

Veranstaltungen Waging

Zeitraum: 04.08.2026 bis 31.12.2026

Dienstag, 04.08.2026

09:00 - 13:00 Uhr

Brotbacken im Bauernhofmuseum Kirchanschöring

Zusammen mit der Bio-Bäckerei Wahlich aus Saaldorf-Surheim und Franz Huber vom Rupertiwinkler Bauernhofmuseum in Hof bei Kirchanschöring findet am **4. August** ein

Workshop zum Bio-Brotbacken im historischen Ambiente statt.

Wie aus frisch gemahlenem Mehl ein lecker duftendes Brot wird, zeigt uns Bio-Bäckermeister Michael Wahlich. Er ist Kooperationspartner der Ökomodellregion Waginger See und unterstützt Franz Huber bei den Vorführungen im Bauernhausmuseum:

- Gänzlich ohne Hilfs- und Zusatzstoffe,
- nur aus Bio-Laufener Landweizen und Bio-Roggenvollkornmehl aus der Region,
- Wasser,
- Steinsalz & Natursauerteig

hat er den **Brotteig in traditioneller Handwerksmanier** angesetzt.

Rund um den großen Tisch warten die Teilnehmer darauf, den von Bäckermeister Wahlich mitgebrachten klebrig-klumpigen Teig auf dem ausgestreuten Mehl kräftig durchzukneten und dann in die Gärkörbe zu legen.

Während das Brot im alten Backhaus gebacken wird, erfahren Sie bei einem Rundgang durchs Bauernhausmuseum viele Details, wie überlebenswichtig der Getreideanbau und wie mühsam und karg das bäuerliche Leben früher war.

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

Anmeldung: Bis 12 Uhr am Vortag bei der Tourist-Info Waginger See - Tel.: 08681 313 oder info@waginger-see.de

Kosten: 12 € pro Person

Ort: Rupertiwinkler Bauernhofmuseum, Hof 1, 83417 Kirchanschöring

Donnerstag, 13.08.2026

14:00 - 17:00 Uhr

Erlebnisführung im Bio-Schnittblumenfeld für Familien

Schnittblumen sind wunderschön! Manche kann man essen, manche haben sogar Heilkräfte.

Bei unserer Erlebnisführung entdecken wir gemeinsam die Vielfalt der Bio-Schnittblumen, lernen Spannendes über ihre Besonderheiten und werden selbst kreativ.

Wir erkunden das Blumenfeld, spielen miteinander und gestalten am Ende ein selbstgefertigtes Blumenarmband sowie ein Blumensträußchen zum Mitnehmen. Die Aufsichtspflicht liegt während der gesamten Veranstaltung bei den Eltern. Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt.

Anmeldung: Barbara Pflug, Tel.: 08681 479190 oder servus.steffelhof@gmx.de

Teilnehmer: max. 15 Personen

Kosten: Erwachsene: 25 €/ Kinder: 15 €

Treffpunkt: Tettelham 14, Waging am See

Bitte mitbringen: Wetterfeste Kleidung, Sonnen- oder Regenschutz, Arbeitshandschuhe sowie Brotzeit und Getränk

Wir freuen uns auf einen bunten, duftenden und erlebnisreichen Nachmittag mit euch!

Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel.

Ort: Barbara Pflug, Tettelham 14, 83329 Waging

Montag, 24.08.2026

09:00 - 12:00 Uhr

"Heupferdchen" Abzeichen für kleine und große Entdeckerinnen und Entdecker

Das „Heupferdchen“ ist ein Abzeichen für große Entdeckerinnen und Entdecker: Kinder, Familien und Gruppen, die Freude an der Natur haben und Lust, heimische Tiere und Pflanzen kennenzulernen, können jederzeit mitmachen –mit Neugier, offenen Augen und viel Spaß draußen! Das Abzeichen fördert die Begeisterung von Kindern für Natur - doch auch Erwachsene können ihr Wissen im Artenschutz beweisen. Das Zertifikat bestärkt Kinder auch darin, komplexe ökologische Zusammenhänge eigenständig zu erforschen und zu verstehen. Das Zertifikat für Kinder und Jugendliche, bestehend aus Urkunde und Aufnäher, das Neugier, Forschergeist und verantwortungsvollen Umgang mit Natur bewertet. Als Abschluss gibt es eine kleine erntefrische Brotzeit.

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

Anmeldung: Tourist-Info Waginger See, Tel.: 08681 313 oder info@waginger-see.de

Teilnehmer: 5 - 15 Personen

Kosten: 5 € Materialkosten (Bezahlung bar vor Ort)

Hinweise: Die Bekleidung soll wald-, wiesen- und wettertauglich sein. Witterungsbedingte Änderungen werden bekannt gegeben

Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel.

