

Biogenussradltour am 21. September 2024 durch die Ökomodellregion von Waging nach Petting und Kirchanschöring

Herzliche Einladung zu einem unvergesslichen Bio-Tag

Lernen Sie die kulinarischen, in der Ökomodellregion beheimateten Produkte und ihre Entstehung kennen: Auf mehreren Hofbesuchen in Petting und Kirchanschöring bekommen wir Einblicke in die Herstellung heimischer Bio-Spezialitäten und in die Arbeitsweise der Familien dahinter. Die Gemeinden Petting und Kirchanschöring im Herzen der Ökomodellregion 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. Wir erkunden Landschaft und Höfe auf idyllischen Wegen und nehmen uns in den Pausen Zeit für Genuss und Gespräche.

09.00 Uhr Treffpunkt ist der Bauernmarkt in Waging, dort bietet sich Gelegenheit für eine vorherige Kaffee- oder Frühstückspause. Wir bilden kleinere Gruppen mit je einem Radlführer(in) und starten **um 9.15 Uhr** nach Petting.

10.00 Uhr Vorstellung des Aichbauernhofs in Petting, Aichbauer 1

Bernhard und Verena Leitenbacher leiten einen klassischen Biomilchviehbetrieb, sie gewähren uns Einblicke in Stall und Weide. Der Betrieb ist Mitglied beim Bioanbauverband Naturland, ihre Biomilch wird von der Molkerei Berchtesgadener Land abgeholt und vermarktet. Wie werden ihre Kühe und Kälber gehalten und gefüttert? Worauf muss ein Biobetrieb beim Tierwohl besonders achten? Wie kann die Arbeit zur Betreuung der Tiere von der Familie gut bewältigt werden, und vor welchen Herausforderungen stehen bäuerliche Milchviehhalter heute?



11.15 Uhr Besichtigung des Obstweinbetriebs von Familie Zachow in Seeberg 1, Petting

Alexander und Kathinka Zachow haben sich als Quereinsteiger auf ihrem Gut in Seeberg 1 bei Petting an ein ganz neues Thema gewagt: Am Waginger See wird erstmals Obst für die Produktion von Obstwein angebaut. Der Betrieb lässt sich gerade biozertifizieren. Aus welchen Obstsorten kann man bei uns gut Obstwein erzeugen, und wie geht das vor sich? Wieviel Arbeit bedeutet es, eine biologisch geführte Obstplantage zu betreuen, welche

Herausforderungen bringt der Klimawandel mit sich, und wie wird der Obstwein vermarktet? Nicht zuletzt freuen wir uns auf eine kleine Verkostung.



13.00 Uhr Führung durch den Bio-Gemüsebaubetrieb von Michi Steinmaßl in Watzing 11, Kirchanschöring

Der Bio-Michi hat es vorgemacht: Es geht auch umgekehrt, aus einem kleinen Nebenerwerbsbetrieb kann sogar wieder ein Vollerwerbsbetrieb werden. Vorausgesetzt, das Land eignet sich für eine intensivere Nutzung wie z.B. den Biogemüseanbau und es findet sich ein Betriebsleiter mit Mut, Idealismus und herausragendem praktischem Können. Wie es der Michi schafft, auch ohne Mineraldünger und chemischen Pflanzenschutz gute Ernten einzufahren und dabei noch Humus aufzubauen, und wie er seine saisonalen Ertragsspitzen erfolgreich über mehrere Standbeine an den Kunden bringt, das erklärt er uns auf seiner Führung. Der Hof ist Mitglied bei Bioland.

Danach haben wir uns eine ausgiebige **Pause mit Bio-Mittagessen** von Evi Steinmaßl redlich verdient!



