

Liebe Leserin, lieber Leser,

im August dürfen sich viele Menschen auf die für sie „schönste Zeit“ des Jahres freuen: die Urlaubszeit. Egal ob man ferne Gegenden bereist oder ein paar schöne Tage daheim verbringt – die Hauptsache ist, man kommt zur Ruhe und kann entspannen. Oder man unternimmt einmal wieder etwas, was man schon lange nicht mehr gemacht hat. Ein Picknick vielleicht? Was Sie dafür in kulinarischer Hinsicht brauchen, finden Sie im digitalen Bauernmarkt unseres Ökogenuss-Vereins. Dort werden ausschließlich Produkte von heimischen Biobetrieben und Bioerzeugern angeboten. Klicken Sie sich einfach mal durch das Sortiment.

Die Bioprodukte können Sie sich in unserem Webshop [www.oeko-genuss.de](http://www.oeko-genuss.de) individuell zusammenstellen. Danach werden Ihnen die Lebensmittel bequem nach Hause oder an Ihren Arbeitsplatz geliefert. Ein weiterer Vorteil: unser Biobauernmarkt ist rund um die Uhr und an sieben Tagen die Woche geöffnet. Aber aufgepasst, bestellen Sie bis 14. August, denn auch unser Logistiker Hans Lecker und sein Team machen ab 19. August zwei Wochen Ferien.

Viel Freude beim Lesen!

Der Vorstand des Vereins Ökogenuss Waginger See/Inn-Salzach  
Sebastian Kettenberger, Stephan Scholz und Yvonne Liebl

Im Rundbrief geht es diesmal um:

Aktuelle Angebote auf unserer Bestell- und Lieferplattform [www.oeko-genuss.de](http://www.oeko-genuss.de):

- Bio-Wurst aus Fleisch vom Schwein, Rind und Wild
- Schnelle Bio-Küche aus regionalem Getreide
- Backwaren von der Surheimer Bio-Bäckerei Wahlich

Aktuelle Termine und Informationen:

- Die SoLaWi Waging-Otting feiert am 4. August in Tettenberg
- Biobrot backen mit Michael Wahlich beim Bauern z'Hof in Kirchanschöring am 6. August
- Herbstmarkt in Niederheining am 7. September – Noch freie Standplätze
- Sommerpause unseres Logistikers vom 19. August bis 1. September

---

## Bio-Wurst aus Fleisch vom Schwein, Rind und Wild

Metzgermeister Hermann Braunsperger aus Laufen produziert aus dem Fleisch der Tiere von einigen Mitgliedsbetrieben feine Bio-Wurstwaren. Er verwendet unter anderem Schweinefleisch von Hans Posch, Rindfleisch von Hans Lecker und Wildfleisch von Hans Praxenthaler. Die fein gewürzten Schmankerl eignen sich zum Grillen und zur Brotzeit beim nächsten Ausflug.

Unser Angebot:

[Cevapcici, ca. 200 g --> 24,95 €/kg](#) 10 St. a 40 g vom Biohof Lecker, angetaut

[Rehbratwurst, 4 St. --> 2,99 €/100 g](#) Rehfleisch von Hans Praxenthaler

Wammerl --> 28,90 €/kg. Aus Schweinefleisch von Hans Posch

## Schnelle Küche auch in Bioqualität

Es darf auch einmal schnell gehen müssen. Schließlich ist Sommer und Ferienzeit. Dass man dabei nicht auf Bio-Qualität verzichten muss, dafür sorgen unsere heimischen Landwirte und Verarbeiter. Sie machen es möglich, dass auch die Gerichte aus der Sparte „Schnelle Küche“ gesund und abwechslungsreich sind. Aus den vielfältigen Getreidesorten kann man sich zum Beispiel einen leckeren Getreidesalat machen und dabei der Phantasie freien Lauf lassen. Und wer einmal etwas Neues ausprobieren will, der testet „Bayerischen Reis“. Das Getreide stammt von den Feldern vom Demeter-Hof von Franz Obermeyer aus Tengling und von Stefan Schmutz und Julia Reimann, die den Biohof „Chiemgaukorn“ in Weiding bei Trostberg betreiben.

Unser Angebot: [Bayerisches Curry --> 5,19 €/St.](#) schnell & gut von Chiemgaukorn  
[Urdinkelrisotto --> 5,79 €/St.](#) Steinpilze & Tomaten  
Von der Chiemgauer Genussmanufaktur  
[Purpurweizen Bulgur --> 2,99 €/St.](#) Vom Demeterhof Obermeier

---

## Backwaren von der Biobäckerei Wahlich

Ein vielfältiges Angebot an Brot- und Backwaren aus bioregionalen Getreidesorten stellt Bäcker Michael Wahlich in seiner Surheimer Bäckerei her. Wer dem Biobäcker einmal über die Schulter schauen möchte und mit ihm ein Brot backen will, hat am 6. August in Kirchanschöring die Gelegenheit dazu (Details bei „Infos und Terminen“).

