



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

6. Bauernmarktmeile – Bayerisch Leben mit Gast- und Landwirten

Am 27. September 2015 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, 27. September 2015 verwandeln sich von 10 bis 17.30 Uhr der Münchner Odeonsplatz und die Ludwigstraße in den größten Bauern- und Schlemmermarkt Deutschlands.

Unter dem Motto „Bayerisch leben mit Gast- und Landwirten“ zeigen 120 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 6. Bayerische Bauernmarktmeile an der Bühne vor der Feldherrnhalle um 10 Uhr mit einer Ökumenischen Andacht zum Erntedank. Im Anschluss ab 10.45 Uhr erfolgt die Begrüßung durch Helmut Brunner, Staatsminister für Ernährung,

Landwirtschaft und Forsten, der zugleich Schirmherr der Veranstaltung ist, Monika Poschenrieder, Fachbereichsvorsitzende Gastronomie des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern, Walter Heidl, Präsident des Bayerischen Bauernverbandes, Landesbäuerin Anneliese Göller, Kristina Frank, Stadträtin der Landeshauptstadt München und Dr. Susanne Zimmer, Bayerischer Rundfunk sowie Axel Markwardt, Kommunalreferent/Markthallen. Mit auf der Bühne sein werden 5 Miniköche der EUROPA-Minikochgruppe Bayerischer Wald. Moderiert wird die Eröffnung durch Evi Strehl vom Bayerischen Rundfunk. Anschließend erfolgt der offizielle Rundgang durch die 6. Bayerische Bauernmarktmeile.

Seite 1 von 3

Seite 2 von 3

Welche kulinarischen Köstlichkeiten aus heimischen Lebensmitteln entstehen können, zeigt der Fachbereich Gastronomie des DEHOGA Bayern mit seinen Gastronomen aus Oberbayern und Mittelfranken.

Regionale Spezialitäten in Kooperation mit heimischen Direktvermarktern:

Stand C

Beim Entenwirt am Samerberg

Peter Schrödl

Samerstraße 5, 83122 Samerberg-Törwang

www.entenwirt.de

- **Knuspriges Entenfleisch im Weckerl mit Rotkraut, Zwiebeln und herzhafter Soße € 5,90**
- **Knuspriges Entenfleisch im Reinderl mit Blaukraut, Knöderl und schmackhafter Entensoße € 6,90**

Kronen-Enten vom regionalen Landwirt:

Constantin Freiherr von Luttitz

Gutshof Niederaltenburg

Niederaltenburg 75, 83629 Weyarn

www.niederaltenburg.de

www.kronen-ente.de

Stand M

Schloss Atzelsberg, Norbert Nägel GmbH & Co. KG

Norbert Nägel

Atzelsberg 1, 91080 Marloffstein-Atzelsberg

www.schloss-atzelsberg.de

- **Ochsensemmel € 6,50**
- **Ochs vom Spieß mit Kartoffel- und Krautsalat € 12,50**

Ochsenfleisch von regionalen Landwirten:

Annemarie und Michael Lampl

Lamplhof – Hofmetzgerei GbR

Kirchplatz 2, 85235 Pfaffenhofen-Glonn

www.lampl-hof.de

Seite 3 von 3

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, Kränzebinden, beim Drechseln von Obsthölzern oder beim Räuchern von Fischen zuschauen.

Für den Hörgenuss gibt es live gespielte Musik auf der Bühne vor der Feldherrnhalle. Der Bayerische Rundfunk führt durch das Programm. Am Odeonsplatz lädt ein Biergarten zu bayerischer Gemütlichkeit ein. Kleine Besucher dürfen sich in diesem Jahr auf Kinderschminken und viele Aktivitäten freuen.

- Ende der Pressemitteilung -