

14. – 16. OKTOBER 2022

Pressereise von Chiemgau Tourismus e.V.

NETZWERK NATUR AM WAGINGER SEE



Der Waginger See im beschaulichen Rupertiwinkel ist etwas weniger im touristischen Rampenlicht als der Chiemsee, aber genauso schön und reizvoll. Waging am See bietet sanften Tourismus, vielfältige Naturerlebnisse und regionalen Genuss. Hofläden ermöglichen direkten Kontakt zu den Herstellern. Angler schätzen den Fischreichtum in einem der wärmsten Gewässer Oberbayerns und Wanderer entdecken die Heilkraft des Waldes und der Wiesenkräuter. In Waging hat man verstanden, dass das Glück im sanften Tourismus und den regionalen Schätzen liegt.

14. - 16. OKTOBER 2022

Pressereise von Chiemgau Tourismus e.V.

NETZWERK NATUR AM WAGINGER SEE

Vielfältigen Genuss und unberührte Natur bietet die Ökomodellregion

Wer an den Chiemgau denkt, denkt auch immer an den Chiemsee. Dabei gibt es außer dem „Hotspot“ mit den beliebten Inseln Frauen- und Herrenchiemsee noch fast 50 reizvolle Seen zu entdecken. Einer davon ist der Waginger See. Er liegt nordöstlich des Chiemsees und ist zehn Prozent kleiner als dieser, dafür aber der wärmste Badesee Oberbayerns. Für Wassersportfreunde ist er ein wahres Paradies: Baden, angeln, segeln, windsurfen, SUP und Boot fahren sind hier möglich.

Fischreiches Wasser

Das warme Wasser sorgt für einen enormen Fischreichtum im Waginger See. Der ist zwar mit dem Tachinger See verbunden, zeigt aber ein eigenes Ökosystem auf. Das lieben die Angler, die hier entspannt in ihre eigene Welt eintauchen. Rotaugen, Karpfen, Schleien, Brachse oder die Jagdfische Zander, Aal, Hecht und Waller - letzterer wird hier bis zu zwei Meter groß - erfreuen auch die Genießer am Ufer. Waging war 2018 offiziell prämiertes Genusssort Bayern. Regionale Küche und auch Slow Food sind wichtige Themen in der ersten Ökomodellregion Bayerns. Nachhaltiger Genuss und nachhaltiger Tourismus werden natürlich gelebt. Urlauber schätzen das als Entschleunigung. Die Einheimischen wissen um ihre Schätze, die sie bewahren und gleichzeitig als Erwerb nutzen.



Heilsame Natur

Der Luftkurort Waging ist eingebettet in eine landschaftlich unberührte und reizvolle Landschaft. Rupertiwinkel wird diese Region Bayerns auch genannt. Mit der Natur und dem, was sie bietet zu leben ist hier selbstverständlich. Einblick in die Heilkraft der Flora geben geführte Kräuterwanderungen. Springkraut, Nelkenwurz und Spitzwegerich mögen vielleicht unscheinbar sein, haben es aber in sich. Auch der Wald ist mehr als eine Ansammlung von Bäumen. Das Ökosystem bietet bei genauem Hinschauen viel wertvollen Input für uns.

Vom Overtourism zum sanften Tourismus

Hofläden und Direktvermarkter, originelle Existenzgründungen und traditionsreiches Handwerk machen den Charme der Dörfer um den Waginger See aus. Bei einer Hofladen-Tour oder bei einem Urlaub auf dem Bauernhof können Gäste das ländliche Leben kennen und genießen lernen. Immer mehr Landwirte setzen hier auf Ökolandbau. Als Uraubsort ist Waging am See seit den 1950er Jahren bekannt. Der damalige Bürgermeister Sebastian Schuhbeck sorgte dafür, dass scharenweise Gäste in den beschaulichen Ort kamen. Overtourism würde man das Phänomen heute nennen, das damals für Irritationen zwischen den städtischen Gästen und der Landbevölkerung sorgte. Heute haben die Waginger verstanden, dass ihr Glück im sanften Tourismus liegt.



