



*Auf dem Markte lernt man die Leute  
besser kennen als im Tempel*

(Herkunft unbekannt)

*Begegnung, Kultur und Gaumenfreuden*

## **Einkaufserlebnis Ingolstädter Wochenmarkt**



Fotos Wochenmarkt: Siegfried Schnepf



Märkte sind und waren in allen Kulturen und Zeitepochen pulsierende Anziehungspunkte. Wo könnte man Land und Leute besser kennenlernen, als auf Marktplätzen mit reichhaltigem Angebot an regionalen Nahrungsmittelprodukten. Es gibt noch viele Ingolstädter, die nur hier, am Mittwoch und am Samstag von 9 Uhr bis 12 Uhr ihren Obst- und Gemüseeinkauf tätigen.

Auf diesem Markt trägt zusätzlich die historische Kulisse am Theaterplatz mit dem Herzogskasten aus dem 13. Jahrhundert zum stimmungsvollen Einkaufsbummel bei. Seit wann es den Wochenmarkt in ähnlicher Form wie heute gibt, lässt sich nicht zuverlässig nachweisen. 1890 hatte er seinen Standort am Rathausplatz, weitere Stationen waren Ludwigsstraße, Kupferstraße und Schranzenstraße, bis er schließlich am Theaterplatz sein heutiges Zuhause fand.

*Ihr Partner in Sachen Gemüse*

## **Gärtnerei Ziegler – ein Paradies für den grünen Gaumen**



Eine feste Anlaufstelle für Wochenmarktbesucher, die ihren Hunger auf Gemüse, Salat, Kräuter und Obst stillen möchten, ist der Stand der Gärtnerei Ziegler aus Geisenfeld. Gerade im Frühling ist die Auswahl an Kräutertöpfen beeindruckend. Als besonderen Kundenservice liefert man über den Online- und Telefonservice bestellte Produkte im Umkreis von 25 km um

Ingolstadt an jede gewünschte Adresse. Näheres über diesen Einkaufsservice erfährt man unter [www.gaertnerei-ziegler.de](http://www.gaertnerei-ziegler.de)! Die beeindruckende Produktpalette deckt der Betrieb, vor allem den Gemüse- und Kräuterbereich betreffend, im Sommer vorwiegend mit der Eigenproduktion ab. Hier wird besonderer Wert auf den Verzicht von Pflanzenschutzmitteln gelegt, dafür kommen Nützlinge zum Einsatz. Im Winter ergänzt man das Sortiment aus dem Eigenanbau durch Zukauf von Waren an der Münchener Großmarkthalle. Das erfahrene Gärtnerauge legt hierbei größten Wert auf Qualität und Frische der Produkte. Ein Besuch bei Ziegler auf dem Wochenmarkt oder ein Bummel durch das Angebot im Internet, eröffnet neue Dimensionen für die Gemüseküche.

*Hier bekommt man es traditionell gebacken*

## **Kuchen und Schmalzgebäck bei Christian Waldinger**



Bei Bäcker Waldinger finden Einheimische und „Zuagroaste“ traditionelle Backwaren aus der Region, garantiert ohne Zusatz von Konservierungsmitteln. Das Mehl für diese Schmankeleien stammt zum Großteil aus dem eigenen Getreideanbau oder wird bei Mühlen in der Region zugekauft. Christian Waldinger bietet seine Produkte bei

vielen Sonntagsmärkten und Bauernmärkten in der Umgebung von Ingolstadt und in München an. Dafür gilt es, Verordnungen hinsichtlich der Verwendung von regionalen Produkten, wie z.B. Obst, zu beachten. Die gebackenen Gaumenfreuden sind ausnahmslos hausgemacht. Neben einigen Brot- und Semmelsorten, gehören vor allem Schmalzgebackenes sowie Mohn-, Käse- und Obstkuchen zu den beliebtesten Gebäckspezialitäten in der Wochenmarktbäckerei. Der Favorit, gerade auf dem Ingolstädter Wochenmarkt, ist laut Christian Waldinger, der sogenannte Streußelfladen. Wer mehr über den Betrieb oder das Sortiment erfahren möchte, kann sich telefonisch bei der Bäckerei Waldinger in Wolnzach unter 08442 – 1701 informieren. Auf dem Wochenmarkt folgt man einfach dem Duft von Schmalzgebackenem oder besucht vorab schon mal den Wegweiser auf [www.wochenmarkt-ingolstadt.de](http://www.wochenmarkt-ingolstadt.de)!