

+ Der **tz**-Report zum Markt-Sonntag zeigt Schmankerl aus der Region +

# Bestes vom Bauern



So war's beim Bauernmarkt im Jahr 2019 Foto: Achim Schmidt

**A**pfelkuchen, Bergkäse und Räucherfisch statt Autos, Busse und Radler: Wo wochentags viel Verkehr ist, kann man an diesem Sonntag in Ruhe Schmankerl genießen. Von 10 bis 17.30 Uhr findet auf dem Odeonsplatz und in der Ludwigstraße nach zwei Jahren Corona-Pause wieder Bayerns größter Bauernmarkt statt. 90 Direktvermarkter aus dem ganzen Freistaat prä-

tieren ihre selbst erzeugten Produkte. Edelbrände, Körbe und Hopfenkränze genauso wie Honig, Öle, Kräuter und jede Menge weitere frische Lebensmittel. Bestes vom Bauern – die tz stellt fünf Schmankerl-Profis vor, die am Markt ihre Ware präsentieren. Dazu zeigen wir noch, wo es auf dem Oktoberfest regionales Essen gibt:

MARTINA WILLIAMS



## > Ausgezeichneter Schnaps

Goldene Auszeichnungen haben Anna-Maria und Andreas Liedschreiber schon einige eingeheimst – als Edelbrand-Sommeliers: Seit



Familie Liedschreiber. O.: Andreas mit Tochter Verena F: Leder, Schlaf

20 Jahren stellen sie in ihrer Brennerei am Tegernsee Schnaps und Liköre her ([lied-schreiber.com](http://lied-schreiber.com)). „Bei uns wird nichts künstlich aromatisiert, keine Farbstoffe zugesetzt, nicht gezuckert. Nur was die Frucht hergibt, ist in den Flaschen drin“, sagt der 55-Jährige. Die vollreifen

Früchte sind handverlesen, nach der Ernte dauert es mindestens drei Jahre, bis ein Edelbrand fertig ist. Dann gibt's Aprikosen- oder Quittenbrand, Vogelbeere, Williams oder Wildkirsche. Goldprämierten Boskoop-Apple-Brand (0,5 l kosten 32 Euro) z. B. gibt's am Sonntag am Markt.

## > Speck mit frischer Bergluft

Einen Genuss-Gipfel finden Sie am Standl von Petra und Sepp Ettenhuber (52): Ihr Speck reift auf einer Höhe von 1408 Metern in frischer Bergluft! Am Oberen Sudelfeld liegt die Speck-alm der Ettenhubers ([www.speck-alm.de](http://www.speck-alm.de)) mit uriger Gaststube samt Kamin. Dazu gibt es einen Speckkeller mit einem Reiferaum, in dem der Speck in Ruhe abhängen darf. „Der geräucherte Speck ist nach drei Monaten fertig, der luftgetrocknete reift neun Monate lang“, erklärt Sepp Ettenhuber. „Das Fleisch wird vier Wochen in eine Gewürzmischung nach streng gehütetem Familienrezept eingelegt, bevor es mit heimischen Buchenholz kalt geräuchert wird.“ Stolz ist er auch auf seine Schmankerl wie Bier- und Whiskyspeck und das magere Kräuterfilet. „Das hab ich am Sonntag alles dabei.“ Den Bergspeck gibt's für 2,65 pro 100 Gramm, Bierspeck für 2,98 Euro pro 100 Gramm (auch online).



Petra und Sepp Ettenhuber Foto: privat



Lust auf ein Speckbrett mit Radi?



Die Familie Grundbacher vor ihrem Bio-Hof. Links: Sepp Grundbacher senior bei der Käse-Pflege Fotos: privat

## > Käse vom Bio-Hof

Jeden Tag werden hier die Käselaike von Hand gedreht und mit Salzlake eingeschmiert, damit sie extragut schmecken: Ob Heublumen- oder Bergkäse, Camembert oder Josefi-Kas – mit Herzblut macht Familie Grundbacher seit 2007 auf ihrem Bio-Hof Obermooser nahe des Irchenbergs ihren Käse ([www.obermooser-biokaese.de](http://www.obermooser-biokaese.de)). „Wichtig für einen guten Kas ist die Milch“, sagt Sepp Grundbacher jun. (34), der Vater Sepp bei der Herstellung hilft. Die Milch stammt ausschließlich von den eigenen Kühen. „Die Tiere sind im Sommer auf der Weide, haben frisches Gras. Im Winter gibt's einen Winterauslauf und Heu von der Weide.“ Ist der Käse in der Form, reift er zwischen drei Wochen und fünf Monaten. Sechs Sorten hat Grundbacher am Sonntag am Markt dabei. 100 Gramm kosten zwischen 2 und 2,70 Euro.

