# Der Markt für Genießer

Seit dem letzten Jahr ist Peiting als Genussort in Bayern ausgezeichnet. Vom Bauernmarkt bis zu Breznchips und Bier gibt es hier (fast) alles, was das kulinarische Herz begehrt.

**100**
**offizielle Genussorte**
**gibt es insgesamt in Bayern.**
**Den Titel verleihen das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau. Jeder prämierte Ort bietet hochwertige kulinarische Spezialitäten aus regionalen Rohstoffen mit Bezug zur Heimat und ortsansässiger Produktion oder Vermarktung.**
**Info:**
**www.peiting.de/tourismus**

Foto: Christian Rauch

Text: **Christian Rauch**

Die ersten stehen schon Schlange auf dem Peitinger Bauernmarkt. Es ist kurz vor neun Uhr. An dem Stand gibt es frisches Kesselfleisch. Nebenan bietet ein Händler Honig an, wieder einen Stand weiter gibt es Forellen, dahinter Kartoffeln. Fast alle Händler auf dem Bauernmarkt, der jeden ersten Freitag im Monat von März bis Dezember stattfindet, kommen aus Peiting oder der näheren Umgebung. In der Mitte des Marktes, neben der Pfarrkirche St. Michael, steht der Stand von Pankratia Holl, die alle die „Seele“ des Marktes nennen. Die Landwirtin hat den Bauernmarkt vor gut 25 Jahren ins Leben gerufen. Heute bietet sie Backwaren aus eigener Herstellung und als besondere Spezialität bäckt sie auf dem Markt vor staunenden Besuchern Auszogne in heißem Fett.

Der Bauernmarkt ist einer der Gründe dafür, dass Peiting im vergangenen Jahr den Titel „Genussort“ in Bayern erhielt. Aber für die erfolgreiche Bewerbung zog der Ort noch weitere gute kulinarische Argumente aus dem Ärmel, etwa die Breznchips, die – einmalig in Bayern – der Lieblingsladen in der Peitinger Bahnhofstraße herstellt. In drei Geschmacksvarianten gibt es die knuspri-

Das macht den Genussort Peiting aus: Auszogne auf dem Bauern Anliegen sind

Backwaren aus regionalem Getreide, Bier von der ortsansässigen Lieblingsladen

beheiztes Wellenfreibad Peiting

beheiztes Wellenfreibad mit stündlich Wellen
Beachvolley · Kletterturm · Tischtennis
große Spiel- und Liegewiese · Kinderspielplatz
Nichtschwimmerbecken mit Rutsche

KÖNIGS CARD PARTNER

Ammergauer Straße 20a, 86971 Peiting, Tel. 08861-258789, www.peiting.de
Öffnungszeiten: Mai-September täglich 9 Uhr -18/20 Uhr (je nach Witterung).

markt, Angusrinder in Herzogsägmühle und viele engagierte Peitinger, denen regionale Genüsse ein

Fotos: Christian Rauch, Silvia Schlögel, Tourist-Information Peiting

Brauerei, hausgemachte Kuchen nach Rezepten aus dem Peitinger Kochbuch, Breznchips aus dem

gen Brezenscheiben: „Amore“, wenn sich die Chips „mit Rosmarin und Olivenöl a bissal in der Hitze räkeln“, „Fiesta“ wenn sich die Chips mit mexikanischen Gewürzen „im Ofen treffn“ und „Superoma“, wenn sie sich in Omas Küche „kurz im Ofen verziang“. Eine weitere Besonderheit der Breznchips: Die Brezen dafür holt sich der Lieblingsladen von der Bäckerei Sesar. Und die residiert gerade ein paar Hausnummern weiter. Auch sie bezieht, soweit es möglich ist, ihre Rohstoffe aus der Umgebung: Der nächste Lieferant für Roggen und Dinkel sitzt im Nachbarort Schongau, und im Ammertal im Süden baut ein Landwirt das seltene Getreide Rotkorn für eine spezielle Brotsorte an. Süß geht es im Café s'zuckerl mit der kleinen Sonnenterrasse in der Bachstraße zu. Hier backt man regelmäßig Kuchen aus dem Kochbuch „Peiting backt“. Geschrieben hat das die Landwirtin Silvia Schlögel, die auch maßgeblich bei der Bewerbung der Gemeinde zum Genussort mitgeholfen hat.

Fehlen durfte dabei nicht das Diakoniedorf Herzogsägmühle nördlich von Peiting, wo viele selbst hergestellte Produkte wie Fleisch von hier gezüchteten Angusrindern verkauft werden. Und fehlen durfte nicht die Biermanufaktur *Sparifankal*, in der seit 2013 Peitinger Bier gebraut wird: Ganzjährig naturtrübes Helles und naturtrübes Weißbier stellt Braumeister Manuel Rössle ebenso her wie spezialisierte Saisonbiere, zum Beispiel einen Bock oder das Halbdunkle Märzenbier „Bergwerk Nulldrei", das eine Hommage an die Peitinger Vergangenheit im Bergbau darstellt. Gut zum Bier passt der Käse, den die Hofkäserei Weinland inmitten weiter Wiesen am Peitinger Ortsrand herstellt. Jeden zweiten Tag entstehen dort 60 frische Laibe verschiedener Sorten aus eigener Heumilch. Die geben die rund 100 Kühe am Hof. Da sie nur mit frischem Gras und Heu gefüttert werden, kann Familie Schelle ganz auf den Zusatz von Konservierungsstoffen verzichten. Das Bier vom *Sparifankal* und den Käse aus Weinland gibt es bei verschiedenen Händlern im Ort und in einigen Gaststätten und Restaurants. ❤

→ www.peiting.de/tourismus

Herzlich Willkommen bei unseren

Alpakas Saliterhof

- Kuschliges aus Alpakafaser
- Stallführungen und Wissenswertes über Alpakas
- Hofladen
- Wanderungen z.B. mit Grillen oder Menü
- Kindergeburtstage
- eigene Wollmühle
- Ab 2019 mit Hof-Cafe und Erdmännchen

Saliterhof Alpaka GbR
Kurzenried 3, 86971 Peiting
Tel. 08861/6020
Fax 08861/6011
Mobil Bärbel 0177/8902581
Mobil Thomas 0172/9262377
info@alpakas-saliterhof.de
www.alpakas-saliterhof.de