Ort: SoLaWi Chiemgau, Tettenberg, 83329 Waging

13:00 - 15:00 Uhr

Hofführung auf dem Biohof Koch in Teisendorf

Familie Koch in Teisendorf hat einen Bio-Milchviehbetrieb mit 30 Kühen auf der Weide. Ein Schwerpunkt der Führung liegt auf der Artenvielfalt, die sich rund um Hof und Weiden entwickelt hat und von Familie Koch gefördert wird. Beim Hofspaziergang schauen wir uns die naturnahe Landwirtschaft an, verschiedene Biotopie wie eine vielfältige naturnahe Hecke und blühende Pflanzen auf Wiese und Weide.

Hinweis: Auf gutes Schuhwerk und dem Wetter angepasste Kleidung ist für den entspannten Rundgang zu achten.

Anmeldung: bis 22.08.2026 bei Biohof Koch, Tel.: 08656 1349 oder rupert.k@gmx.net

Infos: Weitere Auskünfte zur Veranstaltung erhalten Sie bei der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel, Tel.: 08681 400537 oder Mail: oekomodellregion@waging.de

Kosten: 5,00 € pro Person, inkl. kleiner Erfrischung

Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel.

Ort: Biobauernhof Rupert Koch, Guggenberg 1, 83317 Teisendorf

Dienstag, 25.08.2026

09:00 - 12:00 Uhr

"Heupferdchen" Abzeichen für kleine und große Entdeckerinnen und Entdecker

Das „Heupferdchen“ ist ein Abzeichen für große Entdeckerinnen und Entdecker: Kinder, Familien und Gruppen, die Freude an der Natur haben und Lust, heimische Tiere und Pflanzen kennenzulernen, können jederzeit mitmachen –mit Neugier, offenen Augen und viel Spaß draußen! Das Abzeichen fördert die Begeisterung von Kindern für Natur - doch auch Erwachsene können ihr Wissen im Artenschutz beweisen. Das Zertifikat bestärkt Kinder auch darin, komplexe ökologische Zusammenhänge eigenständig zu erforschen und zu verstehen. Das Zertifikat für Kinder und Jugendliche, bestehend aus Urkunde und Aufnäher, das Neugier, Forschergeist und verantwortungsvollen Umgang mit Natur bewertet. Als Abschluss gibt es eine kleine erntefrische Brotzeit.

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

Anmeldung: Tourist-Info Waginger See, Tel.: 08681 313 oder info@waginger-see.de

Teilnehmer: 5 - 15 Personen

Kosten: 5 € Materialkosten (Bezahlung bar vor Ort)

Hinweise: Die Bekleidung soll wald-, wiesen- und wettertauglich sein.
Witterungsbedingte Änderungen werden bekannt gegeben
Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel.
Ort: SoLaWi Chiemgau, Tettenberg, 83329 Waging

Samstag, 12.09.2026

10:00 - 15:00 Uhr

Bei der Ziegenkäserei - Selber Bio-Käse machen und Bio-Brot backen

Einladung in die Bio-Ziegenkäserei!

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 Bio-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

Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel.

Ort: Ziegenhof Maria Frisch, Töfenreut 3, 83379 Wonneberg

10:00 - 12:00 Uhr

Von der Weide zum Butterbrot

Erlebt einen spannenden und genussvollen Einblick in das Leben auf dem Bauernhof! Gemeinsam schauen wir uns an, wie die Kühe ihren Tag auf der Weide verbringen und dabei die Grundlage für unsere leckere Bio-Milch schaffen. Natürlich darf auch ein Besuch im Kälbergarten nicht fehlen –hier gibt es viel zu entdecken!

Für unsere gemeinsame Brotzeit werden wir selbst aktiv: Wir schütteln unsere eigene Butter und genießen anschließend eine wohlverdiente Brotzeit mit frischem Bio-Brot der Bäckerei Wenig aus Tengling.

Anmeldung: bis 5. September bei Sabine Mayer, Tel.: 08681 9052, Mobil: 0160 8501951 oder Mail: mayerrambicheln@aol.com

Teilnehmer: Insgesamt max. 20 Personen

Kosten: 10,00 €pro Person inkl. Brotzeit

Hinweis: Kinder können nur in Begleitung eines Elternteils teilnehmen. Bitte bringt Neugierde und Lust auf das Bauernhofleben mit! Denkt außerdem an bauernhoftaugliche Kleidung und Gummistiefel.

