

BIO-GENUSSRADLTOUR RUND UM FRIDOLFING

20. September um 9:00 - 20. September um 17:00 **Kosten: 20 – 30**

Fridolfing, Oberbayern

Lernen Sie die kulinarischen, in der Ökomodellregion beheimateten Produkte und ihre Entstehung kennen! Auf mehreren Hofbesuchen rund um Fridolfing bekommen wir Einblicke in die Herstellung heimischer Bio-Spezialitäten und in die Arbeitsweise der Familien dahinter.

In Fridolfing sind echte Pioniere der Weidewirtschaft am Werk, wie z.B. Familie Praxenthaler in Thannenberg, die Weidegenossenschaft im idyllischen Gramsam bei Tittmoning oder Familie Berger in Stießberg. Eine junge Gründung ist der Bio-Gemüsebetrieb von Markus Hager in Obergeisenfelden. Ganz was Besonderes sind auch die biozertifizierten Seerosenkulturen von Familie Berthold, die wir besichtigen dürfen.

Unser Programm:

9.00 Uhr Götzing - Fam. Praxenthaler, Thannenberg (Bio-Weidehaltung, Streuobst, naturnaher Mischwald) - Weidegenossenschaft Elsenloh, Gramsam (Weidepflanzen) - Salzachlinik (30% regionales Bio) - Bio-Seerosenkulturen der Fam. Berthold - Bio-Mittagessen mit Fridolfinger Produkten - Fam. Berger (Kurzrasenweide, Biobraugerste) - Markus Hager (Biogemüse, mit Kaffeepause) - Besichtigung der Kirche St. Johann zum Abschluss.

Ende gegen 17.00 Uhr

Die Teilnahme einschl. Bio-Mittagessen, Kaffee und Kuchen, Getränke und kleine Verkostungen beträgt für Erwachsene 30 Euro, für Jugendliche 20 Euro, Kinder bis 13 Jahre sind frei.

Verkostung, Betriebsführung, Radltour

Zusatzinformationen:

Anmeldepflichtig, Familienfreundlich

Veranstaltungsort:

Treffpunkt Bahnhof Götzing

Bahnhofstraße

Fridolfing, 83413

Organisator:

Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel

<http://www.oekomodellregionen.bayern>