

Urlaubsregion Waginger See

Willkommen zur Vermietersversammlung



Donnerstag, 21. März 2024 in Waging am See

**WIR
FREUEN
UNS**

WAGINGER SEE



**... DASS SIE
DA SIND &
IHR DA SEID!**

Unsere Themen heute



- 1. Rückblick auf das Tourismusjahr 2023**
 - a. Gästezahlen Gemeinden & Waginger See Region**
 - b. Produktentwicklung & Projekte**
 - c. Werbemaßnahmen**
- 2. Aktuelles und mittelfristige Ziele**
- 3. Wissenswertes für Sie als Gastgeber und Gastgeberin**
- 4. Austausch und feine Kostproben von Esspedition Liebl**

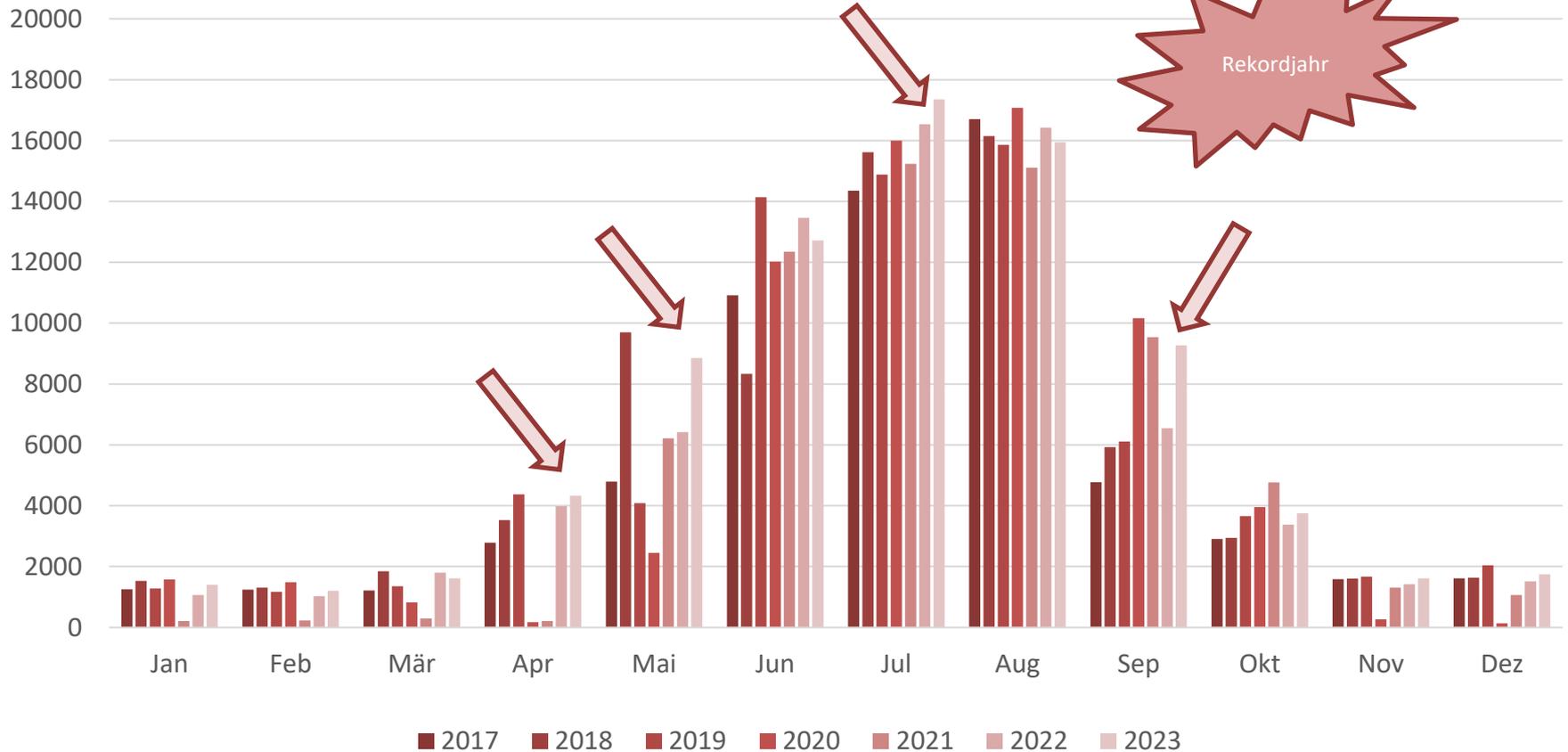
Gäste- und Übernachtungszahlen 2023



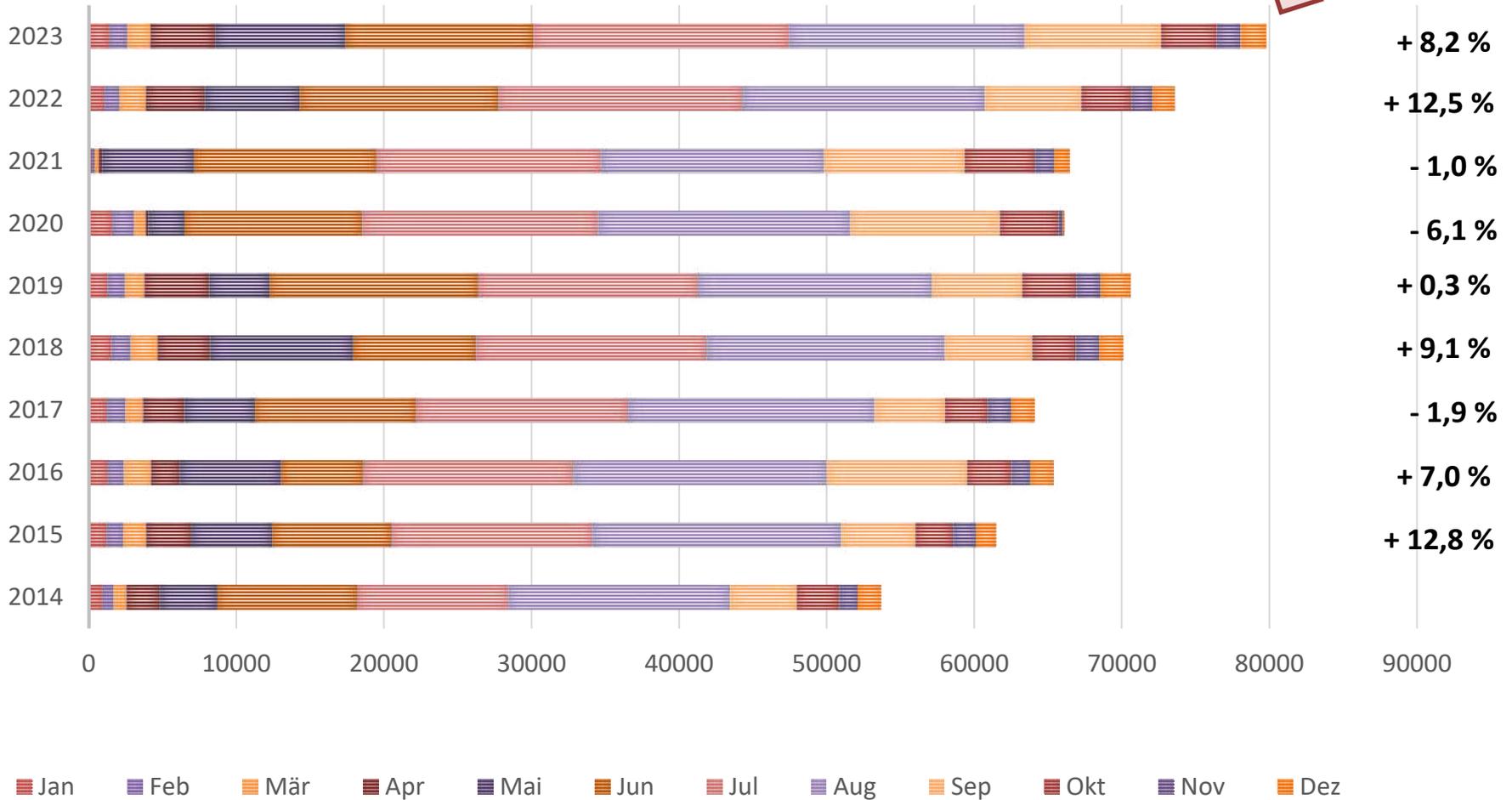
Waging am See

81.385 (+8,2%) Ankünfte in Waging 2023

Ankünfte ohne Dauercamper

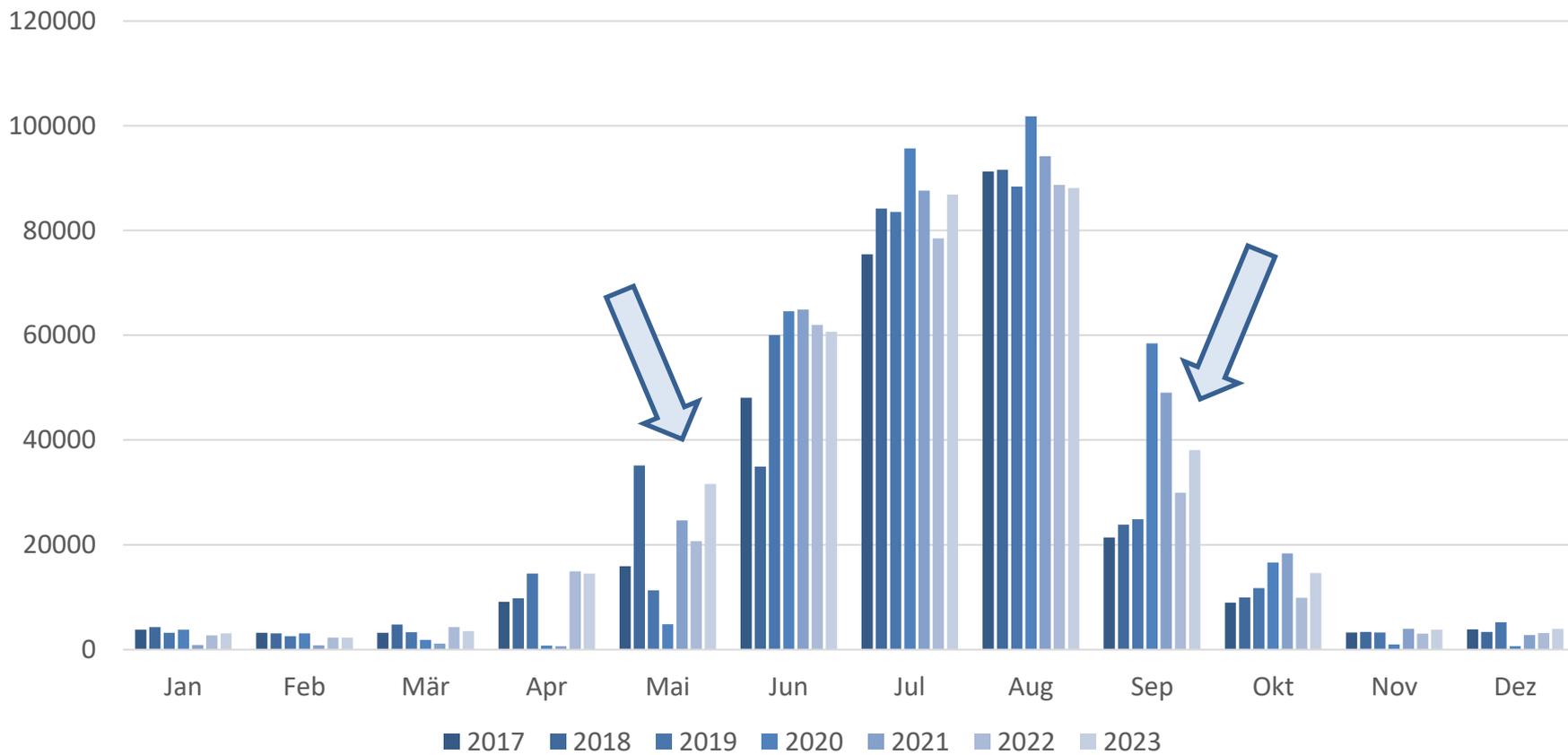


„47% mehr Ankünfte in 9 Jahren“

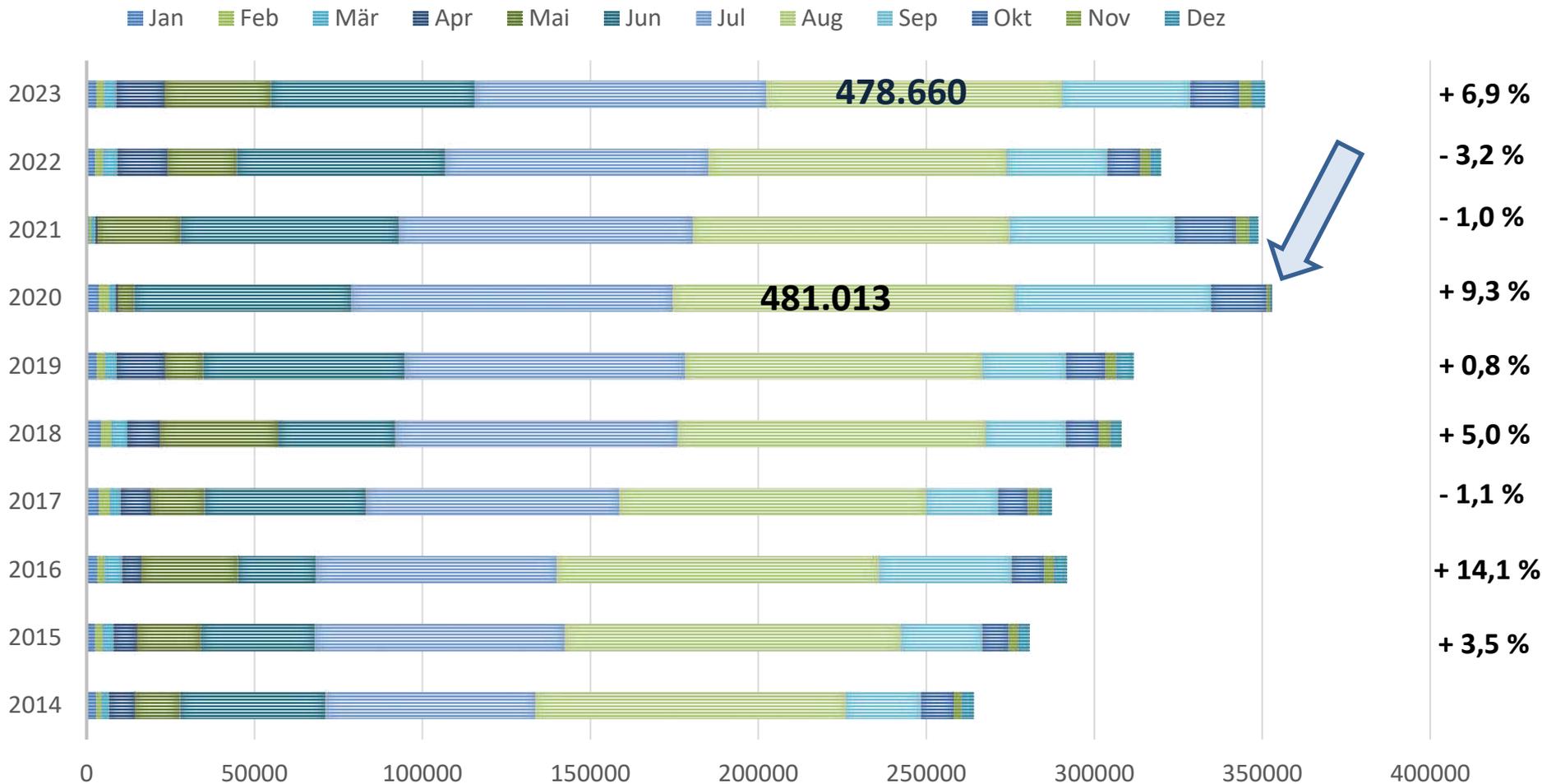


478.660 (+6,9%) Übernachtungen in Waging 2022

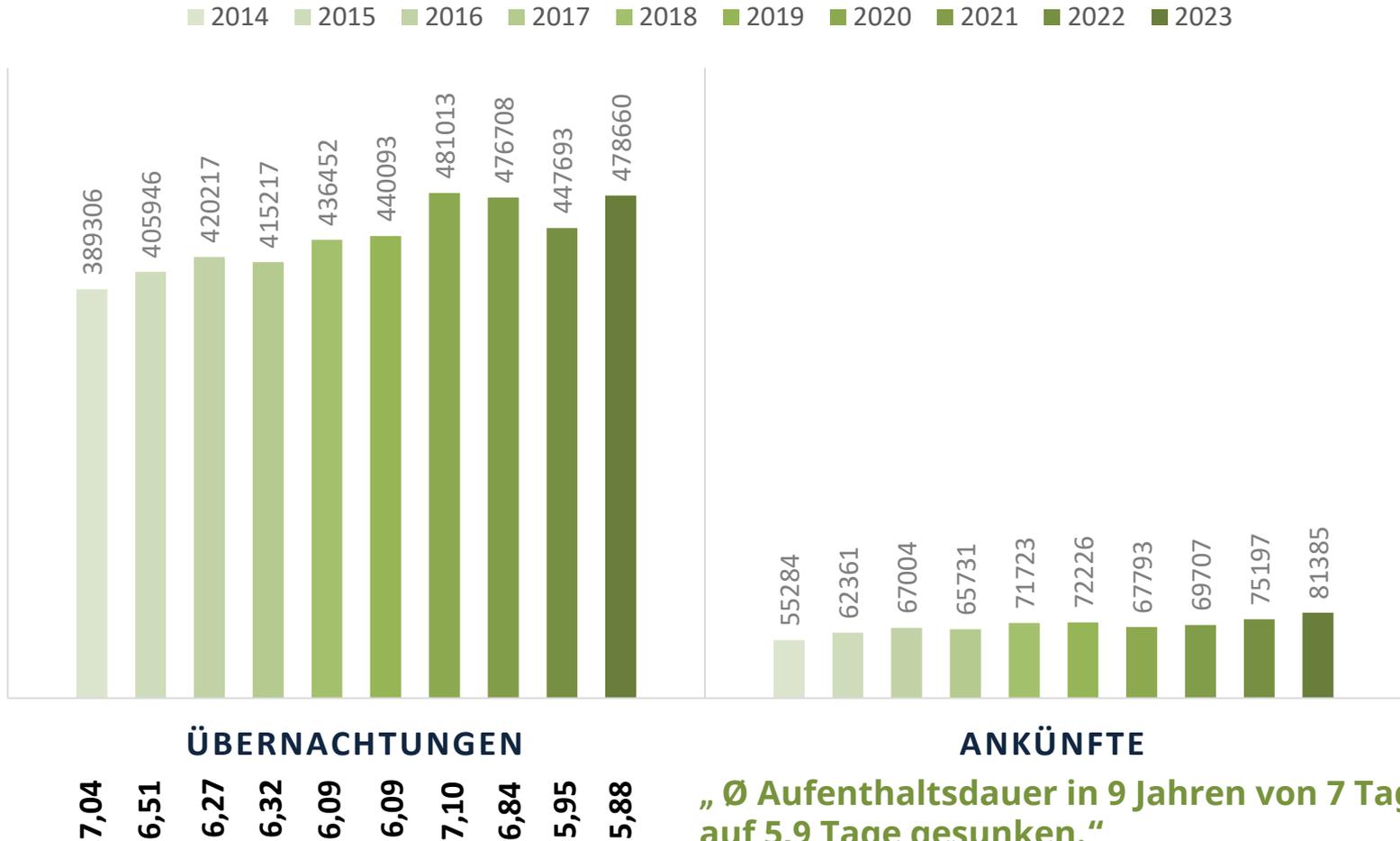
Übernachtungen ohne Dauercamper



„23% mehr Übernachtungen in 9 Jahren“



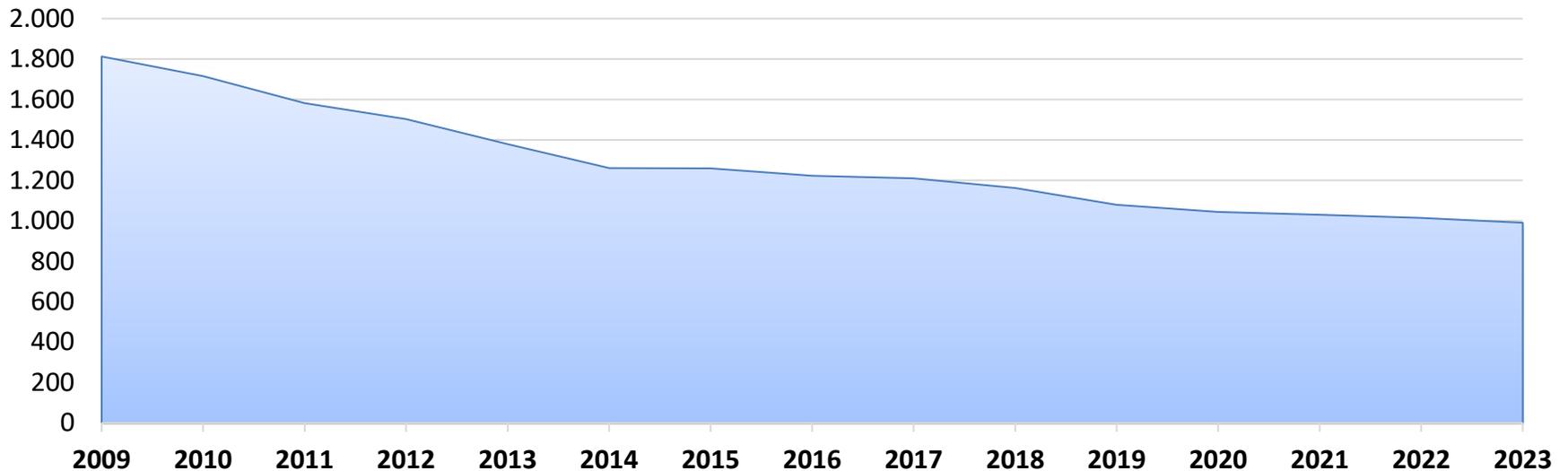
Aufenthaltsdauer bei 5,9 Tagen geblieben



990 Gästebetten in Waging am See

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Gästebetten	1.812	1.716	1.582	1.502	1.378	1.261	1.259	1.223	1.209	1.162	1.078	1.044	1.030	1.014	990

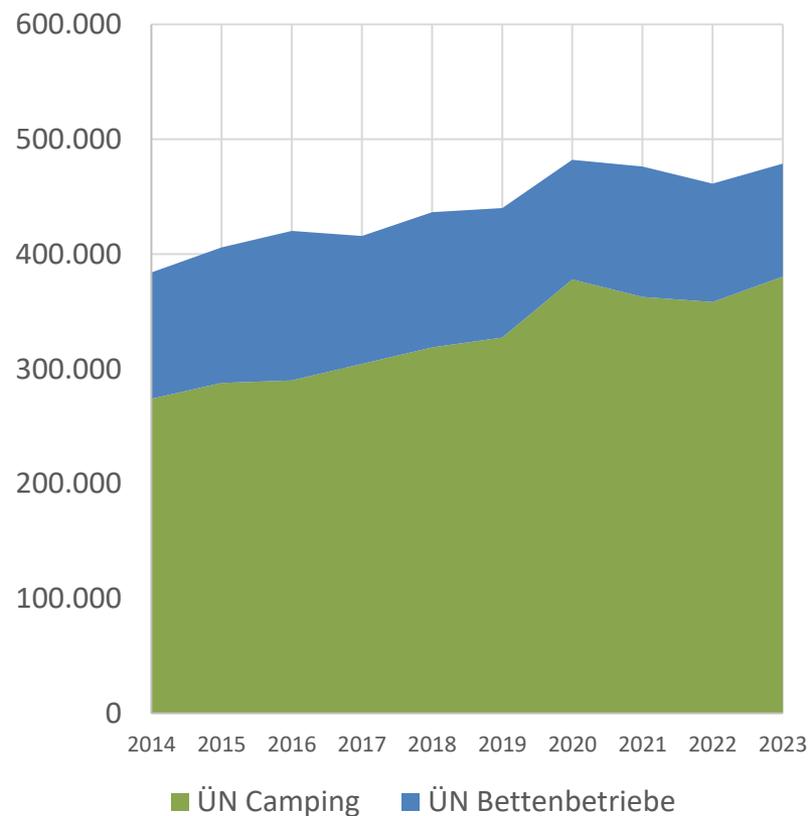
Rückgang um 55% innerhalb 14 Jahre



ÜN Camping vs. ÜN Bettenbetriebe in Waging

	ÜN Camping		ÜN Bettenbetriebe	
2014	-5,2%	274.022	-4,5%	109.888
2015	+5,0%	287.757	+7,6%	118.189
2016	+0,8%	290.107	+10,0%	130.110
2017	+5,0%	304.511	-14,5%	111.192
2018	+4,5%	318.753	+5,6%	117.744
2019	+2,7%	327.231	-4,1%	112.862
2020	+15,4%	377.772	-7,5%	104.442
2021	-4,0%	362.672	+8,7%	113.542
2022	-1,2%	358.182	-9,1%	103.221
2023	+6,2%	380.452	-4,9%	98.208

