

Veranstaltungen Bio-Erlebnisse Waginger See-Rupertiwinkel

Zeitraum: 26.03.2026 bis 31.05.2026

Sonntag, 19.04.2026

08:30 - 15:30 Uhr

Braukurs Biobier für Einsteiger

Lernen Sie bei uns Ihr eigenes Biobier zu brauen!

Sie erfahren in Theorie und Praxis wie Bierbrauen wirklich funktioniert. Nach einer kurzen Einweisung geht's an die Kessel. Sie lernen, welche Unterschiede es bei den Rohstoffen gibt, was Sie an Ausrüstung benötigen, welche Arbeitsschritte zu erledigen sind und worauf man besonders achten sollte.

Unsere Schau-Brauerei ist speziell für Kurse rund ums Bierbrauen eingerichtet und bietet somit beste Voraussetzungen, um jedes Detail des Brauprozesses mitverfolgen zu können. Unsere Referenten, die übrigens ausgebildete Pädagogen sind, gehen gerne auf Ihre Fragen ein und sorgen dafür, dass alle einen tollen Brautag mit vielen Lernerfolgen mit nach Hause nehmen.

Selbstverständlich erhalten Sie eine Zusammenfassung der wichtigsten Schritte, damit Sie auch für den ersten eigenen „Haussud“ gewappnet sind.

Auch für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt. Testen Sie bei einer kleinen Blindverkostung Ihren Geschmacks- und Geruchssinn, genießen Sie regionale und hausgemachte Schmankerl und nehmen Sie anschließend Ihr selbstgebrautes Bio-Bier mit zu sich nach Hause!

Anmeldung: bis eine Woche vor Kursbeginn per Mail an braukuchl@posteo.de oder Tel.: 0178 8198232

Mindestteilnehmer: 6 Personen

Kosten: 120 € p. P. inkl. Verpflegung, Bier-Verkostung, Arbeitsunterlagen und selbstgebrautem Bio-Bier. Die **Kursgebühr** ist bar **vor Ort zu bezahlen**.

Kursleiter: Mauritz Volkmer

Kursdauer: ca. 7 Stunden

Wir freuen uns auf Euch!

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: Laufener Braukuchl, Schloßplatz 2, 83410 Laufen

Samstag, 25.04.2026

10:00 - 12:00 Uhr

Streuobstwiese im Frühling: Blüte, Wiese, Tiere

Streuobstwiesen liefern gesundes Obst und gehören zu den artenreichsten Lebensräumen in Mitteleuropa. Im Frühling stehen die Obstbäume in Blüte und die Wiese erwacht mit ihrer vielfältigen Pflanzen- und Tierwelt aus dem Winterschlaf. Der Landschaftspflegeverband führt über die Obstwiese, stellt charakteristische Tiere und Pflanzen vor und erklärt ihre ökologische Bedeutung. Zusammen mit den Obstbäumen, die durch gezielte Pflegemaßnahmen zu langlebigen Bäumen herangezogen werden, wird die Vielfalt des Lebensraums Streuobstwiese erkundet.

Leitung: Max Rathmayer, Landschaftspflegeverband

Hinweis: Festes Schuhwerk und dem Wetter angepasste Kleidung erforderlich

Anmeldung: Nicht erforderlich

Treffpunkt: Streuobstwiese nördl. Ebing 1, Waging am See

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.

Preis: kostenlos

Ort: Streuobstwiese , Ebing 1, 83329 Waging

Sonntag, 03.05.2026

08:30 - 15:30 Uhr

Braukurs Biobier für Einsteiger

Lernen Sie bei uns Ihr eigenes Biobier zu brauen!

Sie erfahren in Theorie und Praxis wie Bierbrauen wirklich funktioniert. Nach einer kurzen Einweisung geht's an die Kessel. Sie lernen, welche Unterschiede es bei den Rohstoffen gibt, was Sie an Ausrüstung benötigen, welche Arbeitsschritte zu erledigen sind und worauf man besonders achten sollte.

Unsere Schau-Brauerei ist speziell für Kurse rund ums Bierbrauen eingerichtet und bietet somit beste Voraussetzungen, um jedes Detail des Brauprozesses mitverfolgen zu können. Unsere Referenten, die übrigens ausgebildete Pädagogen sind, gehen gerne auf Ihre Fragen ein und sorgen dafür, dass alle einen tollen Brautag mit vielen Lernerfolgen mit nach Hause nehmen.

Selbstverständlich erhalten Sie eine Zusammenfassung der wichtigsten Schritte, damit Sie auch für den ersten eigenen „Haussud“ gewappnet sind.

Auch für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt. Testen Sie bei einer kleinen Blindverkostung Ihren Geschmacks- und Geruchssinn, genießen Sie regionale und hausgemachte Schmankerl und nehmen Sie anschließend Ihr selbstgebrautes Bio-Bier mit zu sich nach Hause!

Anmeldung: bis eine Woche vor Kursbeginn per Mail an braukuchl@posteo.de oder Tel.: 0178 8198232

Mindestteilnehmer: 6 Personen

Kosten: 120 € p. P. inkl. Verpflegung, Bier-Verkostung, Arbeitsunterlagen und selbstgebrautem Bio-Bier. Die **Kursgebühr** ist bar **vor Ort zu bezahlen**.

