



Die Mittelschüler mit (vorne, v. links) Silvia Schlögel und Lehrerin Josefine Huber sowie (hinten, v. links) Stephan Rupprecht (Vorstand Raiffeisenbank), Schulleiter Jochen Böhm, Bürgermeister Michael Asam, Mario Lindauer (Vorstand Raiffeisenbank) und Ministerialdirektor Hubert Bittlmayer. Foto: FKN

## Genuss-Menü im Genussort

Peitinger Mittelschüler bekochen Ehrengäste mit regionalen Produkten

Peiting – Seit Mai 2018 gehört Peiting zu den 100 Genussorten Bayerns. Diese wurden damals anlässlich der 100 Jahre Freistaat Bayern vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium ausgezeichnet. Kürzlich konnten sich knapp 50 Ehrengäste davon überzeugen, warum die Marktgemeinde diese Auszeichnung erhalten hat. Über den Dächern von Peiting, im Forum der Raiffeisenbank Peiting servierten die Schüler der Peitinger Mittelschule ein regionales Vier-Gänge Menü, das aller Ehren wert war.

Schon Wochen vorher bereiten sich die zehn Schülerinnen und zwei Schüler auf den großen Tag vor. Galt es doch die Menükarten zu erstellen und auch das Gericht zumindest einmal zur Probe zu kochen. Denn es ist schon eine Herausforderung die Mengen für 50 Personen an nur einem Vormittag zu kochen. So kamen die Ehrengäste bereits am Eingang in den Genuss von feinen Räucherfischtrazerln, ei-

nen lila Erdäpfelkas zubereitet aus dem blauen Schweden und feine Käsewürfel von der Hofkäserei Weinland.

Nach der Begrüßung durch Raiffeisenbankvorstand Stephan Rupprecht ging Bürgermeister Michael Asam nochmals auf die Akteure ein und bedankte sich bei Andrea Deibler und Silvia Schlögel, die sich damals für die Bewerbung stark machten und von beiden kam auch die Idee zu dieser Veranstaltung. Auch Amtschef Hubert Bittlmayer war voll des Lobes zu der gelungenen Aktion, da man viele Akteure mit ins Boot geholt habe: „Man muss nicht um die ganze Welt reisen, sondern den Genuss gäbe es auch direkt vor Ort und was ich bis jetzt schon probieren konnte, war Genuss pur“, betonte er in seiner Rede.

Dann ging es gleich weiter mit dem Menü und es folgte eine kräftige Wildkräutersuppe, ein herzhafter Peitinger Rouladenbraten, der eignes für diesen Anlass kreiert wurde, ein würziges Kartoff-

felgratin und den Abschluss bot ein cremiges Rahmdessert mit Apfelfkompott. Zwischen den Gängen informierten die Schüler wie sie die Gerichte zubereitet haben und die Lieferanten der jeweiligen Zutaten über ihre Arbeit und wer denn eigentlich dahinter steckt.

Die Zutaten kamen allesamt von den Produzenten, die bei der Bewerbung zum Genussort Peiting dabei waren. So lieferte der Peitinger Bauernmarkt die Kartoffeln, den Räucherfisch und die Äpfel. Von den Molkereien Hochland und Andechs kamen die Milchprodukte. Bäckerei Sesar backte extra für das Menü kleine Kaviarbaguettes, vom Lieblingsladen kamen die knusprigen Brezenchips und für die Zutaten für das Hauptgericht sorgte die Herzogsägmühle mit Fleisch, Wurst und Gemüse.

Nach dem Genuss des Menüs bedankte sich Schulleiter Jochen Böhm bei allen Akteuren, besonders bei Fachlehrerin Josefine Huber. Sie hatte ihre Schülern bestens auf den Tag vorbereitet.



## Verdiente Floriansjünger in der Marktgemeinde

Peiting – Im Rahmen der Jahreshauptversammlung der Freiwilligen Feuerwehr Peiting fanden auch verschiedene Ehrungen statt. Bürgermeister Michael Asam, Vorsitzender Wolfgang Biehler und Kommandant Klaus Straub (v. links) würdigten: Markus Häringer, 30-jähriges Dienstjubiläum; Andre Schmid, Beförderung zum Oberlöschmeister; Hubert Meier, Zivilehrenzeichen in Silber; Bernhard Schmid, 25-jähriges Dienstjubiläum; Martin Fischer, 25-jähriges Dienstjubiläum; Markus Schulz, Beförderung zum Oberlöschmeister; Josef Bauer, 25-jähriges Dienstjubiläum und Michael Brey, Beförderung zum Löschmeister. Rechts im Bild Kreisbrandinspektor Ludwig Fernsemmer. Text/Foto: FW

Geänderte Anfangszeiten!

Trachtenverein „Alpenrose“ Peiting e.V.

# De Theat'rar

spiel'n eine Schmugglerg'schicht in 3 Akten  
aus dem Mundart Verlag von Heidi Faltthäuser

## Kaffee, Mord & Böfflamott

Ostersonntag, 21. April - 19.30 Uhr  
Samstag, 27. April 19.30 Uhr  
Sonntag, 28. April - 16.00 Uhr  
Dienstag, 30. April - 19.30 Uhr

Schloßberghalle / Peiting

Einlass jeweils 1 Stunde vor Beginn  
Eintritt 11,00 € / 9,00 €

Kartenvorverkauf:  
Tourist-Information,  
Hauptplatz 4 in Peiting  
Tel. 08861/59961

[www.localjob.de](http://www.localjob.de)

# Frühlingsfest

12. April 10–18 Uhr  
13. April 09–16 Uhr

ALTENSTADT  
ER  
Landmarkt & Lagerhaus VBD GmbH

86972 Altenstadt · Alte Bahnhofstr. 5  
Tel. 0 88 61/9 33 97 65

marstall Premium-Pferdefutter EM EUFLOER Damit aus Pflänzchen Pflanzen werden

Beratung an beiden Tagen  
Für das leibliche Wohl und für Unterhaltung ist gesorgt  
Bratwurst, Grillfleisch, Getränke  
Kaffee & Kuchen

tolle Angebote  
Kinderprogramm  
Viele Attraktionen

Meisterwerkstatt Forst- und Garten-Produkte