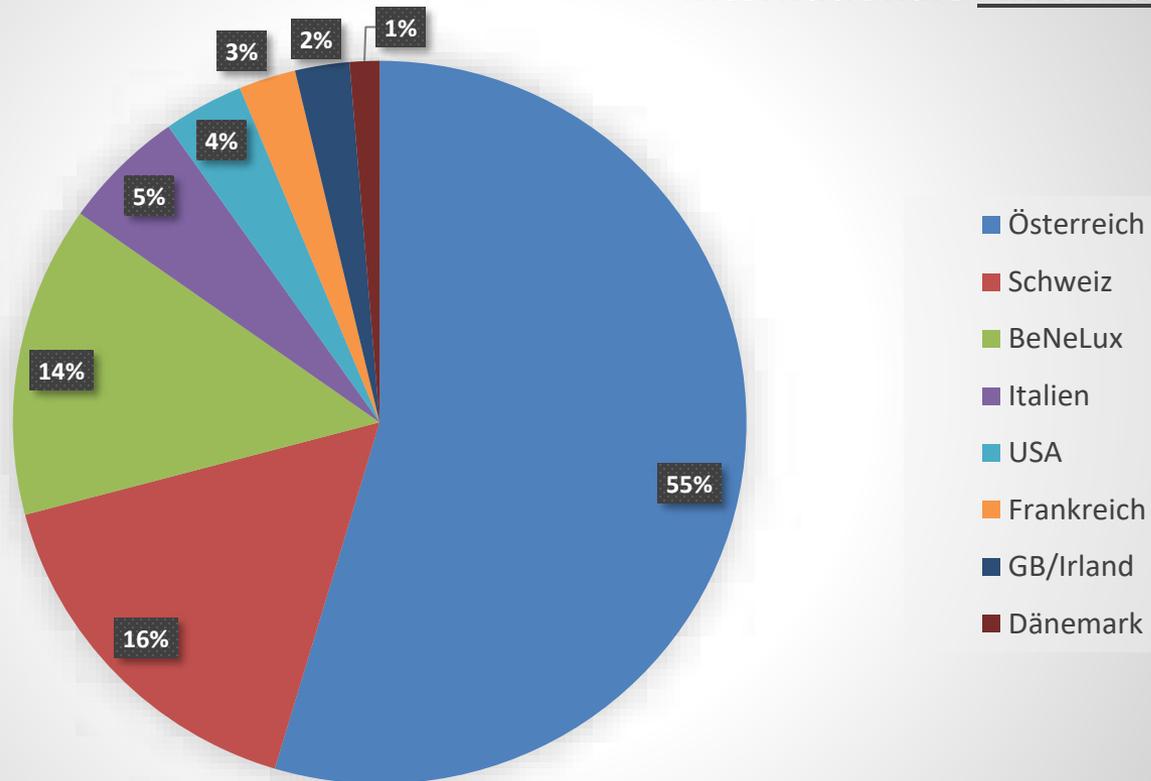
478.660 Übernachtungen 2023



„80% der Übernachtungen finden auf den Campingplätzen statt“

Gästeherkunft nach Ländern 2023

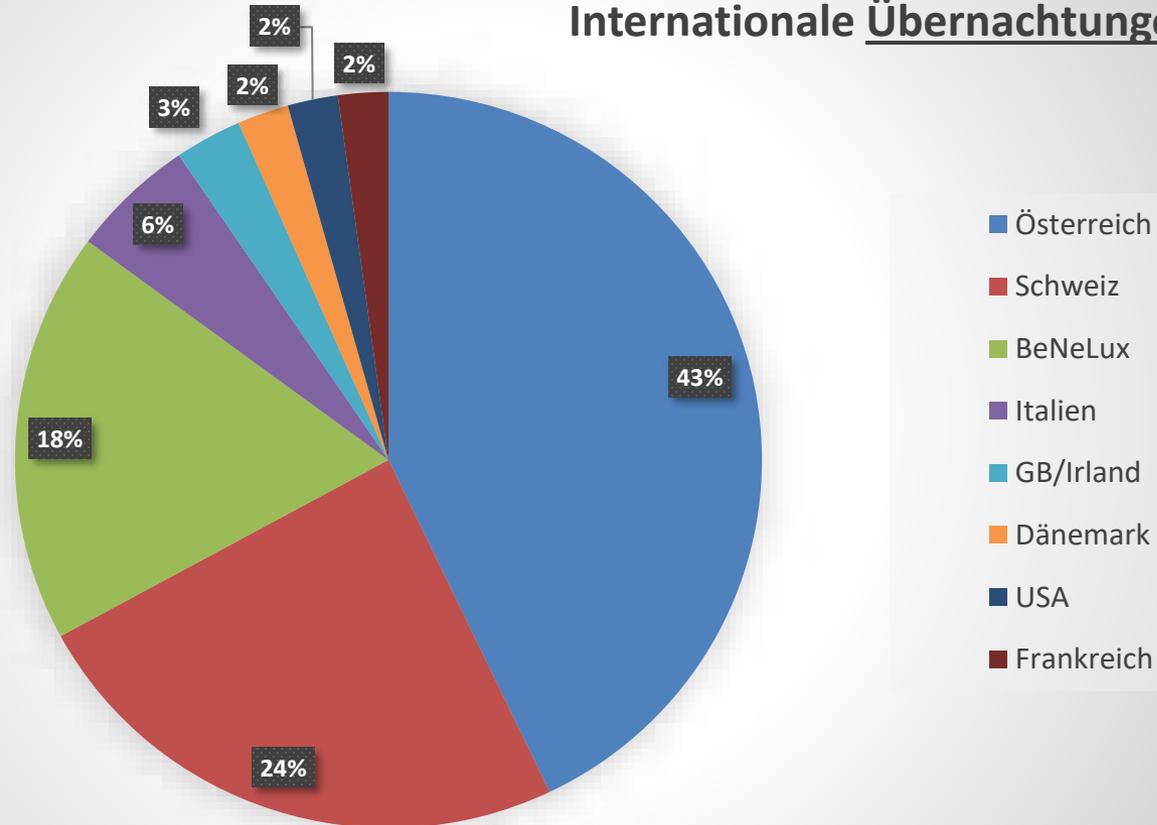
Internationale Ankünfte 9%



„Die Schweiz hat BeNeLux wieder überholt.“

Gästeherkunft nach Ländern 2023

Internationale Übernachtungen 6%



„Die Schweiz hat BeNeLux wieder überholt.“

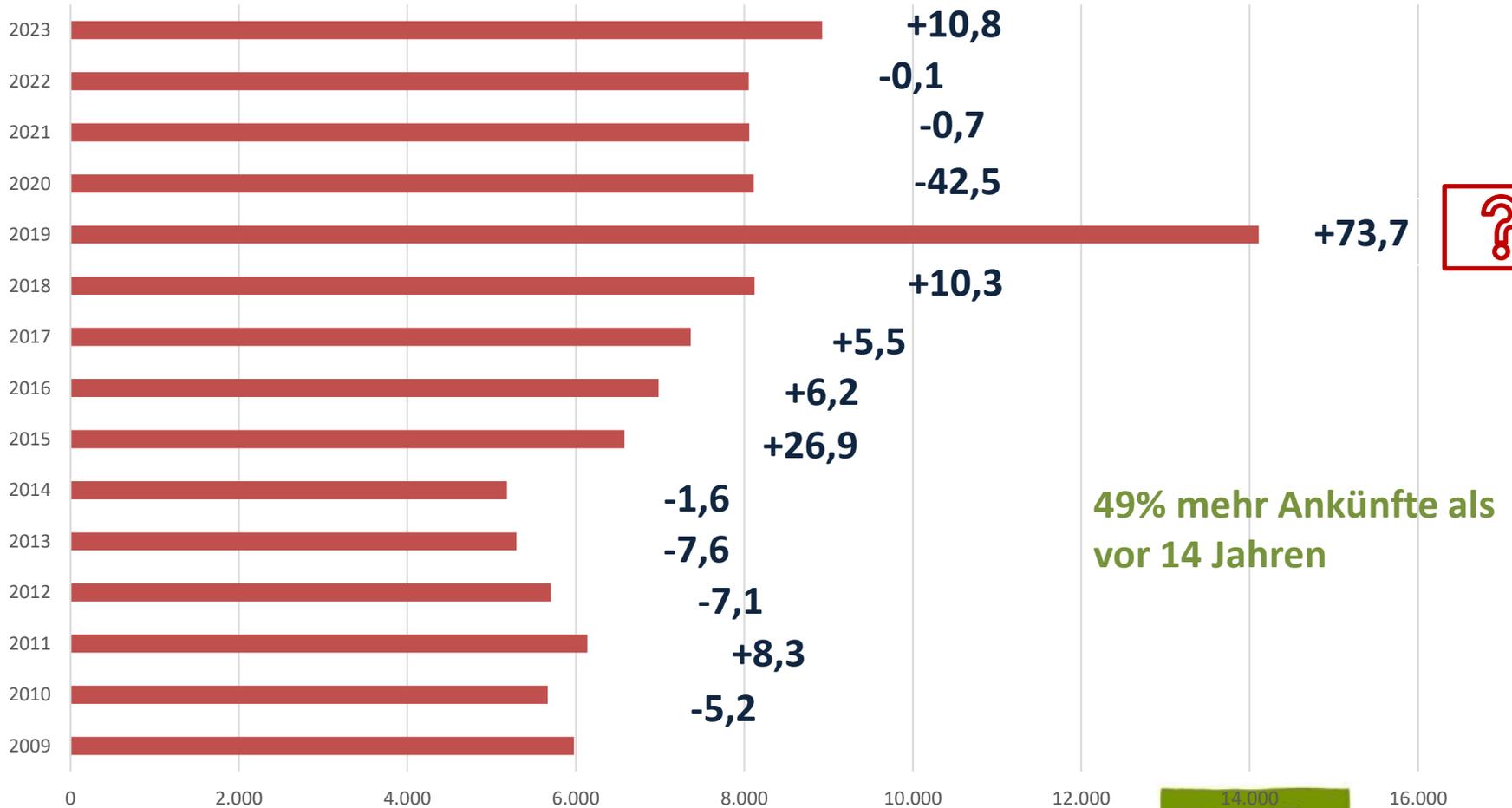
Gäste- und Übernachtungszahlen 2023



Kirchanschöring

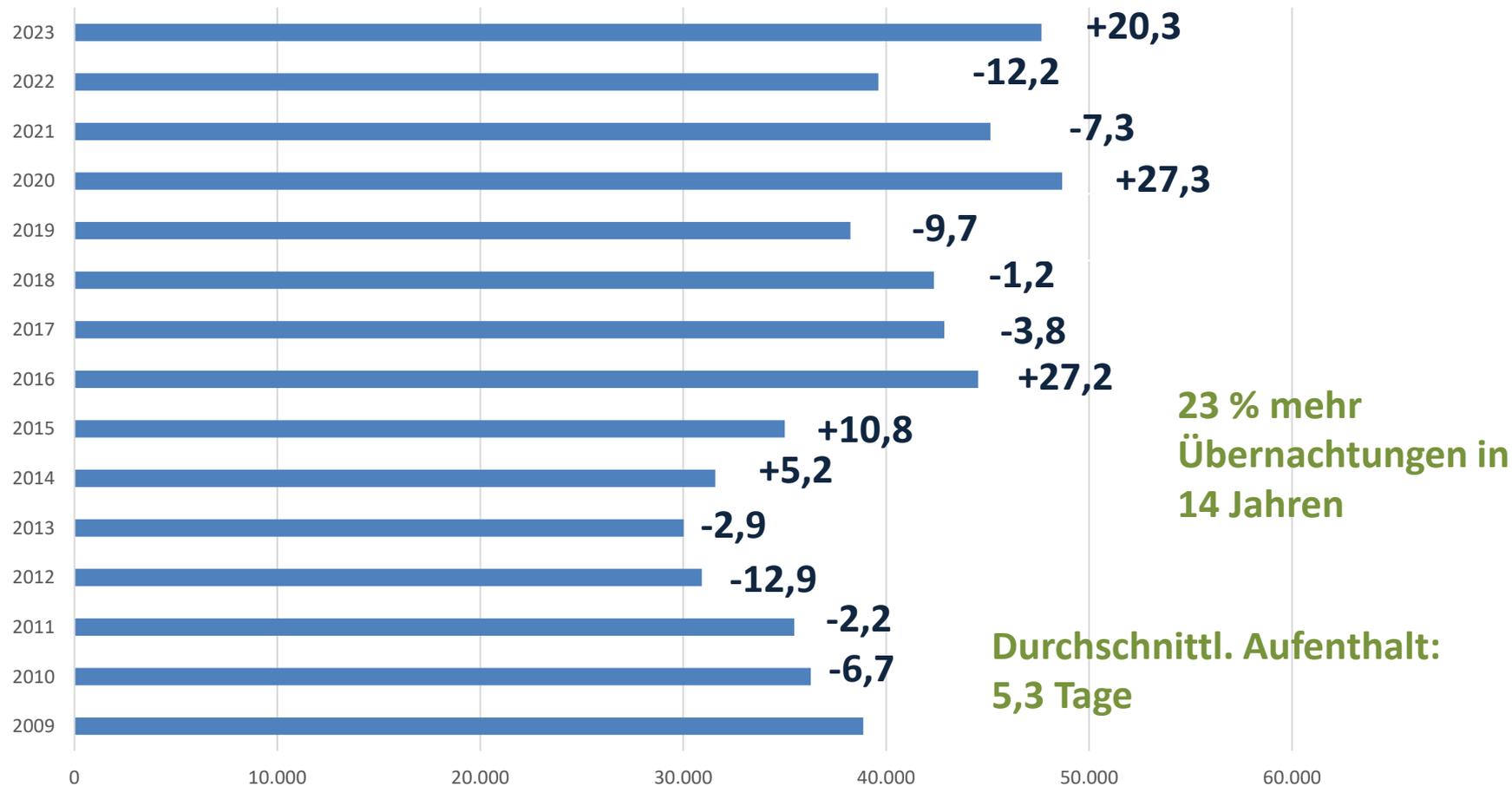
8.924 (+10,8%) Ankünfte in Kirchanschöring 2023

Jahr	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Ankünfte	5.978	5.665	6.136	5.702	5.296	5.183	6.577	6.982	7.363	8.123	14.108	8.113	8.059	8.052	8.924



47.648 (+20,3%) Übernachtungen in Kirchanschöring 2023

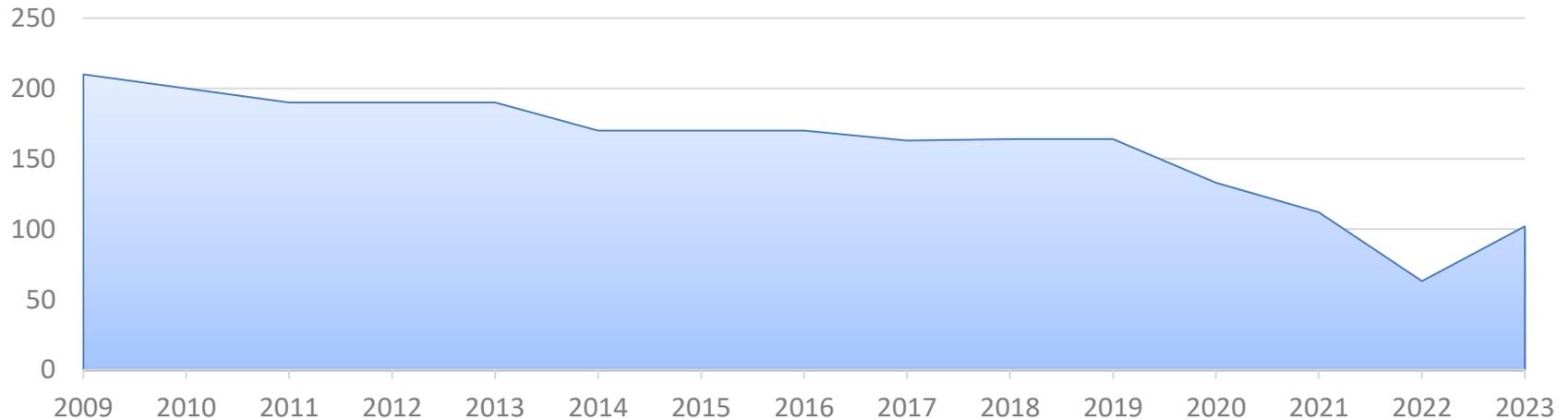
