



Alexandra Erlacher von der Eisacktaler Kellerei bot die Weine aus ihrer Heimatregion an.

Ein kleines Stück vom Paradies

Südtiroler Meile und Kunsthandwerkermarkt in Bad Wörishofen

Bad Wörishofen Dass Hotel Residence Eigner und Südtiroler Meile Organisator Alois Hillebrand ein besonderes Verhältnis zu Petrus haben muss, ist klar: Zum elften Mal fand vor dem Residence in der Bahnhofstraße in Bad Wörishofen eine Meile statt, zum vierten Mal war es eine Südtiroler Meile und wieder passte das Wetter perfekt. An beiden Tagen strömten die Besucher auf das Veranstaltungsgelände und freuten sich über kulinarische Top-Angebote. Das Küchenteam des Hotel Residence bot Spezialitäten wie Schlutzkrapfen und Speckknödel an, an den Ständen der Aussteller gab es die gesamte

Vielfalt Südtiroler Produkte zu verkosten und zu verkaufen. Kleinere landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe waren wieder gekommen. Käse und Speck, Brot und Honig sowie natürlich Weine aus den Anbaugebieten zwischen Brenner und Tramin, rund um Bozen und Meran gab es. „Die Weinverkostung, oder wie man jetzt sagt, das Wine-Tasting, ist neu im Programm“, wies Alois Hillebrand auf die Angebote der Südtiroler Kellereien hin. Veranstalter der Südtiroler Meile ist das Wirtschaftsforum Bad Wörishofen bestehend aus Mindelheimer Zeitung, Hotel Residence, Sparkasse und

Stadt Wörishofen. Zur offiziellen Eröffnung waren Markus Knauer und Frank Irsigler als Vertreter der Sparkasse und Bad Wörishofens 2. Bürgermeister Stefan Welzel gekommen, der treffend sagte: „Freundschaft geht auch durch den Magen.“

Kunsthandwerk

Schon zum 43. Mal organisierte Friedrich Graf den Kunsthandwerkermarkt in Bad Wörishofen, der parallel zur Südtiroler Meile stattfand, „eine ideale Verbindung zweier Top-Veranstaltungen“, wie Alois Hillebrand betonte. Rund um das Kurhaus, am Luitpold-

Leusser-Platz, in der Hauptstraße und fast bis an die Kneippstraße zeigten 80 Aussteller ein abwechslungsreiches Angebot. Originelles und Kurioses gab es zu sehen und zu kaufen. Bei Traumwetter verbanden viele tausend Besucher den Bummel über den Kunsthandwerker mit dem Besuch der Südtiroler Meile, wo man sich stärken konnte. In Kürze geht es mit dem Veranstaltungsreigen in Bad Wörishofen bereits weiter: Am Sonntag, 17. September, findet im Rahmen der „Neuen Meile“ ein Oldtimertag mit alten Fahrzeugen, buntem Rahmenprogramm und einem verkaufsoffenen Sonntag statt.



Nicht nur Veranstalter Alois Hillebrand erholt sich auf dem „Tiroler Liegestuhl“, er ist für alle Besucher da.



Die traditionelle Eröffnung mit dem Veranstalter des Kunsthandwerkermarktes Friedrich Graf, 2. Bürgermeister Stefan Welzel, Alois Hillebrand Hotel Residence, Markus Knauer und Frank Irsigler, beide von der Sparkasse (von links). Fotos: hak



Zum 43. Kunsthandwerkermarkt kamen mehr als 80 Aussteller, die rund um das Kurhaus, in der Hauptstraße und am Luitpold-Leusser-Platz Originelles und Schönes anboten.



Aussteller Robert Niederstätter und seine kleine Helferin Hannah Melder haben Südtiroler Speck und Kaminwurzeln angeboten.

Verlagsveröffentlichung

Lebensqualität durch Regionalität



Mehr im Internet unter www.mindelheimer-zeitung.de/sonderthemen

Natürlich regional einkaufen

Damit man weiß, wo's herkommt

Das Bewusstsein für die Herkunft von Lebensmitteln ist in den vergangenen Jahren stetig gestiegen. Viele kaufen gezielt Produkte, die aus der Region kommen und fühlen sich nicht erst nach den Meldungen über mit Schadstoffen belastete Eier bestätigt. Auch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten erkennt eine verstärkte Nachfrage nach saisonalen und regionalen Lebensmitteln. Dies stärkt die heimische Landwirtschaft, fördert die regionale Wirtschaftskraft und sor-

gt für ein größeres Angebot an frischen Lebensmitteln voller guter Inhaltsstoffe. Obst und Gemüse können in Ruhe reifen und ihr volles Aroma entwickeln, anstatt vor der Reife geerntet zu werden, um mit dem Flugzeug transportiert zu werden. Und auch bei Fleisch und Wurst aus regionaler Erzeugung schätzen viele Verbraucher die hochwertige Qualität und den guten Geschmack. Regionalität ist auch ein wichtiges Stichwort für ein Produkt, das frisch am besten schmeckt: die Milch. Frische Vollmilch aus der Region ist



Lebensmittel aus der Region: Kurze Transportwege - voller Geschmack. Foto: Sonja Birkelbach/Fotolia

ein echter Genuss und auch die Produkte, die aus der frischen Milch hergestellt werden, wie zum Beispiel Joghurt. Saisonale Sorten sorgen für Abwechslung im Kühlschrank und für ein gutes Gefühl, denn hier wird bewusst auf Zusatz-

stoffe verzichtet, die in der industriellen Massenproduktion verwendet werden. Ein echtes Plus für heimische Produkte und ein guter Grund beim Einkauf genau darauf zu schauen, was im Einkaufskorb landet.

Ratgeber Lebensmittel

Gesundes Getreide von gesunden Böden. Direkt von Biohöfen aus der Region.

Donath BIO SEIT 1925 demeter

Getreide, Mehl, Müsli, Pasta und mehr im **Mühlenladen Stockheim**

www.donath-muehle.de

Stockheimer LANDMARK

Dorfstraße 39 86825 Stockheim

Mit frischen Fleisch- und Wurstwaren der Hofmetzgerei

www.altstetters.de

Altstetter's Meisterqualität vom Bauernhof

Bauernhof Häfele

frische pasteurisierte Vollmilch und cremig-milder Joghurt in 40 verschiedenen Sorten

So richtig frisch durch kurze Wege selbstgemacht aus unserer Hofmolkerei

OHNE Gentechnik OHNE Konservierungsstoffe OHNE künstliche Aromen

erhältlich bei V-Markt, REWE, EDEKA oder direkt per Lieferservice

Albert & Stefan Häfele, Westernach, www.haefele.de

...mit dem guten Gefühl, zu wissen, woher's kommt!

30 Jahre Ihr Bio-Händler vor Ort

Naturkost Sießmeir

Reichenwallerstraße 14 - 87719 Mindelheim
Tel./Fax 0 82 61 - 7 01 48

ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag bis Freitag von 9.00 bis 13.00 Uhr und 14.30 bis 18.00 Uhr
Mittwoch und Samstag von 9.00 bis 13.00 Uhr

www.bioladen-mindelheim.de

Kauf vor Ort

Weil deine Region alles hat

Eine Initiative der Mindelheimer Zeitung

Noch mehr Bio-Vielfalt in neuem Ambiente!

Bio Oase - Biomarkt & Cafe -

Fidel-Kreuzer-Str. 13 - Bad Wörishofen
Tel. 082 47/992 47 14