



Sachranger Bauern- und Handwerkermarkt

Beitrag

Holz ist auch im Plastikzeitalter noch vielfach der Ursprung aller Dinge im waldreichen Oberen Priental – beinahe wenigstens. Egal ob aus Spänen ein Korb oder eine Schwinge geflochten wird oder ein Steckerl mit dem Schnitzmesser zu Edelweißblüten verwandelt wird oder aus einem Baumstamm mit Beitel und Stemmeisen eine Figur geschnitzt wird – überall ist heimisches Holz die Grundlage.

Bei allen Arbeiten der Standlleute konnten die Marktbesucher beim 22. „grenzenlosen“ Sachranger Bauern- und Kunsthandwerker Markt zuschauen. Aber es gab noch viel mehr zu sehen, rund 80 Aussteller zeigten ihre Waren und vor allem auch ihr Können unmittelbar am Stand, vom Holzschnitzer über die Töpferin bis zur Bortenmacherin. Es gab wieder viel zu sehen und Neues zu erfahren auf dem Sachranger Bauern- und Kunsthandwerker Markt und nicht immer waren die Antworten zu den gestellten Fragen ganz leicht zu geben. Wie werden Ausgezogene gebacken und wie bäckt man Brot im Backofen? Welches Rezept gilt für das Grillen der Steckerlfische und welches für die Bratwurst? Welche Kleidergröße hat eigentlich Barbie? Wo gibt es Stoff für ein Barbie-Dirndlkleid zu kaufen? Wie heiß ist ein Schmiedefeuer und wie heiß ist das Feuer des Glasbläfers? Was macht ein Blaudrucker und was macht ein Buchbinder? Wie strickt man einen Schafwolljanker, was kann man aus Schafsmilch alles machen und was aus Lanolin? Welches Material braucht ein Korbmacher und was ist eine Schwinge? Weil all diese Handwerker auf dem Markt da waren und man ihnen in ihrem Standl bei ihrer Arbeit zuschauen konnte, waren alle Fragen zu beantworten. Die Standlleute hatten viel Zeit und auch wenn es eigentlich pressiert hätte, gaben sie noch geduldig Auskunft. An manchen Standln gab es auch etwas zu probieren, regionale Produkte vom Käse über Wurstwaren bis hin zu Backwaren und zum Schnaps aus heimischen Früchten. Die Besucher mussten nur viel Zeit mitbringen, denn der Sachranger Markt ist kein Allerweltsmarkt, sondern etwas ganz besonderes. Der Markt dauert zwei Tage und so verteilten sich die Fragen auch auf zwei Tage. Brotzeit machen können die Besucher überall auf dem Markt – überall gibt es etwas zu schauen und auch zu probieren.

Es war bestes Marktwetter in der Sachranger Hauptstraße und die Sonne meinte es an beiden Tagen gut mit den Standlleuten, so kamen viele Besucher zum traditionellen Marktwochenende ins obere Priental. Essen und Trinken wollen die Marktbesucher immer, die Feuerwehr und die Schützen sorgten neben den Standln und den Wirten für das leibliche Wohl, der Trachtenverein und die verschiedenen

heimischen Musikgruppen trugen zur Unterhaltung der Besucher bei.

Bericht und Bilder: Heinrich Rehberg













Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



Kategorie

1. Wirtschaft

Schlagworte

1. Aschau
2. Chiemgau
3. Markt
4. München-Oberbayern
5. Sachrang