

28.04.2026

Einladung

Samstag, 20.06.2026 von 10.00 bis 12.00 Uhr in Tengling

Ausweichtermin bei schlechtem Wetter: Samstag, 27. Juni!:

Heimisches Bio-Leinöl: ein Schatz für unsere Gesundheit

Erleben Sie die Welt des heimischen Bio-Leinöls hautnah!
Im Rahmen dieser Veranstaltung erhalten Sie spannende Einblicke in die Herstellung, Qualität und gesundheitlichen Vorteile regionaler Öle.

Zu Beginn stellt Franz Obermeyer seinen Demeterhof sowie die Grundsätze der biologisch-dynamischen Landwirtschaft vor.
Um 10:15 Uhr fahren wir in Fahrgemeinschaften ca. 3 km zu einem Bio-Leinfeld. Dort besichtigen wir das Feld und haben – je nach Blühzeit – die Gelegenheit, ein beeindruckendes Blütenmeer aus blauen Leinblüten zu erleben. Gegen 11:00 Uhr kehren wir zum Demeterhof zurück. Anschließend präsentiert sich die Chiemgauer Ölmühle mit ihren regional produzierten Bio-Ölen. Lernen Sie die Besonderheiten von Leinöl, Leindotteröl, Hanföl und Senföl kennen.

Im Anschluss an die Vorstellung sind Sie herzlich eingeladen, die verschiedenen Öle bei einer Verkostung selbst zu probieren.

Anmeldung: Nicht erforderlich

Kosten: Kostenlos

Hinweis: Festes Schuhwerk für die Feldbegehung erforderlich.

Bei sehr schlechtem Wetter findet die Veranstaltung am Samstag, 27. Juni 2026 statt.

Treffpunkt: Demeterhof Obermeyer, Obere Dorfstraße 14, Tengling

Infos: Weitere Auskünfte zur Veranstaltung erhalten Sie bei der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel, Tel.: 08681 400537 oder Mail: oekomodellregion@waging.de .

Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel. Bitte beachten Sie unsere weiteren Termine auf den Webseiten unter <https://oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel/termine> oder <https://www.waginger-see.de/info/veranstaltungen/bios-erleben-veranstaltungen>.