

Prämierte Genussorte auf dem Bayerischen Genussfestival

Waging und Fridolfing zeigen in München ausgewählte Produkte aus der Region

Hans Eder, erschienen in der SOR und TS Tagblatt am 17.08.2018

Das kulturelle und kulinarische Erbe landwirtschaftlicher Erzeugnisse haben in diesem Jahr die „100 Genussorte Bayern“ mit auf das Bayerische Genussfestival auf dem Münchner Odeonsplatz gebracht. Jeder dieser Orte hatte ein Konzept zur Teilnahme am Bayerischen Genussfestival abgeben. 27 Bewerbungen waren dieser Aufforderung nachgekommen, aus sieben Regierungsbezirken wurde je einer genommen – in Fall Oberbayern zwei: Waging am See und Fridolfing. Das vom hiesigen Organisationsteam ausgewählte Angebot ergab eine Auswahl von Monika Obermaiers Bio-Ziegenkäse und Wildkräuterkäse vom Thomahof für die Gemeinde Fridolfing, jeweils auf Jessica Romstötters Bio-Hanfweckerl, sowie die Waginger See Hoibe, das Bio-Zwicklbier der Schlossbrauerei Stein für die Marktgemeinde Waging.



Ein Prost auf den Genuss heimischer Produkte (von links): Marlene Berger-Stöckl (Ökomodellregion), Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber, Franz Mayr (Schlossbrauerei Stein), Eva Gruber (Tourist-Info Waging) und Christian Eder (ebenfalls Schlossbrauerei Stein). Foto: Christian Jäger

Am Samstag fand unter Begleitung eines Weinakademikers die Verkostung dieser Schmankerl in Kombination mit zwei Weinen statt, am Freitag und am Sonntag gehörte die Bühne für 20 Minuten den Repräsentanten, um vor allem auch Appetit auf die Waginger-See-Genusswochen zu machen, die vom 16. September bis 14. Oktober stattfinden. Gut 15.000 Besucher feierten beim sommerlichen Ambiente an weiß gedeckten Tischen unter

großen Sonnenschirmen mit. An allen drei Tagen sorgten Musiker live und unplugged für gute Unterhaltung.

Über den Besuch von Ehrengästen freute sich die heimische Delegation am Freitagabend, als Michaela Kaniber (Bayerische Staatsministerin), Prof. Dr. Richard Balling (Ministerialrat vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten), Artur Steinmann (Präsident des Fränkischen Weinbauverbandes) und Klara Zehnder (die fränkische Weinkönigin) am Zelt vom Waginger See Halt machten. Den Genussort Waging repräsentierten an diesem Tag Marlene Berger-Stöckl (Ökomodellregion), Eva Gruber (Tourist-Info Waging), Christian Eder (Schlossbrauerei Stein) und Franz Mayr (Schlossbrauerei Stein).



Wein trifft auf Bier: Artur Steinmann (von links), der Präsident des Bayerischen Weinbauverbands, und seine Weinkönigin Klara Zehnder besuchen den Stand vom Waginger See mit Marlene Berger-Stöckl (Ökomodellregion), Landwirtschaftsministerin Kaniber, Franz Mayr (Schlossbrauerei Stein), Eva Gruber (Touristinfo Waging) und Christian Eder (ebenfalls Schlossbrauerei Stein). Foto: Christian Jäger

Vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten waren im Rahmen eines Wettbewerbs 100 Orte, Gemeinden oder Städte ausgewählt worden, die kulinarisch hochwertige Spezialitäten und kulturell regionale Besonderheiten bieten. Diese sollten für einen unverwechselbaren Genuss stehen, Bezug zur lokalen Geschichte, Handwerk, Land(-schaft) und Leuten haben. Produkte müssen aus regionalen Rohstoffen hergestellt werden, man muss sie bei der Erzeugung oder Verarbeitung im Ort aktiv erleben können, sie müssen aus einer herausragenden kulinarischen und kulturell geprägten Gemeinde oder Stadt stammen, eine lange Tradition oder interessante Entstehungsgeschichte haben und zur Identifikation der Menschen vor Ort mit Ihrem kulinarischen Erbe beitragen. Zwei dieser Orte, die genau diese Anforderungen erfüllen und über deren Produkte man sich beim Genussfestival freuen durfte, waren Waging am See und Fridolfing.