

Traditionell gut

Gesucht und gefunden wurden die 100 besten Genussorte Bayerns.

Auch die Marktgemeinde Peiting freut sich über diesen neuen Titel.

Sie ist eine von nur 100 Kommunen in Bayern, die sich künftig stolz »Genussort« nennen darf.



Die Akteure vom Genussort Peiting: Werner Deuring, Herzogsägmühle (v.), Alois Neumann, Fischereiverein, Norbert Schelle, Hofkäserei, Weinland Grazie Holl Bauernmarkt, Thomas Sesar, Bäckerei Sesar (1. Reihe.), Helmut Heddrich, Bauernmarkt Peiting, Patricia Pummer, Café Zuckerl, Stefan Rössle, Brauerei Sparifankel, Rainer Schäßler, Gasthof »Zum Buchberger« (2. Reihe), Silvia Schlögel, Die Hauswirtschafterei (h.).

Bei den 100 Genussorten in Bayern ergänzen sich regionale Spezialitäten, handwerkliche Herstellung und gelebter Genuss in besonders vorbildlicher Art und Weise. Weitere Informationen unter www.100genussorte.bayern.

Im letzten Jahr wurde Peiting als einer von 100 Genussorten in Bayern ausgezeichnet. Im Vorfeld rief das Bayerische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten anlässlich der 100 Jahre Freistaat zu diesem besonderen Wettbewerb auf. Da Peiting auf eine Vielzahl örtlicher Produzenten blicken kann, bewarb man sich mit den verschiedensten Akteuren und wurde von einer mehrköpfigen Jury zum Genussort auserwählt. Ob selbstgebrautes Bier vom früheren Bergwerksgebäude, köstlicher Heumilchkäse, Brot vom Bäcker, bei dem das Getreide direkt vom Erzeuger kommt, delikates Rindfleisch aus der Mutterkuhherde oder selbstangebautes Gemüse der Herzogsägmühle – Peiting bietet mit seinen regionalen Produkten und Produzenten eine Vielfalt an Köstlichkeiten und somit Botschafter für die einzigartige Lebensart und Genusskultur in Bayern.

Peiting entdecken und schmecken

Peiting kann auf eine Geschichte als Bergwerksort blicken. Viele kleine und große Dinge erinnern noch an diese Zeit. Auch auf kulinarische Genüsse kann die Marktgemeinde stolz sein. Warum nicht diese beiden Elemente verbinden und eine Führung anbieten, bei der um die Historie des Bergwerks und den heutigen Genuss geht, dachten sich die Akteure. Gesagt, getan und daher findet am **Samstag, 27. April 2019 um 14 Uhr** eine Wanderung kombiniert mit regionalen Schmankerln statt.

Treffpunkt: Museum im Klösterle in Peiting

Kosten: 15,- € pro Person

Anmeldung unter: www.vhs-peiting.de oder Tel.: 08861/599 62



Regionales vom Bauernmarkt

Gastwirt Rainer Schäffler vom Gasthof zum Buchberger (l.) bezieht seine Kartoffeln von Landwirt Fritz Schneider auf dem Peitinger Bauernmarkt. Der Kartoffelbauer baut seit vielen Jahren die tolle Knolle an und bietet sie ab 1kg auf dem Bauernmarkt an. Gastwirt und Koch Rainer Schäffler verwendet die tolle Knolle besonders gerne in der Küche. Auch sonst setzt der Koch auf Regionalität; Das Brot bäckt seine Frau Hanni, das Wild kommt vom heimischen Jäger, das Rindfleisch von der Herzogsägmühle in Peiting und der Fisch vom Fischhäusl aus dem Nachbarort.



Brezenchips vom Lieblingsladen

Auf eine ganz besonders feine Spezialität sind die beiden Frauen Susi Halbbroth (r.) und Marlies Sesar gekommen. Susi Halbbroth fertigt Brezenchips. Die Laugenstangen bezieht sie von der Bäckerei Sesar. Diese werden in der Bäckerei speziell für die Brezenchips gebacken, dünn aufgeschnitten und anschließend von Susi Halbbroth mit verschiedenen Gewürzmischungen verfeinert und geröstet.



Zeit für einen Kaffeeratsch

Patricia und Rolf Pummer betreiben seit einigen Jahren das Café Zuckerl mitten in Peiting. Von Dienstag bis Sonntag werden neben feinen Frühstücksangeboten auch selbstgebackene Kuchen, Torten und Snacks angeboten. Einige Lieblingsrezepte hat Patricia Pummer auch für die Erstellung des Backbuches von »Peiting backt« eingereicht. Und natürlich können Gäste Kuchen aus dem Backbuch im Café Zuckerl genießen.



Getreide direkt vom Biobauern

Die Bäckerei Sesar, ein Familienbetrieb seit 1933, bezieht für seine Vollkornbrote das Getreide direkt von Biobauer Franz Reßle (r.) aus Schongau. Bäckermeister Thomas Sesar legt großen Wert auf beste Backzutaten und überrascht seine Kunden immer wieder mit kreativen Rezeptideen wie den Dinkel-Grünkern-Semmeln oder den Einkorn-Walnuss-Semmeln.



Text & Fotos: Silvia Schlögel