

Liebe Leserin, lieber Leser,

die Ernte läuft auf Hochtouren und die Bauern haben alle Hände voll zu tun. Trotzdem nehmen sich einige die Zeit und organisieren Veranstaltungen, um mit den Verbrauchern ins Gespräch zu kommen. Einer davon ist Hans Lecker, der Logistiker unseres Ökogenuss-Vereins, der am 7. September mit einem bunten Markt auf seinem Hof in Niederheining in den Herbst startet. Dieser Bio-Herbstmarkt findet im Rahmen der „Bayerischen Bio-Erlebnistage“ statt. Zu dieser Veranstaltungsreihe, die bis 6. Oktober läuft, gehört auch die beliebte Biogenussradltour der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel am 21. September, die heuer von Waging nach Petting und Kirchanschöring führt. Auf beiden Veranstaltungen präsentieren sich auch einige Mitglieder unseres Ökogenuss-Vereins.

Bis dahin finden Sie die Bioprodukte in unserem Webshop [www.oeko-genuss.de](http://www.oeko-genuss.de). Dort können Sie rund um die Uhr an sieben Tagen die Woche bestellen, und die Lebensmittel werden Ihnen bequem nach Hause oder an Ihren Arbeitsplatz geliefert. Und jetzt viel Freude beim Lesen unseres Rundbriefs.

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

Diesmal geht es um:

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

- Bio-Gemüse und Bio-Obst
- Bio-Fleisch vom Weiderind zum Vorbestellen
- Bio-Speiseöl – naturbelassen und gesund

Aktuelle Termine:

- Herbstmarkt am Urbanhof in Niederheining am 7. September – Kurzentschlossene Mitglieder des Ökogenuss-Vereins können noch mitmachen
- Fachaustausch „Biogemüseanbau in der ÖMR“ am 10. September in Tettenberg
- Biogenussradltour der ÖMR am 21. September – Anmeldung bis 12. September

---

## Bio-Gemüse und Bio-Obst

Gemüse und Obst, das vom Acker nebenan beziehungsweise von den Bäumen aus der Region geerntet wurde und keine langen Transportwege hinter sich hat, ist besonders geschmacks- und vitaminreich.

Auszug aus unserem vielfältigen Angebot:

[Frühkartoffeln vfk --> 3,99 €/kg](#)

von Franz Obermeyer

[Rote Bete --> 3,99 €/kg](#)

von Markus Hager

[Mangold bunt --> 7,99 €/kg.](#)

vom Biohof Lecker

---

## Bio-Fleisch vom Weiderind zum Vorbestellen bis 19. September

Fleisch vom Weiderind kann man bis 19. September bestellen, ausgeliefert wird es ab 23. September. Die Färsche stammt vom Biohof Lecker und war den ganzen Sommer auf der Weide in Triebenbach bei Laufen. Dort wird das Tier auch geschlachtet und mit dem mobilen Schlachtanhänger zum Schlachthof Laufen transportiert. Der Schlachtanhänger wurde von der Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh Traunstein w.V. angeschafft, betrieben wird er in Kooperation mit dem Städtischen Schlachthof Laufen. Er kann von Biobauern genauso wie von konventionellen Landwirten genutzt werden. Die Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel hat den Anhänger gefördert.

Unser Angebot:

[Gulasch ca. 1 kg --> 21,90 €/kg](#)

[Lendensteak 2 St. ca. 400g --> 39,90 €/kg](#)

[5 kg Mischpaket --> 21,95 €/kg](#)

enthält Steaks, Braten, Gulasch und Suppenfleisch

---

## Bio-Speiseöl – naturbelassen und gesund

Auch hochwertige Speiseöle in Bioqualität werden bei uns in der Region produziert. Sie eignen sich zum Braten, für Salate und zum Dippen. Der feine, naturbelassene Geschmack spricht für sich.

Unser Angebot:

[Sonnenblumen Bratöl, 0,75l --> 8,49 €/St.](#)

von Johann Kraller

[Leinöl, 250 ml --> 12,79 €/St.](#)

[Würzöl Feuer & Flamme --> 6,39 €/St.](#)

---

## Termine und Informationen:

### Großer Herbstmarkt auf dem Urbanhof in Niederheining am 7. September

Hans und Christine Lecker starten am Samstag, 7. September, mit einem bunten Markt für Jung und Alt in den Herbst. Der Bio-Markt findet auf ihrem Demeter-Hof in Niederheining bei Laufen im Rahmen der „Bayerischen Bio-Erlebnistage“ statt. Etwa zwanzig Erzeuger und Verarbeiter sind mit dabei, dazu präsentieren sich die Biosphärenregion Berchtesgadener Land und der Demeter-Verband, der heuer sein 100-jähriges Jubiläum feiert. Es sind auch einige Mitglieder des Ökogenuss-Vereins vor Ort, unter anderem Franz Obermeyer mit Getreideprodukten, Franz Gramminger mit Spirituosen und Yvonne Liebl mit Keksen und Eingemachtem.

