

26.10.2026

Gut Edermann in Teisendorf widmet Bio-Direktvermarktern einen kulinarischen Abend

Quelle: BGLand 24.de, 26.10.2026, 17:28 Uhr; Redaktion

Bildtext: Der zweite Gang des Menüs: Bad Reichenhaller Saibling mit Demeter-Kartoffel von Hans Posch. © Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel

Feines Essen und die Menschen dahinter: Bei einem Genussabend im Teisendorfer Gut Edermann haben heimische Bio-Erzeuger im Mittelpunkt gestanden. Die Gäste erfuhren, wie viel Handwerk und Leidenschaft in den Zutaten auf ihren Tellern steckt.

Teisendorf – Das Gut Edermann hat bio-regionalen Direktvermarktern aus der Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel und ihrer Umgebung einen kulinarischen Abend gewidmet. Wie aus einer Pressemitteilung aus Waging hervorgeht, lernten die Gäste dabei die Erzeuger der Zutaten ihres Menüs kennen. Auf dem Tisch standen unter anderem selbstgemachte Macarons aus Hagebutte, ein Gang mit Variationen vom Ziegenfrischkäse aus Fridolfing sowie Bio-Hendl aus Wonneberg.

Bio-Kartoffelbauer Hans Posch aus Nußdorf freute sich darüber, dass Küchenchef Christian Martin hochwertige bio-regionale Produkte schätze und besonders gut verarbeite. Andreas Wagner aus Wonneberg, der das Gut Edermann mit Bio-Hähnchen beliefert, hob hervor, dass Martin das ganze Tier verarbeite. Das sei keineswegs selbstverständlich. Bio-Bäckerin Bettina Edmeier aus Palling stellte das Brot zum Menü vor: Jedes ihrer Brote bestehe zu 100 Prozent aus Vollkorn, erklärte sie. Dafür verwende sie gekeimten Demeter-Dinkel statt Mehl.

Der Abend fand im Rahmen der Waginger See Genusswochen in Zusammenarbeit mit der Tourist-Information Waging und der Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel statt. Er sollte die besondere Qualität bio-regionaler Produkte erlebbar machen und zu nachhaltigerem Konsum beitragen.