15.00 Uhr Besuch bei Familie Kleinwötzl in Lampoding, Rehwinkel 3, Gemeinde Kirchanschöring

Familie Kleinwötzl, ein EU-zertifizierter Biokleinbetrieb, nutzt ihr artenreiches Grünland über zwei verschiedene Wiederkäuerarten. Zum einen sorgt eine Handvoll gemischtrassige Mutterkühe aus eigener Zucht, von der Familie schmunzelnd „Rehwinkler“ genannt, selbst für die Aufzucht der Kälber, die lang beim Muttertier gesäugt werden. Auch die männlichen Kälber dürfen als Ochsen auf dem Betrieb verbleiben, müssen nicht am freien Markt für eine auswärtige Aufzucht verkauft werden und liefern mit ca. drei Jahren bestes Biofleisch. Zum anderen tragen 6-8 schwarze Juraschafe zu einer abwechslungsreichen Beweidung bei und schaffen so gute Bedingungen für Insekten und Wildtiere. Das Fleisch beider Wiederkäuerarten wird nur in kleinem Umfang selbst vermarktet, der größte Teil wird von einem dörflichen Metzger angeboten.



Auch Yvonne Liebl aus einem nahen Ortsteil der Gemeinde Kirchanschöring stellt sich vor. Mit ihrem Catering-Unternehmen „Esspedition“ und ihrem vielfältigen Wissen zu Wildkräutern hilft Yvonne dabei, regionale Bioprodukte und Wildpflanzen in köstliche Spezialitäten zu verwandeln.

Hier gönnen wir uns eine Pause mit Biokaffee und Kuchen.

16.00 Uhr Aussichtspunkt Bicheln in Tettenhausen - 17.00 Uhr – ENDE -

Jetzt geht es mit Schwung weiter zum Aussichtspunkt Bicheln nach Tettenhausen. Nicht umsonst finden wir hier die Filmkulisse für „Dahoam is dahoam“ vor – der Blick über den Waginger See und auf die nahen Berge lohnt sich. Anschließend kehren wir auf unserem Seerundweg zurück nach Waging.



Fotos: ÖMR, Romi Mayer, Fam. Zachow, Fam. Kleinwötzl, TI Waging / Scheuerecker

Informationen zur Biogenussradltour am Samstag, den 21.09. durch die ÖMR

Wann – Samstag, den 21. September, 9.00 Uhr oder etwas früher

Distanz – ca. 35 km; reine Fahrtzeit ca. 1,75 bis 2 Stunden (Änderungen vorbehalten)

Treffpunkt – um spätestens 9.00 Uhr am Bauernmarkt in Waging, Salzburger Str. 32. Bitte eigenes Fahrrad, wetterfeste Kleidung, Getränk und Helm mitbringen. Die Tour findet bei jedem Wetter statt!

Anreise - Klimafreundlich mit dem Zug nach Waging möglich. Parkmöglichkeiten gibt es zu Beginn der Salzburgerstraße oder an der Bergader-Arena.

Verkehrssicherheit - Wir radeln in Gruppen von 8-10 Personen, mit jeweiligem Tourenführer, und halten ca. 100 m Abstand, damit überholende PKWs im Bedarfsfall einsichern können.

Kosten und Anmeldung: 30,-€ pro Person für Erwachsene. Jugendliche zahlen 20,-€ pro Person. Kinder bis 13 Jahre sind frei.

Inbegriffen: Hofführungen mit Verkostungen, Bio-Mittagsverpflegung beim Bio-Michi, Bio-Kaffeepause bei Familie Kleinwötzl, Tourenbegleitung und Versicherung.

Anmeldung bitte bis Donnerstag, den 12. September unter oekomodellregion@waging.de oder unter 08681/ 4005-37 (Telefonisch ist unser Büro ab 03.09. wieder besetzt, bitte eine Mail schicken oder im Sekretariat der Gemeinde Waging unter 08681 / 4005-16 anmelden).

Bitte Vorkasse unter dem Stichwort „Biogenussradltour“ auf folgendes Konto der Marktgemeinde Waging: IBAN DE61 7105 2050 0000 3200 69.

Veranstalter - Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel, Salzburger Straße 32, 83329 Waging a. See; Mail oekomodellregion@waging.de

Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr.

www.bioerlebnistage.de

www.oekomodellregionen.bayern / Region Waginger See-Rupertwinkel

www.bio-michi.de

www.esspedition-liebl.de

www.oeko-genuss.de