



Metzger- und Bäcker-Beiträge zum Rosenheimer Bauernherbst

Beitrag

„Es ist nicht wurst, was auf´s Brot kommt – und schon gleich gar nicht beim Rosenheimer Bauernherbst“ – frei nach diesem Motto freut sich Bezirksrat Sebastian Friesinger in seiner Eigenschaft als Vorsitzender vom Verein zur Förderung der Regionalentwicklung im Raum Rosenheim darüber, das auch in diesem Jahr die in Kreis und Stadt Rosenheim rührigen Bäcker- und Metzgerinnungen eigene Beiträge für den Bauernherbst überlegt und umgesetzt haben. Von den Metzgern gibt es heuer die Bauernherbst-Salami nach Göttinger Art, die sich sehr gut für den herbstlichen Wanderausflug und zum Einpacken eignet, zumal sie auch ungekühlt einige Tage hält. Partnerschaftlich im Boot mit der Bauernherbst-Salami ist das Bauernherbst-Rülibrot, das mit Kürbiskernschrot und Karottenstifte als Vollkornbrot mit Natursauerteig ballaststoff- und vitaminreich hergestellt wird. Beides, Wurst und Brot sowie die vielfach im Raum Rosenheim vorhandenen Ruhe- und Brotzeitmöglichkeiten versprechen, dass sie einen wertvollen Beitrag für einen Erfolg beim Rosenheimer Bauernherbst 2017 leisten werden.

hö/Fotos: Bäcker und Metzger Hand in Hand auf der Doaglalm am Samerberg von links: Bäcker-Obermeister Wolfgang Sattelberger, RegRo-Vorsitzender Sebastian Friesinger und Metzger-Obermeister Hubert Lohberger.

Weitere Informationen: www.bauernherbst.de









Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Chiemgau
2. Rosenheim
3. Umland