

BIO-ERLEBNISSE IM HERBST 2026

Der Herbst verspricht uns eine reiche Auswahl an heimischen Bioprodukten. Gesundheit und eine gesunde Landschaft gehen im Biolandbau Hand in Hand.



LANDGASTHOF TANNER IN WAGING

Bitte reservieren unter
08681 69750 oder
office@landhaus-tanner.de

BIO-SCHMANKERLMENÜ

Genießen Sie aus unserer Slow Food-Küche ein 4-gängiges Schmankerlmenü aus regionalen Bio-Zutaten.

Kosten 75 € pro Person

Freitag, 02.10., 12.00 – 19.30 Uhr &

Samstag, 03.10., 12.00 – 19.30 Uhr &

Sonntag, 04.10., 12.00 – 19.30 Uhr &

Montag, 05.10., 17.00 – 19.30 Uhr

GUSTOSTÜCKERL VON MURR'S BIO-OSCHS

Wir bereiten beste Teile vom Pinzgauer Ochsen in Metzger-Wirtshaus-Tradition zu.

Kosten variabel à la carte

Freitag, 23.10., 12.00 – 19.30 Uhr &

Samstag, 24.10., 12.00 – 19.30 Uhr &

Sonntag, 25.10., 12.00 – 19.30 Uhr



NATUR- UND WELLNESS RESORT GUT EDERMANN IN TEISENDORF

Bitte anmelden unter
08666 9273-0 oder -256 oder
info@gut-edermann.de

HERSTELLUNG VEGANER BIO-AUFSTRICHE

Im Mittelpunkt stehen hochwertiges Bio-Gemüse und spannende Geschmackskombinationen.

Kosten 15 € pro Person, bitte bis 20.09. anmelden

Freitag, 25.09. von 15.00 – 17.00 Uhr

4-GANG-BIO-MENÜ MIT KÜCHENCHEF

CHRISTIAN MARTIN – REGIONAL. BIO. PERSÖNLICH.

Christian Martin präsentiert uns ein exklusives 4-Gang-Menü. Zum Ausklang des Abends haben die Gäste die Gelegenheit, sich mit den Lieferanten oder mit Küchenchef Christian Martin über kulinarische Fragen auszutauschen.

Kosten 49 € pro Person, bitte bis 15.10. anmelden

Freitag, 23.10., 18.30 – 22.30 Uhr

HOFFÜHRUNGEN

Bio-Bauern und -Bäuerinnen öffnen für uns ihre Hoftüren und laden Sie zum Reinschnuppern und Mitmachen ein. Alle näheren Infos finden Sie unter www.bios-erleben.de.

ERLEBNISFÜHRUNG FÜR FAMILIEN IM BIO-SCHNITTLUMENFELD

mit Kranzbinden und Blumensträußchen;
auf dem Gemüse- und Blumenacker von Barbara Pflug
Donnerstag, 13.08., 14.00 – 17.00 Uhr
in Waging/Otting, Tettelham 14

BIO-MILCH & ARTENVIELFALT

Auf dem Bio-Milchviehbetrieb von Familie Koch nehmen wir die Artenvielfalt unter die Lupe, die sich über kleine Biotope rund um Hof und Weiden entwickelt hat.

Montag, 24.08., 13.00 – 15.00 Uhr

in Teisendorf, Guggenberg 1

VON DER WEIDE ZUM BUTTERBROT

Hofführung auf dem Moierhof: Gemeinsam schauen wir uns an, wie die Kühe ihren Tag auf der Weide verbringen und dabei die Grundlage für unsere leckere Bio-Milch schaffen. Wir schütteln unsere eigene Butter und genießen anschließend eine wohlverdiente Brotzeit.

Samstag, 12.09., 10.00 – 12.00 Uhr

in Taching, Rambichler Str. 13

BIOHOF KETTENBERGER

Auf dem vielseitigen Biohof von Fam. Kettenberger lässt es sich als Huhn gut leben. Auf der Hofführung erleben wir Puten, Hähnchen, Schweine und Rinder hautnah, alle haben Zugang zur Weide. Hofhund Schoki zeigt euch sein Revier.

