



MIT GENUSS IN DEN SOMMER

Die Saison ist eröffnet, und es gibt viel zu entdecken! Mit Kamera und Korb unterwegs zu den schönsten Wochenmärkten in der Region



40 MEI DAHOAM

Kühlschrank und Vorratskammer sind leer und Sie haben ein wenig Zeit? Dann setzen Sie doch einmal einen Besuch auf Ihrem Wochenmarkt aufs Programm. Jetzt beginnt dafür nämlich die beste Jahreszeit. Die Auslagen sind zunehmend mit Produkten aus dem heimischen Raum bestückt – und Reifungsprozesse an Strauch und Baum bis zum Schluss mit anschließenden kurzen Ernte- bzw. Transportwegen sind nun mal unschlagbare Argumente für Geschmack und Frische. Außerdem sind Wochenmärkte eine gute Adresse, wenn Sie einmal auf der Suche nach dem Besonderen sein sollten oder auf neue kulinarische Gedanken kommen wollen. Hier können Sie auch viele Direktanbieter treffen, die nach bester handwerklicher Tradition gute Lebensmittel produzieren, und das jen-



seits des gängigen Angebots. Einige von ihnen haben wir besucht, und so viel gleich vorab: Der Weg hat sich gelohnt ...

DIENSTAG: Geretsried

Den Wochenaufmarkt kann man z. B. auf dem Geretsrieder Markt machen. Auf dem Karl Lederer Platz versammelt sich allwöchentlich die Wagenburg der regionalen Marktleute mit einem guten Dutzend Ständen. Von Obst und Gemüse über donauschwäbische Wurst-Spezialitäten bis hin zu Tiroler Schmarklern ist alles vertreten. Seit An-

fang Mai gibt es noch einen weiteren netten Neuzugang – das himmelblaue „Kaffeekäfer“, ein liebevoll restaurierter und zur mobilen Espressoar umgebauter VW-Käfer (den man übrigens auch für Feiern mieten kann). Aus ihrer imposanten San Remo zapft die Barista Sonja Dimbeck gekonnt feinen Ristretto, Doppio oder Lungo für die Marktkundschaft. Zunächst aber muss der Mahlgrad des Kaffees optimal auf die Maschine und die Luftwitterung eingestellt werden. Erst, als der Strahl „dünn und gleichmäßig wie ein Mäuschwänzchen“ in die Tasse läuft, ist Frau Dimbeck zufrieden, denn erst dann sei auch die Crema perfekt. Das Warten lohnt sich: Die Mischung aus 75 % Arabica- und 25 % Robusta-Bohne ist wunderbar rund und weich im Geschmack. Den köstlichen Petit Fours aus der Vitrine werden bekennende Süßschnäbel ebenfalls nicht widerstehen können. Hochgradig verlockend ist auch das umfangreiche Kräutersortiment vom Johannes Neuners „Garten Eden“ aus Ohlstadt. Hier wird konsequent auf den Einsatz von Chemie verzichtet, und die Auswahl sucht wirklich ihresgleichen. Wer will, kann für den nächsten Mojito unter vielen verschiedenen Minzsorten wählen (besonders sticht die Züchtung „Ernest Hemingway“) – oder doch lieber das asiatische Brami-Kraut (soll konzentrationsfördernd sein) oder ein wenig Ysop oder Currykraut? Die Wahl fällt schließlich auf eine robuste Basilikumsorte, und ich bekomme noch einen guten Tipp für Basilikumessig mit auf den Weg: nach der Blüte einen besonders schönen Zweig auswählen, mit Essigessenz und Wasser im Mischungsverhältnis 1:6 ansetzen, Senf-, Korianderkörner und Möhre hinzufügen (letztere ist ganz wichtig, sie mildert die Säure) und das Ganze vier Wochen ziehen lassen.

