



Tourist-Info Waginger See

Eva Bernauer
Salzburger Straße 32
83329 Waging am See
Tel.: +49(0)8681 313
Fax: +49(0)8681 9676
bernauer@waginger-see.de
www.waginger-see.de/presse

Vom Bauerngarten zum Kochevent

Rund um den Waginger See wartet herbstlicher Genuss in Hülle und Fülle

Der Rupertiwinkel ist eine typisch oberbayerische Voralpenlandschaft: Zu ihr gehören sanfte Hügel, gemütliche Orte und Badegewässer wie etwa der Waginger und Tachinger See, die oft bis in den Herbst hinein zum Eintauchen einladen. Im Hintergrund erstrecken sich die Gipfel der Chiemgauer und Berchtesgadener Alpen als spektakuläre Kulisse. Das Besondere an der Region sind aber die einfallsreichen Einheimischen, die ihren Gästen die Traditionen und Besonderheiten der Region auf zum Teil ungewöhnliche Weise nahebringen.

Foto-Guiding-Tour zu den Cranberrys

Wenn sich die Natur bunt färbt und die warme Herbstsonne den Frühnebel auflöst, ist beispielsweise die ideale Zeit für eine Foto-Guiding-Tour mit Richard Scheuerecker. Der Fotograf führt die Teilnehmer zu vielen spektakulären Plätzen in der Region und zeigt ihnen, wie man den richtigen Augenblick für eine stimmungsvolle Aufnahme erwischt. Unter anderem geht es dahin, wo Cranberrys wachsen und sich der Chiemgau von seiner skandinavischen Seite zeigt. Unter www.waginger-see.de finden Interessierte die Kontaktadresse, ein Youtube-Video übers Foto-Guiding und Informationen zu den zahlreichen anderen "kleinen Abenteuern", die es rund um Waginger und Tachinger See zu erleben gibt.

Essbare Schätze aus der Natur

Wer Blumen, Obstbäume und Beerensträucher in ihrer herbstlichen Hülle und Fülle erleben möchte, sollte Gerlinde Berger in ihrem Einödhof in Seebach bei Fridolfing besuchen. In ihrem Bauerngarten gedeihen allein 170 verschiedene Rosensorten und natürlich viel Essbares. Die Gartenbäuerin teilt ihr Wissen rund um diese Schätze der Natur im Rahmen von Führungen und zahlreichen Workshops. Bio-Zutaten aus der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel spielen auch die Hauptrolle bei den Kochevents von Yvonne Liebl. Die Ernährungsberaterin und Gesundheitstrainerin zeigt interessierten Genießern, wie man regionale Produkte in kreative Vier-Gänge-Menüs verwandelt. Alle drei Monate packt sie den neuesten Zutaten-Mix in der "Bio Genuss Kiste vom Waginger See" und schickt sie auf Bestellung ihren Gästen hinterher.