Jahr	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Übernachtungen	38.878	36.281	35.469	30.914	30.024	31.582	35.004	44.536	42.866	42.353	38.244	48.674	45.131	39.619	47.648



102 Gästebetten in Kirchanschöring bei 20 Vermieter

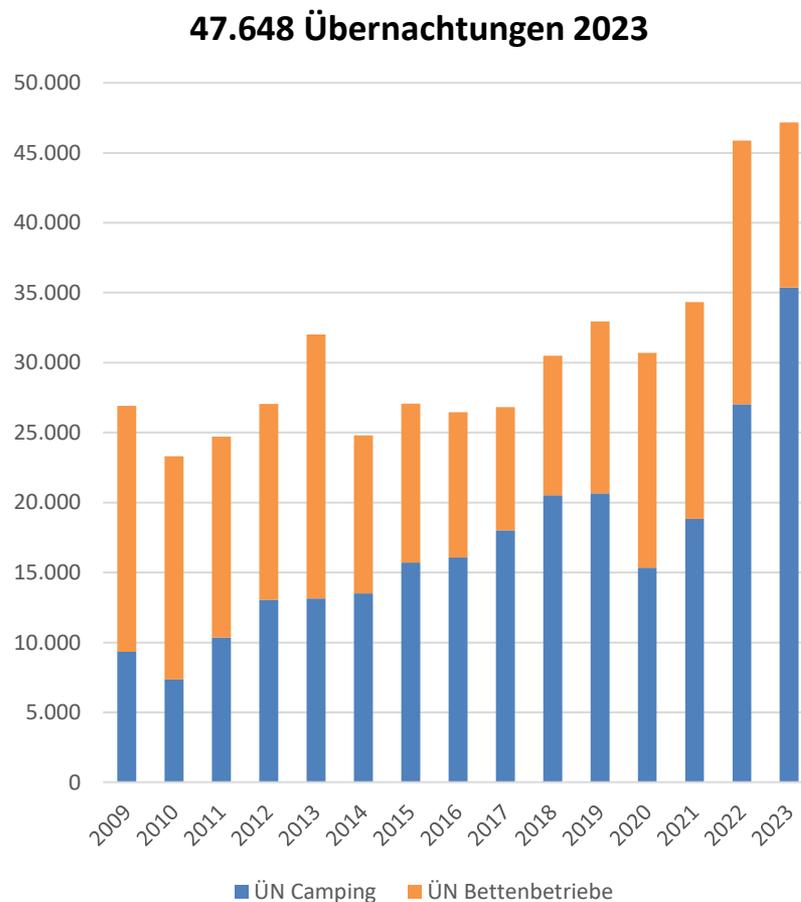
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Gästebetten	210	200	190	190	190	170	170	170	163	164	164	133	112	63	102

Rückgang um 51 % innerhalb 14 Jahre



ÜN Camping vs. ÜN Bettenbetriebe in Kirchanschöring

	ÜN Camping	ÜN Bettenbetriebe
2009	26.416	12.462
2010	23.225	13.058
2011	23.591	11.878
2012	24.287	6.627
2013	24.287	5.737
2014	25.376	6.206
2015	28.051	6.953
2016	29.419	15.117
2017	32.307	10.559
2018	32.874	9.479
2019	34.322	3.670
2020	44.765	3.909
2021	38.300	6.831
2022	34.790	4.828
2023	35.377	11.791



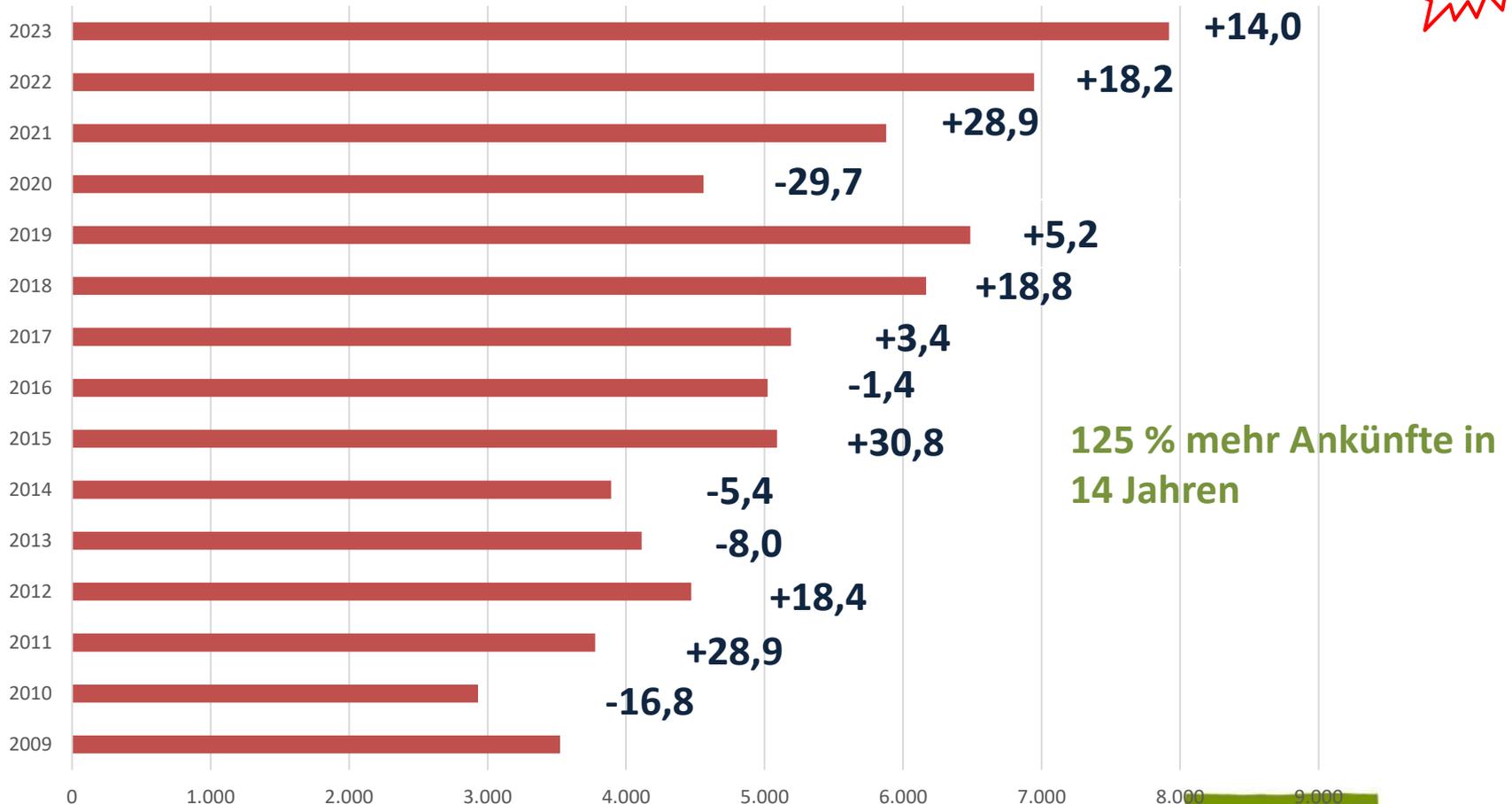
Gäste- und Übernachtungszahlen 2023



Taching am See & Tengling

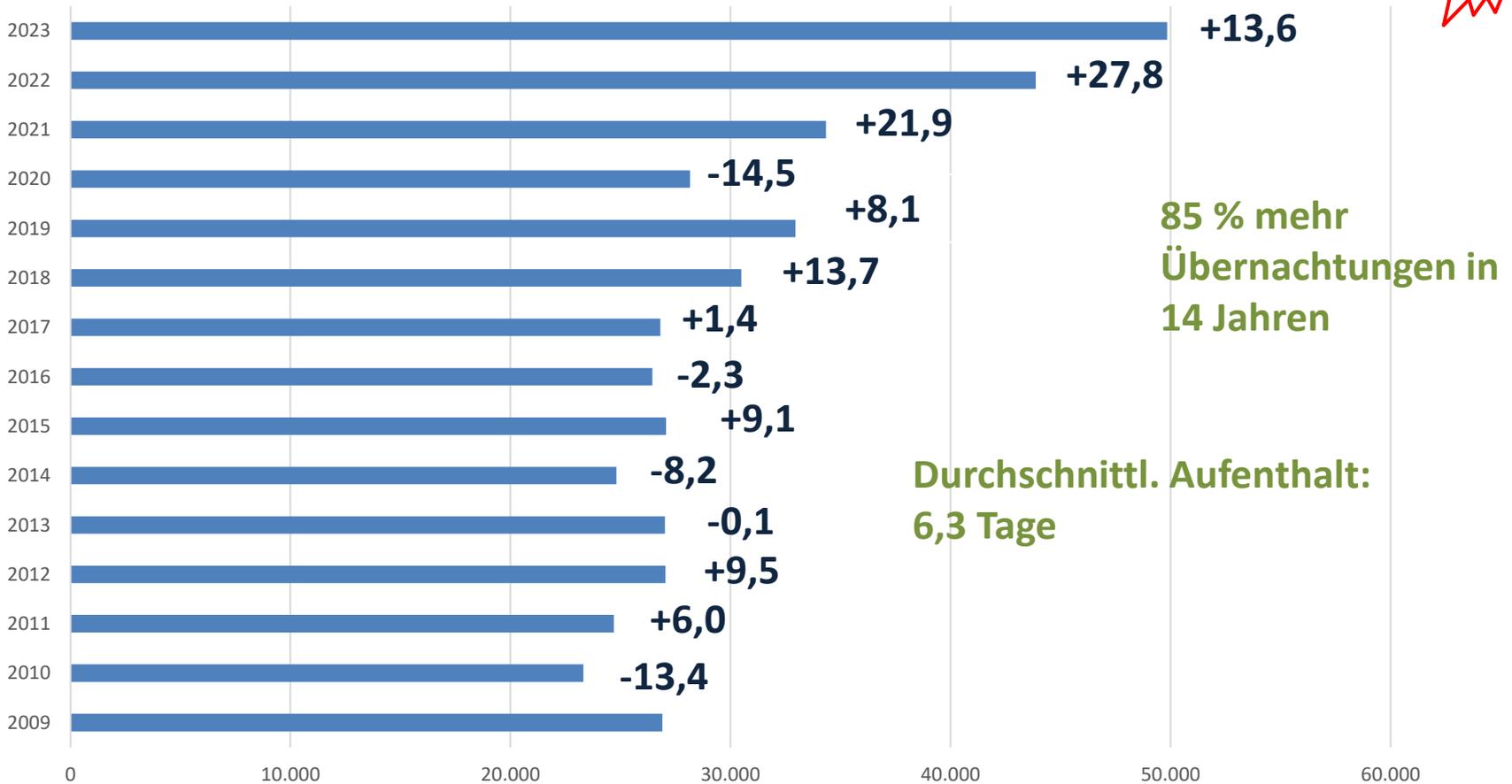
7.920 (+14%) Ankünfte in Taching-Tengling in 2023

