

Bio Erlebnisse in der Waginger See Region – Veranstaltungsreihe startet in Kürze

Unverfälschte Lebensmittel selbst herstellen, sich kleine Auszeiten bei einer Führung z.B. durch eine blühende Obstwiese gönnen und Einblicke ins Hofgeschehen oder gesundheitliche Zusammenhänge bekommen – das alles bietet die neue Reihe „Bio-Erlebnisse“, die in wenigen Tagen startet. Der erste Schluck vom selbst gebrauten Biobier oder der Biss vom frisch gebackenen Biobrot mit selbst hergestelltem Frischkäse, das bringt unvergessliche Eindrücke mit sich und liefert nebenbei viel Wissen um die handwerkliche Lebensmittelherstellung und um unsere kulturellen Traditionen.

Konzipiert wurde das Programm von der Tourist-Info Waginger See in enger Zusammenarbeit mit der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel und der Zukunftsregion Rupertiwinkel. Unterstützt wird es über ein grenzüberschreitendes Kleinprojekt der Euregio mit den Partnerregionen Oberösterreich und Salzburg.

Alle Kurzentschlossenen können sich zu den folgenden Terminen bei der Tourist-Info Waginger See oder beim Veranstalter anmelden - nähere Infos stehen im **Programm siehe Anhang**:

Sonntag, 19.04. und Sonntag, 03.05. ganztägiger Braukurs Biobier für Einsteiger bei der Braukuchl in Laufen

Samstag, 25.04. Streuobstwiesenführung mit dem Landschaftspflegeverband Traunstein, in Ebing bei Waging

Freitag, 08.05. Vortrag „Unser Darm, das Mikrobiom und das liebe Gemüse“, Gut Edermann in Holzhausen/ Teisendorf

Samstag, 09.05. Selber Bio-Käse machen und Bio-Brot backen, Bioziegenhof Maria und Hans Frisch, Wonneberg (Veranstaltung von ILE und Euregio)

Freitag, 22.05. und Samstag, 23.05. Zwei halbe Tage Brotbackkurs mit Laufener Landweizen, mit Wolfgang Grösch, Fridolfing

Sonntag, 31.05. Von Permakultur bis nachhaltig bauen, Hofführung mit Aktivteil auf dem Lohbachhof in Wonneberg (Veranstaltung von ILE und Euregio).

Alle Details zu den Veranstaltungen sowie passendes Bildmaterial finden Sie anbei.

Eva Steinberger

Tourist-Info Waginger See, Salzburger Straße 32, D - 83329 Waging am See

Tel. +49 (0)8681 313; Fax: +49 (0)8681 9676

E-Mail: steinberger@waginger-see.de; Webseite www.waginger-see.de

Erreichbar am Dienstag und Mittwoch von 8 bis 13.30 Uhr; Montag von 8 bis 16 Uhr



WIR SIND GENUSSORT 2018.
www.100genussorte.bayern