

14:15 Uhr - Weiterfahrt nach Töfenreut
auf schönen Nebenwegen zum Biohof Frisch

14:45 Uhr - Besuch auf dem Biohof Frisch
Einkehr bei Maria Frisch am „Rastplatz zur Goaßnweide“. Die Biobäuerin vermarktet ihre frischen Ziegenkäseprodukte seit über 20 Jahren und bietet auch Erlebniswanderungen an. Wir genießen Kaffee und Biokuchen an der Ziegenweide mit Bergblick.



15:30 Uhr - Gemeinsame Rückfahrt über Otting
An der Schafsweide von Hans und Michi Weiß in Öd 1 legen wir einen kurzen Halt ein und lassen uns die Milchschafe und den köstlichen Ottinger Bio-Schafskäse vorstellen, der von der mobilen Käserei Chiemgau direkt am Hof produziert wird und dann im Erdkeller reift.

17:00 Uhr - Rückkehr nach Waging



www.bioerlebnistage.de

Wir bitten um Beachtung der Corona-Abstands- und Hygieneregeln!

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr.

WAGINGERSEE

BIOGENUSSRADLTOUR

AM 19.09.2020

von Waging aus zu bäuerlichen Betrieben am Wonneberg



Herzliche Einladung zur

BIOGENUSSRADLTOUR

in der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel

Lernen Sie die kulinarischen, in der Ökomodellregion beheimateten Produkte kennen:
beim Besuch beim Biogemüsebauer Andreas Huber, dem Biohof von Thomas Reese und Nici Braun, bei Maria Frisch und ihren Bioweideziegen und bei Michi Weiß mit seinen Biomilchschafen.

WANN

Samstag, 19. September 2020

9:00 Uhr Treffpunkt Bauernmarkt (Standbesuch bei Hedwig Huber), 9:15 Uhr Abfahrt - 17:00 Uhr Rückkehr

TREFFPUNKT

9:00 Uhr Bauernmarkt Waging,

Salzburger Straße 32, 83329 Waging

Parkmöglichkeit ist der Parkplatz P1. Für Teilnehmer mit Zuanreise aus Richtung Traunstein: Abfahrt Traunstein 8:46 Uhr, Ankunft Waging Bahnhof 9:06 Uhr (Fahrradmitnahme möglich)
Rückfahrt ab Waging 17:50 Uhr

KOSTEN UND ANMELDUNG

25,-€ pro Person für Erwachsene (Kinder bis 14 Jahre frei): Führungen, Bio-Mittagessen und Bio-Kuchen.

Länge der Tour: ca. 25 km
Anmeldung bis 10.09. unter oekomodellregion@waging.de oder ab September unter Tel. +49 (0)8681 4005-37.
Bitte Vorkasse unter dem

Stichwort „Biogenussradltour“ auf folgendes Konto:
IBAN DE61 7105 2050 0000 3200 69.
Bitte wetterfeste Kleidung, Getränk und Helm mitnehmen!
Die Tour findet bei jedem Wetter statt.

VERANSTALTER

Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel
Salzburger Straße 1, 83329 Waging
oekomodellregion@waging.de
www.oekomodellregionen.bayern
Marlene Berger-Stöckl, Tel. +49 (0)8681/4005-37

PROGRAMMABLAUF

9:00 Uhr - Treffpunkt am Bauernmarkt in Waging
Der Bauernmarkt an der Tourist-Info in Waging hat frische regionale und z.T. biozertifizierte Produkte im Angebot. Um 9.00 Uhr stellt uns Biogemüsebauerin Hedwig Huber ihren Stand vor, anschließend brechen wir auf in Richtung Wonneberg.

10:00 Uhr - Führung auf dem Biogemüsehof Huber
Führung durch Biogemüsebauer Andreas Huber in Aich 15, Lohbachhof in Wonneberg. Wie funktioniert der Biogemüsebau in unserer Region, welche Besonderheiten gibt es, welche Sortenvielfalt wächst bei uns? – Das schauen wir uns direkt am Feld an.

11:00 Uhr - Kirchenführung in St. Leonhard
Wir radeln nach St. Leonhard und rasten an der berühmten spätgotischen Wallfahrtskirche. Kirchenführer Karl Parzinger stellt uns die Historie von St. Leonhard vor und erklärt uns die kunstgeschichtlich hochinteressanten Fresken.
Von dort geht es weiter zum Huberhof in der Zell.



12:30 Uhr - Betriebsführung auf dem Biohof in der Zell
Thomas Reese und Nici Braun, Zell 17 in Wonneberg, stellen uns ihren Biohof vor. Der Betrieb zeichnet sich durch eine besonders artgerechte Tierhaltung aus und hält eine Pinzgauer Mutterkuhherde, Bioschweine auf der Weide und eine Pferdeherde in Offenstallhaltung. Die hofeigenen Produkte werden direkt ab Hof vermarktet, darunter Qualitätsprodukte wie z.B. Dry Age-Steak.

- gemeinsames Mittagessen mit hofeigenen Biofleischprodukten -