

## Waging lädt zum Bauern- und Handwerkermarkt

Am Sonntag, den 15.10. ist Bauern- und Handwerkermarkt in Waging (11-17 Uhr).



Neben vielen guten Regionalprodukten und handwerklichen Erzeugnissen gibt's auch einige regionale Bioprodukte zu verkosten und erwerben:

- Am **Biogemüsestand** von Andreas und Hedwig Huber aus Wonneberg gleich am Eingang in der Salzburgerstraße gibt's frisches Gemüse.
- Monika Obermeier aus Fridolfing bietet Spezialitäten vom **Biogoaßkas** im Schmankerlzelt der TI Waging an.
- Maria Frisch aus Wonneberg und Gerhard Hochgräber aus Reichenhall in der Salzburgerstraße haben **Biokäsespezialitäten** mit dabei.
- Drei klare Sorten „**Waginger See Schnaps**“ aus Bioobst gibt's am Stand von Familie Gramminger aus Taching in der Salzburgerstraße (gegenüber vom Rathaus).
- Auf der Rathauseite in der Salzburgerstraße gibt es **Kartoffeln, Laufener Landweizen** und weitere Erzeugnisse vom Bio-Umstellungsbetrieb Markus Kroiß aus Laufen-Niederheining, der ab sofort auch einen kleinen Hofladen hat.
- **Biomilchprodukte** vom Biohof Lecker aus Laufen gibt's am Marktplatz (am Ende der Salzburgerstraße links um's Eck).
- Den „**Rupertiwinkelburger**“ aus 100% regionalen Biozutaten gibt's am Foodtruck vom Bulliburger am Ende vom Marktplatz.

Einige Infos zur Ökomodellregion wie z.B. die aktuelle Bio-Erzeugerliste gibt es diesmal am **Stand der ILE (Zukunftsregion Rupertiwinkel)** am Marktplatz (neben dem Foodtruck).

Die Waginger See Genusswochen bilden den kulinarischen Höhepunkt in der Genussregion Waginger See, die sich das ganze Jahr hindurch mit einem auserlesenen kulinarischen Programm an einzigartigen Orten präsentiert.

Inmitten dieser sechswöchigen Zeit des Entschleunigens und Genießens fällt auch der bewährte Bauern- und Handwerkermarkt. Am Kirchweihsonntag, 15. Oktober verwandelt sich der Ortskern von Waging ab 11 Uhr zu einer Bühne von traditionellem Handwerk, dekorativer Handarbeit und regionalen Schmankerl. Mehr als 80 Stände mit Bürstenbinder, Rechenmacher, Schmied, Drechsler, Schmuckhersteller, Töpfer, Glasbläser, Papierschöpfer und Brandmaler wollen entdeckt und deren Darbietungen bestaunt werden. Darunter reihen sich Verarbeiter heimischer Produkte aus Schaf- und Alpaka-Wolle, Bienenwachs und Naturkosmetik gefolgt von Viktualien wie Wildbret, Fisch- und Käsespezialitäten, saisonalem

Obst und Gemüse, Säfte, Liköre und Brände. Für Kinder gibt es ein umfangreiches Mitmachprogramm u.a. zum Töpfern und Werkeln mit Grünholz. Alle Besucher sind zum gemeinsamen Jodeln und Singen eingeladen. Auftritte der Trachtenkinder des GTEV d'Mühlberger, der Musikkapelle Waging und der Hip-Hop Dance-Gruppe des TSV Waging sorgen für stimmungsvolle Unterhaltung. Im Schmankerl-Zelt vor der Tourist-Info spielt die „Sonnblick-Musi“ zünftig auf, während verschiedene Kostproben wie Steckerlfisch, Rupertiwinkel Burger, spanische Tappas, Chili con Carne, Bio-Ziegenkäseburger, Käsewürstel oder Zwetschgenbavesen durchprobiert werden dürfen. Die Zeit des Schlemmens und Staunens dauert bis 17 Uhr. Dann fällt leider wieder der Vorhang und das sehenswerte Spektakel ist vorüber.

*Pressemitteilung der TI Waging mit Vorspann ÖMR; Fotos: TI Waging*