



15.00 UHR BIERVERKOSTUNG IM GUT WILDSHUT

Kurz nach 14.00 Uhr brechen wir auf und radeln über Oberndorf auf der Ostseite der Salzach nach Norden bis zum Gut Wildshut. Das „erste österreichische Biobiergut“ hat viel zu bieten – von der edel ausgestatteten Brauerei und Mälzerei bis zur hofeigenen Landwirtschaft, vom Bioweideschwein bis zum Anbau alter Sorten wie Laufener Landweizen oder alpiner Pfauengerste, aus denen die eigenen Biere entstehen. Nach einer kurzen Vorstellung des Guts und der Möglichkeit zur Bierverkostung geht es zurück entlang der Salzach nach Tittmoning.

RÜCKKEHR GEGEN 17.00 UHR NACH TITTMONING



INFORMATIONEN

WANN

Samstag, 25. September 2021 um 9.00 Uhr

TREFFPUNKT

Stadtplatz in 84529 Tittmoning.
Bitte eigenes Fahrrad, wetterfeste Kleidung, Getränk und Helm mitnehmen! Die Tour findet bei jedem Wetter statt.

Parkmöglichkeiten: am Stadtplatz oder auf dem Parkplatz in den Salzachauen.

Hinweis: Die Nutzung der Salzburger Lokalbahn zwischen Oberndorf und Ostermiething ist für die Anreise oder Rückreise auch über Gut Wildshut möglich.

KOSTEN UND ANMELDUNG

30,-€ pro Person für Erwachsene, Kinder bis 13 Jahre frei. Inbegriffen: Verkostung Ziegenkäse, Führung Hof Obermaier und Braukuchl, Biogrillgerichte und Getränke, Führung Gut Wildshut mit Bierverkostung, Tourenführer.

Länge der Tour: ca. 50 km; reine Fahrtzeit: ca. 3 Stunden. Anmeldung bis 20.09. unter oekomodellregion@waging.de oder unter 08681/ 4005-37 bzw. -16.

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

Wir bitten um Beachtung der Corona-Abstands-, Hygiene- und der 3G-Regeln. Wer nicht geimpft oder genesen ist, muss bitte einen Testnachweis mitbringen!

Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr.

VERANSTALTER

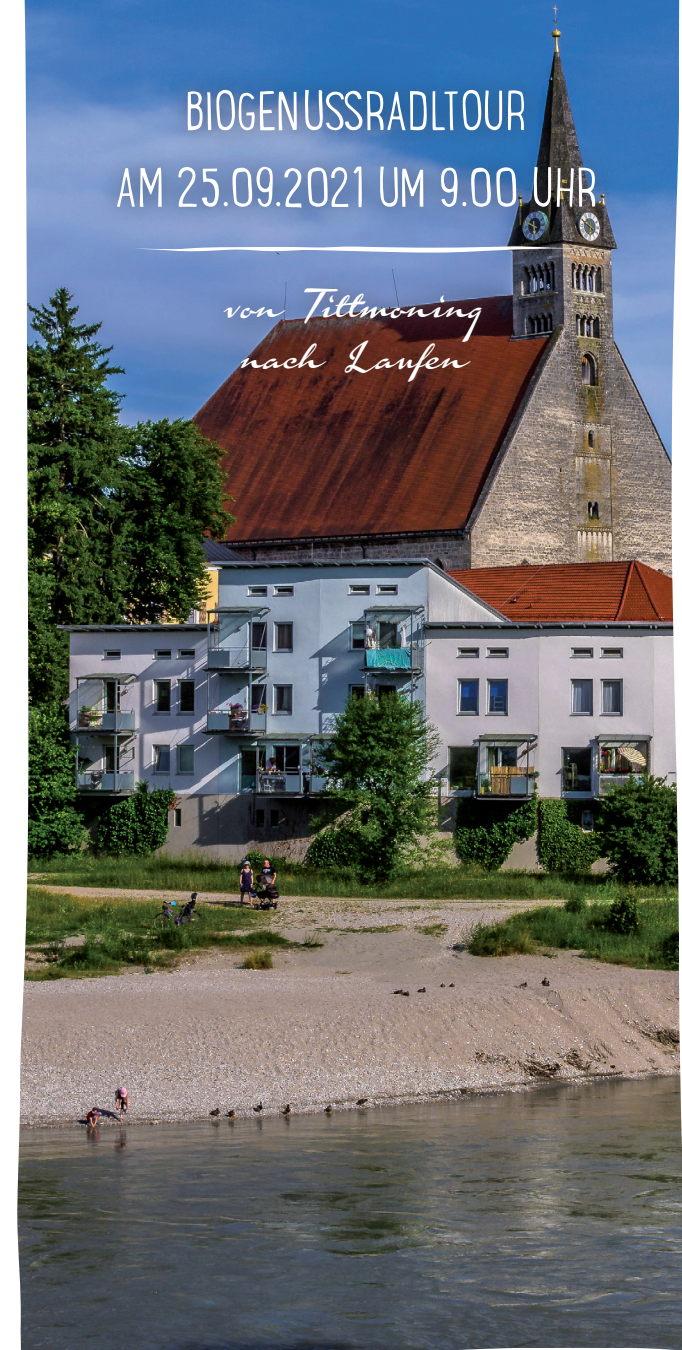
Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel in Partnerschaft mit der Bio-Heuregion Trumer Seenland.

