine „Zeit des Genusses“. Die von der Touristinfo Waging in Kooperation mit der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel auch in diesem Jahr veranstalteten „Waginger Genusswochen“ zwischen dem 10. September und dem 2. November zeigten die ganze Vielfalt der kulinarischen Genussmöglichkeiten in der Region und waren touristisch und „genusslich“ gesehen wieder ein echter Renner und Magnet für Touristen und Einheimische. In Waging, Fridolfing, Kirchanschöring, Petting/Schönram, Otting, Taching, Tittmoning, Teisendorf und Weibhausen/Wonneberg war so einiges los. Die Euregio E-Bike-Radgenusstour führte sogar ins benachbarte Österreich.

„Kulinarischer Genuss ist nichts Aufgesetztes, er ist mit den heimischen Lebensmitteln verbunden, die möglichst nachhaltig produziert werden sollen“, schrieb Marlene Berger-Stöckl im Vorwort zur Broschüre „Waginger Genusswochen“. Und weil echter Genuss bereits damit beginnt, wie und wo hochwertige Lebensmittel produziert und vermarktet werden, konnte der Genießer während dieser Wochen „hinter die Kulissen“ blicken, Produzenten besuchen und den Herstellungsprozess hochwertiger Lebensmittel kennenlernen. Wie entsteht aus Ziegenmilch köstlicher Weich- und Frischkäse? Die konnten Interessenten beispielsweise bei einem Ziegenbauer in Weibhausen erfahren. Und das ein Streubstanger nicht nur Leberstrau für Tiere „auf zwei



Burger aus regionalen Zutaten auf der Schmanckerlzeile des Handwerker- und Bauernmarktes in Waging.

– Foto: Touristinfo waging

Stockwerken“ ist, sondern auch wertvolles Tafelobst und edlen Biobrand liefern kann, wurde beim Besuch eines Obstgartens und der hier betriebenen Brennerei in Taching erlebbar. Es sind dies nur zwei Beispiele der vielen regionalen Produzenten, die konventionell oder biologisch wertvolle Lebensmittel produzieren, und dazu beitragen, dass in der Uraubregion Waginger See mit der ältesten bayerischen Ökomodellregion echter Genuss mit heimischen Lebensmitteln möglich ist.

Aber auch Mutter Natur schenkt uns köstliche Zutaten zu einem guten Genuss. Um diese näher kennenzulernen wurden während der Genusswochen Pilz- und Kräuterwanderungen mit Experten wie Till Lohmeyer, Dr. Ute Klinkle, Evi Reiter oder Gabi



Knackiges Grün: Bauernmarkt in Waging.

– Foto: Komart

Fietz-Bohleber angeboten, die wie alle Veranstaltungen sehr stark nachgefragt und ausgebucht waren. In Wald und Wiese wurden Pilze und Kräuter gesucht, bestimmt, gefühlt, gerochen und roh oder als Zutaten in bestimmten Produkten verkostet.

Wer beste Produkte aus der Region kaufen wollte, fand diese auf den Bauernmärkten freitags in Tittmoning und samstags in Waging sowie am 28. September in Fridolfing. Die Märkte bieten ein Einkaufserlebnis der besonderen Art – naturnah, heimatauf, lebensnah. Von Käse, Wurstwaren, Butter, Joghurt, Nudeln, Eiern, Fleisch und Fisch, Gemüse und Obst bis zu Marmeladen und Aufstriche, Kuchen und Feingebäck, alles regional, vieles davon aus biologischem Anbau. Die Anzahl der Bio-Erzeuger in der Region steigt stetig. Davon konnten sich die Teilnehmer der Bio-Genusstour von Waging nach Petting und Kirchanschöring überzeugen, die von Waging aus zu einem klassischen Biomilchviehbetrieb in Petting, zu einer Bioobstpflanzanlage mit Obstweinkelterung, einem Biogenüßbetrieb und einem EU-zertifizierter Biokleimbetrieb mit Mutterkuhhaltung und Schafen, beide in Kirchanschöring, führte. Auch die zwei Gastronomiebetriebe aus Waging und Teisendorf, die sich in diesem Jahr erstmals an den Genusswochen beteiligt haben, setzten auf das Thema Bio. So durfte man sich beim Gasthaus Tanner über ein Bio-Schmanckerlmenü mit Bio-Weinasting und ein vegetarisches Bio-Menü je-weils mit vier Gängen freuen, bei-des mit Grundprodukten der Ökomodellregion Waginger See. Beim

regionalen Biogenussmenü in sieben Gängen im Hotel Gut Edermann konnte man nicht nur kosten, was die Region an heimischen Zutaten zu bieten hat, sondern auch die Bio-Erzeuger dieser Produkte kennenlernen. Zwischen den Gängen haben sie jeweils sich, ihren Betrieb und ihre Philosophie zur nachhaltigen und umweltschonenden Lebensmittelproduktion vorgestellt. Beide Häuser haben mit ihrer Teilnahme gezeigt, dass gehobene Küche auch auf bayrisch geht. Kochkurse, Bierverkostung, die Schmanckerlzeile auf dem Handwerker- und Bauernmarkt in Waging, die Bergader Schmanckerlstunde oder das Erntedankfest mit Stadl-Kirchtag in Otting waren weitere Highlights dieser ereignisreichen Genusswochen.

– kön