



# Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

## 5. Bauernmarktmeile – Bayerisch Leben mit Gast- und Landwirten

Am 28. September verwandelte sich unter dem Motto „Bayerisch leben mit Gast- und Landwirten“ der Münchner Odeonsplatz und die Ludwigstraße für 25.000 Besucher in den größten Schlemmermarkt Deutschlands



Schirmherr Staatsminister Helmut Brunner (7. v.l.) verschaffte sich beim Eröffnungsrundgang mit der Vorsitzenden des Fachbereichs Gastronomie Monika Poschenrieder (5. v.l.) einen Überblick über das gastronomische Angebot auf der Bauernmarktmeile 2014.

(München) Am Sonntag, 28. September 2014, verwandelten sich von 10.00 Uhr bis 17.30 Uhr der Münchner Odeonsplatz und die Ludwigstraße für über 25.000 Besucher in den größten Bauern- und Schlemmermarkt Deutschlands. Unter dem Motto „Bayerisch leben mit Gast- und Landwirten“ zeigten 120 Bäuerinnen und Bauern gemeinsam mit Gastwirten, was die bayerische Gast- und Landwirtschaft an regional erzeugten Lebensmitteln und regionalen, saisonalen Speisen zu bieten hat.

Seite 1 von 3

Seite 2 von 3

Offiziell eröffnet wurde die 5. Bayerische Bauernmarktmeile an der Bühne vor der Feldherrnhalle um 10.00 Uhr durch Helmut Brunner, Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, der zugleich Schirmherr der Veranstaltung ist, Monika Poschenrieder, Vorsitzende Fachbereich Gastronomie des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern, Landesbäuerin Anneliese Göller, Bayerischer Bauernverband, Günther Felßner, Stellvertretender Präsident des Bayerischen Bauernverbandes, Susanne Zimmer, Bayerischer Rundfunk, Ulrike Boesser, Stadträtin sowie Axel Markwardt, Kommunalreferat der Landeshauptstadt München. Moderiert wurde die Eröffnung durch Evi Strehl vom Bayerischen Rundfunk. Anschließend erfolgte der offizielle Rundgang durch die Bauernmarktmeile.

Welche kulinarischen Köstlichkeiten aus heimischen Lebensmitteln entstehen können, zeigte der Fachbereich Gastronomie des DEHOGA Bayern mit seinen Gastronomen aus ganz Bayern. So kredenzte Stefan Fuß vom *Gasthaus Goldener Stern Friedberg-Rohrbach* Böfflamot vom Wittelsbacher Ox mit glaciertem Herbstgemüse, gebratenen Kartoffelnockerl und Brezenknödel. Dabei bezog er das Ochsenfleisch von der Hofmetzgerei Ottillinger, Pöttmes, das Gemüse vom Landwirt Kaspar Schmaus, Affing und die Kartoffeln vom Landwirt Leonhard Büchler, Friedberg-Rohrbach.

Der *Landgasthof zum Adler Schloss Atzelsberg* bot seinen Gästen einen ganzen Ochsen vom Spiess und bot Ochsensemeln sowie Ochsenbraten mit Kartoffel- und Krautsalat. Der prächtige Ochs, der am Abend völlig aufgegessen war, kam vom Lamplhof, Pfaffenhofen.

Am Stand des DEHOGA Bayern gab es jede Menge Informationen zur bayerischen Hotellerie und Gastronomie, interessierte Nachwuchskräfte konnten genauso wie Branchenkenner die Ausbildungs- und Karriereberatung des Verbandes in Anspruch nehmen.

Zugleich konnten die Besucher Käse- und Wurstspezialitäten, viele Obst- und Gemüsevariationen, aber auch Spezialitäten wie Stutenmilchprodukte oder bayerisches Straußenfleisch – allesamt eigenerzeugte Produkte bayerischer Landwirte – verkosten. Darüber hinaus waren Vorführungen beim Krauthobeln, Kränze binden, Drechseln von Obsthölzern oder beim Räuchern von Fischen bei den Zuschauern sehr gefragt.

Seite 2 von 3

Für den Hörgenuss gab es live gespielte Volksmusik auf der Bühne vor der Feldherrnhalle. Die Volksmusikredakteurin Evi Strehl vom Bayerischen Rundfunk stellte Volksmusikgruppen aus den verschiedenen Regionen Bayerns vor. Am Odeonsplatz lud ein Biergarten zu bayerischer Gemütlichkeit ein. Kleine Besucher konnten sich in diesem Jahr über Kinderschminken und weitere Aktivitäten freuen.

- Ende der Pressemitteilung -