



16.15 UHR – Stiftskantor Thomas Netter begleitet uns nach Laufen und stellt uns die Orgel der berühmten Stiftskirche vor. Bei einer kurzen Orgelmeditation halten wir inne.



16.45 UHR – Welches Eiscafe macht sich Gedanken über die Herstellung der verwendeten Zutaten und hat auch Bioeissorten im Angebot? Das Eiscafe Rizzardini in Laufen! Wir lassen den Tag bei einer Kugel Eis entspannt ausklingen.

17.00 UHR – Abschluss in Laufen



www.oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel

INFORMATIONEN

WANN – Samstag, den 17. September, 8.45 Uhr

DISTANZ – ca. 32 km; reine Fahrtzeit ca. 2 Stunden

TREFFPUNKT – um 8.45 Uhr am Stadtplatz in Laufen, vor der Braukuchl (Schlossplatz 2). Bitte eigenes Fahrrad, wetterfeste Kleidung, Getränk und Helm mitbringen! Die Tour findet bei jedem Wetter statt.

PARKMÖGLICHKEITEN – am Stadtplatz (Tiefgarage) oder auf dem Parkplatz in den Salzachauen

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

Inbegriffen: Hofführungen, Verkostungen, Mittagessen und Kaffeepause, 1 Kugel Eis, Tourbegleitung

Anmeldung bis spätestens Montag, den 12.09. unter oekomodellregion@waging.de oder unter 08681/4005-37 (vom 15.08. bis 05.09. ist das Büro nicht besetzt, bitte eine Mail schicken)

Bitte **Vorkasse** unter dem Stichwort „Biogenussradltour“ auf folgendes Konto: IBAN DE61 7105 2050 0000 3200 69

VERANSTALTER – Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel, Salzburger Straße 1, 83329 Waging; oekomodellregion@waging.de; www.oekomodellregionen.bayern; Marlene Berger-Stöckl, Tel. 08681/4005-37 (Mo bis Do); www.bioerlebnistage.de

Wir bitten um Beachtung der bis dahin gültigen Corona-Abstands- und Hygieneregeln. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr.

www.bioerlebnistage.de

www.oeko-genuss.de

WAGINGERSEE

BIOGENUSSRADLTOUR AM 17.09.2022

*durch die Ökomodellregion
Waginger See-Rupertiwinkel
von Laufen nach
Saaldorf-Surheim*



HERZLICHE EINLADUNG ZU EINEM UNVERGESSLICHEN BIO-TAG

Lernen Sie die kulinarischen, in der Ökomodellregion beheimateten Produkte und Ihre Entstehung kennen: Auf mehreren Biohöfen in Saaldorf-Surheim lernen wir die Herstellung heimischer Spezialitäten und die Familien dahinter kennen, von Milchprodukten und dem Waginger See Kas aus der eigenen Hofkäserei bis zu Eiern, Nudeln und Fleisch von artgerecht gehaltenen Weidetieren. Auf einem landschaftlich reizvollen Rundweg von der Salzach bis zum Abtsee erkunden wir den Rupertiwinkel mit dem Rad und nehmen uns in den Pausen viel Zeit für Genuss und Gespräche.

PROGRAMMABLAUF

8.45 UHR – Treffpunkt am Stadtplatz in Laufen (Schlossplatz 2)

9.00 UHR – Wir starten am Familienradweg entlang der Salzach bis Schloss Triebenbach und weiter nach Surheim zum Biohof Seidl.



10.00 UHR – Der Seidlhof stellte 1998 als Pionier im Ort auf Biobewirtschaftung um. Sepp Hagenauer hat eine Heutrocknungsanlage gebaut, die er mit eigenem Solarstrom betreibt. Damit kann er seine Kühe ganzjährig mit hochwertigem Grundfutter füttern. Auf dem Seidlhof probieren wir den „Waginger See Kas“, zu dem Sepp und Angelika Hagenauer einen kleinen Teil ihrer Biomilch beisteuern.



11.00 UHR – Frisch, biologisch und regional – unter diesem Motto vermarkten Andreas und Katharina Buchwinkler vom Biohof Knoll ihre Eier, Nudeln und Suppenhühner vom selbst gezimmerten Hühnermobil. Direkt vermarktet wird auch das Fleisch einer Damwildherde und einiger Bioschweine, die auf Stroh stehen.



12.30 UHR – Mittagspause auf dem Paulbauernhof in Gausburg
Käsen, wursten und direkt vermarkten, das hat auf dem Paulbauernhof Tradition. Hans Heinz und Christina Frangen stellen uns ihre Hofkäserei vor. Im frisch renovierten Hofladen gibt es neben zahlreichen Käsesorten auch Spezialitäten vom hofeigenen Molkeschwein oder Wildprodukte aus der Jagd. Ein Holzofen und Räucherkamin sind gerade im Bau. Wir lassen uns zum Mittagessen von den hofeigenen Köstlichkeiten verwöhnen!

14.00 UHR – Auf dem Weg zum Abtsdorfer See liegt der Biohof Rehrl in Kemating. Hier werden Fleisch und Eier direkt vom Hof vermarktet. Eine Mutterkuhherde grasst auf der Weide, die Hühner werden im Hühnermobil stets auf eine frische Weide gezogen. Eine Besonderheit ist der hofeigene EU-zertifizierte Schlachtraum, der von Stefan Rehrl betreut wird und den Tieren den Transport zum Metzger erspart. Durch ´s Haarmoos radeln wir westlich des Abtsees auf schönen Wegen nach Leobendorf.



15.15 UHR – Mit dem regionalen, ganztags geöffneten Bioladl auf 3m² und ihrem Unverpackt-Angebot ist Thomas Netter und seiner Familie ein feines Angebot auf Selbstbedienungsbasis für Leobendorf gelungen. Hier kommen wir bei der Kaffeepause ins Gespräch.