29. Bauern- und Handwerkermarkt begeisterte mit regionaler Vielfalt, altem Handwerk und buntem Familienprogramm

Artikel von Anneliese Caruso, SOR vom 12.10.2026

Waging am See. Kaum eröffnet, strömten bereits die Besucher in Scharen durch die Straßen rund um den Marktplatz. Unter einem spätsommerlich-sonnigen Himmel verwandelte sich die Ortsmitte der als „Bayerischer Genussort“ ausgezeichneten Marktgemeinde einmal mehr in einen lebendigen Treffpunkt für Genießer, Handwerksfreunde und Familien.

Zwischen regionalen Schmankerln, kunstvoll gefertigten Unikaten, altem Handwerk und dem Duft frisch zubereiteter Köstlichkeiten wurde schnell deutlich, warum der Bauern- und Handwerkermarkt seit vielen Jahren zu den beliebtesten Veranstaltungen im Waginger Veranstaltungskalender zählt. Rund 80 Aussteller verwandelten das Ortszentrum in eine abwechslungsreiche Flaniermeile, auf der sich Kulinarik, Brauchtum, Musik und Trachtentanz, Handwerkskunst und gelebte Regionalität auf besondere Weise verbanden. Die Vielfalt des Marktes zeigte sich dabei nicht nur an den Verkaufsständen. Neben Direktvermarktern und Handwerksbetrieben präsentierten sich auch die Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel, die Gartenbäuerinnen aus den Landkreisen Traunstein, Altötting und Berchtesgadener Land sowie die Anbietergemeinschaft „Urlaub auf dem Bauernhof“, die unter anderem von Margarete Stief und Veronika Hogger vertreten wurde. Ihre Informationsstände luden dazu ein, die Region aus neuen Blickwinkeln kennenzulernen und mehr über nachhaltige Landwirtschaft, Gartenkultur und das Leben auf den heimischen Höfen zu erfahren.

Für den passenden musikalischen Auftakt sorgte die Musikkapelle Waging unter der Leitung von Andreas Huber mit schwungvoller böhmisch-bayerischer Blasmusik. Am von Irmi Brey festlich mit Blumen geschmückten Rednerpult begrüßte Bürgermeister Martin Dandl die große Zahl an Gästen, die sich bereits am Vormittag auf dem Marktplatz eingefunden hatte.

In seiner Eröffnungsrede bezeichnete Bürgermeister Martin Dandl den Bauern- und Handwerkermarkt als Höhepunkt der Waginger Marktsaison und als feste Größe im Veranstaltungskalender der Gemeinde. Er erinnerte daran, dass der Markt bereits zum 29. Mal stattfindet und 1995 von Bürgermeister Sepp Daxenberger und Gemeindewerkeleiter Heini Thaler ins Leben gerufen wurde. Gleichzeitig betonte er den großen Aufwand, der Jahr für Jahr hinter der Organisation steckt. Sein besonderer Dank galt der Tourist-Info und insbesondere Eva Steinberger, die den Markt seit vier Jahren mit viel Herzblut, Zeit und Organisationstalent betreut und maßgeblich zu dessen Weiterentwicklung beigetragen habe.

Dandl hob hervor, dass der Markt längst mehr sei als eine reine Verkaufsveranstaltung. Mit rund 80 Ständen habe er sich zu einem vielfältigen Erlebnis für die ganze Familie entwickelt, das Einheimische und Gäste gleichermaßen anziehe. Dabei stehe nicht allein das Angebot im Mittelpunkt, sondern vor allem die Menschen hinter den Produkten. Anders als beim anonymen Einkauf im Supermarkt könnten die Besucher hier mit Erzeugern und Handwerkern ins Gespräch kommen, deren Geschichten kennenlernen und so Regionalität unmittelbar erleben. Zugleich würdigte der Bürgermeister das Engagement der zahlreichen Aussteller, Vereine, Helferinnen und Helfer, der Waginger Landfrauen, der Bäuerinnengemeinschaft, des Bauhofs sowie aller Mitwirkenden, die zum Gelingen des Marktes beitragen. Der Bauern- und Handwerkermarkt stehe für jene Werte, die Waging auszeichnen: Tradition, Heimatverbundenheit, Handwerk, Regionalität und Gemeinschafts-

sinn. Er sei deshalb weit mehr als eine Veranstaltung, sondern ein Stück Waginger Lebensgefühl und ein Spiegelbild der vielfältigen Kulturlandschaft des Rupertiwinkels.

