

Herzliche Einladung zur Bio-Genussradltour

am Samstag, den 19. September von Taching über Otting nach Stein a. d. Traun

Herzliche Einladung zu einem unvergesslichen Bio-Erlebnistag

Lernen Sie die kulinarischen, in der Ökomodellregion beheimateten Produkte und ihre Entstehung kennen: Auf Hofbesuchen zwischen Taching, Otting und Stein an der Traun bekommen wir Einblicke in die Herstellung heimischer Bio-Spezialitäten, die wir verkosten dürfen, und in die Arbeitsweise der Familien dahinter.

Es ist beeindruckend, welche Vielfalt an Produkten direkt ab Hof in unserer Ökomodellregion angeboten wird. Das reicht vom Verkauf von Weiderindfleischpaketen bis zum Hofladl mit eigenen Milch- und Fleischprodukten, vom Krautacker mit Kürbissen und Kartoffeln bis zu Bio-Schnittblumen. Nicht zuletzt sind wir stolz auf unsere „Waginger See Hoibe“, die mit Biobraugerste vor der Haustüre erzeugt wird.

Programmablauf

8.30 Uhr Wir treffen uns am Parkplatz des Strandbads in Taching und starten zu Hans, Sabine und Thomas Mayer mit ihrem schönen Weidebetrieb in der Rambichlerstraße. Die Familie hat sich vor wenigen Jahren einen Traum erfüllt und einen SB-Verkaufsladen eröffnet, in dem es hofeigene Bioprodukte gibt. An der Bio-Milchtankstelle kann man 24 Stunden täglich frische Rohmilch heimnehmen. Es gibt vielfältige Produkte der Andechser Molkerei und tiefgefrorenes Fleisch von den eigenen Tieren - auch ein Teil der Stierkälber wird seither bis zur Schlachtung auf dem Hof aufgezogen. Darüber hinaus können die Kunden einige regionale Produkte wie z.B. Eier aus dem Umfeld oder Eis erwerben.

10.15 Uhr „Heinrichhof mit Herz“, unter diesem Motto stellen Kerstin und Andreas Mayer im benachbarten Hucking „Kuhfamilie und Hoffamilie“ vor. Die Bäuerin ist auch in den sozialen Medien präsent. Der Nebenerwerbsbetrieb vermarktet, wenn ein Tier aus der Mutterkuhherde schlachtreif und in ausreichender Menge vorbestellt ist, Bio-Weidefleisch im Mischpaket. Bäuerin Kerstin zeigt uns auf, wieviel Arbeit und Liebe zu den Tieren in ihrem Hofgeschehen stecken. Sehenswert ist auch der große Garten nach Permakulturprinzipien. Ein zweites Standbein am Hof sind autarke Campingstellplätze.

11.00 Uhr Auf geht's zum Oberwirt. Das bayerische Traditionswirtshaus ist weiterhin Dorfmittelpunkt im Ortsteil Otting, nachdem es jahrelang von Heini Thaler liebevoll renoviert wurde. Die Bauersleute Heinrich und Alice Thaler, Bio-Vorreiter in Otting, haben ihren Hof mit Pinzgauer Rindern in Hochreit, ca. 1 km entfernt, inzwischen an Tochter Sabine und Schwiegersohn Korbinian übergeben und beziehen als Gastwirte weiterhin ihr Fleisch von dort. Zur Auswahl stehen ein Gericht mit und eins ohne Fleisch – auch die Eier stammen an diesem Tag vom eigenen Hof, die Biosalate und weitere Produkte aus der Umgebung.

12.45 Uhr Nach dem Mittagessen brechen wir zum Steffelhof ins nahe Tettelham auf. Barbara Pflug baut auf ihrem Acker Gemüse wie Kürbisse und Kartoffeln an, das sie weitgehend ab Hof vermarktet. Besonders schön sind ihre Beete mit Bio-Schnittblumen. Mit ihrem Mann Christian Pflug bietet Barbara Kurse u.a. zum Binden von Blumenkränzen oder zur Fermentation von Lebensmitteln an. Beide sind außerdem Imker und laden Kindergruppen oder Schulklassen zu Führungen auf ihrer Streuobstwiese ein.

