

### 13:00 Uhr - Ankunft in Tettenberg

Empfang durch die **Gemüsebäuerin Kristine Rühl**.

Bei der Begehung des herrlich über dem See gelegenen Gemüseackers bestaunen wir einige der über 50 Gemüsesorten, die Kristine seit einigen Jahren hier in Demeterqualität anbaut. Und das nicht allein:

Sie wird dabei von Leuten unterstützt, die hier vorleben, wie eine „solidarische Landwirtschaft“ (SoLaWi) ausschauen kann.

Solidarisch heißt, hier helfen alle zsmmm, wie früher Bauersleut und Nachbarn auf dem Hof. Hier wird nicht nur die Ernte geteilt, es wird auch gemeinsam gearbeitet, gefeiert und für das Einkommen des Betriebes durch die Abnahme fester Ernteteile vorgesorgt.

Wir wollen aber nicht nur schauen und zuhören, sondern ernten selbst Gemüse und bereiten frisch vom Feld weg gemeinsam eine Mahlzeit zu. Ein Zelt für Regen oder Hitze ist vorhanden.

### **Ernten - Kochen - Genießen**

Dazu gibt es unser frisch gebackenes Ottinger Holzofenbrot.



### 15:00 Uhr - Rückfahrt nach Waging

Gegen 15.00 Uhr radeln wir über eine aussichtsreiche Strecke weiter nach Taching und am Seeweg entlang entspannt nach Waging zurück (bei Regen kürzen wir ab und sind in einer Viertelstunde zurück).

### 15:45 Uhr - Rückkehr nach Waging und Programmende



[www.bioerlebnistage.de](http://www.bioerlebnistage.de)

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr.

Das Tragen eines Helmes wird empfohlen.

WAGINGER SEE

## BIOGENUSSRADLTOUR NACH OTTING

AM 15.09.2018

*wir machen die kulinarischen Produkte  
der Ökomodellregion erlebbar*



Herzliche Einladung zu einem

## UNVERGESSLICHEN BIO-TAG

*in der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel*

Lernen Sie die kulinarischen, in der Ökomodellregion beheimateten Produkte kennen:  
beim Brotbacken mit Bäcker Wahlich, auf dem Bioweidmilchbetrieb von Martin Posch und bei Demeter-Gemüsebauerin Kristine Rühl mit herzhafter Brotzeit unter freiem Himmel.

### WANN

**Samstag, 15. September 2018**

9:00 Uhr - 16:00 Uhr

### TREFFPUNKT

**9:00 Uhr, Bahnhof Waging**, Bahnhofstraße 60,  
83329 Waging

Parkmöglichkeit in Bahnhofsnähe ist der Parkplatz P4  
Anreise mit der Bahn mit kostenloser Radmitnahme  
auf der Strecke Traunstein-Waging möglich.

### KOSTEN UND ANMELDUNG

20,-€ pro Person für Erwachsene.

Kinder bis 14 Jahre sind frei.

Anmeldung im Büro der Ökomodellregion, telefonisch  
bis 17.08. unter +49 (0)8681 4005-37 möglich,  
danach bitte per Mail unter  
oekomodellregion@waging.de oder  
über den Anrufbeantworter.

Bitte überweisen Sie den Unkostenbeitrag im Voraus  
auf das Konto der Gemeinde Waging, unter dem Stich-  
wort „Biogenussradltour“

IBAN DE61 7105 2050 0000 3200 69.

### VERANSTALTER

Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel  
Salzburger Straße 1, 83329 Waging  
oekomodellregion@waging.de  
www.oekomodellregionen.bayern

Ansprechpartnerin:  
Marlene Berger-Stöckl  
Tel. +49 (0)8681/4005-37

## PROGRAMMABLAUF

### 9:00 Uhr - Treffpunkt in Waging

Wir treffen uns am Bahnhof in Waging; bitte eigenes  
Fahrrad, passende Kleidung, ackerfestes Schuhwerk  
und Getränke mitbringen!

Unsere Radtourenführer begleiten uns nach Gessen-  
berg, wo wir einen Zwischenstopp an der  
sehenswerten Kapelle machen.

Weiter geht´s über schöne Nebenstrecken  
nach Otting.

### 9:45 Uhr - Ankunft in Otting

Im Ottinger Kirchgarten werden wir vom  
**Bäcker Wahlich** empfangen, der einen wunderbaren  
Biobrotteig aus der alten heimischen Getreidesorte  
„Laufener Landweizen“ für uns vorbereitet hat.  
Gemeinsam kneten und markieren wir unsere Brotlaibe  
und schießen sie in den Holzbackofen ein.  
Nebenbei verkosten wir ein paar Probierhappen und  
erschmecken den Charakter kaltgepresster Öle von  
**Ölmüller Hans Niedl**, mit Zutaten wie Lein, Senf,  
Leindotter, Hanf oder Sonnenblumen von Biobauern  
aus der Ökomodellregion.



**11:15 Uhr - Weiterfahrt nach Eibl**  
zum Bioweidmilchbetrieb von Martin Posch

### 11:45 Uhr - Ankunft in Eibl

Wir lassen uns vom erfahrenen **Biobauern Martin Posch** zu einer seiner Weiden führen, schauen seiner Herde beim Grasens über die Schulter und lassen uns erklären, wie beste Biomilch klassisch aus Gras und Heu erzeugt wird und was einen Biohof ausmacht.

**12:45 Uhr - Weiterfahrt nach Tettenberg**  
zum Demeter-Gemüseacker