

Vielfältig, regional, schmackhaft

Großer Andrang und etliche Attraktionen beim 25. Waginger Bauern- und Handwerkermarkt

Von *Monika Konert*

Waging am See. Bei strahlendem Sonnenschein, sommerlichen Temperaturen und einem abwechslungsreichen Angebot lockte am Kirchweihsonntag der 25. Waginger Bauern- und Handwerkermarkt viele Besucher aus der näheren und weiteren Umgebung in die Ortsmitte von Waging. Diese hatte sich schon am Morgen in eine große Markt- und Veranstaltungsfäche verwandelt. Auch wenn die Anzahl der Stände mit über 60 etwas geringer war als in den Vorjahren, weil einige Standbetreiber wegen Erkrankung kurzfristig absagen mussten, tat dies der Vielfalt des Angebotes und dem Niveau der Veranstaltungen keinen Abbruch.

Stark nachgefragt: „Glückshufeisen“

Direktvermarkter, Blumenbinden, Drechler, Glaskünstler, Holzverarbeiter, Korbflechter, Schreiner, Töpfer, Filzverarbeiter, Kerzenmacher und Seifensieder boten an den Ständen ihre Waren an. Ein Schmied fertigte vor Ort kleine „Glückshufeisen“ an, die stark nachgefragt waren. Eine Brettenmacherin führte das Brettchenweben, ein sehr altes Handwerk, vor und zauberte vor den Augen der Zuschauer wahre Kunstwerke.

Stark vertreten waren Handarbeiten aller Art von Makramee, über Strickwaren wie Socken, Mützen, Schals, selbstgefertigte Decken, Dinkelkissen, Pantoffel, Mini-Wickelröcke aus Wollwalk oder auch kunstvoll bemalte Steine. Der Kolpingverein verkaufte Produkte aus fairem Handel, der Frauenbund Waging selbstgefertigte Waren für einen guten Zweck. Die Gartenbäuerinnen hatten ein Glücksrad aufgestellt. Als Preise gab es eine Vielfalt an Produkte aus den eigenen Gärten. Mit Produkten aus dem eigenen zertifizierten Naturgarten überraschte eine Gartenbäuerin aus



Zahlreich flanierten die Besucher durch den Markt.



Die Trachtenkinder vor der Touristinfo.

Ahinng, darunter Räucherkräuter und Backwachs von den eigenen Bienen als Ersatz für das Backpapier. Der große Büchereiflohmärkte der Waginger Bücherei in der Touristinfo wurde sehr gut angenommen.

Als Teil der Waginger See Genusswochen präsentierten sich im Schmanckerl-Zeit Bergader, BioBäcker Markus Huber, Hotel Eichenhof, Expedition Liebl, Landgasthof Gut Edermann, Steiner-Bier, die Bäuerinnengemeinschaft Waging und die Landfrauen von Bayerischen Bauernverband mit erlesenen Bio-Schmanckerl, Schmalzgebäck sowie Kaffee und Kuchen. Die Waginger Wirtschaftsmusik sorgte für gute Stimmung in und um die Schmanckerl-Meile.

Komplettiert wurde das kulinarische Angebot des Marktes durch viele weitere Anbieter hochwertiger Lebensmittel, wie Käse, Metzgereiwaren, Steckerlfisch, Bio-Feinkost, Honig, Fischprodukte, frisch gepresster Apfelsaft und einiges mehr.

In der Reihe „Ökogenuss Waginger See“, die der Tourismusverband Waginger See und die Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel ins Leben gerufen haben, wurden auf dem Markt erstmals zwei Neuheiten vorgestellt: der „Waginger See Schnaps“ – als erster Bioschnaps aus regionalem Streuobst von biozertifizierten Obstweisen hergestellt von der Obstweiterei Franz Gramminnger und der „Waginger See Burger“, dargeboten von Gut Eder-



Die Wirtschaftsmusi im Schmanckerl-Zeit.



Die Kunst des Brettchenwebens.

mann mit allen Zutaten aus der Ökomodellregion.

Auch an Unterhaltung fehlte es nicht: die Tänze der Trachtenkinder, der Auftritt der Gruppe Hip Hop Dance des TSV Waging und die Standkonzerte der Musikpelle Waging am Marktplatz und an der Touristinfo sorgten bei den Marktbesucher für Abwechslung und ernteten viel Applaus.

Eine besondere Attraktion waren auch diesmal die Moritaten-sänger des Oberbayerischen Volksmusikarchivs Ernst Schusser, Eva Bruckner sowie Wolfgang und Regina Killermann. Sie sangen auf dem Marktplatz bekannte bayerische Balladen, Moritaten und Ereignislieder und ermunterten die Zuschauer mitzusingen.

Noten und Texte hatten sie für alle kostenlos dabei. Bald hatte sich eine fröhliche Runde zusammengefunden, die den „Boarisch Hiasl“ oder die „Gärtnerstrau“ kräftig mitsangen. Später standen dann bayerische und deutsche Volkslieder auf dem „Singsprogramm“. Zwischendrin wurden in der Kirche St. Martin geistliche Volkslieder „zum Innehalten“ angeboten.

Regionale Initiativen und Programme nutzten die Gelegenheit zur Information über ihre Anliegen und Aktivitäten, darunter das Agrarbündnis BGL/TS, die Zukunftregion Rupertwinkel, das Regionalwerk Chiemgau-Rupertwinkel, Erlebnis Bauernhof, Natura 2000 und die BBV Landsiedlung.



Moritaten-sänger, von links: Wolfgang Killermann, Eva Bruckner und Ernst Schusser.



Honig und Backwachs.



Das Glücksrad der Gartenbäuerinnen wurde gut angenommen.