

Biovielfalt während der Waginger Genusswochen erleben

„Ein kulinarischer Höhepunkt sind die Waginger See Genusswochen vom 9. September bis 7. November 2025. Genießen Sie Menüs aus frischen (bio-)regionalen Zutaten, nehmen Sie an Kochkursen und Moor- oder Pilzwanderungen teil und erleben Sie Brauchtums- und Marktfeste“ – so schreibt Eva Bernauer, Geschäftsführerin der Tourist-Info Waginger See, in Ihrem Vorwort zur Waginger See Genussbroschüre.

Wie vielfältig derzeit gerade auch das **bioregionale** Angebot in der Ökomodellregion ist, zeigen die folgenden Termine in der Genussbroschüre, zu denen wir auch als Ökomodellregion recht herzlich einladen:

<https://www.waginger-see.de/emag/Genusswoche-2025/>

Dienstag 9./16./23./30. September sowie Di 7. Oktober:

Brennereiführung auf dem Sailerhof in Taching, bei Franz Gramminger, u.a. mit „Waginger See Schnaps“ aus biozertifiziertem Streuobstanger, jeweils um 20.00 Uhr

Samstag, 13. September:

„Öko trifft o´zapft“, ein Fest für alle Sinne mit Workshop „Wildkräutertapas“ im Cafe Goldmarei in Waging, von 15.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Außerdem findet von 14.00 -17.00 Uhr ein Bio-Herbstmarkt am Biohof Lecker in Laufen statt, Niederheining 1.

Sonntag, 14. September:

Kreisläufe auf dem Biohof – von Permakultur bis nachhaltig bauen, Lohbachhof in Aich 15, Wonneberg, um 14.00 Uhr

Freitag, 19. September:

Tag der offenen Tür und Hofladen beim Huber in der Zell, Zell 17 in Wonneberg, um 16.30 Uhr

Samstag, 20. September:

Biogenussradltour der Ökomodellregion rund um Fridolfing, 9.00 -17.00 Uhr, s. eigene Einladung

Samstag, 27. September:

Aus Liebe zum Boden – vom Humusaufbau zur Gemüseernte; 10.00 Uhr, in 83329 Tettenberg bei Waging am See (ca. 1 km vom Oberwirt in Otting entfernt)

Donnerstag, 2. Oktober und Freitag, 3. Oktober:

Bio-Schmankerlmenü mit Bio-Weintasting, Landhaus Tanner in Aglassing 1, Waging; Beginn zwischen 17.30 und 20.00 Uhr

Donnerstag, 9. Oktober und Freitag, 10. Oktober:

Vegetarisches Bio-Menü, Landhaus Tanner, Beginn zwischen 17.30 und 20.00 Uhr

[s. Folgeseite](#)

Dienstag, 14. Oktober:

Bio-Gemüse natürlich fermentieren mit Sibylle Hunger, Workshop von 17.00 bis 20.30 Uhr, s. eigene Einladung der Ökomodellregion

Mittwoch, 15. Oktober:

Kochkurs „Biogenuss konserviert“, Landhaus Tanner, Aglassing 1, Waging, von 14-17 Uhr mit anschließendem Abendessen

Freitag, 17. Oktober und Freitag, 7. November:

Freundinnenabende beim Winklbauer – Biogenuss und gute Laune;
Winklbauer Erlebnisdorf, Waldstraße 18, 84529 Asten, von 18-21 Uhr

Samstag, 18. Oktober:

Bei der Ziegenkäserei – selber Käse machen und Brot backen;
Erlebnistag Landwirtschaft der ILE; Biobetrieb Frisch in Töfenreut 3, Wonneberg

Dienstag, 21. Oktober:

Zünftige Kirta-Stimmung und Biogenuss beim Kaffeekranz!
Winklbauer Erlebnisdorf in 84529 Asten, Waldstraße 18, von 14-18 Uhr