MITTWOCH: Bad Tölz

Der Bad Tölzer Wochenmarkt erstreckt sich malerisch entlang des Jungmayplatzes in der Altstadt. Beginn ist offiziell ab 8 Uhr, aber einige Händler scheinen es eher

LEBEN & GENIESSEN

FOTO: DORRNER/WIKER

Schwimmhalle
Erlebnisbecken
Außenbecken
Wildwasser-Run
Whirlpools 36°C
Blubberrmulden
Massagedüsen
Nackenduschen
Schwimmkanal ins Freie
Wärmebestrahlung
Eltern-Kind-Bereich
Wassertemperatur 28-31°C
Infrarot-Tiefenwärme
Kiosk

An der Hauptschule
Goethestraße 22a
Tel.: (08042) 599596

Erlebnisbad Lenggries

Isarwelle

bei jedem Wetter... in der Halle und im Freize

PASSIONS THEATER
OBERAMMERGAU
2014
 WWW.PASSIONSTHEATER.DE



4. JULI PREMIERE 20 UHR

EIN SOMMERNACHTSTRAUM
 VON WILLIAM SHAKESPEARE
 INSZENIERUNG: CHRISTIAN STÜCKEL
 5./18./19./24./25./26. JULI 20 UHR

DER BRANDNER KASPAR UND DAS EWIG' LEBEN
 VON KURT WILHELM / FRANZ VON KOBELL
 GASTSPIEL DES MÜNCHNER VOLKSTHEATERS
 11./12. JULI 19.30 UHR

MOSES
 VON FERIDUN ZAIMUGLU UND GÜNTER SENKEL
 WIEDERAUFNAHME DES ERFOLGES AUS 2013
 8./9./14./15. AUGUST 20 UHR

HEIMATSOUND FESTIVAL
 1./2. AUGUST

28. JUNI / 20 UHR ERÖFFNUNGSKONZERT MIT FEUERWERK

29. JUNI AMMERGAUER DORFEST

KARTEN 08822.945 88 88
WWW.PASSIONSTHEATER.DE

Medienpartner
 Bayerischer Rundfunk, RTL, ProSieben



Altschachorne und gut gekoimte Marktfrauen gibt's auf dem Tölzer Wochenmarkt

gemütlich anzugehen und bauen erst später auf. Macht aber nichts – wir stärken uns derviel mit einer knusprigen Brezn aus einer Bäckerei, deren Inneneinrichtung und Deko original aus den Fünffüßern zu stammen scheinen, und erfreuen uns an den schönen Häuserfassaden der Altstadt und am plätschernden Brunnchen. Aus den geöffneten Türen der Kaffeebars am unteren Ende des Platzes zieht verheißungsvoller Espresso-Duft, und wenn man die Augen schließt, kann man sich (kurzfristig) den Weg über die Alpen sparen ...

Dann aber geht es auch auf dem Markt so richtig los. Angeboten wird ein schöner Mix aus Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Käse – sowohl konventionell wie Bio. Da Osterferien sind, hat der Kartoffelhändler kurzerhand den Junior mitgebracht. Der thront auf einem Berg Agria-Kartoffeln auf der Ladepritsche des Lieferwagens und schaufelt die Kundenwünsche direkt in die Tüte. Beim Käsestand von Feinkost Moser lacht uns die große Auswahl an selbst hergestellten Frischkäsemischungen, Rohmilch-, Ziegen- und Schimmelkäsen an (sowohl heimische als auch italienische und französische). Besonders farbenfroh schaut der junge Ziegenkäse mit kandierten Papaya-Stückchen aus. Die Süße der Frucht harmonisiert ausgezeichnet zum frischen Ziegeneschmack, wie sich später beim Biss ins heimische Butterbrot herausstellt.

Auf dem Rückweg zum Auto machen wir noch schnell Halt beim Gärtnerestand, denn dort besticht die große Auswahl an Salat- und Gemüsepflanzen zu wahrlich milden Preisen. Bei einem Tarif von 20 Cent je Pflanze beschließen wir spontan, einmal selbst unser Gärtnerglück mit Batavia, Lollo Rosso und Eichblatt zu probieren – das geht im Übrigen auch tadellos im Balkonkasten, falls man keinen Garten hat!

Wer primär regionale Produkte will, sollte allerdings den Freitag einplanen. Dann tagt der Bauernmarkt an gleicher Stelle, und da gibt es wirklich nur Regionales und (fast) keine Handelsware aus dem Großmarkt.