Salzburger Straße 1, 83329 Waging
oekomodellregion@waging.de
www.oekomodellregionen.bayern
Marlene Berger-Stöckl, Tel. +49 (0)8681/4005-37

WAGINGER SEE

BIOGENUSSRADLTOUR
AM 25.09.2021 UM 9.00 UHR

*von Tittmoning
nach Laufen*



Herzliche Einladung zur BIOGENUSSRADLTOUR

*durch die Ökomodellregion
Waginger See - Rupertiwinkel
und die Bio-Heuregion
Trumer Seenland*

Lernen Sie die kulinarischen, in der Ökomodellregion beheimateten Produkte kennen: beim Besuch des Bioziegenhofs der Familie Obermaier in Fridolfing, bei einer Führung durch die Laufener Braukuchl und beim Grillen mit Biometzger Braunsperger in Niedervillern. Sehr zu empfehlen ist auch der Besuch des Gut Wildshuts in der benachbarten Bio-Heu-Region, zu dem wir auf dem Heimweg einen Abstecher machen werden.



9.00 UHR TREFFPUNKT AM STADTPLATZ IN TITTMONING

Tittmoning ist Gründungsmitglied der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel und darf sich über rund 30 vielfältige Biobetriebe freuen. Über Wies und Waldering radeln wir vorbei an Weiden, Feldern und Gehöften wie z.B. dem Biobetrieb Kraller, der Biosonnenblumenöl selbst presst, ins Ortszentrum von Fridolfing.



10.00 UHR BESUCH DES BAUERNMARKTS IN FRIDOLFING

Auf dem Bauernmarkt in Fridolfing gibt es von guten Lebensmitteln bis zu handwerklich hergestellten Produkten einiges zu entdecken, u.a. den Bio-Michi aus Kirchanschöring mit seinem bunten Gemüsesortiment und Monika Obermaier aus Fridolfing mit ihren Ziegenkäsespezialitäten. Monika, Mitglied beim „Waginger See Kas“, stellt sich vor und lädt uns zum Probieren ihrer Käse ein. Nach einem Rundgang auf dem Bauernmarkt mit Gelegenheit zum Einkauf machen wir einen Abstecher nach Muttering zur Ziegenweide, wo uns ihr Mann Alois Obermaier empfängt.



12.00 UHR FÜHRUNG DURCH DIE LAUFENER BRAUKUCHL

Klein, aber fein: Nach diesem Motto braut Mauritz Volkmmer seine Biobiere für verschiedene Veranstaltungen.

Nach einer kurzweiligen Führung durch seine Laufener Braukuchl mitten im Zentrum ist es nicht mehr weit nach Niedervillern südlich von Laufen.



13.00 UHR GRILLPAUSE IN LAUFEN-NIEDERVILLERN

Nur mit Hilfe von Wiederkäuern wie Rind, Schaf oder Ziege kann unser Grünland für die menschliche Ernährung genutzt und die Artenvielfalt erhalten werden – dafür braucht es Weidehaltung, eine möglichst stressfreie Schlachtung und Metzger, die ihr Handwerk verstehen und das ganze Tier gut verarbeiten können. Hermann Braunsperger stellt sich vor seiner neuen Produktionsstätte vor, in der er seit 2021 auch Biofleisch zerlegt und verarbeitet. Kreativ und mit Freude am Handwerk ist der Metzger offen für moderne Zuschnitte, für natürlich gewürzte Biowürste ohne Phosphate und künstliche Zusatzstoffe oder für angesagte Techniken wie das langsame Trocknen und Reifen großer Schinken in der Salzgrotte. Er gibt uns Tipps, wie das Grillen von Rindfleisch auch daheim gelingt – und dann geht es ans Probieren von Biosteaks und Biowürstl vom Grill. Wer lieber bei der vegetarischen Version bleibt, kann sich gegrillte Goaßkastaler aus Muttering oder Grillgemüse vom Bio-Michi in der Semmel schmecken lassen.