Kursleiter: Mauritz Volkmer

Kursdauer: ca. 7 Stunden

Wir freuen uns auf Euch!

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: Laufener Braukuchl, Schloßplatz 2, 83410 Laufen

Freitag, 08.05.2026

19:30 - 20:30 Uhr

Vortrag "Unser Darm, das Mikrobiom und das liebe Gemüse"

Erleben Sie einen anschaulichen und informativen Vortrag von Monika Seidenfuß-Bauernschmid, Expertin für Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften, Traditionelle Europäische Heilkunde und regenerative Ernährung.

Sie erklärt verständlich die Zusammenhänge zwischen ballaststoffreicher Ernährung, Darmgesundheit und ganzheitlichem Wohlbefinden. Dabei erhalten die Gäste wertvolle Einblicke, wie die richtige Ernährung das eigene Wohlbefinden nachhaltig unterstützt.

Im Anschluss lädt Frau Seidenfuß-Bauernschmid im Hotel Wellness Resort Gut Edermann zu einer Verkostung von fermentiertem Gemüse ein –auf Wunsch inklusive Rezept, damit die Gäste die gesunden Köstlichkeiten auch zuhause nachbereiten können.

Ein lehrreicher und genussvoller Nachmittag für alle, die Darmgesundheit, Ernährung und bewussten Genuss miteinander verbinden möchten.

Anmeldung: Erika Pelz, Tel.: 08666 9273256 oder e.pelz@gut-edermann.de

Anmeldeschluss: 30.04.2026

Kosten: 15,00 € pro Person

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

Samstag, 09.05.2026

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. Bitte beachten Sie unsere weiteren Termine auf den Webseiten.

Ort: Ziegenhof Maria Frisch, Töfenreut 3, 83379 Wonneberg

Freitag, 22.05.2026

14:00 - 15:30 Uhr

Zweitägiger Brotbackkurs mit Laufener Landweizen

Entdecke die Kunst des traditionellen Brotbackens mit Wolfgang Grösch im SG Dorfstüberl in Götzing. In diesem **zweitägigen Kurs** widmen wir uns ganz der Qualität und dem Geschmack unserer Heimat.

Wir backen mit dem Laufener Landweizen –einer alten, wiederentdeckten Sorte mit feinem Aroma –und kräftigem regionalen Bio-Roggenmehl. Gemeinsam erfahren wir, wie man diese besonderen Mehle verarbeitet, den Teig richtig führt und eine perfekte Kruste erzielt.

Am **ersten Tag** erfahren Sie in Theorie und Praxis **alles über Sauerteig**. Am **zweiten Tag** widmen wir uns der **Herstellung von Brot** mit 70–80 % Laufener Landweizenanteil sowie Bio-Roggen. Zusätzlich backen wir ein Vollkorn-Kastenbrot mit höherem Roggenanteil und einer Mischung aus verschiedenen Biokörnern wie Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Roggenflocken, Haferflocken, Soja und Roggenschrot.

Anmeldung: bis 15.05.2026 bei Wolfgang Grösch, Tel.: 0160 91387979 oder Mail: wm.groesch@t-online.de

Termine: 22.05.2026, 14:00 - 15:30 Uhr und 23.05.2026, 09:00 - ca. 12:00 Uhr

Kosten: Spendenbasis

Treffpunkt: SG Dorfstüberl, Fasanenweg 6, Götzing bei Fridolfing

Bitte mitbringen: Ein kleines, sauberes Glas für den Sauerteig und evtl. eine Schürze

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: SG Dorfstüberl Götzing, Fasanenweg 6, 83413 Fridolfing

Sonntag, 31.05.2026

14:00 - 18:00 Uhr

Von Permakultur bis nachhaltig Bauen

Erlebt die Faszination der Permakultur auf dem Bio-Bauernhof! "Was mit wenig Aufwand viel bringt" ist das Motto von Bio-Bauer Andreas Huber. Er verrät euch wie man gemeinsam mit der Natur arbeitet, damit im Gemüsebeet alles kräftig wächst und gedeiht. Ihr erfahrt welche "Unkräuter" nützliche Wildkräuter sind und wie Andreas seinen Vollerwerbsbetrieb nach dem Permakultur-Ansatz betreibt. Auch beim Thema Bauen setzt er voll und ganz auf Nachhaltigkeit und natürliche Kreisläufe. Seid gespannt auf viele Tipps und Anregungen für den eigenen Garten oder das nächste Bauprojekt! Je nach Witterung geht es dann im aktiven Teil mit dem Vollernter auf den Kartoffelacker oder zur Gemüsepflege ins Gewächshaus. Ein Erlebnis für alle Sinne erwartet euch.

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

Anmeldung bis 2 Tage vorher: per E-Mail an info@waginger-see.de

Teilnehmer: max. 15 Personen (Erwachsene und Jugendliche ab 16 Jahren)

Beginn / Dauer: 14 Uhr / ca. 4 Stunden

Unkostenbeitrag: 15 Euro pro Person inkl Verpflegung mit hofeigenen Schmankerln

Ort: Lohbachhof, Aich 15, 83379 Wonneberg

