

Der See-Burger – von Semmel bis Salatblatt aus der Region

Artikel von Anneliese Caruso, Bayerisches Landwirtschaftliches Wochenblatt vom 28. Oktober 2022

Handwerk und Genuss lockten Tausende von Besuchern am vergangenen Sonntag zum Bauern- und Handwerkermarkt Waging am See. An zahlreichen Standln präsentierten sich regionale Spezialitäten von Obst bis Gemüse, von Fisch bis Fleisch, aber auch Korbflechter, Seifensieder, Papierschöpfer, Glasschleifer...

Für Stau auf der Genussmeile im Schmankerlzelt sorgte zeitweise der Stand von Gut Edermann in Teisendorf, wo es eine Weltneuheit gab: den „Waginger See Burger“. Ausnahmslos alle Zutaten stammen aus der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel: das Fleisch vom Bio-Weidetier, diesmal von Hans Koch aus Teisendorf, Salat und Gemüse vom „Bio-Michi“ aus Kirchanschöring. Das Burgerbrötchen besteht zur Hälfte aus Mehl vom Laufener Landweizen, einer alten Kultursorte aus dem Rupertwinkel, gebacken von Markus Huber aus Waging.



Bio und regional: Der See-Burger mit Zutaten von Biobauern der Region Waginger See-Rupertwinkel fand reißenden Absatz. Foto: Anneliese Caruso

Der Burger ist Aushängeschild für die Marke „Ökogenuss Waginger See“. „Jedes Produkt aus der Reihe stammt von Biolandwirten und wird hier verarbeitet und veredelt“, erklärt ÖMR-Managerin Marlene Berger-Stöckl. Es gibt schon den „Waginger See Schnaps“ aus Franz Grammingers Schaubrennerei in Taching, die „Waginger See Hoibe“ aus heimischer Braugersten von der Brauerei Stein und den „Waginger See Kas“ der kleinen Hofkäsereien

der Ökomodellregion. Was zeigt: Bio und regional ist machbar – und gemeinsam umso besser vermarktbar.



Am Stand der Ökomodellregion (ÖMR) präsentieren (von links): Veronika Wolf, Beraterin beim Verband „Naturland“ mit Tochter Charlotte, ÖMR-Managerin Marlene Berger-Stöckl sowie das Biobauern-Ehepaar Franz und Rosi Gröll aus Otting ihre Arbeit. Foto: Anneliese Caruso