

Auch Yvonne Liebl aus einem nahen Ortsteil der Gemeinde Kirchanschöring stellt sich vor. Mit ihrem Catering-Unternehmen „Esspedition“ und ihrem vielfältigen Wissen zu Wildkräutern hilft Yvonne dabei, regionale Bioprodukte und Wildpflanzen in köstliche Spezialitäten zu verwandeln.

Hier gönnen wir uns eine Pause mit Biokaffee und Kuchen.



### 16.00 UHR – AUSSICHTSPUNKT BICHELN, TETTENHAUSEN

Jetzt geht es mit Schwung weiter zum Aussichtspunkt Bicheln nach Tettenhausen. Nicht umsonst finden wir hier die Filmkulisse für „Dahoam is dahoam“ vor – der Blick über den Waginger See und auf die nahen Berge lohnt sich. Anschließend kehren wir auf unserem Seerundweg zurück nach Waging. **Ende der Radltour gegen 17.00 Uhr**



**Bayerische  
BIOERLEBNISTAGE**

[www.oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel](http://www.oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel)

**BILDER** – Richard Scheuerecker, Ökomodellregion Waginger See, Familie Kleinwötzl, Familie Zachow, Aichbauernhof, BIOS erleben, Moritz Liebl

## INFORMATIONEN

**WANN** – Samstag, den 21. September, 9.00 Uhr

**DISTANZ** – ca. 35 km; reine Fahrtzeit ca. 1,75 - 2 Stunden

**TREFFPUNKT** – um 9.00 Uhr am Bauernmarkt in Waging, Salzburger Straße 32. Bitte eigenes Fahrrad, wetterfeste Kleidung, Getränk und Helm mitbringen! Die Tour findet bei jedem Wetter statt!

**ANREISE** – Klimafreundlich mit dem Zug möglich. Parkmöglichkeiten gibt es zu Beginn der Salzburger Straße oder an der Bergader-Arena.

**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, Jugendliche 20,- €, Kinder bis 13 Jahre sind frei.

**Inbegriffen:** Hofführungen mit Verkostung, Bio-Mittagsverpflegung beim Bio-Michi, Bio-Kaffeepause bei Familie Kleinwötzl mit Yvonne Liebl, Tourenbegleitung und Versicherung.

**Anmeldung** bis spätestens Donnerstag, den 12.09. unter [oekomodellregion@waging.de](mailto:oekomodellregion@waging.de) oder unter 08681 4005-37 (telefonisch ist unser Büro ab dem 03.09. wieder besetzt, bitte eine Mail schicken oder im Sekretariat der Gemeinde Waging unter 08681 4005-16 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](mailto:oekomodellregion@waging.de), telefonisch über das Sekretariat der Gemeinde Waging, Tel. 08681 4005-16 oder über Marlene Berger-Stöckl, Tel. 08681 4005-37 (Mo bis Do, telefonisch erst ab 03.09.)

*Irrtümer und Änderungen vorbehalten.  
Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr.*

[www.bioerlebnistage.de](http://www.bioerlebnistage.de)

[www.oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel](http://www.oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel)

[www.esspedition-liebl.de](http://www.esspedition-liebl.de)

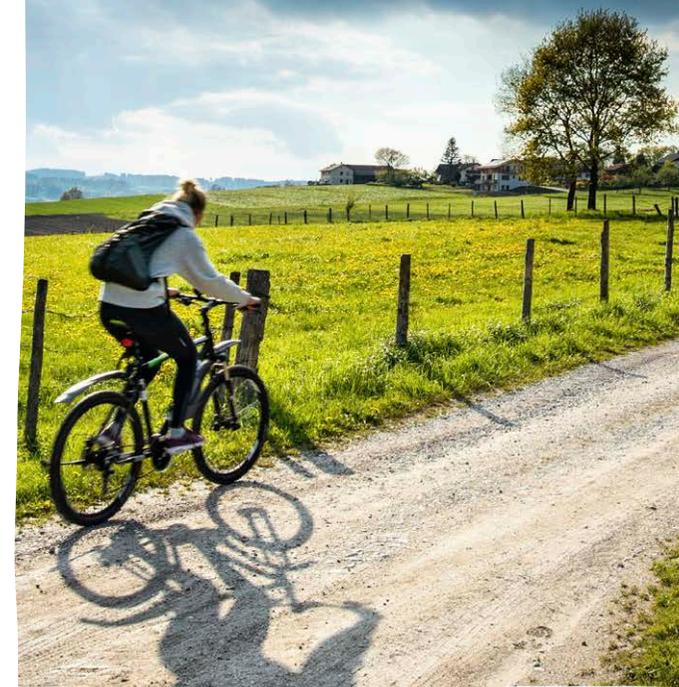
[www.bio-michi.de](http://www.bio-michi.de)

[www.oeko-genuss.de](http://www.oeko-genuss.de)

WAGINGER SEE

# BIOGENUSSRADLTOUR AM 21.09.2024

*durch die Ökomodellregion  
Waginger See - Rupertiwinkel,  
von Waging über Petting  
nach Kirchanschöring*



# HERZLICHE EINLADUNG ZU EINEM UNVERGESSLICHEN BIO-TAG

Lernen Sie die kulinarischen, in der Ökomodellregion beheimateten Produkte und ihre Entstehung kennen: Auf mehreren Hofbesuchen in Petting und Kirchanschöring bekommen wir Einblicke in die Herstellung heimischer Bio-Spezialitäten und in die Arbeitsweise der Familien dahinter.