Jahr	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Ankünfte	3.524	2.931	3.777	4.471	4.112	3.892	5.090	5.021	5.191	6.166	6.485	4.559	5.877	6.945	7.920



49.844 (+13,6%) Übernachtungen in Taching-Tengling 2023

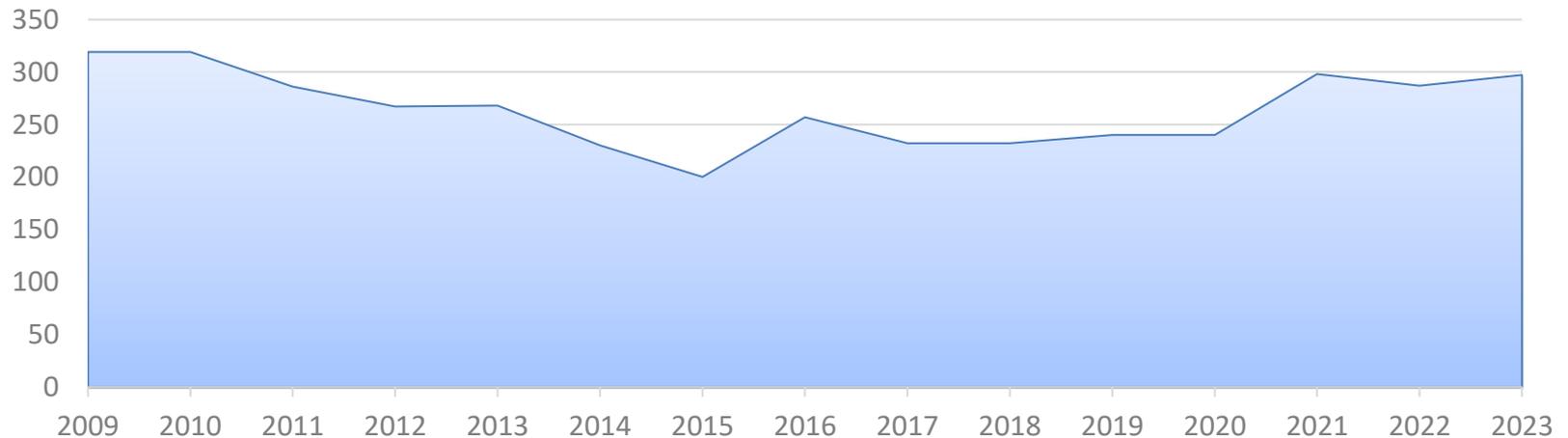
Jahr	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Übernachtungen	26.904	23.311	24.705	27.046	27.021	24.813	27.076	26.453	26.818	30.493	32.952	28.161	34.336	43.881	49.844



297 Gästebetten in Taching-Tengling bei 38 Vermieter

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Gästebetten	319	319	286	267	268	230	200	257	232	232	240	240	298	287	297

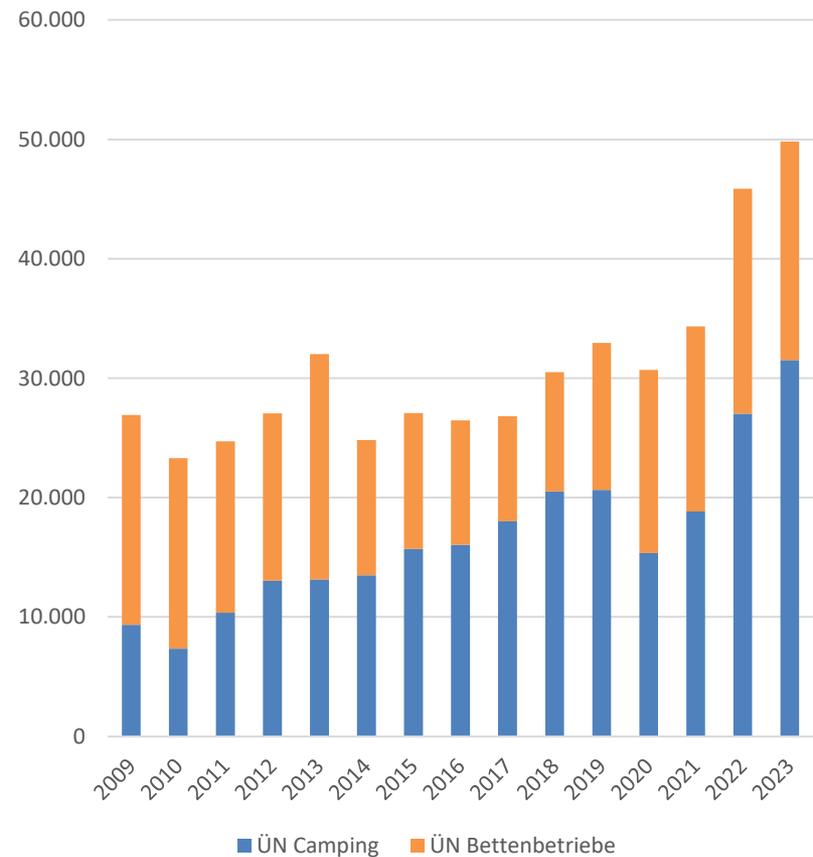
Rückgang um 7 % innerhalb 14 Jahre



ÜN Camping vs. ÜN Bettenbetriebe in Taching-Tengling

	ÜN Camping		ÜN Bettenbetriebe	
2009		9.340		17.564
2010	-21,2%	7.364	-9,2%	15.947
2011	+40,5%	10.344	-10,0%	14.361
2012	-26,2%	13.051	-2,6%	13.995
2013	+0,7%	13.142	+34,9%	18.879
2014	+2,8%	13.504	-40,1%	11.309
2015	+16,3%	15.702	+0,6%	11.374
2016	+2,3%	16.058	-8,6%	10.395
2017	+2,7%	18.014	-15,3%	8.804
2018	+13,9%	20.514	+13,3%	9.979
2019	+0,6%	20.641	+23,4%	12.311
2020	-25,6%	15.350	+24,7%	15.350
2021	+22,7%	18.830	+1,0%	15.506
2022	+43,6%	27.031	+21,6%	18.850
2023	+16,6%	31.527	-2,8%	18.317

49.844 Übernachtungen 2023



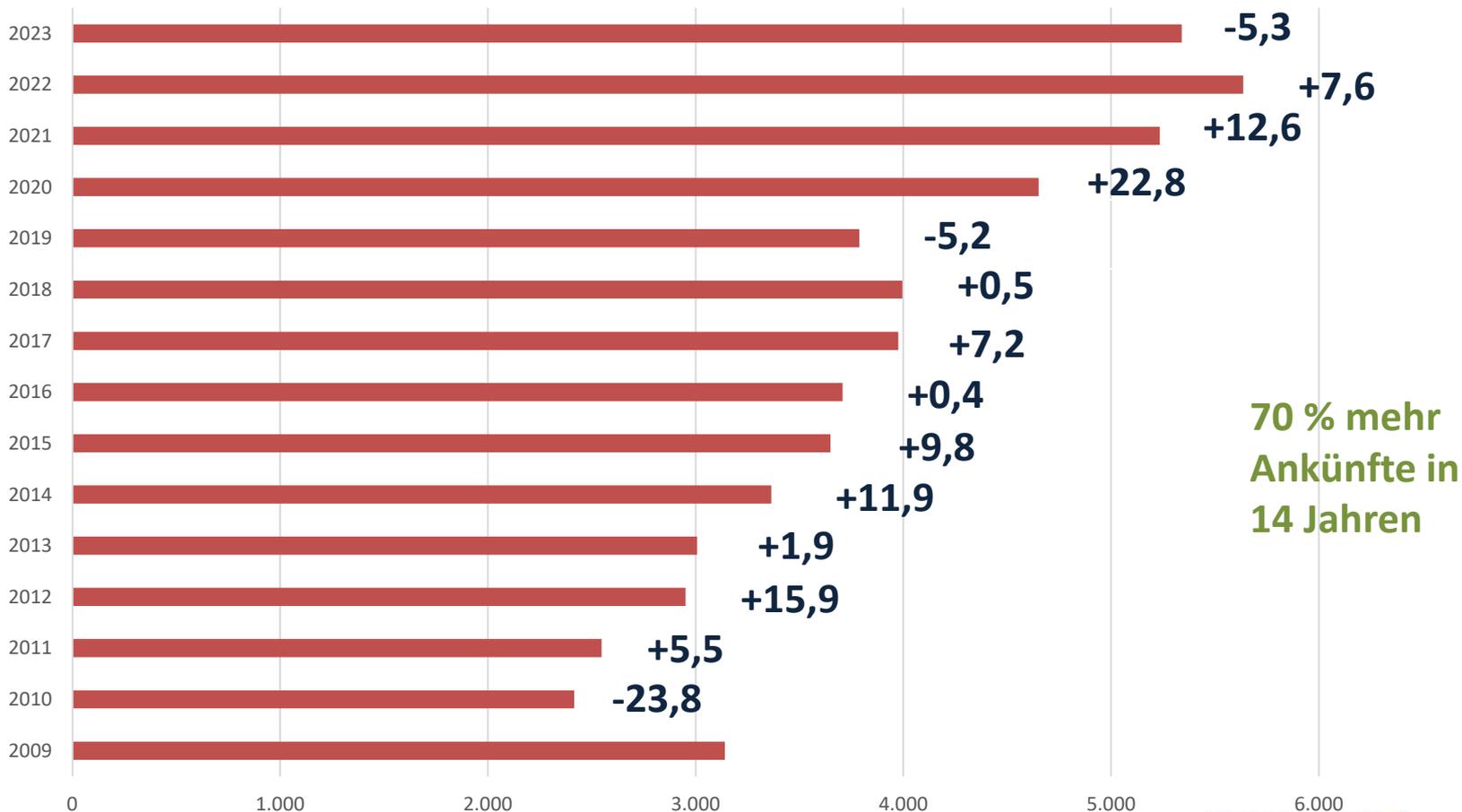
Gäste- und Übernachtungszahlen 2023



Petting

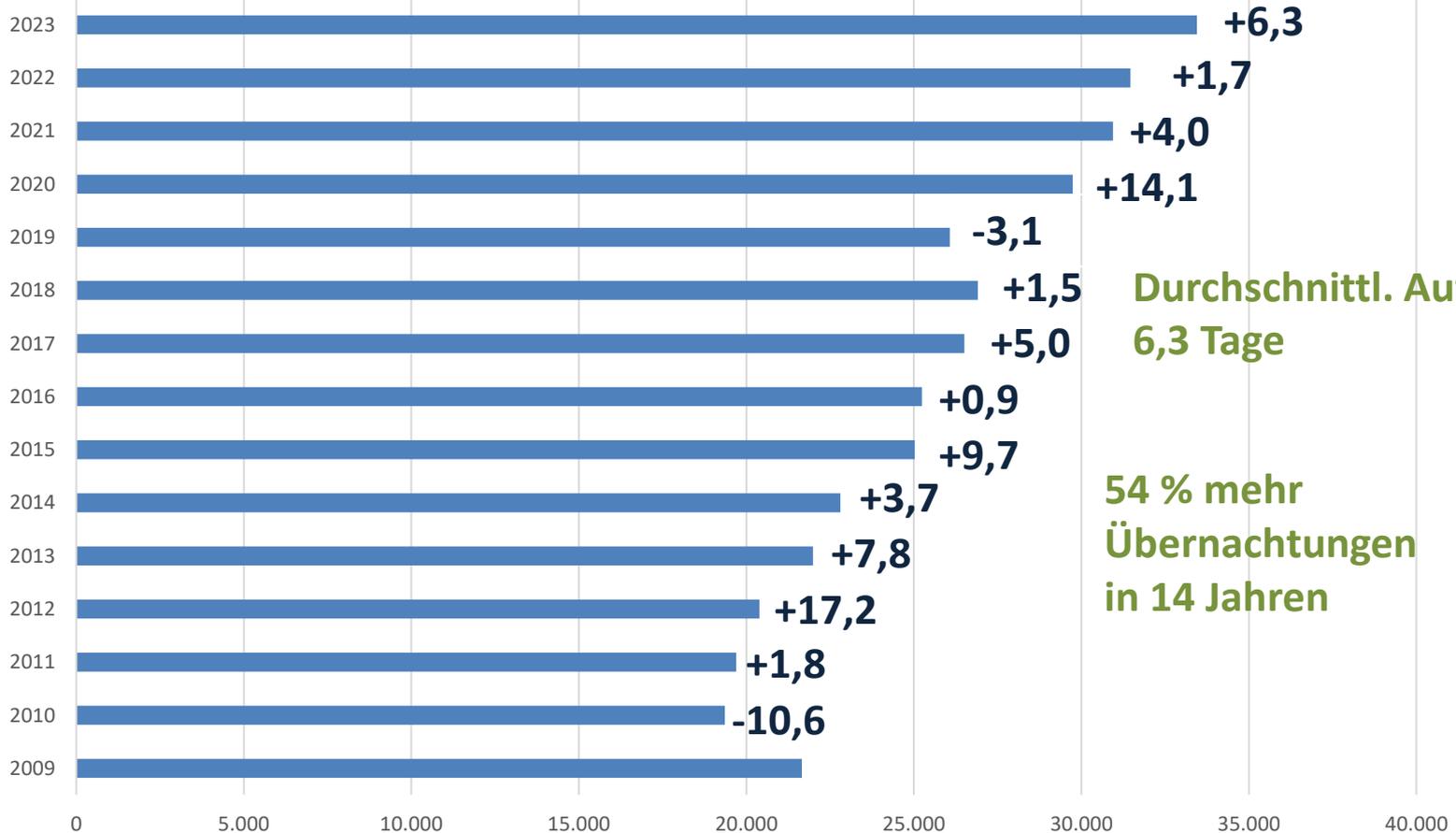
5.341 (-5,3%) Ankünfte in Petting 2023

Jahr	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Ankünfte	3.141	2.416	2.548	2.952	3.008	3.365	3.694	3.708	3.976	3.995	3.788	4.651	5.235	5.637	5.341



33.452 (+6,3 %) Übernachtungen in Petting 2023

Jahr	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Übernachtungen	21.653	19.353	19.700	20.392	21.992	22.808	25.025	25.240	26.506	26.907	26.076	29.744	30.948	31.467	33.452



