



## Bayerisches Genussfestival mit der Bio-Käserei Anderlbauer

### Beitrag

Drei Tage bayerisches Genusshandwerk hautnah erleben: Zum 8. Mal lud das [Bayerische Genussfestival](#) am Odeonsplatz Besucher ein, bayerische Premium-Spezialitäten mit allen Sinnen zu genießen.

Vom Freitag, den 26. bis Sonntag, den 28. Juli 2019 gab es unverwechselbare Gaumenfreuden von fränkischen Weinmachern, bayerischen Genusshandwerkern und einem Teil der 100 bayerischen Genusssorte!

Auf dem 8. Bayerischen Genussfestival haben sich diese sechs Genusssorte mit ihren Premium-Erzeugnissen präsentiert: Mit der [Bio-Käserei Anderlbauer](#) und der [Edelbrandmanufaktur Guggenbichler](#) wurde der [Genusssort Frasdorf](#) vertreten.

In den Genuss von besten Bio-Käsesorten kam man von den Spezialitäten der Bio-Käserei Anderlbauer. Die Käserei stellt aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch nach alter Tradition und von Hand verarbeitete Bio-Käsespezialitäten her.

Weitere Informationen gibt es unter [www.100genusssorte.bayern/bayerisches-genussfestival-2019-unverwechselbare-gaumenfreuden/](http://www.100genusssorte.bayern/bayerisches-genussfestival-2019-unverwechselbare-gaumenfreuden/).

**Text und Foto:** [www.anderlbauer.de](http://www.anderlbauer.de)



Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



## Kategorie

1. Gastronomie

## Schlagworte

1. Anderlbauer
2. Frasdorf
3. Käserei
4. München-Oberbayern
5. Umland