

15.00 UHR – Unweit von Stießberg liegt der Biogemüsebetrieb von Markus Hager in Obergeisenfelden. Als Quereinsteiger hat sich der junge Betriebsleiter seit 2020 aus dem Nichts viel aufgebaut: vom Anbau des Gemüses bis zur Vermarktung über Wochenmärkte, die Belieferung örtlicher Kantinen und eine Abokiste zum Selbstabholen, die schon sehr gut angenommen wird. Hier genießen wir eine Kaffeepause mit Biokuchen.



16.30 UHR – Vor unserer Rückkehr zum Bahnhof Götzing stellt uns Mesnerin Katharina Schuegger die schön gelegene Kirche St. Johann vor, die über 500 Jahre alt ist.

gegen 17.00 Uhr – ENDE



BILDER – Murner Wagner; Daniel Delang; ÖMR; Richard Scheuerecker; Michael Berthold; Karin Kleinert

www.oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel



INFORMATIONEN

WANN – Samstag, den 20. September 2025, 9.00 Uhr

TREFFPUNKT – um 9.00 Uhr am Bahnhof in Götzing, 83413 Fridolfing. Bitte eigenes Fahrrad, wetterfeste Kleidung, Getränk und Helm mitbringen. Die Tour findet bei jedem Wetter statt!

ANREISE – klimafreundlich mit dem Zug möglich. Parkmöglichkeit am Bahnhof Götzing.

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. Die Route hat nur wenige Steigungen. Wir radeln auf verkehrsarmen Nebenstraßen und Radwegen mit schönen Ausblicken. Die Distanz beträgt 38 km.

KOSTEN UND ANMELDUNG – 30,-€ pro Person für Erwachsene, Jugendliche 20,-€, Kinder bis 13 Jahre sind frei. **Inbegriffen:** Bio-Mittagessen, Getränke, Kaffee und Kuchen sowie Kleinigkeiten zur Verkostung bei den Betrieben. **Anmeldung** bis spätestens Donnerstag, den 11.09. unter oekomodellregion@waging.de oder unter 08681 4005-37 (Montag bis Donnerstag). Das Büro der ÖMR ist vom 11.08. bis 01.09. nicht besetzt. Bitte schicken Sie eine Mail oder melden Sie sich unter 08681 4005-16 im Sekretariat der Gemeinde Waging an.

Wir bitten um **rechtzeitige Anmeldung**, das hilft uns sehr für unsere Planung!

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

VERANSTALTER – Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel, Salzburger Straße 32, 83329 Waging am See
Mail: oekomodellregion@waging.de, telefonisch über das Sekretariat der Gemeinde Waging, Tel. 08681 4005-16 oder über das Büro der Ökomodellregion, Tel. 08681 4005-37

*Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr.*

www.bioerlebnistage.de
www.oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel
www.oeko-genuss.de

WAGINGER SEE

BIO-GENUSSRADLTOUR AM 20.09.2025

*durch die Ökomodellregion
Waginger See - Rupertiwinkel
rund um Fridolfing*



HERZLICHE EINLADUNG ZU EINEM UNVERGESSLICHEN BIO-TAG

Lernen Sie die kulinarischen, in der Ökomodellregion beheimateten Produkte und ihre Entstehung kennen: Auf mehreren Hofbesuchen rund um Fridolfing bekommen wir Einblicke in die Herstellung heimischer Bio-Spezialitäten und in die Arbeitsweise der Familien dahinter.

In Fridolfing sind echte Pioniere der Weidewirtschaft am Werk, wie z. B. Familie Praxenthaler in Thannenberg, die Weidegenossenschaft im idyllischen Gramsam bei Tittmoning oder Familie Berger in Stießberg. Eine junge Gründung ist der Bio-Gemüsebetrieb von Markus Hager in Obergeisenfelden. Ganz was Besonderes sind auch die biozertifizierten Seerosenkulturen, die wir besichtigen dürfen.



PROGRAMMABLAUF

9.00 UHR – Wir treffen uns am Bahnhof in Fridolfing-Götzing und starten zu den Praxenthalers in Thannenberg. Die Familie Praxenthaler hat schon in den 90er Jahren ihren Milchviehstall zugunsten des Tierwohls zu einem Laufstall umgebaut. Die Erzeugung von hochwertiger Biomilch, die Nutzung von Streuobstwiesen und der Umbau des Waldes zu einem klimafreundlichen Mischwald verbinden sich zu einem Gesamtkonzept, das für eine reiche Artenvielfalt sorgt. Bauer Hans ist Jäger aus Überzeugung und erzeugt neben Biomilch und -fleisch auch Produkte aus Wildfleisch, die er vom Metzger Braunsperger aus Laufen herstellen lässt.



10.00 UHR – Wir verlassen kurz das Fridolfinger Gemeindegebiet und machen einen Abstecher nach Gramsam (Gemeinde Tittmoning), geprägt durch besonders schöne Bauernhöfe und Viehweiden. Diese Idylle gibt es nur dank jahrhundertealter Weidewirtschaft. Schon seit 1909 gibt es die Weidegenossenschaft Elsenloh, bei der heute zwei Dutzend Höfe Mitglied sind. Neun davon treiben ihr Jungvieh gemeinsam auf die Weide. Von der Zäunungsaktion im Frühjahr bis zum Weidedienst ist vieles gemeinschaftlich geregelt.

Vorstand Wolfgang Zeltsperger stellt uns die Grundsätze seiner Weidegenossenschaft – mit biozertifizierter Weide – vor. Wenn es das Wetter und der Zeitplan zulassen, bestimmen wir ein paar typische Weidepflanzen mit Naturland-Beraterin Vroni Wolf.



11.30 UHR – Auf dem Rückweg nach Fridolfing legen wir eine kurze Pause an der Salzachklinik ein. Ein Mitglied des Klinik- oder Küchenteams, das auch örtliche Einrichtungen für Kinder mitverpflegt, erläutert uns das Küchenkonzept. Mit einem zertifizierten regionalen Bioanteil von 30% und vielen frischen Produkten hebt sich die Küche positiv ab.

12.15 UHR – Ein besonderer Glanzpunkt ist die Besichtigung der biozertifizierten Seerosenzucht von Michael und Franz Berthold am Ortsrand. Der Betriebsleiter wird uns durch die naturnahen Wasserkulturen führen und erklärt uns, wie man durch die richtige Pflege auch daheim für ein langes Leben bei den Seerosen sorgen kann. Die Seerosenzuchtanlage kultiviert gut 110 verschiedene Seerosen Raritäten und etwa 70 verschiedene Wasserpflanzen.



13.00 BIS 14.00 UHR – Zurück im neuen Vereinsheim in Götzing warten frisch gebackene Semmeln aus Bio-Laufener Landweizen auf uns, vom leidenschaftlichen Fridolfinger Hobby-Bäcker Wolfgang Grösch gebacken. Wir genießen sie wahlweise mit Wildwürstln oder Rindfleisch, mit Grillgemüse oder Ziegentalern – lauter Bioprodukte, deren Ursprungshöfe wir im Laufe des Tages fast alle besichtigen. Dazu genießen wir ein heimisches Biobier oder einen Streuobstsft.



14.15 UHR – Nach dem Aufbruch zur „Südrunde“ stellt uns Familie Berger in Stießberg ihre Betriebsphilosophie vor, ihre Weidewirtschaft mit Kurzrasenweide und was das arbeitswirtschaftlich übers Jahr bedeutet. Die Familie liefert auch Biobraugerste zur Brauerei Wieneringer in Teisendorf, wenn es in der Fruchtfolge passt.