Treffpunkt: Moier's Schmankerlstadl, Rambichler Str. 13, Taching am See
Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel.

Ort: Moier's Schmankerlstadl, Rambichler Str. 13, 83373 Taching

Freitag, 18.09.2026

17:00 - 19:00 Uhr

Hofführung auf dem Biogeflügelhof Kettenberger

Auf dem vielseitigen Biohof Kettenberger in Tittmoning lässt es sich als Huhn gut leben.

Auf der Hofführung erleben wir Puten, Hähnchen, Schweine und Rinder hautnah, alle haben Zugang zur Weide. Hoffund Schoki zeigt Euch sein Revier.

Danach gibt's Bio-Geflügelburger und kleine Nachspeisen natürlich aus Zutaten vom Hof.

Anmeldung bis 15. September unter 08687/468 oder sebastian@biohof-kettenberge.de

Infos: Weitere Auskünfte zur Veranstaltung erhalten Sie bei der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel, Tel.: 08681 400537 oder Mail: oekomodellregion@waging.de

Kosten: 20,00 € (Kinder - 7 bis 13 Jahre: 5,00 €)

Die Veranstaltung ist **begrenzt auf 20 Personen** und findet nur bei schöner Witterung statt.

Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel.

Preis: 20,00 €

Ort: Biohof Kettenberger, Kettenberg 1, 84529 Tittmoning

Freitag, 19.09.2026

08:30 – 17:45 Uhr

Bio-Genussradltour von Taching über Otting nach Stein. S.
gesondertes Faltblatt. Anmeldung unter oekomodellregion@waging.de.

Freitag, 25.09.2026

15:00 - 17:00 Uhr

Vegane Bio-Aufstriche

Erleben Sie einen inspirierenden Nachmittag rund um die kreative Küche. Im Mittelpunkt stehen hochwertiges Bio-Gemüse, spannende Geschmackskombinationen sowie das Zusammenspiel von Aromen und Gewürzen. Schritt für Schritt gibt Herr Martin Einblicke in seine Ideen und zeigt, wie aus einfachen Zutaten besondere Geschmackserlebnisse entstehen. Im Anschluss an die Vorführung können alle Aufstriche verkostet werden. Dabei besteht auch die Möglichkeit, sich persönlich mit Küchenchef Christian Martin auszutauschen und Fragen zur Zubereitung zu stellen. Damit die Köstlichkeiten auch zuhause gelingen, erhalten alle Gäste passende Rezepte zum Mitnehmen.

Anmeldung: Erika Pelz / Wellnesshotel Gut Edermann, Tel.: 08666 / 9273 -0 oder -280; Mail an info@gut-edermann.de

Anmeldeschluss: 20.09.2026

Kosten: 15,00 € pro Person

Infos: Weitere Auskünfte zur Veranstaltung erhalten Sie bei der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel, Tel.: 08681 400537 oder Mail: oekomodellregion@waging.de

Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel.

Ort: Wellness Resort Gut Edermann, Holzhausen 2, 83317 Teisendorf

Freitag, 02.10.2026

12:00 - 19:30 Uhr

Bio-Schmankerlmenü

Das Küchenteam rund um Franz Tanner bereitet mit viel Leidenschaft zum Detail ein viergängiges Schmankerlmenü zu. Dabei kommen ausschließlich sorgfältig ausgewählte, **regionale Bio-Zutaten** zum Einsatz, die nach den Grundsätzen der **Slow-Food-Küche** schonend und kreativ verarbeitet werden. Freuen Sie sich auf authentische Geschmackserlebnisse, die die Vielfalt der Region widerspiegeln und Genuss auf höchstem Niveau versprechen.

Anmeldung: Tischreservierung im Landhaus Tanner: Online via Open table, unter Tel.: 08681 69750 oder office@landhaustanner.de

Beginn: Individuell zwischen 17:30 und 20 Uhr

Kosten: 75 Euro pro Person

Ort: Landhaus Tanner, Aglassing 1, 83329 Waging am See

Samstag, 03.10.2026

12:00 - 19:30 Uhr

Bio-Schmankerlmenü

Weitere Infos s. Freitag, 2. Oktober 2026

Sonntag, 04.10.2026

12:00 - 19:30 Uhr

Bio-Schmankerlmenü

Weiter Infos s. Freitag, 2. Oktober 2026

Montag, 05.10.2026

17:00 - 19:30 Uhr

Bio-Schmankerlmenü

Weitere Infos s. Freitag, 2. Oktober 2026

Freitag, 16.10.2026

18:00 - 21:00 Uhr

Einladung zum Fermentieren - Sauerkrautvorrat für den Winter

Freuen Sie sich auf einen kurzweiligen Vortrag des staatl. geprüften Lebensmittelchemikers Christian Pflug zum Thema "Rund ums Fermentieren" auf dem Biogemüsehof Steffel.