Auszug aus dem Angebot:

[Surheimer 1kg-Laib --> 5,59 €/St.](#) aus Roggenvollkornmehl und Hirse  
[Dinkelvollkornbrot, 750 g --> 4,99 €/St](#)  
[Walnussbrot, 500 g --> 5,39 €/St.](#)  
[Bergsteigerglück, 100 g --> 3,99 €/St.](#) aus Laufener Landweizen-Mehl

---

## Termine und Informationen:

### Die SoLaWi Waging-Otting feiert am 4. August

Es gibt viel zu feiern: 10 Jahre landwirtschaftlicher Betrieb, 7. Jahr der Solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi) und 100 Jahre biodynamischer Landbau. Deshalb lädt die SoLaWi Waging-Otting am Sonntag, 4. August, ab 14 Uhr zu einem Fest nach Tettenberg in Waging am See ein. Gefeierte wird bis Lagerfeuernde. Es wird eine Hofbesichtigung und ein Acker-Buffer angeboten. Und wer möchte, kann Igelhäuser bauen.

Weitere Infos unter [info@solawi-chiemgau.de](mailto:info@solawi-chiemgau.de) und bei Kristine Rühl unter Telefon 0170 2941196.

Anfahrtskizze: <https://solawi-chiemgau.de/lageplaene>

Die Einladung finden Sie auch im Anhang.

---

## Biobrot backen mit Bäcker Michael Wahlich am 6. August

Im Rahmen des Jubiläumsprogramms „10 Jahre Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel“ können Interessierte am Dienstag, 6. August, von 9 bis 12 Uhr mit Michael Wahlich Biobrot backen. Die Aktion findet bei Franz Huber, dem „Bauern z’Hof“, in Kirchanschöring statt. Michael Wahlich bringt einen Natursauerteig aus Roggenvollkornmehl und Laufener Landweizenmehl mit, aus dem die Teilnehmer gemeinsam Brot herstellen und im Holzofen backen.

Es wird ein Unkostenbeitrag in Höhe von 12 € erhoben. Eine Anmeldung ist notwendig bei der Tourist-Information Waging, Tel. 08681 313 oder unter [Info@waginger-see.de](mailto:Info@waginger-see.de).

---

## Herbstmarkt in Niederheining am 7. 9. – Es gibt noch freie Standplätze

Alle Lieferanten für unsere Ökogenuss-Plattform, die Interesse haben, am Samstag, 7. September, beim Herbstmarkt in Niederheining bei Laufen mitzumachen und dort ihr Angebot zu präsentieren, können sich beim Veranstalter des Marktes, dem Biohof Lecker, melden (Tel. 08682/953224 oder unter [info@biohof-lecker.de](mailto:info@biohof-lecker.de)).

Der Herbstmarkt findet im Rahmen der Bayerischen Bio Erlebnistage am Nachmittag und bei jedem Wetter statt.

---

## Sommerpause unseres Logistikers vom 19. 8. bis 1. 9.

Unser Logistiker Hans Lecker und sein Team machen Sommerpause. Wer die auf unserer Plattform [www.oeko-genuss.de](http://www.oeko-genuss.de) angebotenen bioregionalen Lebensmittel bis Mittwoch, 14. August, bestellt, dem werden sie noch vor Beginn der Sommerpause am 19. August geliefert. Wer danach bestellt, bekommt die Lebensmittel ab Montag, 2. September, geliefert, wenn die Ferien des Logistikers zu Ende sind.

Beiträge zu interessanten Veranstaltungen finden Sie auf den Seiten der Ökomodellregionen Waginger See – Rupertiwinkel und Inn-Salzach: <https://www.oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel> und <https://www.oekomodellregionen.bayern/inn-salzach>

---

Verein Ökogenuss Waginger See  
Niederheining 1  
83410 Laufen  
Vertreten durch:  
1. Vorstand: Sebastian Kettenberger  
Logistiker: Biohof Lecker e.K., Dr. Johann Lecker  
Tel.: +0049-8682 953224  
Fax: +0049-8682 9532716  
<https://oeko-genuss.de>  
Mail: [info@oeko-genuss.de](mailto:info@oeko-genuss.de)