

Liebe Leserin, lieber Leser,

im „Wonnemonat“ Mai gibt es schöne Anlässe zum Feiern: den Vatertag, den Muttertag, das Pfingstfest, und Geburtstag haben sicherlich auch einige von Ihnen! Deshalb: Verwöhnen Sie sich doch einmal selbst mit einem besonderen Bioerzeugnis oder verschenken Sie es an Ihre Lieben. Unser Verein „Ökogenuss Waginger See“ möchte sie dabei unterstützen und Ihnen ein paar Anregungen geben.

Das machen wir zum einen über die von uns initiierte und betriebene Bestell- und Lieferplattform www.oeko-genuss.de. Dort finden Sie ausschließlich heimische Bio-Produkte unserer Mitgliedsbetriebe aus den Regionen Waginger See, Rupertiwinkel und Inn-Salzach. Und zum anderen mit unseren monatlichen Rundbriefen. In diesen informieren wir Sie über aktuelle Angebote und geben Ihnen Tipps über interessante Veranstaltungen unserer Mitglieder.

Viel Spaß beim Lesen.

Der Vorstand des Vereins Ökogenuss Waginger See/Inn-Salzach
Sebastian Kettenberger, Stephan Scholz und Yvonne Liebl

In unserem Rundbrief geht es diesmal um:

- Bio-Schweinefleisch von Hans Posch
- Schonend gepresste Bio-Öle
- „Bergsteigerglück“ von der Biobäckerei Wahlich

Aktuelle Termine und Informationen:

- Kräuterwanderungen mit Yvonne Liebl
- Führungen durch die Chiemgauer Genussmanufaktur
- Ökogenuss-Geschenkkorb – Denn Anlässe gibt es genug

Bio-Schweinefleisch von Hans Posch

Ab 13. Mai haben wir Schweinefleisch von Demeter-Bauer Hans Posch aus Mögstetten bei Nußdorf im Angebot. Verarbeitet wird es von der Metzgerei Braunsperger in Laufen. Auch Grill-Fans finden eine gute Auswahl. Bestellt werden muss es bis Dienstag, 7. Mai.

Auszug aus dem reichhaltigen Angebot:

Auszug aus unserem Angebot:

- [Kotelett, 2 St., ca. 0,5 kg --> 37,90 €/kg](#)
- [Schnitzel, 2 St., ca. 0,25 kg --> 39,90 €/kg](#)
- [Gulasch, ca. 0,5 kg --> 29,90 €/kg](#)
- [Krustenbraten, ca. 1 kg --> 28,90 €/kg](#)
- [Bauch, 2 St., ca. 200 g --> 28,90 €/kg](#)
- [Schweins-Haxe, ca. 1 kg --> 19,90 €/kg](#)

Zu Beginn der Grillsaison gibt es auch marinierte Steaks:

- [Lendensteak mariniert, 2 St. ca. 240 g --> 38,90 €/kg](#)
- [Schweinebauch/Wammerl mariniert, 2 St. ca. 280 g --> 29,90 €/kg](#)

Ganz neu gibt es jetzt auch einen Grillspieß:

[Grillspieß, 2 St., ca. 0,22 kg --> 39,90 €/kg](#)

Zutaten: Schweinefleisch, Zucchini, Zwiebel, Paprika, Sonnenblumenöl, Gewürze, Meersalz, Paprika

Schonend gepresste Bio-Öle

Einige Mitgliedsbetriebe produzieren schonend gepresste, hochwertige Öle, die für viele Gelegenheiten verwendbar sind. Es gibt Sonnenblumenöl von Johann Kraller aus Tittmoning, das sich zum Braten und Grillen eignet und kalt gepresstes Leinöl von der Familie Aicher aus Trostberg, das man für Salate, im Müsli, im Dipp, im Quark, für Brotaufstriche und alle kalten Speisen nehmen kann. Wer es etwas schärfer mag, probiert „Feuer & Flamme“ von der Chiemgauer Genussmanufaktur, ein Sonnenblumenöl, das mit würzigen Bio-Kräutern angereichert wurde.

Auszüge aus dem Angebot:

[Sonnenblumen-Bratöl, 0,75 l --> 8,49 €/St.](#)

[Leinöl, 250 ml --> 12,79 €/St.](#)

[Würzlöl "Feuer und Flamme" --> 6,39 €/St.](#)

„Bergsteigerglück“ von der Biobäckerei Wahlich

Das „Bergsteigerglück“ ist neu in der reichhaltigen Sortimentspalette der Surheimer Biobäckerei Wahlich. Die Rezeptur dieses pikanten Gebäcks aus Blätterteig haben angehende Bäckerinnen und Bäcker der Berufsschulen Traunstein und Traunreut im Rahmen eines Projektes der Biosphärenregion Berchtesgadener Land kreiert. Die Hauptzutaten wie der Laufener Landweizen und der Bergkäse stammen alle aus dem Berchtesgadener Land.

