BIOERLEBNISTAGE

BEI DER ZIEGENKÄSEREI - SELBER BIO-KÄSE MACHEN UND BIO-BROT BACKEN

12. September um 10:00 - 12. September um 15:00 **Kosten:** 15

Wonneberg, Oberbayern

Einladung in die Bio-Ziegenkäserei!
Nach einer Einführung ins Käserei-Handwerk auf dem Bio-Ziegenhof von Maria und Hans Frisch geht es ans Eingemachte: Unter fachkundiger Anleitung wird der hofeigene Bio-Ziegenfrischkäse fertiggestellt und aus regionalem Getreide frisches Biobrot gebacken.
Seid gespannt, wieviel Aufwand in der Lebensmittelherstellung steckt –und wie es nach getaner Arbeit umso besser schmeckt.
Zum Abschluss stattet ihr noch der Bio-Ziegenherde mit 16 großen und kleinen Tieren einen Besuch ab.
Die Veranstaltung ist Teil des EUREGIO-Projektes „Klimafreundlich im Alltag" –gefördert durch INTERREG Bayern-Österreich.
Termine: 9. Mai 2026, 20. Juni 2026, 12. September 2026 und 17. Oktober 2026 (Am Samstag vor Kirchweih werden aus bioregionalem Mehl "Auszogne" und "Alm-Nussn" gebacken)
Anmeldung: bis 2 Tage vorher per E-Mail an info@waginger-see.de
Unkostenbeitrag: 15 €pro Person (Bezahlung vor Ort)
Hinweis: Teilnahme ab 16 Jahren, max. 15 Personen
Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel.
Ort: Ziegenhof Maria Frisch, Töfenreut 3, 83379 Wonneberg

Genuss, Einblicke, Wissen, Mitmachen

Veranstaltungsort:
Ziegenhof Maria Frisch
Töfenreut 3
Wonneberg, 83379

Organisator:
Maria Frisch