13.45 Uhr Auch Alfons und Resi Thaler in Niedling bei Traunwalchen sind seit Jahrzehnten Biopioniere. Ihren Hof haben sie inzwischen an Tochter Melanie und Schwiegersohn Matthias Starzer übergeben, die den Hof in ihrem Sinn weiterführen. Sie gehören zur Biobraugersten-Liefergemeinschaft für die Schlossbrauerei Stein. Möglichst viele ihrer

Hofprodukte wie z.B. Rindfleisch oder Kartoffeln möchten sie direkt vermarkten, sei es an Kunden ab Hof oder an nahe gelegene Großküchen wie die Lebenshilfe in Oderberg und die Salzachklinik in Fridolfing. Pioniere sind sie auch als Erzeuger von silagefreier Bio-Heumilch, die von ihrer Molkerei Andechs abgeholt wird. Wir werfen einen Blick in die Heu-Bergehalle mit Trocknungsanlage, bevor wir uns einer kleinen **Kaffeepause mit Biokuchen** widmen. Nach diesen vielen Genüssen muss jetzt in Richtung Traun geradelt werden.

Um 15.30 Uhr erwartet uns die Schlossbrauerei Stein in Stein an der Traun zu einer Führung durch Brauerei und Felsenkeller. Schon seit 2014 arbeitet die Brauerei eng mit 20 bis 25 Biobauern aus zwei Ökomodellregionen zusammen, die etwa 75 - 100 ha Biobraugerste für sie anbauen. Daraus werden 5 verschiedene Biobiersorten gebraut, darunter die „Waginger See Hoibe“ oder das alkoholfreie Zwickelbier, die wir gemeinsam kurz verkosten.

Um 16.45 Uhr brechen wir auf. Unser Radltourenexperte Sepp Rehrl aus Waging führt uns zuerst zu den Windrädern im Wald nahe Palling, bevor wir auf weitgehend ruhigen Nebenstrecken den Heimweg ins Strandbad Taching suchen.

- Ende gegen 17.45 Uhr –

Informationen

Wann Samstag, den 19. September 2026, 8.30 – 17.45 Uhr

Treffpunkt um 8.30 Uhr am OBEREN Parkplatz des Strandbads in 83373 Taching am See. Bitte eigenes Fahrrad, wetterfeste Kleidung, Getränk und Helm mitbringen. Die Tour findet bei jedem Wetter statt (außer bei starkem Sturm)!

Anreise: Vom Bahnhof in Waging aus klimafreundlich mit dem Zug möglich (5 km, ca. 15 min mit dem Fahrrad entfernt). Wer mit dem Auto kommen möchte, darf an diesem Tag gebührenfrei am oberen Strandbadparkplatz parken.

Verkehrssicherheit: Wir radeln in Gruppen von 8-10 Personen und halten ca. 100 m Abstand, damit überholende PKWs im Bedarfsfall einscheren können. Die Route weist Steigungen von insgesamt 286 Höhenmetern auf. Wir radeln auf verkehrsarmen Routen, mit schönen Ausblicken. Die Distanz beträgt 37 km.

Kosten und Anmeldung: **35,-€** pro Person für Erwachsene, Jugendliche 25,-€, Kinder bis 13,-Jahre sind frei.

In den Kosten eingeschlossen sind das Bio-Mittagessen einschl. 1 Getränk, Kaffee und Bio-Kuchen sowie Kleinigkeiten zur Verkostung auf den Betrieben.

Anmeldung: bis spätestens **Donnerstag, den 10.09.** unter oekomodellregion@waging.de, telefonisch unter 08681 / 4005-37 (Montag bis Donnerstag). Das Büro der ÖMR ist vom 10.08. bis 27.08. wenig besetzt, bitte eine Mail schicken bzw. unter 08681/ 4005-16 im Sekretariat der Gemeinde Waging anmelden. **Wir bitten um rechtzeitige Anmeldung, das hilft uns sehr für unsere Planung!**

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 Str. 32, 83329 Waging am See; Mail: oekomodellregion@waging.de, telefonisch über das Sekretariat der Gemeinde Waging oder über das Büro der ÖMR s. unter Anmeldung.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten, Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr.

www.bioerlebnistage.de

<https://oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel/termine>

www.oeko-genuss.de