## > Äpfel & Säfte: Frische Vitaminbomben aus Niederbayern

Jakob Fischer, Rote Sternrenette, Boskoop und Topaz – so heißen die Schätze von Georg Stöckl (66). Für die allergikerverträglichen Äpfel hat er mit seiner Familie seit 1996 über 1500 Obstbaum-Hochstämme im Landkreis Kelheim gepflanzt. „Wir beernten die Hochstämme und bewirtschaften die Streuobstwiesen, darunter zwei bis vier Flächen mithilfe von Weidegänsen und seit heuer auch von Schafen“, sagt der Bio-Bauer. „Neben-

bei halten wir noch Legehennen auf unserem Hof in Rohr in der Halbertau.“ Aus dem größten Teil der eigenen Äpfel, Birnen und Quitten stellt er mit Hydropressen Apfelsaft und Mischsäfte her. Auch Dörrobst und Walnüsse gehören zum Angebot. Am Sonntag können sich die Münchner die Schmankerl gönnen: Die Äpfel kosten je nach Sorte drei bis vier Euro pro Kilo. Ein 0,2-l-Glas frisch gepressten Apfelsaft gibt es für 1,50 Euro.



Georg und Marianne Stöckl mit Sohn Lorenz, Tochter Elisabet und Enkelin Quinna Fotos: privat

## > Brot & Kuchen wie zu Omas Zeiten

Backen wie zu Omas Zeiten – das ist das Motto in der Hofbäckerei Waldinger. „Bei uns wird alles selber per Hand gemacht, die ganze Familie steht dahinter“, sagt Chef Christian Waldinger (48). „Die Kirchweihnudeln kommen zum Beispiel wie früher in große Töpfe Butterschmalz.“ Sämtliche Kuchen (etwa der Zwetschgendatschi), zehn Sorten Brot und Baguettes werden zu Hause in Wolnzach (Kreis Pfaffenhofen) gebacken, die Zutaten stammen vom heimischen Hof und aus der Region. Das schmeckt: Die ersten Semmeln verkaufte Waldinger vor 24 Jahren mit seiner Mutter am Grünwalder Bauernmarkt – heute ist er mit seinem Sohn auf über 25 Märkten in und um München und Ingolstadt vertreten ([www.hofbaeckerei-waldinger.de](http://www.hofbaeckerei-waldinger.de)). Er freut sich auf den Bauernmarkt am Odeonsplatz:

„Die Atmosphäre ist toll und die Leute lieben unser Brot!“



Bäcker Christian Waldinger F: priv, panthermedia



# Wiesn-Genüsse aus der Gegend

Ente, Hendl, Brezn & Co.: Warum Wirte auf die Herkunft ihrer Produkte achten

Seit 1885 steht die Ammer Hendl- und Entenbraterei schon auf dem Oktoberfest. Josef Schmidbauer führt den Gastronomiebetrieb bereits in fünfter Generation. Trotz dieser langen Tradition will er „eine zeitgemäße Gastronomie“, sagt der Wiesn-Wirt. Dazu gehört für ihn nicht nur die Qualität der Produkte, sondern auch die Frage, wo sie herkommen. Dieser Anspruch ist längst



Rischarts Café Kaiserschmarrn auf dem Oktoberfest

auch auf der Wiesn angekommen. Schmidbauers Hendl stammen zum Bei-

spiel von einem Bio-Ge-flügelhof aus Oberbayern: „Ich habe mich selbst überzeugt, dass die Tiere dort frei herumlaufen.“ Früher kamen die Hendl aus Paderborn, aber die weiten Transportwege sind alles andere als nachhaltig, also stellte man um. Außerdem gilt bei Ammer: „Ich will, dass es so schmeckt wie bei Oma“, sagt der Wirt. Das Thema Regionalität wird mittlerweile bei vielen Gastronomen auf der Wiesn

großgeschrieben. Das gilt zum Beispiel auch in der Ochsenbraterei, einem der großen Zelte. Die rund 120 Ochsen, die hier jedes Jahr verspeist werden, stammen allesamt vom städtischen Gut Karlshof in Ismaning, das rund 25 Kilometer von der Wiesn entfernt liegt. Die Rinder werden dort artgerecht gehalten, haben jede Menge Platz. Und: Auch das Futter, das sie bekommen, stammt aus der Gegend. Region ist Trumpf – das gilt nicht nur für Herzhaf-

ANZEIGE

**Wir sind Frühstück!**  
Viele Variationen  
täglich von 6.30 bis 14.00 Uhr  
Café Münchner Freiheit  
Münchner Freiheit 20 · 80802 München  
[www.muenchner-freiheit.de](http://www.muenchner-freiheit.de)

tes. Rischart backt für sein Café Kaiserschmarrn zum Beispiel ausschließlich in



Frische Hendl aus der Gegend: Auf der Wiesn gibt es viele regionale Produkte Foto: Ammer, Westermann

München. Und die Milchprodukte für die Kuchen sind aus Berchtesgaden. Das Herzkasperzelt setzt ebenfalls auf eine regionale Speisekarte. Die Hendl und Enten stammen von einem

niederbayerischen Hof, die Haxen und die Wurst werden nördlich von München produziert – und das Brot backt die Hopffisterei direkt in München.

CHRISTOPH HACKL