

Einladung in die Bio-Ziegenkäserei:

Selber Bio-Käse machen und Bio-Brot backen

am Samstag, den 20. Juni von 10-15 Uhr

am Samstag, den 12. September von 10-15 Uhr

am Samstag, den 17. Oktober von 10-15 Uhr

Nach einer Einführung ins Käserei-Handwerk auf dem Bio-Ziegenhof von Maria und Hans Frisch geht es ans Eingemachte: Unter fachkundiger Anleitung wird der hofeigene Ziegenfrischkäse fertiggestellt und aus regionalem Getreide frisches Biobrot gebacken.

Seid gespannt, wieviel Aufwand in der Lebensmittelherstellung steckt –und wie es nach getaner Arbeit umso besser schmeckt.

Zum Abschluss stattet ihr noch der Bio-Ziegenherde mit 16 großen und kleinen Tieren einen Besuch ab.

Die Veranstaltung ist Teil des EUREGIO-Projektes „Klimafreundlich im Alltag“ – gefördert durch INTERREG Bayern-Österreich.

Termine: 9. Mai 2026, 20. Juni 2026, 12. September 2026 und 17. Oktober 2026 (Am Samstag vor Kirchweih werden aus bioregionalem Mehl "Auszogne" und "Alm-Nussn" gebacken).

Anmeldung: bis 2 Tage vorher per E-Mail an info@waginger-see.de

Unkostenbeitrag: 15 € pro Person (Bezahlung vor Ort)

Hinweis: Teilnahme ab 16 Jahren, max. 15 Personen

Ort: Ziegenhof Maria Frisch, Töfenreut 3, 83379 Wonneberg

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>.*