01

FR ~ 14. OKTOBER

Griaß eahna in Oberbayern, im Rupertiwinkel! Sie haben nach Waging am See gefunden und Sie werden bleiben wollen! Ihr Domizil für die nächsten Tage ist das Landhaus Tanner. Nach der Begrüßung richten wir den Blick bei einer Kräuterwanderung mit Yvonne Liebl auf die Region und auf die gewachsenen Schätze zu unseren Füßen. Diese bringen wir anschließend zu Franz Tanner, der sie in seiner Slow-Food-Küche im Landhaus Tanner gekonnt verarbeitet. Zum Beispiel zu einem aromareichen Kräutersüppchen oder einem leckeren Salat. Nebenbei erzählt uns der Hotelier einige Geschichten über den Tourismus in Waging - damals und heute. Das Abendessen genießen wir ebenfalls im Hotel - mit regionalen und saisonalen Schmankerln.



02

SA ~ 15. OKTOBER

Nichts ist idyllischer als morgens vom Ruderboot aus auf dem stillen Waginger See die Angel auszuwerfen. Das meint zumindest Christan Hagl, der uns die Freude am Hechte Angeln vermitteln will. Bis zu 1,30 Meter können die Raubfische im warmen Waginger See werden, der als eines der besten Anglerparadiese Südbayerns gilt. Schauen wir, ob wir hier reiche Beute machen. Fündig werden wir sicher im Urlaubsbauernhof Sailerhof, wo wir eine Führung durch den Hofladen und die Schnapsbrennerei erhalten. Nach dem Mittagessen geht es zur Cranberry-Plantage nach Schönram. Wir werden das Superfood ernten und daraus eine leckere Marmelade kochen, die wir direkt verkosten dürfen. Einen kleinen Spaziergang durchs Schönramer Filz lassen wir uns nicht entgehen. Mit einer Blindverkostung in der Landbrauerei Schönram im benachbarten Petting geht es weiter. 12 Sorten werden dort nach dem über 500 Jahre alten bayerischen Reinheitsgebot gebraut. Der "Unterwirt" in Friedolfing erwartet uns zum Abendessen. Slow-Food-Küche steht hier auf dem Programm bzw. im Menü.

Zu den Pressereisen 1. Eine verbindliche Teilnahme kommt erst durch eine schriftliche Bestätigung von RSPS oder des Veranstalters zustande. | 2. Der Veranstalter behält sich Änderungen des Programms vor. | 3. Die Teilnehmer sind für ihren umfassenden persönlichen Versicherungsschutz selbst verantwortlich. Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung für Schäden der Teilnehmer und deren Arbeitgeber, insbesondere nicht für Schäden an Personen, Sachen und Vermögen. Davon ausgenommen sind vom Veranstalter vorsätzlich oder grob fahrlässig herbeigeführte Schäden sowie Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. | 4. Die Teilnehmer tragen selbst die Kosten für persönliche Aufwendungen und Nebenkosten der Reise (z.B. Telefon- und Internetkosten, Minibar, Trinkgelder, Anreise zum Flughafen). | 5. Eine Übernahme der Reisekosten wird ggf. vorab besprochen. | 6. Entstehen nach erfolgter Anmeldung Buchungsänderungs- oder Stornokosten, weil Teilnehmer absagen oder umbuchen, so sind diese von den Teilnehmern selbst zu tragen.



03

SO ~ 16. OKTOBER

See, Hügel, Weiden – was noch fehlt ist der Wald. Mit dem werden wir heute innige Bekanntschaft schließen. NaturCoach Sabine Glatz von „Natur & Sein“ ist überzeugt, dass auch Sie im Rupertiwinkel zu ihren Wurzeln, ihrem Kern finden können. Tiere und Pflanzen im Ökosystem Wald lehren uns Kooperation und die Kunst der Anpassung. Wir sind also herzlich eingeladen, ein Teil des Netzwerkes Natur am Waginger See zu werden. Zum Abschluß lassen wir uns noch vom großen Handwerker- und Bauernmarkt in Waging beeindrucken, den es bereits seit 30 Jahren gibt. Hier ist nochmal das ganze Spektrum und der Reichtum der Region erlebbar. Nun konnten Sie die Region rund um den Waginger See ein wenig kennen lernen. Waren wir zu voreilig mit unserer Prognose, dass Sie gerne bleiben wollen?

BITTE MELDEN SIE SICH BIS ZUM 13. SEPTEMBER TELEFONISCH ODER PER E-MAIL BEI UNS AN.

DR. ANJA BAUMEISTER

E-Mail anja.baumeister@rsps.de

Telefon +49 (0) 7071 - 98 98 40

Mobil +49 (0) 171 - 54 06 780



RSPS AGENTUR FÜR KOMMUNIKATION GMBH

Bei der Kirche 2 · 72074 Tübingen

www.rsps.de