

Handwerker- und Bauernmarkt im Corona-Modus

Die Veranstalter vom Türkenfelder Wildgehege haben in Absprache mit den Behörden ein Hygienekonzept entwickelt, um den traditionellen Handwerker- und Bauernmarkt auch in diesem Jahr durchführen zu können. Grundlage dafür ist ein von der bayerischen Staatsregierung herausgegebenes Rahmenhygienekonzept für Märkte. Die Grundlage dabei sind die bekannte AHA-Regel (Abstand-Hygiene-Alltagsmaske) und eine entzerrter Aufbau der Marktstände mit größeren Abständen. Durch den Markt wird es eine Art Einbahnstraßensystem geben, Ein- und Ausgang werden voneinander getrennt. Gleich bleiben soll das vielfältige Angebot der Aussteller und das kulinarische Angebot im Biergarten mit musikalischer Begleitung. Gastgeber Robert Müller sagt: „Wir wollen den Menschen unter Beachtung der notwendigen Maßnahmen wieder einen Schritt in Richtung auf ein normales Alltagsleben anbieten.“

Wie in den vergangenen Jahren sind die Handwerker wie zum Beispiel der Schmied, der Säckler, der Töpfer, der Drechsler, der Rechenmacher und andere an ihren Ständen persönlich vor Ort und können fundierte Auskunft über ihre Produkte geben.

Der Markt ist auch der Start in die Wildsaison. Alle eigenproduzierten Waren des Türkenfelder Wildgeheges stehen frisch zum Verkauf, vom zarten Braten über die Hirschsalami bis zum knackigen Hirschwürstel. Mögen auch die Umstände neu sein, das Angebot bleibt das gleiche wie in den vergangenen Jahren. Die Auswahl an Produkten reicht von frischen Äpfeln über süßen Honig bis hin zu erlesenen Ölen und selbstgemachten Nudeln, um nur einige Beispiele zu nennen.

Besonders interessant für Kinder dürften wieder die vielen anwesenden Tiere sein. Alpakas, Esel, Kamele und Ponys werden erwartet. Es gibt einen Informationsstand über die Tiere des Waldes und die Jagdhundestaffel kann spannende Geschichten von den Einsätzen ihrer Tiere erzählen.

Die Termine für den Markt in diesem Jahr: Samstag, 26. September, Sonntag, 27. September und Samstag, 3. Oktober jeweils von 10-18 Uhr. Alle Informationen sind zu finden unter www.bergfestival.de.