

Bauern- und Handwerkermarkt in Waging am Sonntag, den 14. Oktober von 11.00 – 16.00 Uhr



Foto: Hans Eder

Die Ökomodellregion beteiligt sich auch dieses Jahr wieder am großen Herbstmarkt, dem Bauern- und Handwerkermarkt der Gemeinde Waging.

Hier gibt es stellvertretend für das reichhaltige Biosortiment heimischer Erzeuger das Bio-Flaschlbrötchen als „Waginger Kernlbrötchen“ oder „Rupertiwinkler Milchbrötchen“, die bayerischen Hanfweckerl oder Walnuss-Cantuccini vom Laufener Landweizen, handabgefüllt von Jessica Romstötter aus Tettenhausen, zum Selberbacken und Verschenken.

Mehl vom Laufener Landweizen gibt es gemahlen in kg-Tüten zu kaufen, es stammt vom Betrieb Hans Lecker in Laufen, der das urtümliche Getreide heuer erstmals erfolgreich selbst angebaut hat.

Getreide und Linsen vom Hof Obermeyer aus Tengling finden sich in den Fix- und Fertig-Mischungen der Chiemgauer Genussmanufaktur von Astrid Günther aus Freutsmoos, die auch Biogewürzsalze wie z.B. das Steiner Biersalz aus der Ökomodellregion anbietet.

Und nicht zuletzt wird Anneliese Gebhard-Kecht, Bäuerin aus Tettenhausen, ihren naturnah produzierten „Waginger See Kas“, den Biokas aus der Ökomodellregion, mit verkaufen.

Selbstverständlich gibt es hier auch alle Informationen zu Projekten der Ökomodellregion. Wir sind von 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr am Stand und freuen uns auf Ihren Besuch!