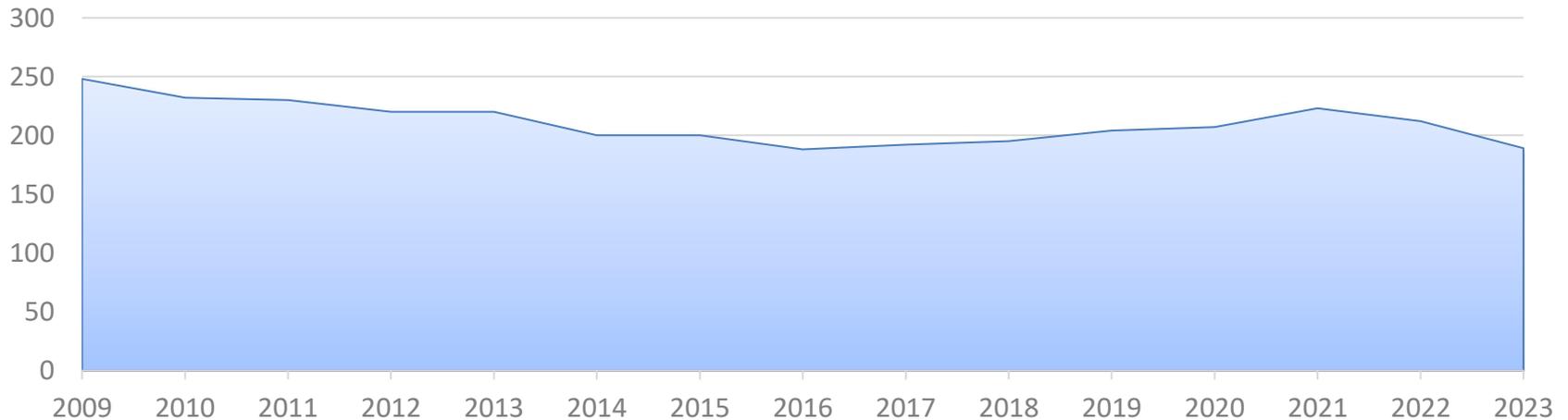
Durchschnittl. Aufenthalt:
6,3 Tage

54 % mehr
Übernachtungen
in 14 Jahren

189 Gästebetten in Petting bei 32 Vermieter

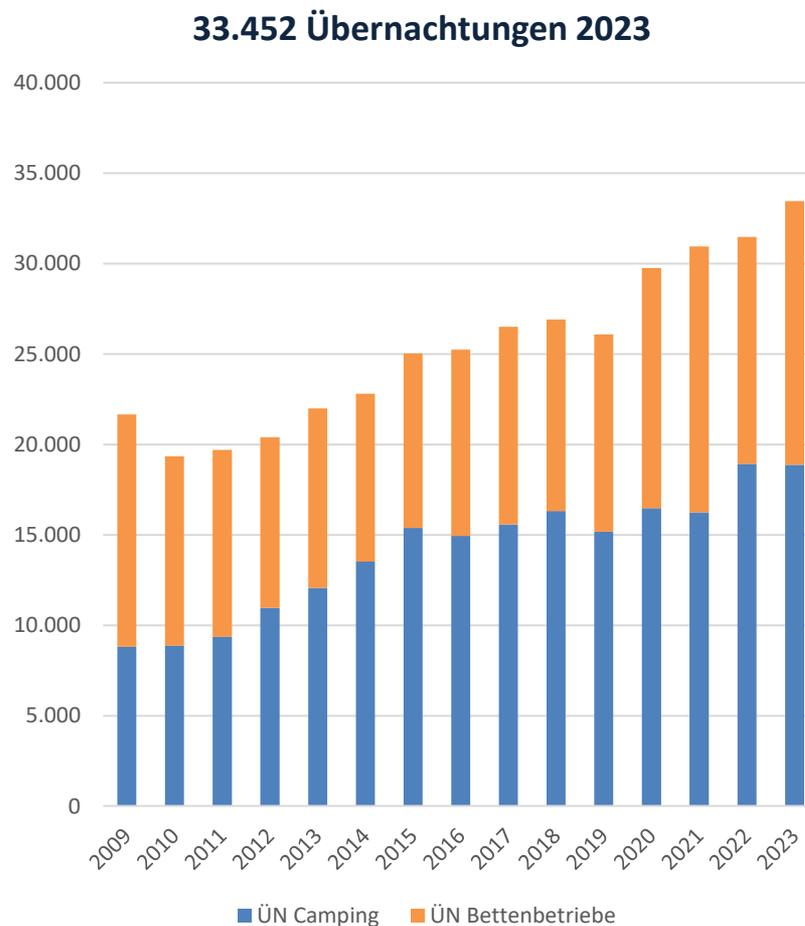
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Gästebetten	248	232	230	220	220	200	200	188	192	195	204	207	223	212	189

Rückgang um 24 % innerhalb 14 Jahre



ÜN Camping vs. ÜN Bettenbetriebe in Petting

	ÜN Camping	ÜN Bettenbetriebe
2009	8.808	12.854
2010	8.877	10.476
2011	9.354	10.346
2012	10.964	9.428
2013	12.058	9.934
2014	13.523	9.285
2015	15.381	9.645
2016	14.947	10.293
2017	15.580	10.926
2018	16.314	10.593
2019	15.175	10.901
2020	16.470	13.274
2021	16.244	14.704
2022	18.930	12.537
2023	18.878	14.574



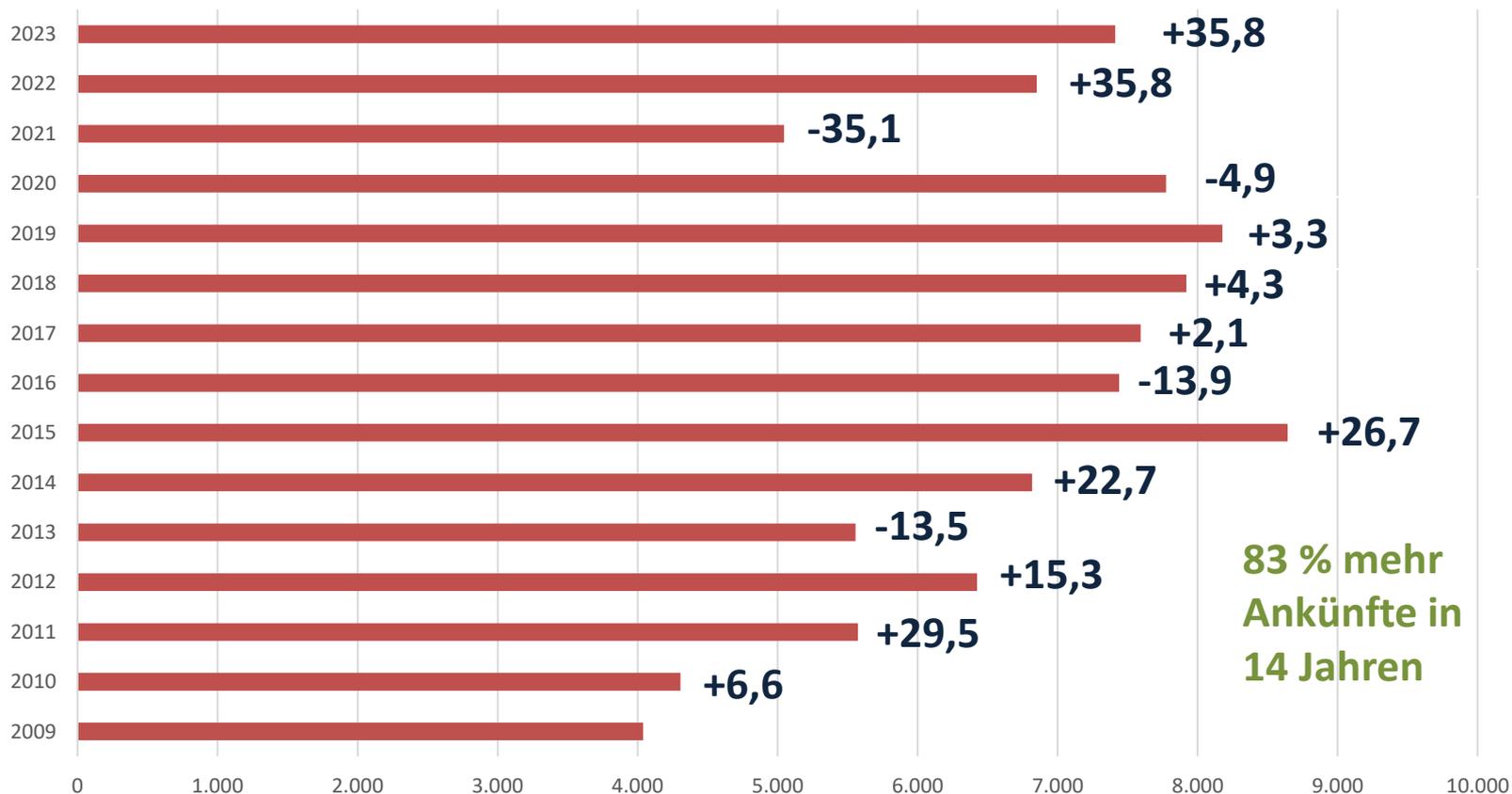
Gäste- und Übernachtungszahlen 2023



Tittmoning

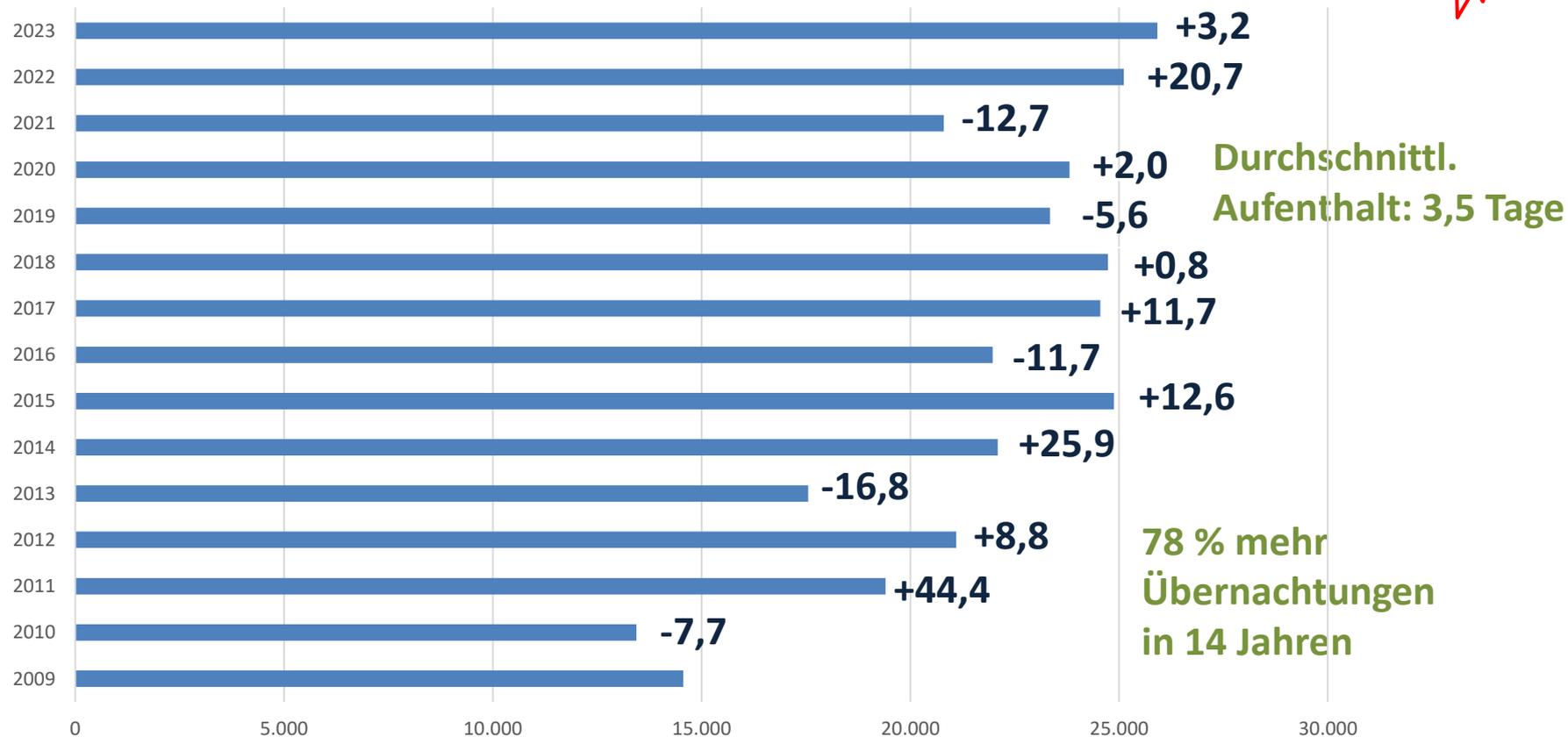
7.410 (+8,2%) Ankünfte in Tittmoning 2023

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Ankünfte	4.040	4.305	5.573	6.425	5.557	6.819	8.643	7.440	7.593	7.920	8.178	7.774	5.046	6.851	7.410



25.918 (+3,2%) Übernachtungen in Tittmoning 2023

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Übernachtungen	14.561	13.436	19.404	21.102	17.550	22.094	24.874	21.969	24.550	24.736	23.347	23.810	20.798	25.111	25.918



167 Gästebetten in Tittmoning bei 18 Vermieter

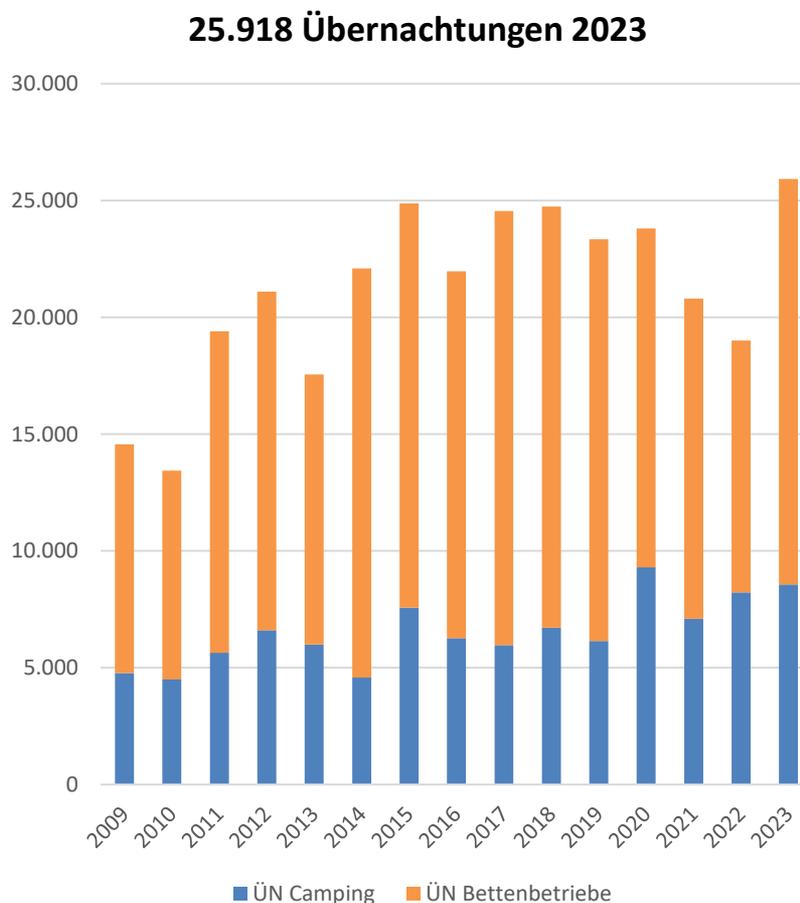
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Gästebetten	171	178	180	180	183	187	178	137	166	176	176	183	177	167

Rückgang um 2% innerhalb 13 Jahre



ÜN Camping vs. ÜN Bettenbetriebe in Tittmoning

	ÜN Camping	ÜN Bettenbetriebe
2009	4.759	9.802
2010	4.497	8.939
2011	5.632	13.772
2012	6.603	14.499
2013	5.988	11.562
2014	4.575	17.519
2015	7.561	17.313
2016	6.264	15.705
2017	5.955	18.595
2018	6.705	18.031
2019	6.133	17.214
2020	9.293	14.517
2021	7.083	13.715
2022	8.223	10.788
2023	8.563	17.355



