



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Bauernmarktmeile – Bayerisch Leben mit Gast- und Landwirten

Am 25. September verwandeln sich unter dem Motto „Bayerisch leben mit Gast- und Landwirten“ der Münchner Odeonsplatz und die Ludwigstraße in den größten Schlemmermarkt Deutschlands



(München) Am Sonntag, 25. September 2011 verwandeln sich von 11 bis 17 Uhr der Münchner Odeonsplatz und die Ludwigstraße in den größten Bauern- und Schlemmermarkt Deutschlands. Unter dem Motto „Bayerisch leben mit Gast- und Landwirten“ zeigen 110 Bäuerinnen und Bauern gemeinsam mit Gastwirten, was die bayerische Gast- und Landwirtschaft an regional erzeugten Lebensmitteln und regionalen, saisonalen Speisen zu bieten hat.

Offiziell eröffnet wird die 2. Bayerische Bauernmarktmeile um 11 Uhr von Bayerns Landwirtschaftsminister Helmut Brunner, der Vizepräsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern Angela Inselkammer, Münchens Bürgermeisterin Christine

Strobl und Bauernpräsident Gerd Sonnleitner. Vor dem Start der Bauernmarktmeile feiert der Bayerische Bauernverband um 10 Uhr auf der Hauptbühne das Zentrale Bayerische Erntedankfest. Den Gottesdienst zelebriert der Leiter des Katholischen Büros Bayern, Prälat Lorenz Wolf.

Welche kulinarischen Köstlichkeiten aus heimischen Lebensmitteln entstehen können, zeigen der Fachbereich Gastronomie des BHG-DEHOGA Bayern mit Gastronomen aus Franken, Schwaben, Altbayern und der Ostbayern. Tatkräftig unterstützt werden sie dabei von sechs Kindern der Regensburger Miniköche.

Für Franken wird Nobert Nägel vom Schloss Atzelsberg in Marloffstein-Atzelsberg ein lauwarm, geräuchertes Aischgründer-Karpfenfilet mit Knoblauchsländer Gurken-Dill-Salat, Meerrettichdip und Bamberger Hörnchen auftischen. Seine Produkte hierfür bezieht er über den Direktvermarkter Schmittfull's Bauernladen in Egenhausen sowie Leonhard Pröls aus Pommersfelden.

Seite 1 von 2

Seite 2 von 2

Die für Schwaben so typischen Schwäbischen Käsespatzen mit Schmelzzwiebeln wird Ullrich Grossmann vom Hotel zu den drei Kronen in Donauwörth bereiten, seine Zutaten erhält er über den Hofladen Kreuzhof in Hainsfarth, den Direktvermarkter Obere Mühle in Laub sowie die Hofkäserei Albert Kraus aus Ebersbach.

Die Tafernwirte Johann Oberhauser vom Gasthof Hotel Oberhauser in Egling, Michael Wendl vom Landhotel Huber am See in Ambach und Monika Poschenrieder vom Forellenhof Walgerfranz in Bad Tölz werden Altbayern kulinarisch repräsentieren. Aufgetischt werden Kälberne Fleischpflanzerl vom Freilandkalb auf bayerischem Ruccola-Kartoffelsalat, Secura-Ofenkartoffeln gefüllt mit buntem Ziegenfrischkäse mit „G’scheid Schnittlauch“ sowie Bayerischer Matjes vom Starnberger-See-Saibling im Bauernweckerl. Beliefert werden die Tafernwirte vom Winkler Ziegenhof in Lengries und Alois Simon aus Bernau.

Für Ostbayern kochen Richard Held vom Hotel Restaurant Held in Regensburg-Irl einen Oberpfälzer Fleischtopf mit feinem Gemüse, Kartoffel und Kräutern vom Hofladen Hans Weiß in Geiselhöring sowie Rose Marie Wenzel vom Ruderhaus Deggendorf süße Zwetschgen-Pavesen von der Obst-Genossenschaft Igensdorf.

Die Zwetschgen-Pavesen kosten 2 Euro, alle anderen Gerichte jeweils 5 Euro.

Darüber hinaus erwarten die Besucher Käse- und Wurstspezialitäten, viele Obst- und Gemüsevariationen, aber auch Spezialitäten wie Stutenmilchprodukte oder bayerisches Straußenfleisch – allesamt eigenerzeugte Produkte bayerischer Bauern. Darüber hinaus können die Besucher beispielsweise beim Krauthobeln, Kränze binden, beim Drechseln von Obsthölzern oder beim Räuchern von Fischen zuschauen.

Für den Hörgenuss gibt es live gespielte Volksmusik auf der Bühne vor der Feldherrnhalle. Die Volksmusikredakteurin Evi Strehl vom Bayerischen Rundfunk wird Volksmusikgruppen aus den verschiedenen Regionen Bayerns vorstellen. Am Odeonsplatz lädt ein Biergarten zu bayerischer Gemütlichkeit ein. Kleine Besucher dürfen sich in diesem Jahr auf Kinderschminken, einen spannenden Tret-Traktor-Parcours, Tiere zum Streicheln und eine Hüpfburg zum Toben freuen.

- Ende der Pressemitteilung -