Von 14 bis 18 Uhr erwartet die Besucher ein umfangreiches Programm. Angeboten werden Hofführungen, Vorträge rund um die nachhaltige Landwirtschaft, Verkostungen und man kann zusehen, wie Nudeln hergestellt werden. Die Kinder erwarten ebenfalls spannende Aktivitäten, so gibt es heuer unter anderem einen Kinderflohmarkt und eine Hüpfburg. Für das leibliche Wohl ist mit feinen Schmankerln und Getränken gesorgt.

Mitgliedsbetriebe des Ökogenuss-Vereins, die noch kurzfristig mitmachen wollen, können sich mit Hans Lecker unter [info@oeko-genuss.de](mailto:info@oeko-genuss.de) oder unter der Telefonnummer 08682 953224 in

Verbindung setzen.

Bitte beachten: Der Herbstmarkt findet bei jedem Wetter statt.

---

## Fachaustausch „Biogemüseanbau in der ÖMR“ am 10. September in Tettenberg

Die Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel (ÖMR) lädt am Dienstag, 10. September, zu einem Fachaustausch zum Thema „Biogemüseanbau in der ÖMR“ nach Tettenberg bei Otting ein. Treffpunkt ist um 17 Uhr bei Kristine Rühl auf ihrem Acker in Tettenberg. Dort haben die Teilnehmer die Möglichkeit, sich über die diesjährigen Anbauerfahrungen auszutauschen. Die Gespräche werden anschließend beim Wirt fortgesetzt (eventuell Oberwirt in Otting). Hier soll es vor allem um die Erfahrungen in der Vermarktung gehen, und wie die ÖMR die Landwirte dabei unterstützen kann. Eingeladen sind alle Biogemüsebauern und -bäuerinnen aus der ÖMR und den angrenzenden Gemeinden. Infos gibt es ab 3. September bei der ÖMR-Managerin Marlene Berger-Stöckl unter Tel. 08681/ 4005-37 oder unter [oekomodellregion@waging.de](mailto:oekomodellregion@waging.de).

---

## Biogenussradltour der ÖMR am 21. September

Die diesjährige Biogenussradltour durch die ÖMR Waginger See – Rupertiwinkel findet am Samstag, 21. September, von 9 bis 17 Uhr statt. Die etwa 35 km lange Tour führt von Waging nach Petting, Kirchanschöring und über Tettenhausen wieder zurück nach Waging.

Die Teilnehmer lernen die kulinarischen, in der Ökomodellregion beheimateten Produkte und ihre Entstehung kennen: Auf mehreren Hofbesuchen in Petting und Kirchanschöring bekommen sie Einblicke in die Herstellung heimischer Bio-Spezialitäten und in die Arbeitsweise der Familien dahinter. Die Gemeinden Petting und Kirchanschöring im Herzen der ÖMR sind geprägt von Grünland und Milchviehwirtschaft und spiegeln so unsere bäuerliche, über Jahrhunderte entstandene Kulturlandschaft wider. Und doch gibt es neben den Grundnahrungsmitteln Biomilch und Weidefleisch auch überraschende Bioprodukte wie Obstwein und Gemüse dort zu entdecken. Es werden Landschaft und Höfe auf idyllischen Wegen erkundet, in den Pausen ist Zeit für Genuss und Gespräche.

Es wird ein Unkostenbeitrag in Höhe von 30 € pro Person erhoben, Jugendliche zahlen 20 € pro Person, Kinder bis 13 Jahre sind frei. Im Preis inbegriffen sind Hofführungen mit Verkostungen, Bio-Mittagsverpflegung, Bio-Kaffeepause, Tourenbegleitung und Versicherung. Eine Anmeldung ist bis Donnerstag, 12. September, notwendig, entweder telefonisch unter 08681/ 4005-16 (Sekretariat der Gemeinde Waging) und ab 3. 9. bei Marlene Berger-Stöckl (Mo. bis Do.) unter 08681/ 4005-37 sowie per Mail an [oekomodellregion@waging.de](mailto:oekomodellregion@waging.de). Es wird um Vorkasse gebeten unter dem Stichwort „Biogenussradltour“ auf das Konto der Marktgemeinde Waging: IBAN DE61 7105 2050 0000 3200 69.

Detaillierte Infos unter: <https://oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel/termine/3252/biogenussradltour-am-21.-september-2024>

---

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)