

Hier haben Liebhaber von Fisch und Wild die Qual der Wahl

Beim Fisch-Kare auf dem Wochenmarkt



Für jeden Feiertag eine andere Delikatesse findet der Kunde bei Karl Renner, besser bekannt unter dem bayerischen Pseudonym „Fisch-Kare“ auf dem Wochenmarkt.

Die Auswahl der Leckerbissen würde sogar für viele weitere Festtage reichen, hier aber einige Empfehlungen vom „Fisch-Kare“ Karl Renner persönlich: „Für meine Kunden liefere ich Fisch nach Wunsch, fangfrisch aus dem Bayerischen Wald. Hoch im Kurs stehen Hecht, Waller und Karpfen, auf Vorbestellung unter Tel. 01 75 / 2 06 15 26, werden „Fischwünsche“ aller Art bearbeitet und in den meisten Fällen auch erfüllt!“ Doch auch Wildliebhaber kommen beim „Fisch-Kare“ auf ihre Kosten! Ein erlesener Wildschwein-, Reh- oder Hirschbraten ist sicherlich mal eine Abwechs-

lung auf der weihnachtlichen Festtagstafel. „Das Wildfleisch beziehe ich ebenfalls aus dem Bayerischen Wald und zwar direkt vom Jäger!“, auch hierfür empfiehlt der „Fisch-Kare“ die Vorbestellung. Schmankerl aus der Räucherammer bereichern zusätzlich sein Angebot: Bei Wildschweingeräuchertem, Rossgeräuchertem, dem hausgemachten Geräuchertem oder den „Rossknackern“, läuft manchem Genießergaumen das Wasser im Munde zusammen.

Frische Zutaten finden Sie am Stand von Familie Dauer

Obst und Gemüse der Saison, delikate Trüffel

Bei Familie Dauer findet man frisches Wintergemüse von Anbaugebieten aus der Region.

Wer bei der Gemüseküche saisonaler Ware den Vorzug geben möchte, sollte in den Wintermonaten auf Grün- und Rosenkohl, Schwarzwurzeln oder auch Feldsalat zurückgreifen. Eine wohlschmeckende Alternative für die Festtagstafel und die restliche kalte Jahreszeit sind schwarze und weiße Trüffel. Diese importiert die Familie Dauer aus Italien, wobei das Augenmerk auch hier auf Qualität und Frische gelegt wird. Neben der frischen Version sind am Stand aber auch Produkte erhältlich, in denen der Edelpilz verarbeitet wurde. Besonders beliebt bei den Kunden sind hierbei Trüffelbutter, Trüffelöl, Trüffel gehobelt in Öl oder auch Trüffelnudeln und Trüffelpesto. Sicherlich ist für jeden die bevorzugte Trüffelspezialität für den Festtagstisch dabei. Sie hatten bisher noch nie Trüffel auf Ihrem Speiseplan und wissen nicht wirklich etwas über die Zubereitung oder möchten erfahren, mit welchen anderen kulinarischen Genüssen man diese köstliche, unterirdisch wachsende Pilzart kombinieren kann? Familie Dauer hält neben den Trüffeln in erstklassiger Qualität auch den einen oder anderen Zubereitungstipp für Sie bereit.



Traditionelles Backwerk aus besten Zutaten

Omas Weihnachtsbäckerei bei Christian Waldinger

Der Backwarenstand von Christian Waldinger auf dem Wochenmarkt steht in diesen Tagen ganz im Zeichen von traditionellen Spezialitäten aus der Weihnachtsbäckerei.

Die Zutaten der allesamt hausgemachten Plätzchen und Lebkuchen sind garantiert ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und das Mehl stammt zum großen Teil aus dem eigenen Getreideanbau oder wird bei Mühlen in der Region zugekauft. Neben dem Ingolstädter Wochenmarkt bietet Christian Waldinger seine Backwaren auf vielen Sonntags- und Bauernmärkten in der Umgebung von Ingolstadt und München an, da gilt es Verordnungen hinsichtlich der Verwendung von regionalen Produkten zu beachten. Selbstverständlich ist alles, was über die „Markttheke“ an den Kunden geht ausnahmslos hausgemacht. Ganzjährig kaufen viele Stammkunden köstliche Brot- und Semmelsorten, Schmalzgebackenes sowie verschiedene Kuchensorten bei Waldingers Wochenmarktbäckerei. Sehr beliebt sind Mohn- und Käsekuchen sowie der bekannte Streuselkuchen. Informationen über das Sortiment oder den Betrieb kann man einholen bei der Bäckerei Waldinger in Wolnzach unter Tel. 08442 – 1701. Vielleicht probieren sie die gebackenen Köstlichkeiten aber einfach persönlich – und wenn sie dann daheim Waldingers Plätzchen und Lebkuchen Ihren Lieben als „hausgemacht“ präsentieren, ist das nicht gelogen ...!



ANZEIGEN

Weihnachtlicher Schmankerlführer



DEZEMBER
2010
25