Kreisbäuerin Christine Schuhegger erinnerte in ihrem Grußwort daran, dass hinter jedem regionalen Produkt Menschen stehen, die mit großem Einsatz und viel Leidenschaft arbeiten. Der Bauernmarkt sei weit mehr als ein Ort zum Einkaufen: Er verbinde Erzeuger und Verbraucher, stärke die heimische Landwirtschaft und leiste einen wichtigen Beitrag zur Versorgungssicherheit. Zugleich helfe jeder Einkauf regionaler Produkte dabei, heimische Bauernfamilien zu unterstützen und jene Kulturlandschaft zu erhalten, die von den Landwirten tagtäglich mit Herzblut und großem Engagement gepflegt werde. Darüber hinaus warb sie für eine bewusste, regionale und saisonale Ernährung, denn hochwertige und gesunde Lebensmittel seien eine wichtige Grundlage für das Wohlbefinden der Menschen. Ihr Appell lautete deshalb: „Das Gute wächst direkt vor unserer Haustür“.

Auch der stellvertretende Landrat Hans-Peter Dangschat richtete Grußworte an die Besucher. Der Bauern- und Handwerkermarkt sei „bayerisches Lebensgefühl pur“ und zugleich Ausdruck von Tradition und kultureller Identität im Rupertiwinkel und Chiemgau. Gerade auf dem historischen Marktplatz werde das reiche kulturelle Erbe der Heimat besonders spürbar, betonte Dangschat und wünschte den Besuchern viele anregende Begegnungen, interessante Gespräche und genussvolle Stunden.

Anschließend mischten sich Schuhegger, Dangschat und Dandl unter die Besucher und erkundeten das bunte Marktgeschehen. Im Gespräch mit Ausstellern, Handwerkern und Gästen wurde einmal mehr sichtbar, wie eng Landwirtschaft, Handwerk, Kulinarik und Gemeinschaft in der Region rund um den Waginger See miteinander verwoben sind. Von traditionellen Handwerkstechniken über kunstvolle Einzelstücke bis hin zu regionalen Spezialitäten gab es entlang der Marktstraßen viel zu entdecken. Ein Rundgang zeigte eindrucksvoll die ganze Bandbreite dessen, was die Region hervorbringt.

Dieser Rundgang führte zunächst zu einem der traditionsreichsten Handwerksberufe überhaupt. Schmied Tom Jahnel ließ die alte Kunst des Eisenschmiedens vor den Augen der Besucher lebendig werden und schmiedete Nägel und Hufeisen.

Weiter ging es zur bestens besuchten mobilen Grünholz-Werkstatt von Michael Heuberger aus Tittmoning. Während zahlreiche Kinder verzierte Wanderstöcke schnitzten, nahm auch Bürgermeister Martin Dandl auf der Schnitzbank Platz und versuchte sich mit dem Ziehmesser an der traditionellen Handarbeit.

Vor den Augen zahlreicher Schaulustiger formten die Glasbläser Gabriel Felix und Michael Murner aus glühendem Glas filigrane Gefäße und Dekorationsstücke. Jedes Werkstück entstand in Handarbeit und war ein echtes Unikat. Auch die „Wunderbar-Kreativwerkstatt“ erfreute sich großer Beliebtheit. Dort konnten die Buben und Mädchen mit Farben experimentieren, malen und töpfern und ihre selbst gestalteten Kunstwerke mit nach Hause nehmen.

Auf dem weiteren Weg kam das Trio auch am Stand der Ökomodellregion vorbei, wo Christina Lichtmannegger nicht nur die heimischen Bio-Saaten wie etwa Sonnenblumen, Hanf, Leindotter, Öllein und Raps präsentierte, aus denen Öle gewonnen werden, vielmehr lud sie auch zum Ölsaaten-Quiz.

Vorbei ging es auch am Stand von „Urlaub auf dem Bauernhof“, an dem die jüngsten Besucher aus duftendem Heu kleine Herzchen basteln konnten. Informationen zur Pflege und Förderung der heimischen Mundart gab es beim Förderverein Bairische Sprache und Dialekte, der sich für den Erhalt des Bairischen als wichtigen Bestandteil der regionalen Kultur einsetzt. Für Kurzweil sorgte dort ein unterhaltsames Mundart-Quiz, bei dem die Besucher bairische Begriffe erraten und ihr Sprachwissen unter Beweis stellen konnten. Zudem warb der Verein für das neu erschienene Buch „So wead gredd“. Die kleinen Marktgäste erfreuten sich derweil an den von Sabine Bauer kunstvoll aus bunten Luftballons geformten Tieren.