Nach dem Vortrag laden wir Sie zur Verkostung von fermentiertem Gemüse ein. Danach werden Sie sich einen eigenen kleinen Sauerkrautvorrat anlegen.

Anmeldung: bis 01.10.2026 bei Barbara Pflug, Tel.: 08681 479190 oder servus.steffelhof@gmx.de

Teilnehmer: max. 10 Personen

Kosten: 45,00 € pro Person

Treffpunkt: Oberwirt Otting, Holzhauser Str. 2, Waging am See

Bitte mitbringen: Wenn vorhanden: Schneidbrett, Messer, Küchenschürze, Getränk, 3 Einmachgläser mit Gummiring/Deckel/Klammern (750 ml oder 500 ml).

Hinweis: Kraut und Salz im Preis inbegriffen, Einmachgläser vor Ort erhältlich.

Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel.

Ort: Oberwirt Otting, Holzhauser Str. 2, 83329 Waging am See / Otting

Samstag, 17.10.2026

10:00 - 15:00 Uhr

Bei der Ziegenkäserei - Selber Bio-Käse machen und Bio-Brot backen

Einladung in die Bio-Ziegenkäserei!

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 Bio-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 Kirchweihe 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

Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel.

Ort: Ziegenhof Maria Frisch, Töfenreut 3, 83379 Wonneberg

Freitag, 23.10.2026

18:30 - 22:30 Uhr

4-Gang-Bio-Menü mit Küchenchef Christian Martin - Regional. Bio. Persönlich.

Ein Abend für alle Feinschmecker, die den echten Geschmack hochwertiger, biologischer Produkte entdecken möchten: Das Wellness Resort Gut Edermann lädt zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis ein.

Zu Beginn des Abends begrüßt Martin die Gäste persönlich und gibt Einblicke in die Philosophie des Hauses sowie die Zusammenarbeit mit der Ökomodellregion Waginger See.

Im Mittelpunkt steht ein exklusives 4-Gang-Menü, das Herr Martin gemeinsam mit regionalen Lieferanten präsentiert. Zu jedem Gang stellen sich die Produzenten kurz vor und geben Einblicke in ihre Arbeit und ihre Produkte.

Zum Ausklang des Abends haben die Gäste die Gelegenheit, sich in entspannter Atmosphäre mit den Lieferanten oder mit Küchenchef Christian Martin über kulinarische Fragen auszutauschen.

Ein genussvoller Abend, der regionalen Geschmack und die Leidenschaft für

biologische Lebensmittel verbindet.

Anmeldung: Erika Pelz / Wellnesshotel Gut Edermann, Tel.: 08666 / 9273 -0 oder -280; Mail an info@gut-edermann.de

Anmeldeschluss: 15.10.2026

Kosten: 49,00 € pro Person

Infos: Weitere Auskünfte zur Veranstaltung erhalten Sie bei der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel, Tel.: 08681 400537 oder Mail: oekomodellregion@waging.de

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.

Ort: Wellness Resort Gut Edermann, Holzhausen 2, 83317 Teisendorf

Freitag, 23.10.2026

12:00 - 19:30 Uhr

Gustostückerl von Murr's Bio-Ochs

Vom 23. bis 25. Oktober 2026 laden wir Sie zu einem besonderen kulinarischen Highlight im Landhaus Tanner ein. Unter dem Motto „**Gustostückerl von Murr's Bio-Ochs**“ bereiten wir für Sie beste Teile **vom Pinzgauer Ochsen** in traditioneller Metzger-Wirtshaus-Tradition zu. Genießen Sie erstklassiges, regional ausgelesenes Fleisch in gemütlicher Atmosphäre. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und bitten um rechtzeitige Reservierung.

Reservierung: Online via Open table, unter Tel.: 08681 69750 oder office@landhaustanner.de

Ort: Landhaus Tanner, Aglassing 1, 83329 Waging am See

Samstag, 24.10.2026

12:00 - 19:30 Uhr

Gustostückerl von Murr's Bio-Ochs

Weitere Infos s. Freitag, 23. Oktober 2026

Sonntag, 25.10.2026

12:00 - 19:30 Uhr

Gustostückerl von Murr's Bio-Ochs

Weitere Infos s. Freitag, 23. Oktober 2026