

## Einladung zum

## Waginger Bauern- und Handwerkermarkt am Sonntag, 16.10. von 11-16 Uhr



Foto: Ökomodellregion

Der Stand der Ökomodellregion steht gegenüber vom Rathaus. Wir informieren Sie gern zum Biolandbau und zu Projekten mit Bauern und Verarbeitern in der Ökomodellregion. Mit am Stand vertreten ist Vroni Wolf, Ansprechpartnerin beim Bioverband Naturland.

Wir stehen neben dem Stand von Familie Gramminger, die den ersten Bioschnaps aus der Ökomodellregion – den „Waginger See Schnaps“ – präsentieren wird. Er ist das neue Produkt in der Ökogenussreihe in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverband Waginger See und steht für Genuss aus wertvollen heimischen Streuobstangern, die biologisch gepflegt und gedüngt werden.

Bei uns gibt's den guten „Waginger See Kas“, Biokäse von kleinen Käseherstellern aus der Ökomodellregion – diesmal von Anneliese Gebhard-Kecht und Sepp Kröger, hergestellt von der mobilen Käserei Chiemgau. Etwas Besonderes ist auch der heimische Schafskäse der mobilen Käserei, von Michael Weiß, der am Stand gekauft werden kann. Von Franz Gröll aus Otting gibt es Bio-Weichkäse im Becher, gekäst von Maria Frisch aus Wonneberg.

Mehr Biogenuss aus der Ökomodellregion gibt's in der Genussmeile, im Zelt vor der Touristinfo:

Christian Martin, Koch im Gut Edermann (Holzhausen bei Teisendorf), wird den „Bio-Rupertiburger“ aus der ÖMR vorstellen:

mit einem Bio-Fleischpflanzl vom Teisendorfer Weidekalb, mit Burgersemmeln aus Laufener Landweizen von Markus Huber und mit heimischem Biogemüse.

Markus Huber, Bäcker aus Waging, präsentiert auf der Genussmeile und am Infostand außerdem sein Bio-Zwicklbrot, hergestellt mit Biogetreide vom Waginger See und mit einem kräftigen Schuss „Waginger See Hoibe“.

*Veranstalter des Marktes ist die Marktgemeinde Waging am See.*