

So schmeckt der Markt

# Ammersee Bratwurst | Fisch | Craft Bier

**DIESSEN - Auf dem Diessener Töpfermarkt muss niemand hungern: Es gibt vieles zum "aus der Hand essen", zum gemütlich Platz nehmen oder sich auf Bierbänken und unter Zelten auszubreiten nach dem Motto: Zu einem kulturellen Erlebnis und zu schönen Begegnungen gehört eine schmackhafte Brotzeit oder ein verführerisches Magentratzerl - dann sind Leib und Seele auf dem richtigen Kurs.**

Beliebt sind in erster Linie die einheimischen Extras: Deshalb stehen heuer erstmals die Bierbrauer von Diessens Craft Bräu in der ersten Reihe, dem musikalischen Biertempelchen in dem Hinterhof an der Mühlstraße, wo schon viele illustre Leute gelebt haben. Die zwei Brauer Claus Bakenecker - Ulrike ist auch immer wieder dabei - und Martin Hug freuen sich auf ihren Auftritt mitten im Töpfermarkt. Sie bewirtschaften den idyllischen Biergarten entlang des Mühlbacheinlaufs in den Ammersee. Bier vom Fass ist der Hit und natürlich auch die Stärke der Braumeisterei aus der oberen Mühlstraße. Dass sie auch verantwortlich sind für den Spritz und andere In-Drinks, aber auch für Säfte und Wein, ist klar.

Das Besondere: Sie sind auf der Rückseite von Bobbys Gourmet-Zelt. Bobby! Ja, sie haben richtig gehört, der Bobby war für ein paar Jahre weg vom Töpfermarkt-Fenster. Heuer ist er wieder da. Mit Annette. Sie haben sich den CraftBräu als Nachbarn gewünscht und so ist es gekommen, das Bobbys berühmte fahrbare Küche wieder die Gäste zum schmausen einlädt. Heuer brutzelt wieder die legendäre Töpfermarkt- Bratwurst auf dem Rost - "Die echte vom Ries", kündigt Annette das typische Diessener Schmankerl an, "der hat die Beste", dazu täglich anderes vom veganen Curry bis zu den Kartoffel-Ecken mit Schmand. Essen, gemütlich sitzen, Leute treffen ... "wir freuen uns, dass wir wieder dabei sind", betont Annette. Die Marktgemeinde habe die Voraussetzungen geschaffen. Im Übrigen wird mit Holzgabeln gegessen, "die kann man hinterher einschüren", und das Geschirr ist aus einem mit Zuckerrohr angereicherten kompostierbaren Material, "wir legen großen Wert auf ein zeitgemäßes umweltgerechtes Konzept. In jeder Hinsicht."

Und wer ist noch dabei zwischen den Töpfern aus halb Europa? Die Ammersee-Fischer mit geräucherten Renken

Fischsemmeln und allem was sonst noch schwimmt. Vom Töpfermarkt-Kaffee träumen die Stammgäste schon bei der Anfahrt mit dem Ammersee-Dampfer. Der erste Weg führt viele erst einmal zum Diessener Trachtenverein, wo der Kaffee von Weitem fein duftet und wo den hausgemachten Torten, Kuchen, Schmalzgebäcken, Waffeln ... legendärer Ruf voraus eilt. Gleiches gilt für die Diessener Feuerwehrler mit ihren Brotzeiten, Bratwürsten, dem süffigen Bier - mit Blick auf den See. Erstmals ist heuer Ayse dabei, die um ihr Ess-Tempelchen herum authentische türkische Küche aufischt. Feine warme Gerichte, die köstlichen Vorspeisen, Döner und vieles mehr. Ayse's Sofra an der Mühlstraß ist während des Töpfermarktes geschlossen.

Das ist nicht alles: Es lohnt sich, den schmackhaften Spuren zu folgen - die Gastro-Betriebe in ganz Diessen tischen als Gourmet-Oasen an jedem Eck Markt-Schmankerl auf. *bb.*

#### **Unser After-Töpfermarkt-TiPP**

Wer nicht vom Diessen Bier aus der Mühlestraße 12 lassen kann, hat an den vier Töpfermarkttagen die Gelegenheit immer von 14 bis 23 in der ehemaligen Dimpfl-Werkstatt einzukehren. Fünf verschiedene Biere vom Fass, die gewohnten Häppchen und Schmankerln - und am Töpfermarkt-Freitag ist Irisch Music ...