Die Gemeinden Petting und Kirchanschöring im Herzen der Ökomodellregion sind geprägt von Grünland und Milchviehwirtschaft und spiegeln so unsere bäuerliche, über Jahrhunderte entstandene Kulturlandschaft wider. Und doch gibt es neben den Grundnahrungsmitteln Biomilch und Weidefleisch auch überraschende Bioprodukte wie Obstwein und Gemüse dort zu entdecken.

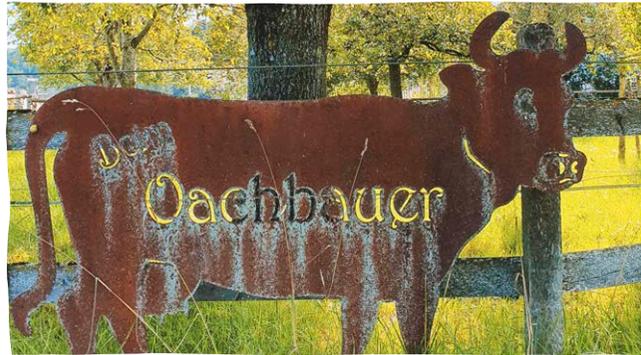
Wir erkunden Landschaft und Höfe auf idyllischen Wegen und nehmen uns in den Pausen Zeit für Genuss und Gespräche.

## PROGRAMMABLAUF

**9.00 UHR** – Treffpunkt ist der Bauernmarkt in Waging, dort bietet sich Gelegenheit für eine vorherige Kaffee- oder Frühstückspause. Wir bilden kleinere Gruppen mit je einem Radlführer(in) und starten um 9.15 Uhr nach Petting.

### **10.00 UHR** – AICHBAUERNHOF, PETTING

Bernhard und Verena Leitenbacher leiten einen klassischen Biomilchviehbetrieb, sind Mitglied beim Bioanbauverband Naturland und ihre Biomilch wird von der Molkerei Berchtesgadener Land abgeholt und vermarktet. Sie gewähren uns einen Einblick in Stall und Weide und beantworten uns all unsere Fragen. Wie werden ihre Kühe und Kälber gehalten und gefüttert? Worauf muss ein Biobetrieb beim Tierwohl besonders achten? Wie kann die Arbeit zur Betreuung der Tiere von der Familie gut bewältigt werden, und vor welchen Herausforderungen stehen bäuerliche Milchviehhalter heute?



### **11.15 UHR** – OBSTWEINBETRIEB ZACHOW, PETTING

Alexander und Kathinka Zachow haben sich als Quereinsteiger auf ihrem Gut in Seeberg 1 bei Petting an ein ganz neues Thema gewagt: Am Waginger See wird erstmals Obst für die Produktion von Obstwein angebaut. Der Betrieb lässt sich gerade biozertifizieren. Aus welchen Obstsorten kann man bei uns gut Obstwein erzeugen und wie funktioniert das? Wieviel Arbeit bedeutet es, eine biologisch geführte Obstplantage zu betreiben, welche Herausforderungen bringt der Klimawandel mit sich und wie wird der Obstwein vermarktet? Nicht zuletzt freuen wir uns auf eine kleine Verkostung.



### **13.00 UHR** – BIO-MICHI, KIRCHANSCHÖRING

Der Bio-Michi hat es vorgemacht: Es geht auch umgekehrt. Aus einem kleinen Nebenerwerbsbetrieb kann unter Umständen wieder ein Vollerwerbsbetrieb werden. Vorausgesetzt das Land eignet sich für eine intensivere Nutzung wie z. B. den Biogemüseanbau und es findet sich ein Betriebsleiter mit Mut, Idealismus und herausragendem praktischem Können. Wie es der Michi schafft, auch ohne Mineraldünger und chemischen Pflanzenschutz gute Ernten einzufahren und dabei noch Humus aufzubauen und wie er seine saisonalen Ertragsspitzen erfolgreich über mehrere Standbeine an den Kunden bringt, erklärt er uns auf seiner Führung. Der Hof ist Mitglied bei Bioland.

Danach haben wir uns eine ausgiebige Pause mit Bio-Mittagessen von Evi Steinmaßl redlich verdient!



### **15.00 UHR** – FAM. KLEINWÖTZL, KIRCHANSCHÖRING

Familie Kleinwötzl führt am Rehwinkel bei Lampoding einen EU-zertifizierten Biokleinbetrieb. Zwei Wiederkäuerarten grasen auf dem artenreichen Grünland. Zum einen sorgt eine Handvoll gemischtrassige Mutterkühe aus eigener Zucht, von der Familie schmunzelnd „Rehwinkler“ genannt, selbst für die Aufzucht der Kälber, die lang beim Muttertier gesäugt werden. Auch die männlichen Kälber dürfen als Ochsen auf dem Betrieb verbleiben, liefern mit ca. drei Jahren bestes Biofleisch und müssen nicht am freien Markt für eine auswärtige Aufzucht verkauft werden. Zum anderen tragen 6-8 schwarze Juraschafe zu einer abwechslungsreichen Beweidung bei und schaffen so gute Bedingungen für Insekten und Wildtiere. Das Fleisch beider Wiederkäuerarten wird nur in kleinem Umfang selbst vermarktet, der größte Teil wird von einem nahegelegenen Metzger angeboten.