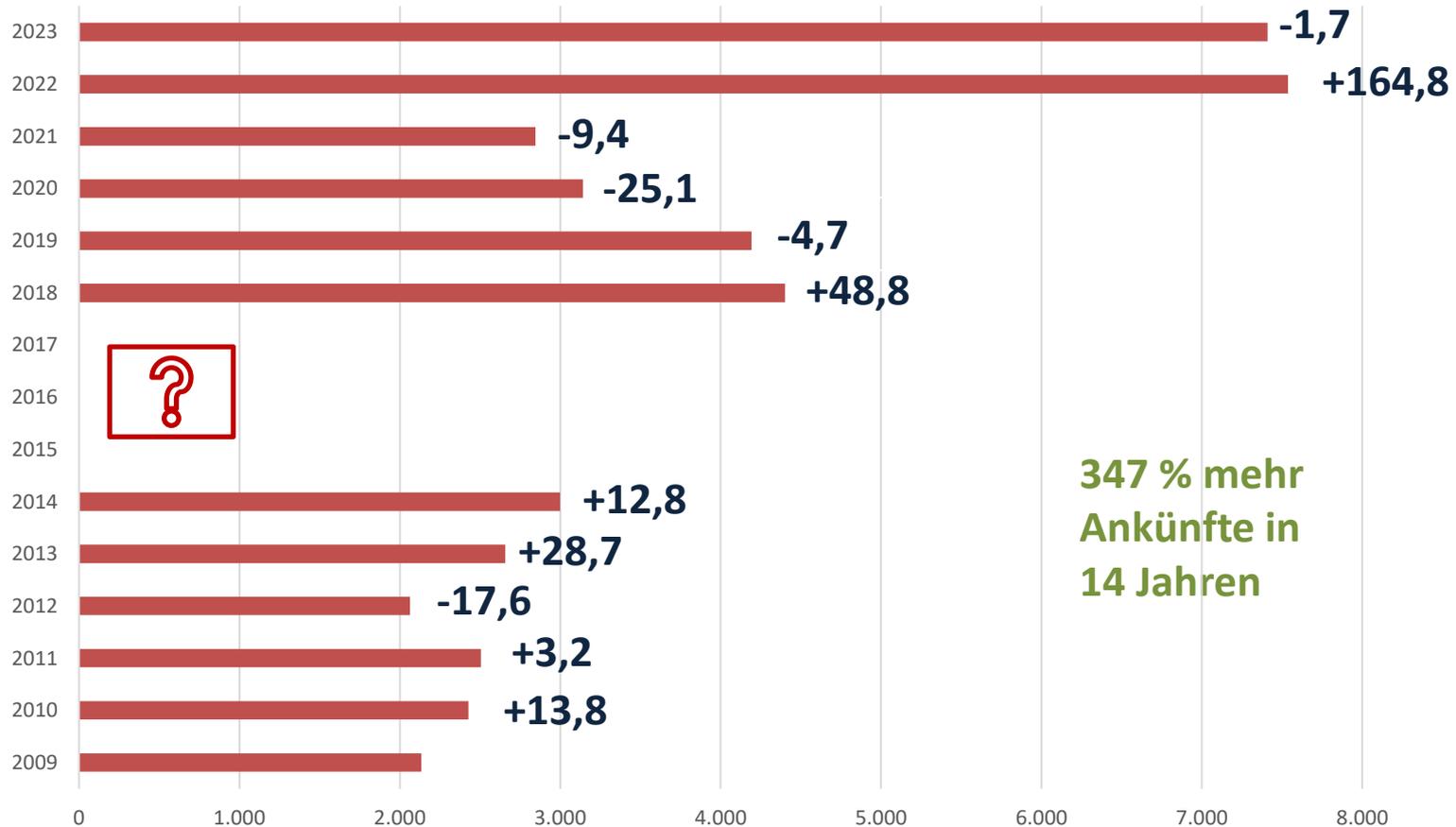
Gäste- und Übernachtungszahlen 2023



Fridolfing

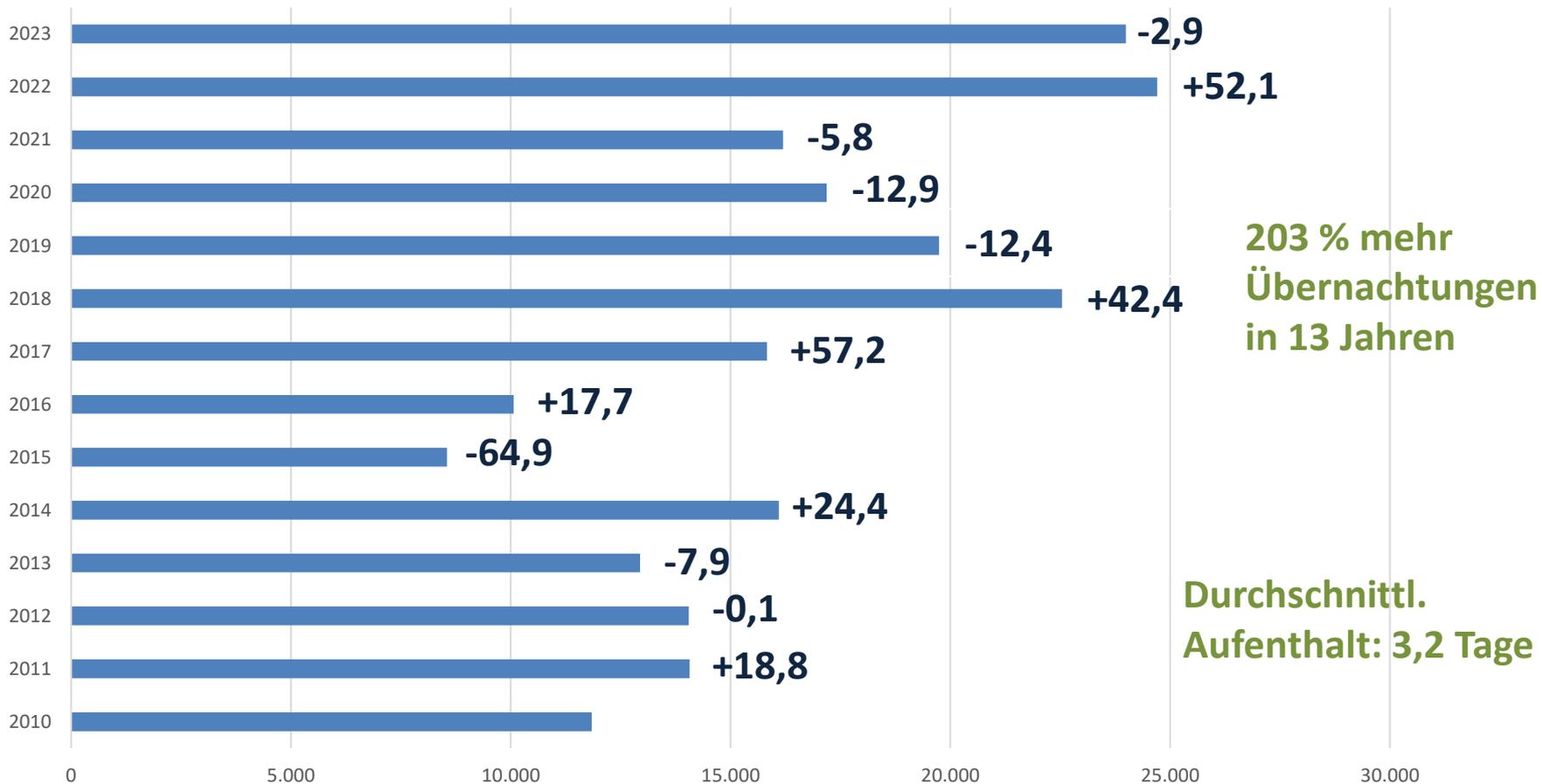
7.410 (-1,7%) Ankünfte in Fridolfing 2023

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Ankünfte	2.134	2.428	2.505	2.064	2.657	2.998	4.401	4.192	3.141	2.846	7.537	7.410



23.997 (-2,9%) Übernachtungen in Fridolfing 2023

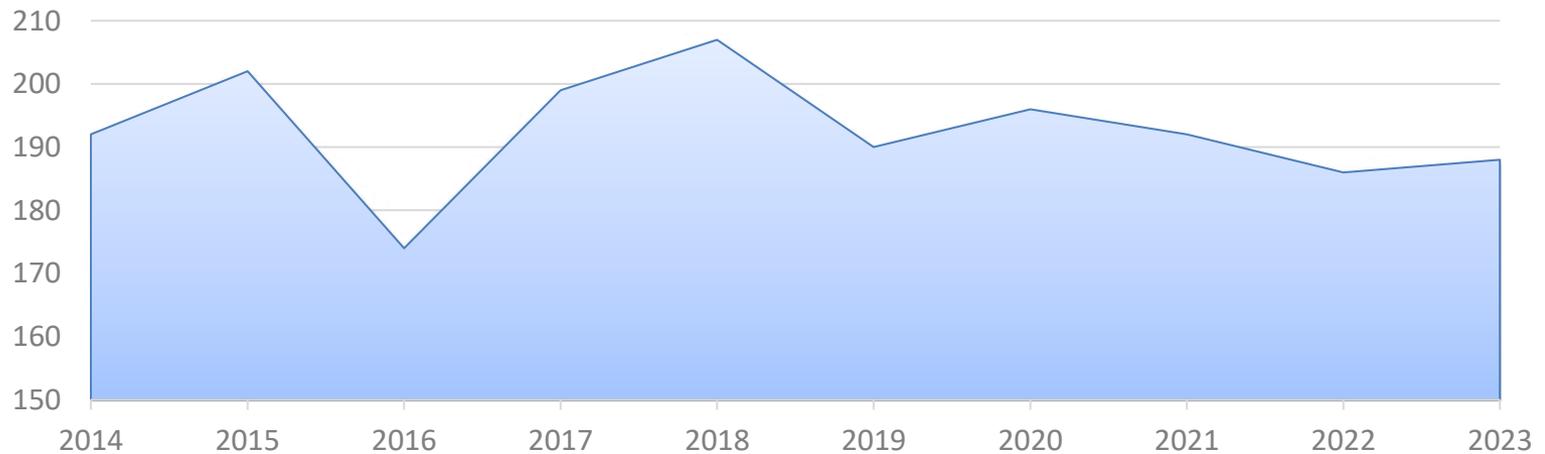
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Übernachtungen	11.839	14.070	14.050	12.940	16.101	8.552	10.067	15.830	22.538	19.744	17.189	16.193	24.704	23.997



188 Gästebetten in Fridolfing bei 12 Vermieter

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Gästebetten	192	202	174	199	207	190	196	192	186	188

Rückgang um 2% innerhalb 9 Jahre



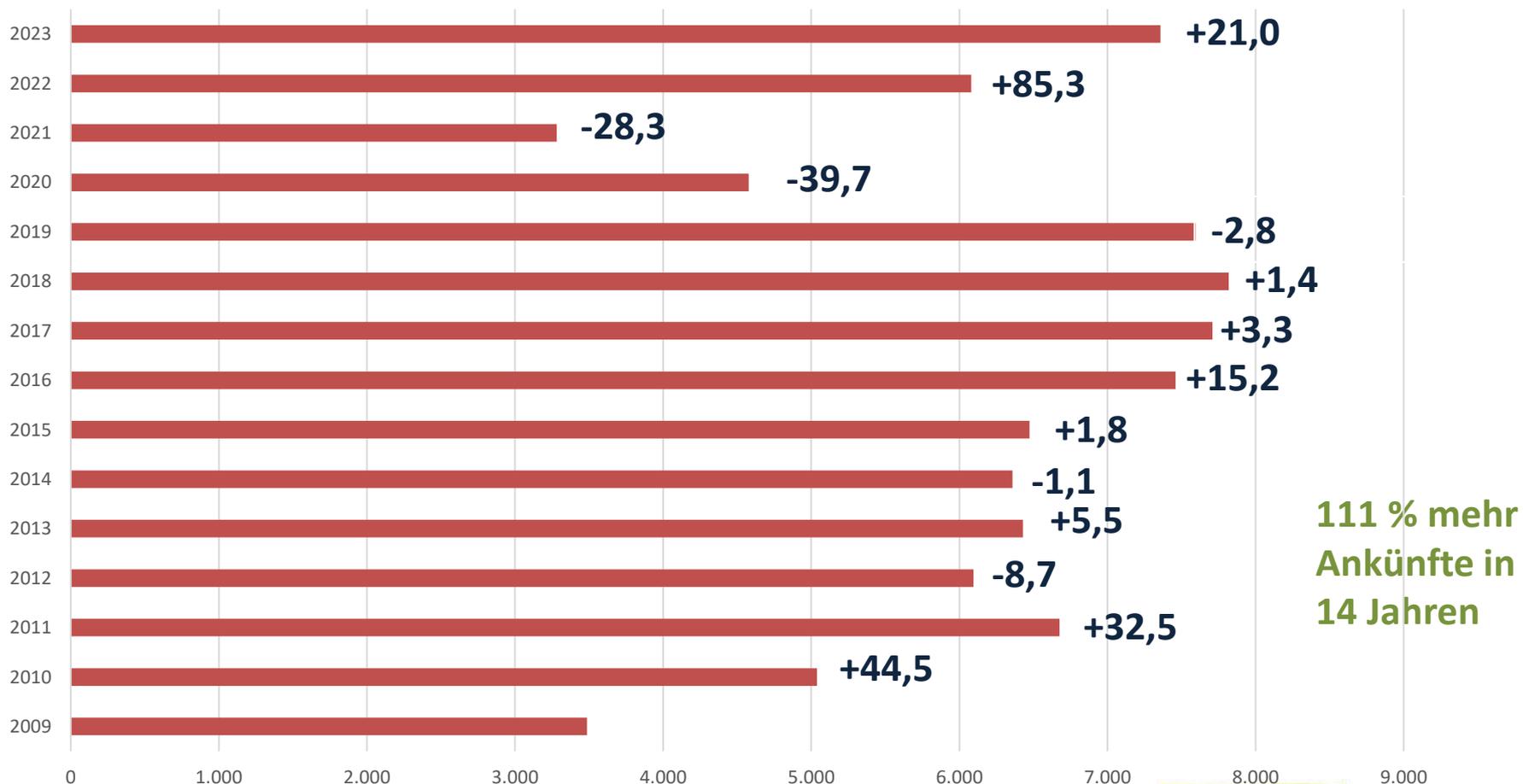
Gäste- und Übernachtungszahlen 2023



Wonneberg

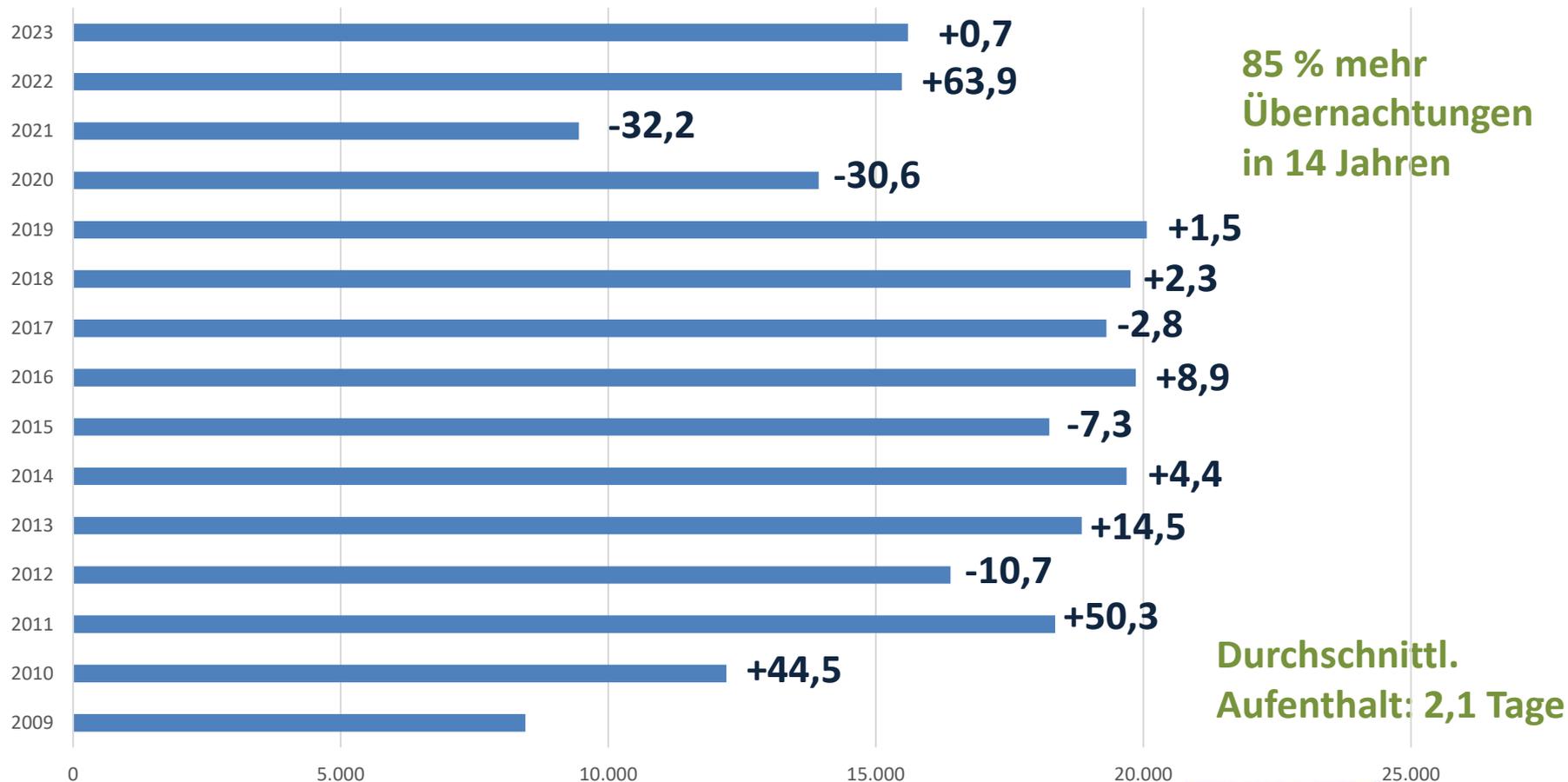
7.359 (+21,0%) Ankünfte in Wonneberg 2023