Der weitere Weg durch die Salzburger Straße führte zum blinden Bürstenmacher Fritz Perschl. Gleich daneben präsentierte Petra Huber am Stand der Kolpingsfamilie Waging Fair-Trade-Produkte und informierte über den Gedanken des fairen Handels sowie die Projekte der Kolpingsfamilie. Zu den Publikumsmagneten zählte das Glücksrad der Gartenbäuerinnen. Wie deren Vorsitzende Eva Bauer erklärte, hatte jede der Gartenbäuerinnen aus den Landkreisen Traunstein, Altötting und Berchtesgadener Land rund 30 Preise beigesteuert. Selbst gemachte Marmeladen, Liköre und zahlreiche weitere Köstlichkeiten lockten viele Besucher an den Stand, vor dem sich immer wieder lange Warteschlangen bildeten.

Funkelnde Hingucker gab es am Stand von Silvia Foschum-Wiesmüller zu entdecken, die ihren handgefertigten Silberschmuck präsentierte. Die Kunsthandwerkerin zeigte sich begeistert vom Waginger Bauern- und Handwerkermarkt, den sie als einen der schönsten seiner Art bezeichnete. Die besondere Stimmung, das hochwertige Angebot und das große Interesse des Publikums machten die Veranstaltung für sie zu etwas ganz Besonderem.

Kaum zu übersehen war der Andrang auf dem Platz der Tourist-Info. Dort sorgte Bastian Maier mit seinen über offenem Feuer gegrillten Steckerlfischen für verführerische Düfte, während auf den benachbarten Grills Steaks und Würste vor sich hin brutzelten. Die Besucher nahmen die Wartezeit gerne in Kauf. Mit den frisch zubereiteten Köstlichkeiten in der Hand suchten viele anschließend einen Platz an den aufgestellten Biertischgarnituren und genossen in geselliger Runde das lebhafte Marktgeschehen.

Hoch her ging es auch im Schmankerlzelt, das mit seinen zahlreichen Tischen und Bänken zum Verweilen einlud. Während die Mühlberger Musikanten mit Willi Huber, Christine Huber, Georg Huber und Alex Schuster für beste Unterhaltung sorgten, ließen sich die Gäste kulinarische Klassiker der Region schmecken.

Kulinarisch blieb kaum ein Wunsch offen. Getränke Mayer versorgte die Gäste mit erfrischenden Getränken, während die Metzgerei Heilmeier eine kräftige Gulaschsuppe vom Rupertirind anbot. Ein echter Geheimtipp waren die frisch zubereiteten Burger mit Ziegenkäse vom Attl's Bio-Ziegenhof, die reißenden Absatz fanden. Schloss Gessenberg und das Seeberggütl in Petting präsentierten ihre in traditioneller Weise hergestellten Obstweine sowie Konfitüren, Liköre und weitere Spezialitäten aus eigenen Obst- und Nussgärten. Große Nachfrage herrschte auch beim Café Paula, wo deftige Dampfnudeln mit Schwammerlragout sowie Topfenknödel mit Zwetschgenröster angeboten wurden.

Ein regelrechter Publikumsmagnet waren die frisch ausgebackenen Hasenöhrl und Zwetschgenpavesen. Während Ortsbäuerin Irmi Perschl, ihre Stellvertreterin Tina Flassak und zahlreiche Helferinnen unermüdlich am Herd standen, warteten viele Besucher bereits auf die nächste Portion. Kaum waren die süßen Köstlichkeiten goldbraun ausgebacken,

wechselten sie auch schon den Besitzer. Vis-à-vis lockte die Bäuerinnen- Gemeinschaft, die auch jeden Samstag auf dem Waginger Bauernmarkt vertreten ist, mit einem beeindruckenden Kuchenbuffet. Selbst gebackene Torten, Kuchen und Krapfen sorgten dafür, dass sich die Besucher die Auswahl nicht leicht machten und so mancher gerne noch ein zweites Stück zum Kaffee genoss.