Unser Angebot:

[Bergsteigerglück --> 3,99 €/St.](#)

Termine und Informationen:

Ab sofort: Führungen durch die Chiemgauer Genussmanufaktur für Gruppen

„Riechen, Sehen, Schmecken“ lautet die Devise der Chiemgauer Genussmanufaktur, in der feine Kochmischungen, Kräuterspezialitäten, Gewürze, Schokoladen und vieles mehr mit ausschließlich biologischen Zutaten produziert werden. Nachdem es am alten Standort in Palling zu



klein geworden war, ist Astrid Günther mit ihrem Team vergangenes Jahr nach Edelham bei Feichten umgezogen, wo sie die „Chiemgauer Genussmanufaktur“ erweitert hat.

Dort bietet sie ihren Kunden einen neuen Service an: Gruppen können ab sofort eine Führung durch die neuen, großzügigen Räumlichkeiten buchen, sich dabei über den Betrieb informieren und kulinarisch verwöhnen lassen. Dabei erhalten die Teilnehmer Einblick in die Fertigungsprozesse, sie bekommen Hintergrundinformationen zu internen Abläufen, Rohstoffbeschaffung und vielen wichtigen Themen rund um die Manufaktur. Außerdem können Produkte aus dem vielfältigen Sortiment verkostet werden.

Die Betriebsführung wird immer nach Absprache gebucht und dauert etwa zwei Stunden. Sie kostet 10 € pro Person (mindestens 150 €). Weitere Infos gibt es unter www.chiemgau-genuss.de und unter Telefon 08634 / 260814-0.

Zu finden ist die Chiemgauer Genussmanufaktur in Edelham 73, 84550 Feichten an der Alz.

Kräuterwanderungen mit Yvonne Liebl ab 14. Mai

Die Gesundheitstrainerin, Vollwertköchin und Ernährungsberaterin Yvonne Liebl verbindet Kräuter-Genusswandern mit dem guten alten Kneippguss. Ihre Kräuterwanderungen, die sich an Einheimische genauso wie an Touristen richten, starten immer am Dienstag am Garten des Waginger Hotels Eichenhof und führen zur angrenzenden Kneippanlage in Angerpoint.

Die erste Wanderung findet am Dienstag, 14. Mai, von 9.30 bis 12.30 Uhr statt. Die Teilnehmer lernen die Heilwirkung der Pflanzen und ihre Verwendung für gesunde Ernährung kennen. Zudem bekommen sie wertvolle Tipps aus der Kneipp-Lehre zur Stärkung des Immunsystems. Im Anschluss werden die gesammelten Kräuter gemeinsam verarbeitet und verkostet. Am Ende gibt es noch für alle eine feine Kräutersuppe aus der hoteleigenen Küche.

Interessierte werden gebeten, sich bis zum Vortag um 12 Uhr bei der Esspedition Yvonne Liebl unter der Telefonnummer 0171 4553939 anzumelden.



Weitere Informationen bezüglich Teilnahmegebühren etc. gibt es unter <https://www.waginger-see.de/urlaubsplanung/aktivitaeten/naturerlebnis/kraeuterwanderung>

Ökogenuss-Geschenkkorb

Der Ökogenuss-Geschenkkorb ist immer eine gute Idee und passt zu fast jedem Anlass. Er enthält gesunde Biolebensmittel aus der Region im Wert von 35 €. Wer möchte, kann sich den Geschenkkorb auch ganz individuell zusammenstellen. Geliefert wird er nach Hause oder an den Arbeitsplatz des Bestellers, aber auch direkt zum Beschenkten, wenn dieser im Einzugsgebiet des Vereins „Ökogenuss Waginger See“ wohnt.

Sie finden den Geschenkkorb auf www.oeko-genuss.de unter „Empfehlungen“.

Beiträge zu interessanten Veranstaltungen finden Sie auf den Seiten der Ökomodellregionen Waginger See – Rupertiwinkel und Inn-Salzach: <https://www.oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel> und <https://www.oekomodellregionen.bayern/inn-salzach>

Verein Ökogenuss Waginger See
Niederheining 1
83410 Laufen
Vertreten durch:
1. Vorstand: Sebastian Kettenberger
Logistiker: Biohof Lecker e.K., Dr. Johann Lecker
Tel.: +0049-8682 953224
Fax: +0049-8682 9532716
<https://oeko-genuss.de>
Mail: info@oeko-genuss.de