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Ankünfte	3.486	5.039	6.676	6.095	6.430	6.359	6.474	7.461	7.709	7.818	7.596	4.578	3.281	6.080	7.359



15.602 (+0,7 %) Übernachtungen in Wonneberg 2023

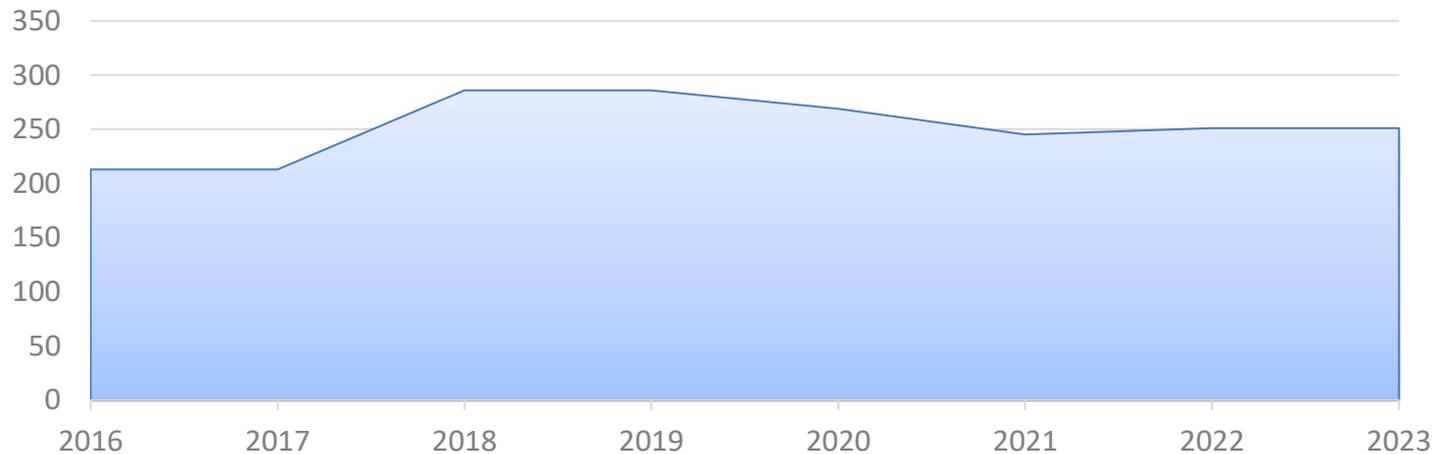
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Übernachtungen	8.450	12.209	18.354	16.398	18.853	19.690	18.245	19.858	19.311	19.759	20.064	13.934	9.450	15.490	15.602



251 Gästebetten in Wonneberg bei 11 Vermieter

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Gästebetten	213	213	286	286	269	245	251	251

Anstieg um 18 % innerhalb 7 Jahre



Gäste- und Übernachtungszahlen 2023

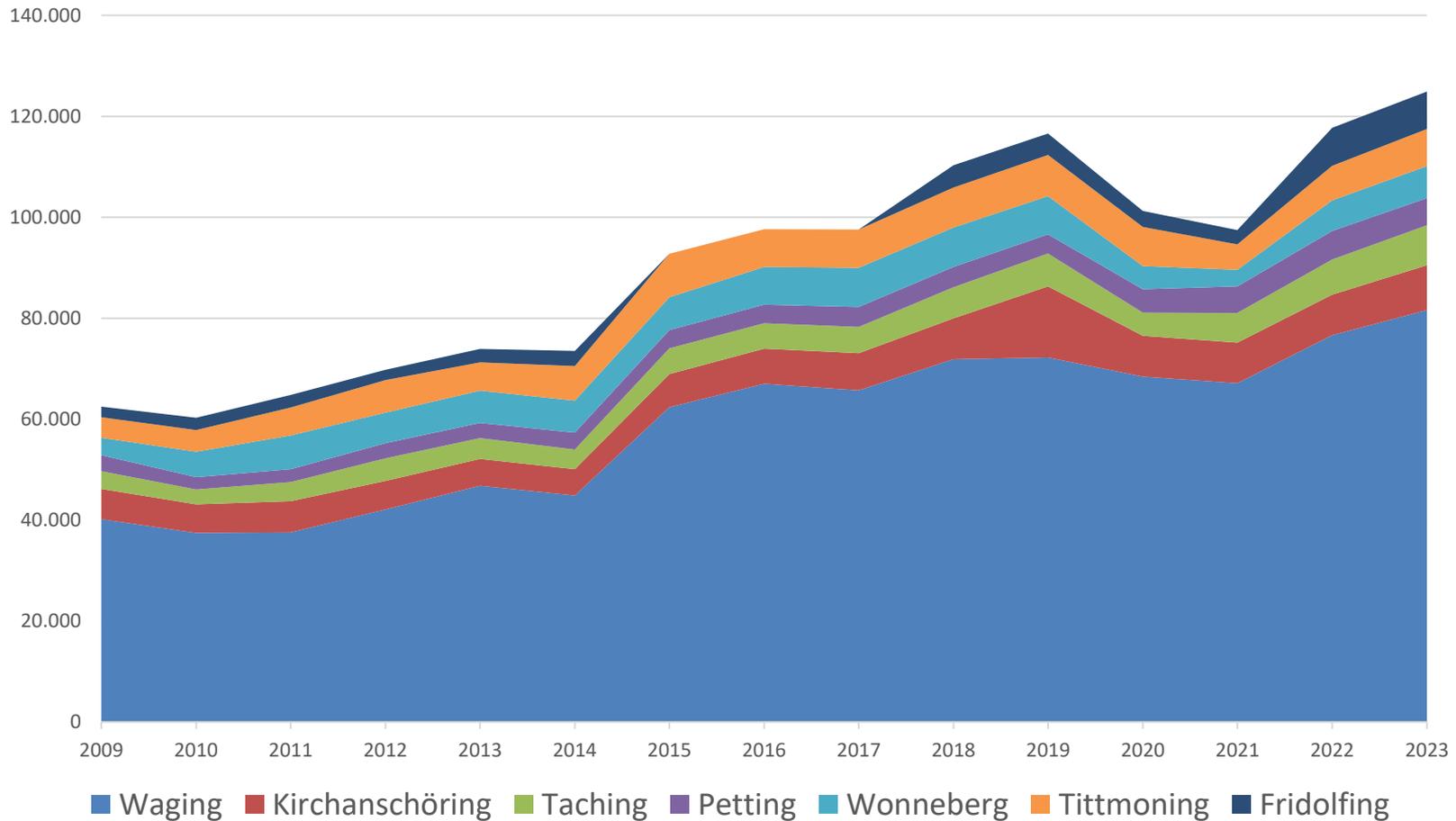


Region Waginger See

124.891 (+5,3%) Ankünfte am Waginger See (+107,2% von 2009 bis 2023)

	Waging	Kirchanschöring	Taching	Petting	Wonneberg	Tittmoning	Fridolfing	Gesamt
2009	40.203	5.978	3.524	3.141	3.486	4.040	2.134	62.506
2010	37.490	5.665	2.931	2.416	5.039	4.305	2.428	60.274
2011	37.618	6.136	3.777	2.548	6.676	5.573	2.505	64.833
2012	42.100	5.702	4.471	2.952	6.095	6.425	2.064	69.809
2013	46.842	5.296	4.112	3.008	6.430	5.557	2.657	73.902
2014	44.902	5.183	3.892	3.365	6.359	6.819	2.998	73.518
2015	62.361	6.577	5.090	3.649	6.474	8.643	k.A.	92.839
2016	67.004	6.982	5.021	3.708	7.461	7.440	k.A.	97.616
2017	65.731	7.363	5.191	3.976	7.709	7.593	k.A.	97.563
2018	71.879	8.123	6.166	3.995	7.818	7.920	4.401	110.302
2019	72.219	14.108	6.485	3.788	7.596	8.178	4.192	112.374
2020	68.421	8.113	4.559	4.651	4.578	7.774	3.141	101.237
2021	67.121	8.059	5.877	5.235	3.281	5.046	2.846	97.465
2022	76.634	8.052	6.945	5.637	6.080	6.851	7.537	117.736
2023	81.602	8.924	7.920	5.341	6.335	7.359	7.410	124.891
% seit 2010	117,7%	57,5%	170,2%	121,1%	25,7%	70,9%	205,2%	107,2%

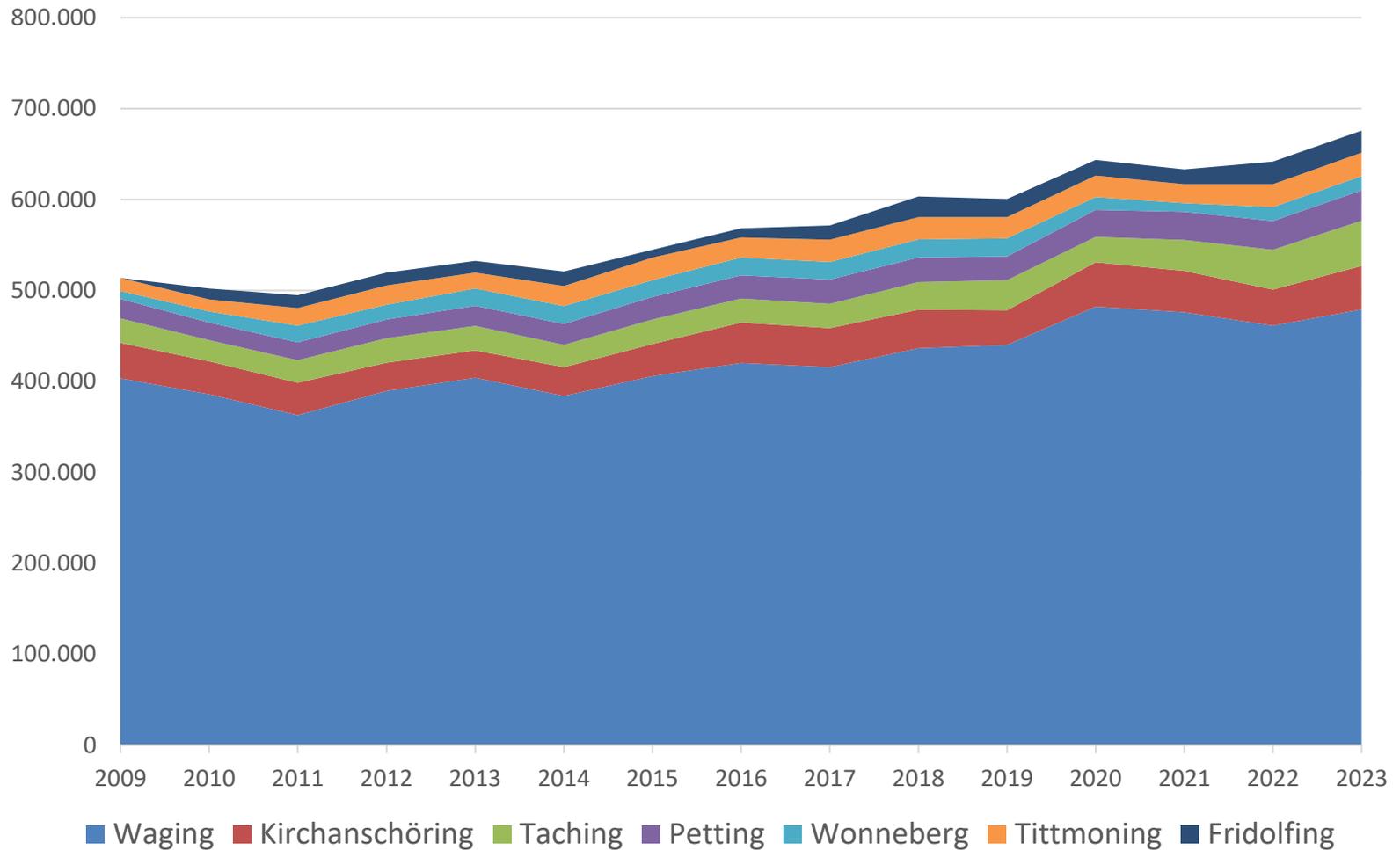
+5,3% mehr Ankünfte am Waginger See (+107,2% von 2009 bis 2023)



675.688 (+6,1 %) Übernachtungen am Waginger See (+34,6 von 2010 bis 2023)

	Waging	Kirchanschöring	Taching	Petting	Wonneberg	Tittmoning	Fridolfing	Gesamt
2009	403.499	38.878	26.904	21.653	8.450	14.561	k.A.	513.945
2010	385.733	36.281	23.311	19.353	12.209	13.436	11.839	502.162
2011	362.986	35.469	24.705	19.700	18.354	19.404	14.070	494.688
2012	389.643	30.914	27.046	20.392	16.398	21.102	14.050	519.545
2013	404.116	30.024	27.021	21.992	18.853	17.550	12.940	532.496
2014	383.910	31.582	24.813	22.808	19.690	22.094	16.101	520.998
2015	405.946	35.004	27.076	25.026	18.245	24.874	8.552	544.723
2016	420.217	44.536	26.453	25.240	19.858	21.969	10.067	568.340
2017	415.703	42.866	26.818	26.506	19.311	24.550	15.830	571.584
2018	436.497	42.353	30.493	26.907	19.759	24.736	22.538	603.283
2019	440.093	38.244	32.952	26.076	20.064	23.347	19.744	599.995
2020	482.214	48.674	28.161	29.744	13.934	23.810	17.189	643.726
2021	476.214	45.131	34.336	30.948	9.450	20.798	16.193	633.070
2022	461.403	39.619	43.881	31.467	15.490	25.111	24.704	641.675
2023	479.227	47.648	49.844	33.452	15.602	25.918	23.997	675.688
% seit 2010	24,2%	31,3%	113,8%	72,9%	27,8%	92,9%	102,7%	34,6%

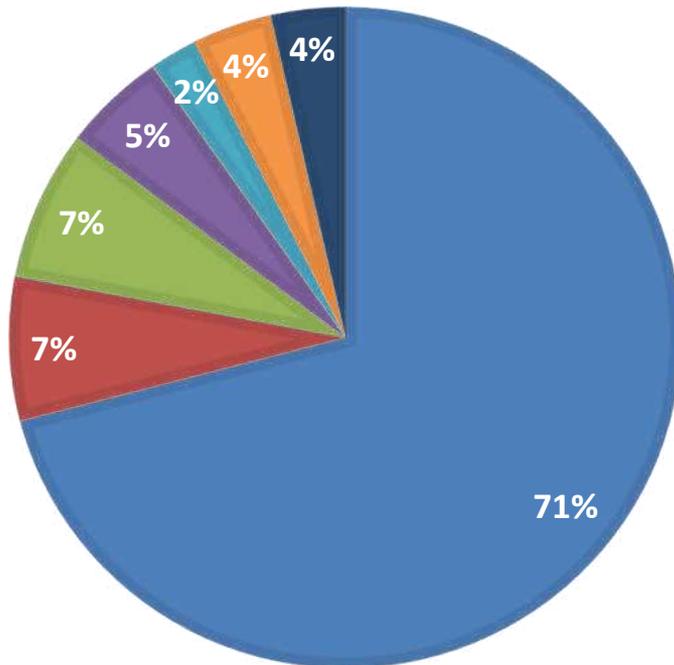
+6,1 % mehr Übernachtungen am Waginger See (+34,6 von 2010 bis 2023)