DONNERSTAG: Miesbach

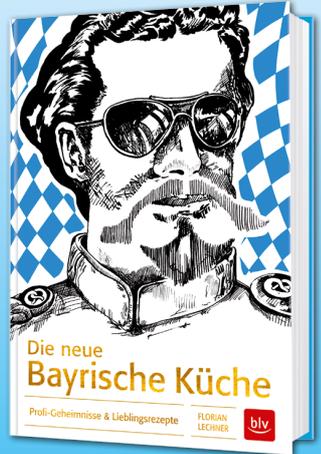
Mit stattlicher Auswahl und stimmungsvollem Ambiente auf dem denkmalgeschützten historischen Marktplatz kann der Miesbacher Wochenmarkt aufwarten, und das bereits morgens ab 6:30 Uhr. Da ist es noch sehr frisch, und Thermoskannen mit dampfendem Kaffee gehören zur Grundausrüstung der Standbesetzungen. Aber selbst zu dieser frühen Stunde ist schon erkennbar viel munter scherzende Stammkundenschaft unterwegs und deckt sich mit Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch und Käse, Trockenfrüchten und Nüssen, frischer Pasta und Oliven ein. Als die ersten Sonnenstrahlen auf den Platz fallen und die Szenerie in ein warmes Morgenlicht tauchen, wird der Marktbummel noch mal so schön.

Bester Dinge ist auch der Chef von Feinkost Moser, dessen Käsewagen wir bereits auf dem Tölzer Markt kennengelernt haben. Die Pause bis zum nächsten Kundenansturm nutzend, beißt er entspannt in eine Fischsemmel und hat Lust auf einen netten Plausch. Er selbst ist schon seit 45 Jahren dabei und bestückt mit insgesamt sechs Wägen die Wochenmärkte der Region.

Er kann eindeutig feststellen, dass das „Einkaufserlebnis Wochenmarkt“ zunehmend beliebter wird und



Raffiniert bayrisch kochen – einfach erklärt vom Profi!



256 Seiten, 200 Abbildungen
 € 29,99 • ISBN 978-3-8354-1151-7

- **Echte, traditionelle bayrische Lieblingsrezepte mit jungen, pffiffigen Variationen**
- **Von Florian Lechner, dessen »ausgezeichnete Küche mehr als das Alltägliche bietet« (Gault Millau)**
- **Geheimtipps vom Profikoch für den heimischen Herd**
- **Mit Geschichten und Anekdoten zu bayrischer Lebensart und Traditionen rund ums Genießen**

www.blv.de





Bei Sebastian Weitz locken Tiroler Schinken vom Feinsten. Hier fällt die Wahl schwer ...

die Kunden den direkten Kontakt zum Anbieter sehr schätzen. „Die Leute wollen einfach vermehrt wissen, wo's herkommt“, sagt er, und auch die junge Kundschaft entdecke die Märkte für sich. Allerdings sei der Kundenanspruch an Qualität und Vielfalt im Laufe der Jahre spürbar gestiegen und damit auch die Ansprüche an die Händler; wer da nicht an seinem Sortiment arbeite und keine Freude an persönlichen Schwatz mit dem Kunden habe, könne sich auf Dauer nicht halten auf dem Markt.

In Miesbach ist er gleich mit drei Ständen vertreten. Neben der bekannten Käseauswahl gibt es noch einen Extrastand mit Blüten- und Kräuterkäsen, den die munteren Enkelinnen betreiben, während er selbst am Fischstand steht. In der Auslage imponiert ein mächtiger, auf zerstoßenem Eis gelagerter Red Snapper, und der

nebenan liegende Setteufel könnte auch verlocken – wären da nicht die stattlichen Tarife. Miesbach liegt nun einmal nicht am Atlantik, und da haben solche Produkte hierzulande einfach ihren Preis. Da greife ich lieber zur heimischen (und ebenfalls leckeren) Lachsforelle bei der Fischzucht Laitzachtal nebenan und tröste mich mit der Aussicht auf den nächsten Frankreichurlaub ...

