

Herzliche Einladung zur Bio-Genussradltour

am Samstag, den 20. September 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 Thannsberg, 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 Familie Praxenthaler in Thannsberg. Die Praxenthalers haben 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. 9 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.

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

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 über's Jahr bedeutet. Die Familie liefert auch Biobraugerste zur Brauerei Wieninger in Teisendorf, wenn es in der Fruchtfolge passt.

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.

- Ende gegen 17.00 Uhr –

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 einscheren 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.

In den Kosten eingeschlossen sind das Bio-Mittagessen, die Getränke, Kaffee und Kuchen sowie Kleinigkeiten zur Verkostung auf den Betrieben.

Anmeldung: bis spätestens Donnerstag, den 11.09. unter oekomodellregion@waging.de, telefonisch unter 08681 / 4005-37 (Montag bis Donnerstag). Das Büro der ÖMR ist vom 11.08. bis 01.09. nicht besetzt, bitte eine Mail schicken bzw. unter 08681/ 4005-16 im Sekretariat der Gemeinde Waging anmelden. 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 Str. 32, 83329 Waging am See; Mail: oekomodellregion@waging.de, telefonisch über das Sekretariat der Gemeinde Waging oder über das Büro der ÖMR s. unter Anmeldung.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten, Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr.

www.bioerlebnistage.de

<https://oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel/termine>

www.oeko-genuss.de