



15.15 UHR – In Gumperting 21 erwartet uns Familie Gröbner. Das wichtigste Standbein für den Hof ist die Gewinnung von Biomilch; es werden 20 Milchkühe mit Nachzucht gehalten. Auch ein bis zwei Ochsen und zwei bis drei Kalbinnen werden jedes Jahr auf dem Hof aufgezogen und gemästet.

Michi Gröbner ist nicht nur Landwirt, er hat das Metzgerhandwerk gelernt, und aus dieser Leidenschaft heraus hat er sich einen biozertifizierten Zerlegeraum daheim eingerichtet. Dort zerlegt er nicht nur eigene Rinder, sondern auch Rinder und Schafe für andere Höfe, und unterstützt so die Direktvermarktung für mehrere Betriebe.

15.45 UHR – Mit einer Kaffeepause auf dem Biohof Gröbner geht unsere diesjährige Biogenussradltour zu Ende, wir kehren zum Bahnhof Teisendorf zurück.

16.30 UHR - ENDE



www.oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel

BILDER – Diana Meier, Michael Namberger, Monika Konnert, Brauerei Wieninger, Karin Kleinert

INFORMATIONEN

WANN – Samstag, den 23. September, 8.45 Uhr

DISTANZ – ca. 25 km; reine Fahrtzeit ca. 1,5 Stunden (Änderungen vorbehalten)

TREFFPUNKT – um 8.45 Uhr am Bahnhof in Teisendorf. Bitte eigenes Fahrrad, wetterfeste Kleidung, Getränk und Helm mitbringen! Die Tour findet bei jedem Wetter statt!

ANREISE – Klimafreundlich mit dem Zug möglich. Um 8.25 Uhr kommt ein Zug aus Richtung Traunstein. Um 8.31 Uhr kommt ein Zug aus Richtung Freilassing. Parkmöglichkeiten gibt es in Bahnhofsnähe.

VERKEHRSSICHERHEIT – Wir radeln in Gruppen von 8 bis 10 Personen, mit jeweiligem Tourenführer und halten ca. 100 m Abstand, damit überholende PKWs im Bedarfsfall einscheren können.

KOSTEN UND ANMELDUNG – 30,- € pro Person für Erwachsene, Kinder bis 13 Jahre sind frei.

Inbegriffen: Hofführungen, Erlebnisführung durch die Brauerei Wieninger, Bio-Mittagsverpflegung auf dem Biohof Hoiß, Kaffeepause auf dem Biohof Gröbner, Tourenbegleitung.

Anmeldung bis spätestens Donnerstag, den 14.09. unter oekomodellregion@waging.de oder unter 08681 4005-37 (vom 18.08. bis 04.09. ist das Büro nicht besetzt, bitte eine Mail schicken oder im Sekretariat unter -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 – Rupertiwinkel, Salzburger Straße 32, 83329 Waging am See
Mail: oekomodellregion@waging.de
Marlene Berger-Stöckl, Tel. 08681 4005-37 (Mo bis Do)

Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr.

www.bioerlebnistage.de
www.oekomodellregionen.bayern
www.oeko-genuss.de

WAGINGER SEE

BIOGENUSSRADLTOUR AM 23.09.2023

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



HERZLICHE EINLADUNG ZU EINEM UNVERGESSLICHEN BIO-TAG

Lernen Sie die kulinarischen, in der Ökomodellregion beheimateten Produkte und ihre Entstehung kennen: Auf mehreren Hofbesuchen in Teisendorf und einer Erlebnisführung in der Brauerei Wieninger bekommen wir Einblicke in die Herstellung regionaler Bio-Spezialitäten und in die Arbeitsweise der Familien dahinter. Die Gemeinde Teisendorf im Berchtesgadener Land ist geprägt von Grünland und kann noch sehr viele kleinbäuerliche Betriebe mit Milchwirtschaft vorweisen.

Fast 40 Bauernhöfe oder Verarbeiter wirtschaften inzwischen biozertifiziert. Wir erkunden Landschaft und Höfe auf idyllischen Wegen, mit einem Abstecher nach Höglwörth, und nehmen uns in den Pausen Zeit für Genuss und Gespräche.

PROGRAMMABLAUF

8.45 UHR – Treffpunkt am Bahnhof in Teisendorf

9.00 UHR – Unser erster Betrieb liegt nicht weit entfernt, der Nebenerwerbsbetrieb von Familie Meier in Linden 1 bei Ufering. Familie Meier hält Bio-Legehennen und Kamerunschafe. Die Eier und selbst gemachte Spezialitäten wie Eierlikör werden über eine Vertrauenskasse direkt vermarktet oder ins nahe gelegene Hotel Gut Edermann und in Geschäfte der Region geliefert.



10.00 BIS 11.30 UHR – Führung durch die Brauerei Wieninger

Seit einigen Jahren besteht eine Kooperation der Brauerei Wieninger mit Biobauern aus der Umgebung, die das Getreide für die biozertifizierte Linie „Hoamatbier“ liefern.

Die Brauerei Wieninger, der wichtigste Arbeitgeber im Ort mit langer Brautradition, stellt uns den Entstehungsprozess der heimischen Biobiere und die Wertschöpfungskette dahinter vor. Abschließend haben wir Gelegenheit zur Verkostung der Biobiere.



12.00 UHR – Carina und Hannes Hoiß aus Egelham 2 am Ortsrand in Richtung Anger haben sich getraut: Sie haben eine Hofkäserei eingerichtet, um mehr aus der eigenen Biomilch zu machen. Auch weitere Produkte wie selbst gebackenes Holzofenbrot, Marmeladen oder eingelegte Gurken aus dem eigenen Garten gibt es im kleinen Hofladen auf Selbstbedienungsbasis zum Erwerben. Familie Hoiß stellt uns ihre Bio-Landwirtschaft vor und wir lassen uns eine Mittagsmahlzeit mit feinen Hofspezialitäten schmecken.



13.30 UHR – Auf unserer weiteren Runde machen wir einen Abstecher zum Kloster Höglwörth, das ebenfalls zur Brauerei Wieninger gehört. Unser Rundweg führt uns zurück nach Oberteisendorf, wo uns Philipp Strohmeier seine biozertifizierte Surmühle kurz vorstellen wird.