Danach gibt's Bio-Geflügelburger und kleine Nachspeisen, natürlich aus Zutaten vom Hof.

Freitag, 18.09., 17.00 – 19.00 Uhr

in Tittmoning, Kettenberg 1

Sie möchten selbst Käse herstellen?

Weißkraut zu Sauerkraut fermentieren?

Mit Ihren Kindern ein „Heupferdchen-Abzeichen“ machen?

Weitere Angebote finden Sie unter

www.bios-erleben.de oder unter

www.oekomodellregionen.bayern

Region Waginger See-Rupertiwinkel.

BIOERLEBNISTAGE



INFORMATIONEN

ZUR RADLTOUR

WANN – Samstag, den 19.09.2026, 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 – Bis Bahnhof Waging klimafreundlich mit dem Zug, dann ca. 5 km mit dem Fahrrad bis Taching. Am oberen Strandbadparkplatz dürfen wir gebührenfrei parken.

VERKEHRSSICHERHEIT – Wir radeln in Gruppen von 8 – 10 Personen, meist auf verkehrsarmen Routen und mit schönen Ausblicken. Die Gruppen halten ca. 100 m Abstand, damit überholende PKWs einscheren können. Distanz: 37 km, Steigungen: 286 Höhenmeter.

KOSTEN – 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.

ANMELDUNG – bitte rechtzeitig 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. – 27.08. nicht besetzt. Bitte eine Mail schicken bzw. unter 08681 4005-16 im Sekretariat der Gemeinde Waging anmelden.

BITTE VORKASSE – Stichwort „Biogenussradltour“, auf das Konto der Marktgemeinde Waging:
IBAN DE61 7105 2050 0000 3200 69

VERANSTALTER –

Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel,
Salzburger Str. 32, 83329 Waging am See

www.bios-erleben.de

www.bioerlebnistage.de

www.oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel

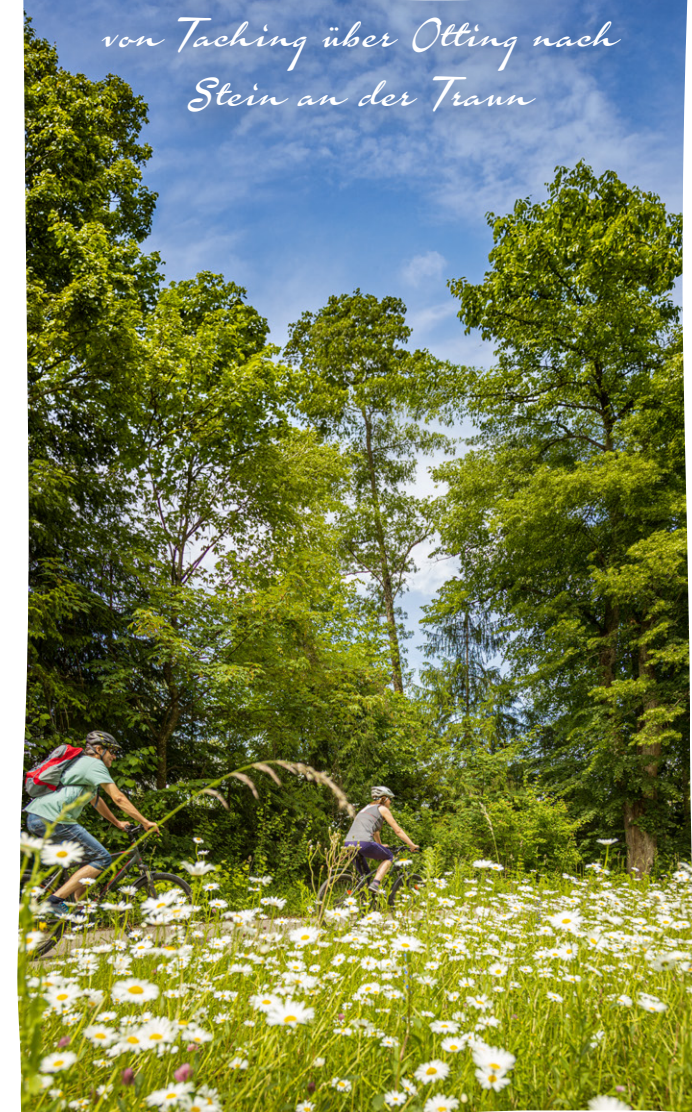
Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr.