Hinter dem Erfolg des Bauern- und Handwerkermarktes standen auch heuer wieder die Organisatorinnen Eva Bernauer und Eva Steinberger von der Tourist-Info Waging am See. Bei der Auswahl der Aussteller achteten sie bewusst darauf, dass überwiegend handgemachte Produkte und regionale Erzeugnisse angeboten werden. „Handwerker und Erzeuger aus unserer Gegend, die ihre Produkte mit Freude präsentieren und den Besuchern ihre Arbeit näherbringen, sind mir besonders wichtig“, erklärte Eva Steinberger im Gespräch mit der Heimatzeitung.

Der Waginger Bauern- und Handwerkermarkt präsentierte sich also auch heuer wieder als eindrucksvolles Schaufenster regionaler Lebensart. Handwerkskunst, gelebtes Brauchtum, kulinarische Genüsse und herzliche Begegnungen verbanden sich zu einem stimmungsvollen Fest für die ganze Familie. Die große Besucherzahl machte deutlich, welchen Stellenwert diese gelebte Tradition in der Marktgemeinde genießt. Mit seiner gelungenen Mischung aus Regionalität, Handwerkskunst und Gemeinschaft setzte der Markt einmal mehr ein starkes Zeichen für die Vielfalt und Lebendigkeit der Region rund um den Waginger See und zeigte eindrucksvoll, welchen Wert heimische Produkte, handwerkliches Können und persönliches Miteinander besitzen.

Bildlegende – Fotos: Anneliese Caruso

Bild Perschl Bürstenbinder: Der Weg durch die Salzburger Straße führte zum blinden Bürstenmacher Fritz Perschl, der anschaulich vorführte, wie in sorgfältiger Handarbeit Bürsten und Besen entstehen.

Bild Brettchenweberin: Fasziniert zeigten sich viele Besucher auch von der Kunst des Brettchen-webens. Mit geübten Handgriffen fertigte die Weberin Sandra Huber kunstvolle Borten und Bordüren für Kleidungsstücke an und gewährte Einblicke in ein Handwerk, dessen Ursprünge weit in die Geschichte zurückreichen. Heute erlebt diese besondere Technik vor allem in der Mittelalter-Szene eine Renaissance und erfreut sich dort großer Beliebtheit.

Bild Bernhard Maier: Mit viel Geschick zeigte Bernhard Maier seinem Enkel die Kunst des Schnitzens.

Bild Lamas: Für strahlende Kinderaugen sorgten fünf Lamas auf der Wiese des Seniorenheims St. Martin. Immer wieder blieben Familien stehen, um die Tiere aus nächster Nähe zu betrachten. Robert und Tanja Adam beantworteten geduldig die Fragen der Besucher und boten darüber hinaus Produkte aus hochwertiger Lamawolle an. Unser Bild zeigt Tanja Adam mit den beiden Lamas Kuba und Diego.

Bild Glücksrad: Längere Schlangen bildeten sich vor dem Glücksrad der Gartenbäuerinnen. Zahlreiche Kinder und Erwachsene hofften auf einen der begehrten Gewinne.

Bild Auftritt Trachtenkinder: Viel Applaus gab es für die jungen Plattler des Trachtenvereins „D'Mühlberger“, die mit ihren Darbietungen das Publikum begeisterten.

Bild am Stand von Tom Jahnel: Nicht nur Bürgermeister Martin Dandl, Kreisbäuerin Christine Schuhegger und der stellvertretende Landrat Hans-Peter Dangschat zeigten sich fasziniert von einem der traditionsreichsten Handwerksberufe überhaupt. Schmied Tom Jahnel ließ die alte Kunst des Eisenschmiedens vor den Augen der Besucher lebendig werden. An Amboss und Esse bearbeitete er glühendes Eisen und zeigte eindrucksvoll, wie aus rohem Metall mit Geschick, Erfahrung und kräftigen

Hammerschlägen individuelle Werkstücke entstehen. Die Vorführungen zogen zahlreiche Besucher in ihren Bann. Als besondere Erinnerung verschenkte Jahnel anschließend selbst geschmiedete Nägel und kleine Hufeisen.

Bild Menschenmassen: Der Andrang war den ganzen Tag über groß. Tausende Besucher genossen bei spätsommerlichem Wetter das vielfältige Angebot des Bauern- und Handwerkermarkts in der Waginger Ortsmitte.

Bild Maike Haselberger: Farbenfrohe Filzarbeiten und kreative Geschenkideen präsentierte Maike Haselberger. Besonders die fair gehandelten Produkte für die bevorstehende Advents- und Weihnachtszeit stießen auf großes Interesse.