



Chiemgauer Schmankerl beim Hoffest im Agrarministerium

Beitrag

Das winterliche Hoffest im Landwirtschaftsministerium war auch in seinem dritten Jahr ein absoluter Besuchermagnet. Tausende Münchnerinnen und Münchner waren auch heuer wieder der Einladung von Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber gefolgt, um die besinnliche Stimmung zu genießen, regionale Spezialitäten zu probieren und sich über bäuerliches Brauchtum zu informieren. Die Schmankerl des außergewöhnlichen Genussmarkts im Schmuckhof des Ministeriums – ob Apfelglühwein, Salzstollenschinken, Wildspezialitäten oder Räucherfisch – waren den ganzen Tag über heiß begehrt. Die Ministerin schaute bei ihrem Rundgang auch bei den Gästen aus dem Chiemgau vorbei: der ORO Obstverwertung aus Rohrdorf, der Bio-Imkerei Offizin aus Brannenburg und bei Federkielsticker Karl Kerschbaum aus Aschau im Chiemgau.

Das winterliche Hoffest ist Kaniber zufolge eine gute Gelegenheit, mit den Verbrauchern ins Gespräch zu kommen und sie aus erster Hand zu informieren. „Immer mehr Verbraucher wollen wissen, wo und wie ihre Lebensmittel produziert werden“, so die Ministerin. Dieser Trend zu Transparenz und regionaler Herkunft sei eine große Chance für die bayerischen Erzeuger. Zudem biete das Hoffest die Möglichkeit, den Städtern traditionelle, vielfach in Vergessenheit geratene bäuerliche Handwerkskunst zu präsentieren. „Wir wollen die Menschen zum Erleben und Genießen einladen und Interesse wecken für bäuerliche Handwerkskunst, die seit Jahrhunderten die Kultur unseres Landes prägt“, sagte die Ministerin zum Auftakt. Die vorweihnachtliche Veranstaltung im Ministerium hat sich mittlerweile zu einer festen Größe im Münchner Terminkalender entwickelt und ist inzwischen weit über die Grenzen der Landeshauptstadt hinaus bekannt und beliebt.

Bericht: Bayerisches Landwirtschaftsministerium (StMELF) – **Fotos:** Pirchmoser/StMELF

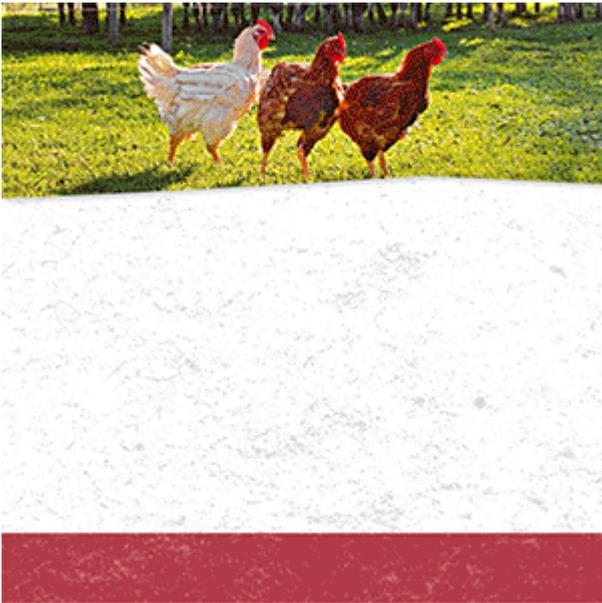
Federkielsticker Karl Kerschbaum aus Aschau



am Stand der ORO Obstverwertung mit Christian Praxl und Lara Mendisch (l.) mit einem Fruchtepunsch.

Ute Balleisen und Honigspezialitäten der Bio-Imkerei Offizin aus Brannenburg am Stand von Christian Pfeiffer und Jennifer Kirich (M.), die im Chiemgau Bio-Feuerzangenbowle herstellen.





Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Aschau
2. Brannenburg
3. Chiemgau
4. München-Oberbayern
5. Rohrdorf
6. StMELF