

## Biogenussradltour von Waging am See an den Wonneberg

von Jörg Bornmann, 24.09.2020, Rundbrief unter [www.genussfreak.de](http://www.genussfreak.de)



Im Rahmen der Bio-Erlebnisstage 2020 in Bayern fand am vergangenen Samstag die Biogenussradltour der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel statt. Von Waging am See starteten wir mit der Radlergruppe in Richtung Wonneberg, um hier bäuerliche Betriebe der Ökomodellregion zu besuchen und die Vielfalt regional produzierter Lebens- und Genussmittel zu erfahren.

Bedingt durch die Pandemie war dabei die Organisation einer Radtour besonders komplex. Und während der Fahrt musste man wegen der geltenden Abstandsregeln manchmal etwas mehr Geduld aufbringen, bevor die Radlergruppe die verschiedenen Stationen erreichte. Natürlich wurden bei den einzelnen Führungen von den Teilnehmern auch während der Führungen pflichtbewusst Masken getragen. Sicherlich ein gutes Beispiel, wie man trotz Corona-Einschränkungen verantwortungsbewusst Veranstaltungen organisieren kann.

Treffpunkt und Start war pünktlich um 9 Uhr am Bauernmarkt in Waging am See. Nach einer kurzen Einführung ging es mit den Fahrrädern Richtung Wonneberg. Das erste Ziel war dabei der Biogemüsehof Huber in Aich. Biogemüsebauer Andreas Huber erklärte den Teilnehmern bei einem Rundgang seine Arbeitsweise, die Schwierigkeiten des Anbaus von Biogemüse, den Umgang mit Beikräutern und der Biodiversität. „Ich liebe Pflanzen und deshalb dürfen auf meinen Feldern auch Beikräuter, die für den Genuss ungeeignet sind, ihren Platz einnehmen“, so Andreas Huber, „aber auch Tieren wie den Schnecken überlassen wir einen kleinen Teil unserer Ernte, um hier die Vielfalt der Organismen zu fördern. Natürlich müssen wir bei der Überhandnahme einzelner Spezien eingreifen, aber immer mit entsprechenden biologischen Mitteln.“ Tomaten, verschiedene Salatsorten, Kohl, Sellerie und vieles mehr sieht man auf den Feldern und in den Gewächshäusern des Biohofs Huber und wir bekommen einen umfangreichen Eindruck über die Arbeit und deren Resultat von Andreas Huber.

Weiter geht es mit unserer Radltour. Doch bevor wir den nächsten Biohof besuchen, haben die Veranstalter einen Besuch der berühmten spätgotischen Wallfahrtskirche in St. Leonhard eingeplant. Kirchenführer Karl Parzinger stellt uns in kleinen Gruppen die Historie der Kirche vor.

Danach führt uns unser Weg zum Huberhof, wo uns bereits ein gutes, regionales Mittagessen mit Biolebensmitteln aus der Region erwartet. Verschiedene Bratwürste, Brot, Salat, Käse, Kürbis- und Gulaschsuppe hat das Team vom Huberhof für uns vorbereitet. Aber auch die Getränke sind von Biobetrieben aus der Region, wie z.B. die Biobiere der [Schlossbrauerei Stein](http://www.schlossbrauerei.stein.de). Nach dieser Stärkung zeigten uns Nici Braun und Thomas Reese

ihren Biohof, der sich durch eine artgerechte Tierhaltung auszeichnet. Neben einer Pinzgauer Mutterkuhherde und der Pferdeherde in Offenstallhaltung hatten es den Besuchern besonders die Bioschweine des Huberhofes angetan. „Unsere hofeigenen Produkte werden direkt ab Hof vermarktet“, so Thomas Reese, und Nici Braun ergänzt: „Neben der Produktion von Biolebensmitteln und dem Tierwohl liegt uns auch am Herzen, Kindern die Wichtigkeit unserer Arbeit und der biologischen Lebensmittelproduktion näher zu bringen. Dafür bieten wir über das Jahr verteilt zahlreiche Veranstaltungen an.“ (Informationen dazu und dem Hofladen, sowie die Bestellmöglichkeit einer hochwertigen Fleischauswahl findet Sie hier: [www.huberhof-zell.de](http://www.huberhof-zell.de)).

Durch die wunderschöne Landschaft am Wonneberg geht es weiter mit dem Fahrrad zu unserer nächsten Station, dem Biohof Frisch. Biobäuerin Maria Frisch vermarktet bereits seit über 20 Jahren Ziegenkäse aus eigener Produktion. Von der Milch bis zum fertigen Käse, alle Schritte der Produktion finden am und auf dem Hof der Familie statt. Wir können uns ein Bild machen von der Haltung der Ziegen, einem Ziegenbock, der sich für ein Kälbchen hält, und natürlich von Melkstand und der Produktionsfläche der ‚Minimolkerei‘. Nach einem guten Stück Kuchen, einem Milchshake mit Ziegenmilch und einem Schluck Kaffee geht es zur heutigen letzten Station, den Weideflächen von Hans und Michi Weiß, die aus der Milch ihrer Schafe, in Kooperation mit der mobilen Käserei Chiemgau, einen Teil des Schafskäses direkt am Hof produzieren und dann im Erdkeller reifen lassen.

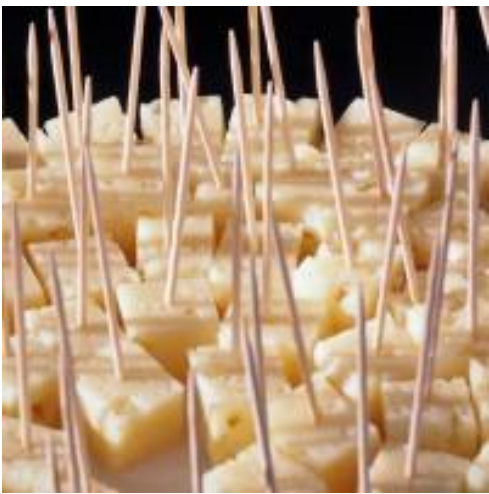
Ein schöner Tag in dieser lieblichen Voralpenlandschaft geht zu Ende und wir haben viel Neues über die Biolebensmittelproduktion der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel erfahren. Bereits zum 5. Mal fand diese Biogenussradltour im Rahmen der Bio-Erlebnistage 2020 statt. Wir werden sicherlich wiederkommen, um in den Höfen und auf den Bauernmärkten der Region hochwertige Genussmittel aus Bioproduktion zu kaufen.

Die Bio-Erlebnistage 2020 finden noch bis in den Oktober hinein in ganz Bayern statt. Alle Informationen und eine Veranstaltungsübersicht finden Sie hier [Bioerlebnistage - Programm 2020](#)

Weitere Informationen zur Ökomodellregion Waginger See – Rupertwinkel finden Sie hier: [Ökomodellregionen Waginger See - Rupertwinkel](#)







## Über den Autor



Jörg Bornmann  
[mehr über Jörg Bornmann](#)