BILDER – Richard Scheuerecker, Michael Namberger, Daniel Delang, ÖMR, Sabine Mayer, Karin Kleinert

WAGINGER SEE

BIO-GENUSSRADLTOUR SA, 19.09.2026

*von Taching über Otting nach
Stein an der 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.

PROGRAMMABLAUF

8.30 UHR – VOM STRANDBAD ZUR BIO-MILCHTANKSTELLE



Wir treffen uns am oberen Parkplatz des Strandbads in Taching und starten zum Moierhof in die Rambichlerstraße. Sabine und Hans Mayer haben sich einen Traum erfüllt und einen SB-Schmankerlladen eröffnet, in dem es hofeigene Bioprodukte gibt. An der Milchtankstelle des Naturlandhofs kann man 24 Stunden täglich frische Rohmilch mit nach Hause nehmen.

Es gibt vielfältige Produkte der Andechser Molkerei, zu der die Familie liefert, und tiefgefrorenes Fleisch von eigenen Rindern. Einige Stierkälber werden bis zur Schlachtung auf dem Hof aufgezogen. Die Kunden können auch einige regionale Produkte wie z. B. Eier oder Eis erwerben.

10.15 UHR – ZU DEN MUTTERKÜHEN IN HUCKING



„Heinrichhof mit Herz“, unter diesem Motto stellen Kerstin und Andreas Mayer im Nachbarshof in Hucking „Kuhfamilie und Hoffamilie“ vor. Der Nebenerwerbsbetrieb vermarktet, wenn ein Tier aus der Mutterkuhherde schlachtreif und ausreichend 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 Dorfmittelpunkt im Ortsteil Otting, mit großem Engagement renoviert von Familie Thaler. Die Wirtsleute Heinrich und Alice Thaler haben ihren Hof mit Bio-Weideochsen im nahen Hochreit an Tochter Sabine und Schwiegersohn Korbinian Danzl übergeben und beziehen als Gastwirte 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 aus der Umgebung.

12.45 UHR – BLUMEN, KRAUT UND KÜRBISSE



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

13.45 UHR – KAFFEPAUSE AUF DEM BIO-HEUMILCHBETRIEB



Auf dem Bioland-Betrieb von Alfons und Resi Thaler in Niedling bei Traunwalchen wurde der Stab an Tochter Melanie und Schwiegersohn Matthias Starzer übergeben. Sie gehören zur Biobraugersten-Liefergemeinschaft für die Schlossbrauerei Stein. Viele ihrer Hofprodukte wie z. B. Rindfleisch oder Kartoffeln vermarkten sie direkt, 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 widmen.

14.45 UHR – ENTLANG DER TRAUN ZUR BRAUEREI STEIN



Die Schlossbrauerei Stein erwartet uns um 15.30 Uhr 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 Zwicklbier, die wir gemeinsam verkosten.

16.45 UHR – HEIMRADELN NACH TACHING

Unser Radltourenexperte Sepp Rehl aus Waging führt uns auf ruhigen Nebenstrecken zurück ins Strandbad Taching. Unterwegs halten wir kurz an den Windrädern der Firma Heidenhein im Sieben-Eichen-Holz, bevor es meistens bergab geht. Gegen 17.45 Uhr sind wir zurück.

Unsere Tour zeigt, 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.