



## Waging am See

### Frühjahrskonzert der Musikkapelle

**Waging am See.** Das Frühjahrskonzert der Musikkapelle Waging am See findet am Samstag, 17. März, ab 20 Uhr im Strandkurhaus statt. Die Jugendkapelle unter der Leitung von Makis Gypas eröffnet die Veranstaltung. Beim Hauptprogramm, welches von den aktiven Musikern der Musikkapelle gestaltet wird, präsentiert Leiter Helmut Huber einen Querschnitt der Konzerte der vergangenen zehn Jahre. Neben Konzertwerken kommt natürlich auch die traditionelle Blasmusik im Programm nicht zu kurz. Der Eintritt ist frei.

### Huber-Martl-Gedächtnis-Watten

**Waging am See.** Das 29. Huber-Martl-Gedächtnis-Watten wird am morgigen Freitag um 19.30 Uhr im Gasthaus „Bräkeller“ in Waging abgehalten.

### Tengling

### Bauernstammtisch

Tengling/Taching am See. Die

**Waging am See.** „Es ist jetzt amtlich: Bei uns ist der Genuss zu Hause!“ Große Freude bei der Waginger Tourist-Info-Leiterin Eva Gruber und bei all den vielen anderen, die zu der Auszeichnung von Waging am See als „Genusssort Bayern“ beigetragen (wir berichteten bereits kurz). In der Allerheiligen-Hofkirche in der Residenz München haben Eva Gruber, die Gesundheitstrainerin und Vollwertköchin Yvonne Liebl und Julia Lampersperger von der Firma Bergader aus den Händen von Landwirtschaftsminister Brunner die Auszeichnung entgegen genommen. Damit stehe Waging am See, wie Eva Gruber zufrieden feststellt, nun für besondere Genuss-Schätze und engagierte Leute, die sich für das kulinarische Erbe ihrer Heimat einsetzen.

Waging am See ist zusammen mit neun Nachbargemeinden Mitglied der seit 2014 staatlich anerkannten Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel. Deren Ziele sind vor allem die Förderung des Ökolandbaus und somit der Erzeugung von heimischen Bio-Produkten. Werte wie Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit werden groß geschrieben. In Kooperation von Tourismus und Ökomodellregion ist in den vergangenen Jahre viel geschehen – eine stolze Liste an Projekten, die letztlich zu der Auszeichnung „Genusssort Bayern“ geführt haben.

Eine ganze Reihe an Produkten ist dabei entstanden: die Waginger-See-Hoibe, ein Bio-Zwicklbier der Schlossbauerei Stein mit Bio-Braugerste aus der Region; der Waginger-See-Kas, ein Bio-Käse aus der Region von zehn

# „Bei uns ist der Genuss zu Hause!“

Waging freut sich über die Auszeichnung als „Genusssort Bayern“



**Die Leiterin der Waginger Tourist-Info** Eva Gruber, Julia Lampersperger von der Firma Bergader (links) sowie die Gesundheitstrainerin und Vollwertköchin Yvonne Liebl (rechts) waren nach München gefahren, um sich für Waging die Auszeichnung als „Genusssort Bayern“ abzuholen.

– Fotos: Landwirtschaftsministerium

Milchbauern; das Bio-Flaschlbrötchen, eine Backmischung aus regionalem Getreide; die Bio-Genussskiste, eine Auswahl regionaler Lebensmittel mit saisonal wechselnden Inhalten; das Bio-Rupertirind im Glas. Zudem haben sich in der Region einige Restaurants und Cateringbetriebe bio-zertifizieren lassen und bieten

zahlreiche regionale Produkte an. Begleitet werden all diese Initiativen von einem umfangreichen touristischen Genussprogramm: Angebote von 21 Wirten auf das ganze Jahr verteilt (Musikantenstammtisch, Genuss-Schweinbraten, Fisch-, Spargel-, Pfifferlingswochen, Grillabende, Bierverkostung), jeden Samstag Bau-



**Landwirtschaftsminister** Helmut Brunner überreichte die Urkunde.

ernmarkt, die Bergader Schmanckerl-Stunde, Bierverkostungen, Kochkurse, Kräuterwanderung mit der Diplom-Kräuterkundlerin Geli Egger auf den Mühlberg, kulinarischer Spaziergang durch Waging, Pilzwanderung mit Till Lohmeyer, Gemüse zum Selbernten, geführte Hofladen-Radtour, Obstbrennerei-Besichtigungen, Steckerlfischgrillen, Waginger Genusswochen mit regionalen Produkten in der Gastronomie mit Begleitprogramm und als Finale die Schmanckerl-Meile beim Handwerker- und Bauernmarkt. All das und noch einiges mehr, so fasst Eva Gruber zusammen, seien die Gründe dafür, warum ausgerechnet Waging am See – neben sechs weiteren aus dem Bezirk Oberbayern – diese Auszeichnung erhalten haben.

Die erste Wettbewerbsrunde war am 23. Juli 2017 von Landwirtschaftsminister Brunner gestartet worden. Bis zum 25. Sep-

tember 2017 konnten die Bewerbungen zum Genusssort eingereicht werden. Der Wettbewerb hat viel Zuspruch aus allen Regierungsbezirken Bayerns erhalten. Die rund 150 eingereichten Bewerbungen wurden von einer unabhängigen Expertenjury mit Vertretern aus Kultur, Kirche, Wissenschaft, Tourismus, Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie, Verbraucherschutz und Medien bewertet. Aus diesen zahlreichen Bewerbungen hat die Jury 46 Genusssorte in Bayern ausgewählt.

Minister Brunner nannte in seiner Rede zur Preisverleihung die Auszeichnung „Genusssort Bayern“ als „eine Abgrenzung von industrieller Nahrungsmittelproduktion“. Landwirtschaft, Kultur, Landschaft, Handwerksbetriebe, Gastronomie und Tourismus müssten noch stärker vernetzt und verbunden werden. Und man dürfe sich mit dem Erreichten nicht zufrieden geben: „Wir wollen optimale Lebensbedingungen schaffen, Brauchtum und Tradition lebendig gestalten, Kraft schöpfen für die Zukunft, uns von Massenprodukten unterscheiden, müssen die Spitze der Qualitätspyramide weiter erklimmen, die Wertschätzung unserer regionalen Produkte weiter verbessern, die Nähe zum Verbraucher herstellen und somit eine gesteigerte Wertschöpfung schaffen.“ Und, so der Minister zum Abschluss, „die Auszeichnung sollte nicht als Ruhekissen missverstanden werden, sondern Ansporn sein, nochmals Gas zu geben und unsere Region mit allen Trümpfen, die wir zur Hand haben, weiterzuentwickeln.“

– he