FREITAG: Wolfratshausen

Zum Zeitpunkt der Recherche war er noch auf dem wenig charmanten Parkplatz vor der Loisahalle beheimatet, aber ab Mitte Mai residiert dieser Wochenmarkt in bester Innenstadtlage vor dem ehemaligen Isar-Kaufhaus in der Marktstraße. Als Service wird es dann sogar ein „Radl-Taxi“ geben, das die Einkäufe bequem zum Auto transportiert. Freitagvormittags zwischen 8 Uhr und 13 Uhr findet man hier passend zum Wochenende eine schöne Palette an Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch, Pflanzen, Oliven oder saisonalen Produkten wie derzeit natürlich Spargel. Bei der Staudengärtnerei Frank aus Holzhausen gibt es z. B. eine kleine, aber feine Auswahl an Gewächsen jenseits von Petunien, Geranien und Co. Sämtliche Stauden stammen aus eigener Vermehrung im rauen Voralpenklima, und so darf man optimistisch sein, dass sie auch im heimischen Garten bestehen werden. Ich schwanke lange zwischen Labradorveichen, Glibweiderich oder Götterflamme, und dank fachkundiger Beratung findet sich das richtige für den Standort „humos und halbschattig“ in meinem Garten. In der Fleisch- und Geflügelauswahl vom „Unser Land“-Betrieb Fischerhof locken neben dem gängigen Angebot zusätzlich Spezialitäten wie Putenbrätspatzle, -Knödel oder Strudel. Während man in der Schlange wartet, kann man in Ruhe die ausgehängten Informationen über Futtermittel- und Aufzuchtstandards studieren – eine Form der Transparenz, die ein Supermarkt selten bietet.

Bestens beraten wird man auch am fischen, rot-weiß gestreiften Tiroler Bauernstandl von Sebastian Weitz. Es riecht würzig nach Kaminwurzeln, verschiedenen Specksorten oder Spezialitäten wie Gamssalami und Hirschschinken. In der Auslage tummeln sich die Schlutzkrappen, Fassbutter, Marmeladen, Schüttelbrot und vieles mehr. Am glücklichsten dürfen hier aber die Käseliebhaber werden. Das Sortiment umfasst zahlreiche Berg-, Rahm- und Rohmilchkäse von Kuh, Schaf und Ziege in den verschiedensten Reifegraden, darunter auch einige echte Raritäten. Vor dem Kauf darf man gerne verkosten, z. B. den vier Wochen in Lagrein affinierten Bergkäse mit gut ausgewogenem Weinroma, den Kloaznkäs, der mit einem Dörrobirnen-Zuckergemisch eingerieben wird, oder den in Folie gereiften Schafskäse. Letzterer erhält durch das Nachreifen in Folie eine elastische Konsistenz, die zwischen Mozzarella und Halloumi rangiert – aber vor allem einen ganz feinen Eigengeschmack. Der Tipp vom Fachmann: zusammen mit Obst und Salat kombinieren – und der nächste laue Sommerabend kann kommen.

Doerthe Winter

Wochenmarktkalender und Infokasten

Die besuchten Märkte finden alle vormittags zwischen 8:00 und 13:00 statt (Ausnahmen: Miesbach, dort bereits ab 6:30, Grünwald 8:30 – 12:30).

Weitere Marktermine: Gmund (Bauernmarkt): Ludwig Erhard Platz, Fr 13:30 – 16:30; Hundham (Bauernmarkt): Leitzachloisstraße, Mi 13:30 – 16:30; Isking: vor dem Schulzentrum, Mi 8:00 – 12:00; Mumau: Festplatz, Mi 7:00 – 14:00; Penzberg: Stadtplatz, Do 7:00 – 13:30.

Zum Schluss noch ein Veranstaltungstipp: Am 28. September findet in München die Bauernmarktmesse statt. Veranstalter ist der Bayerische Bauernverband. Im Bereich zwischen Odonsplatz und Ludwigstraße werden über 120 Anbieter und Infostände für regionale Produkte vertreten sein. Im letzten Jahr fand die Veranstaltung regen Zulauf, es wurden über 15.000 Besucher gezählt.

AMATEUR-FUSSBALL – DAS PURE VERGNÜGEN

DAS NEUE FUSSBALL-MAGAZIN FÜR FANS IN BAD TÖLZ-WOLFRATSHAUSEN



HEIMSPIEL AB MITTE JULI ERHÄLTlich BEI FUSSBALLVEREINEN, IN VEREINSHEIMEN, BEI FUSSBALLSPIELEN SOWIE IM ZEITSCHRIFTENHANDEL, AN KIOSKEN UND AN TANKSTELLEN.