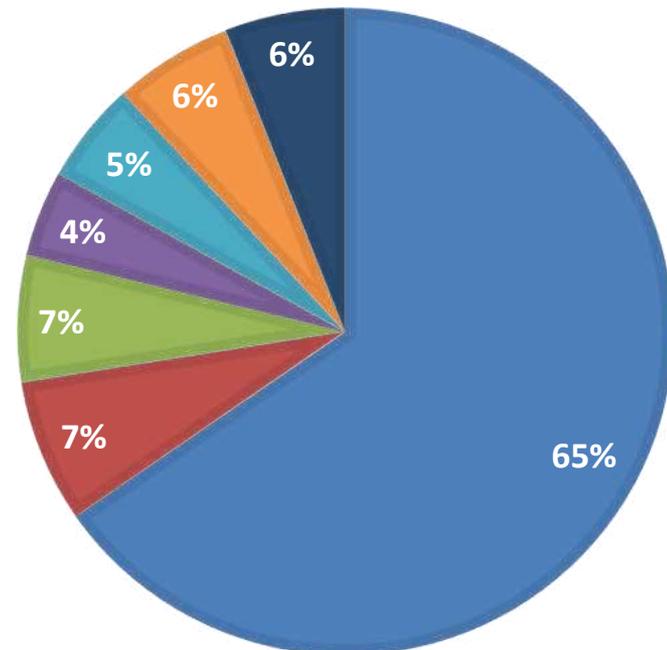
-> **Durchschnittl. Aufenthaltsdauer: von 6,5 auf 5,4 Tage**

Gästezahlen vom Waginger See 2023

675.688 (+5,3%) ÜBERNACHTUNGEN



124.891 (+6,1%) ANKÜNFTE



-> Durchschnittl. Aufenthaltsdauer: bei 5,4 Tage (wie 2022)

Gesamtübersicht Statistik Waginger See 2023

	Waging	Kirchanschöring	Taching	Petting	Wonneberg	Tittmoning	Fridolfing	Gesamt
Gewerbliche Betriebe (ab 10 Betten) - auch UaB	27	2	7	6	4	3	5	54
Private Betriebe (unter 10 Betten) - auch UaB	86	18	31	26	7	15	7	190
Anzahl Urlaub auf dem Bauernhof	20	8	9	10	6	5	3	61
Gesamtanzahl der Vermieter/Betriebe	113	20	38	32	11	18	12	244
Übernachtungen Gesamt	479.227	47.648	49.844	33.452	15.602	25.918	23.997	675.688
ÜN Bettenbetriebe	98.775	11.791	18.317	14.574	15.602	17.355	23.898	195.031
ÜN Camping	380.452	35.377	31.527	18.878	0	8.563	99	474.896
Ankünfte Gesamt (Camping+Bettenbetriebe)	81.602	8.924	7.920	5.341	6.335	7.359	7.410	124.891
Ankünfte Camping	54.707	7.641	5.375	3.335	0	2.690	127	73.875
durchschnittliche Aufenthaltsdauer	5,9	6,2	6,3	6,2	2,5	3,5	3,2	4,8
Gästebetten	990	102	297	189	251	167	188	2.184

Gesamtübersicht Statistik Waginger See 2022

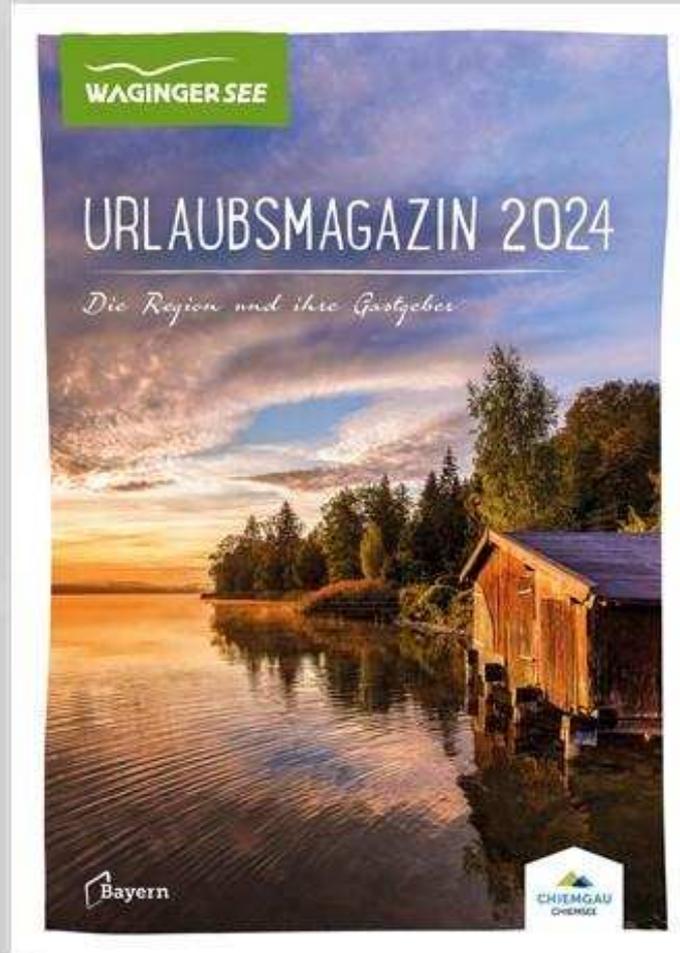
	Waging	Kirchanschöring	Taching	Petting	Wonneberg	Tittmoning	Fridolfing	Gesamt
Gewerbliche Betriebe (ab 10 Betten) - auch UaB	29	1	7	6	4	3	5	55
Private Betriebe (unter 10 Betten) - auch UaB	84	14	34	29	7	15	6	189
Anzahl Urlaub auf dem Bauernhof	24	6	10	11	6	5	3	65
Gesamtanzahl der Vermieter/Betriebe	113	15	41	34	11	19	11	244
Übernachtungen Gesamt	461.403	39.619	43.881	31.467	15.490	25.111	24.704	641.675
ÜN Bettenbetriebe	103.221	4.828	16.850	12.537	15.490	10.788	24.578	191.988
ÜN Camping	358.182	34.790	27.031	18.930	0	8.223	126	447.282
Ankünfte Gesamt (Camping+Bettenbetriebe)	76.634	8.052	6.945	5.637	6.080	6.851	7.537	117.736
Ankünfte Camping	49.637	7.304	4.657	3.323	0	2.511	42	67.474
durchschnittliche Aufenthaltsdauer	6,0	4,9	6,3	6,2	2,5	3,7	3,3	5,4
Gästebetten	1.014	63	287	212	251	177	186	2.190

Rückblick auf 2023



Produktentwicklung & Projekte

Magazine & Broschüren



Genussmagazin 2023



- **3. Auflage**
- **Aktualisierung der Inhalte**
- **3 neue Geschichten**
- **https://www.waginger-see.de/emag/Genussmagazin_2024/**
- **Auflage: 10.000 St.**
- **Verteilung durch Partner**
- **Anzeigen**
 - **GÖSSL Traunstein**
 - **Sailerhof Mauerham**
 - **Bergader**
 - **Steiner Bier**
 - **Wolfgang Potocki, Mauerham**
 - **Hofbräu Traunstein**

Genussmagazin

NEU: Gasthaus Riedler beim Unterwirt, Petting



Genusmagazin

NEU: Gasthaus Riedler beim Unterwirt, Petting

INFORMATIONEN

SCHMANKERL
 Dunkelbrat vom Schweinehals mit dunkler Soße, Kartoffelkroketten und Krutatsalat
 Zitronenbackhendl mit Kartoffel-Rucola-Salat, Zitronendip und Kürbiskern-Pesto
 Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Dunkelbiersoße und handgemachten Eierspätzle
 Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung, Tomaten-Paprika-Soße und Rucola-Pesto

BESCHREIBUNG

- Familienbetrieb mit bayerischer und österreichischer Küche
- Ruhiger und großer Biergarten mit Albenerseesitzplatz für Kinder mit einem Haus
- Urige Dorfstube mit 60 Plätzen, Nebenzimmer und großer Saal für Feiern mit 200 Plätzen
- Musikantenstammtisch von Mai bis November an jedem dritten Freitag im Monat

ÖFFNUNGSZEITEN
 Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 14 Uhr und von 17.30 bis 22 Uhr
 Warme Küche bis 21 Uhr
 Montag und Dienstag Ruhetag (für Veranstaltungen ist geöffnet)

ADRESSE
 Gasthaus Riedler „Unterwirt“
 Hauptstr. 36, 83367 Petting
 Tel. +49 (0)8686 8454
www.gasthausriedlerbeimunterwirt.de



Angela mit frisch gezapftem Bier



Deftige Gerichte verwöhnen die Gäste



Blick in die gemütliche Gaststube im Gasthaus Riedler in Petting

Bild 34 GASTHAUS RIEDLER „BEIM UNTERWIRT“

Den „Dindlkracher“ findet man nur im Gasthaus Riedler in Petting. Darunter ist allerdings kein Doppelgericht zu verstehen, das Trachtengewänder an ihre Belastungsgrenzen bringen könnte. Es ist ein eher schlarfer Aperitifmacher: Puten-Medaillons auf mediterranem Gemüse mit Tomaten-Paprika-Soße und Reis aus bayerischer Urkorn. Küchenchef und Pächter Daniel Zettl hat wieder neuen Schwung in das traditionsreiche Gasthaus im Herzen von Petting gebracht, das erstmals 1392 erwähnt wurde.

Der 36-Jährige aus dem schwäbischen Landkreis Dillingen hatte nach einer neuen Wirkungsstätte für sich und seine junge Familie gesucht. Mit seiner traumhaften Lage am Waginger See, dem Panorama-Ausblick auf weite Wiesen und die nahe Alpenkette, dem malerischen Biergarten, dem gemütlichen Dorfstüberl und dem Veranstaltungssaal hatte es das Kleinod mit eigenem Küchengarten dem Gastronom schnell ergötzt. „Das Haus hat eine besondere Atmosphäre“, begeistert er sich im Gespräch. Gemeinsam mit seiner Frau Angela, einer gelehrten Restaurantfachfrau, will er neuen gastronomischen Schwung nach Petting bringen.

„Mit ‚bayerisch-alpiner Küche kombiniert mit modernen Einflüssen‘ will Zettl seine Gäste verwöhnen. Da dürfen Schweinebraten oder schwäbischer Zwiebelrostbraten in Schönrainer Dunkelbiersoße ebenso wenig fehlen wie der Sauerbraten vom Bayerischen Weideochsen. Als Dauerbrenner steht auch der Burger aus echtem Rindfleisch mit leckeren Zutaten auf der Karte.

Raffinierte Akzente setzen die Garnitur aus zweierlei Knödeln mit Rahmpfifferlingen, die Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung oder der Kalbsrahmbraten in Calvadossoße. Passend dazu wird der Durst mit meisterhaft-süffigen Bierspezialitäten aus der nahen Brauerei in Schönram gelöscht. Der passende Genuss-Auftakt zum Essen bietet ein „Quittenspritz“ als Aperitif aus Seoberger Quitten von Schloss Gassenberg.

Speziell für Veganer serviert Zettl Falafel-Bällchen aus Kartoffeln und Kichererbsen mit einem Gewürz-Dip aus Soja-Yoghurt und Balsamico-Senf dressing. Oder wie war's mit Kartoffel-Linson Pflanzler auf mediterranem Gemüse. Den passenden Ausklang als Nachspeise bilden das gebackene Apfelradl mit Vanilleeis oder ein warmes Schoko-Küchlein mit weichem Kern und Kirschrugout. Beim Einkauf setzt Zettl bevorzugt auf Zutaten und Produkte aus regionaler Produktion.

Bereits seit mehr als 20 Jahren schwingt der junge Gastronom den Kochlöffel. Nach der Kochlehre mit 15 Jahren beim ersten Hotel am Plätze in Dillingen sammelte Zettl Erfahrungen in gehobenen Häusern in München und

Süddeutschland oder am Wolfgangsee in Österreich. Erfreut zeigt er sich auch von der guten Stimmung, die Instrumentalisten bei den regelmäßigen Musikstammischen im Stüberl oder im Biergarten ins Haus bringen. „Das ist hier richtig was los“, erzählt er von den Musikern, die auch „richtig was drauf haben“. Jeden dritten Freitag im Monat wird zwischen Mai und November im Gasthaus Riedler beim gemeinsamen Musizieren frisch aufgespielt. Ein wahrer Genuss ist das erst im Biergarten, in dem 140 Plätze viel Raum für gute Stimmung geben und Schmankei-Ausblicke in die Berge Herz und Seele erfreuen. Die Kinder können darwail auf dem Spielplatz loben.



Küchenchef Daniel Zettl in seinem Element

»WIR SETZEN AUF BAYERISCHE KÜCHE MIT MODERNEN EINFLÜSSEN«

Küchenchef
 Daniel Zettl

GASTHAUS RIEDLER „BEIM UNTERWIRT“ Bild 35



Genussmagazin

NEU: Wagyu-Rinder in Wendling



Genusmagazin

NEU: Wagyu-Rinder in Wendling

Die Aufregung lässt Junglandwirt Andreas Mayer allerdings kalt. Bei ihm stehen nur rund zehn Rinder auf der Weide im Weiler Wendling östlich von Waging am See. Bereits vor drei Jahren hat er Nebenberuflich dazu zusammen mit seiner Frau Martina den Betrieb des landwirtschaftlichen Hofes samt der Zucht von Pinzgauer Rindern von seinem Vater übernommen. „Wir hatten auch Mutterkuhhaltung, aber mit dieser Rasse gab es wiederholt Probleme und es hat immer wieder gefuchst.“

So kam der gelernte Feinwerkmechaniker, der heute bei einem „mittelsändischer“ Unternehmen als Betriebsmittelkonstrukteur sein Geld verdient, auf die Idee, es mit der Zucht von Wagyu-Rindern zu versuchen. Wie er erzählt, war er im Zuge ausführlicher Recherchen über Rinderrassen mit bester Fleischqualität auf eine TV-Reportage über Wagyu-Rinder und einen Züchter in Niederbayern gestoßen. Die Pinzgauer wurden deshalb schrittweise geschlachtet oder verkauft.

Nach dem Start der ersten Wagyu-Neuankömmlinge im Sommer 2020 mit einem Stier, zwei Muttertieren und einem Kalb bevölkern inzwischen – nach weiteren Zukäufen – zehn Tiere im Sommer die mehrere Hektar großen Weiden. Im Winter sind die Tiere in einem ausgebauten Laufstall untergebracht. Sie werden ausschließlich mit Heu von den eigenen Wiesen gefüttert. Als besonderes Erlebnis ist Andreas Mayer noch die Geburt eines Kalbs auf der Weide in Erinnerung. „Obwohl unsere Tiere sehr robust sind, schaue ich nach Möglichkeit jeden Tag auf die Weide. Und eines Tages lag dort auf der Weide ein kurz vorher geborenes Kalb. Ein wundervoller Augenblick.“

Während normales Fleckvieh bereits nach einem Jahr oder zwei Jahren den Weg zum Schlachter antritt, ist den Wagyus noch eine zusätzliche Saison auf der Mayerschen Paradies Weide vergönnt. „Sie wachsen langsamer, aber das kommt auch der Fleischqualität zugute“. Während in ihrer Ursprungsheimat Japan die Wagyus und noch viel mehr die Kobe-Rinder möglichst bewegungsarm gehalten werden, um viel Fett anzusetzen, ist Andreas Mayer und seiner Frau Martina das Tierwohl und viel Bewegungsfreiheit ein besonderes Anliegen.

Nicht nur für die Tiere, sondern auch für sich selbst haben sie auf dem Hof in Wendling ein kleines Paradies geschaffen. Zwischen dem üppig blühenden Bauerngarten samt eigenem Brunnen und dem pittoresken Hühnerstall-Anhänger wachsen Pfirsiche, Aprikosen, Äpfel, Laub- und gesundes Gemüse. Alles, was man für eine gesunde Selbstversorgung so braucht.



Hier haben nicht nur Wagyu-Rinder ein glückliches Zuhause

INFORMATIONEN

„We Gyu“ bedeutet übersetzt „japanisches Rind“. Im Land der aufgehenden Sonne wurden die Vorläufer der heutigen Wagyus über Jahrhunderte hinweg als Luxuslinie eingestuft. Dabei standen bei der Zucht das Augenmerk darauf gelegt, den Belastungsdruck für die Tiere so zu erhöhen, dass sie intensiver für die Arbeit eingesetzt werden können. Um diese Kraftdauer auszunutzen, entwickelten die Rinder besondere Muskelfasern mit reichlich Fettsäureeinlagerungen. Dies führte zu einer extremen Marmorierung des Fleisches. Diese ist heute für die besondere Zartheit des Fleisches und das bei Steakliebhabern gefragte „unvergleichliche Mundgefühl“ verantwortlich. Aufgrund des Exportverbots der Wagyus aus Japan bis 1976 erzielte das Fleisch astronomische Preise. Im Übereinstimmung zu Züchtungen aus den USA und Australien zeichnet sich das Fleisch deutscher Wagyu-Rinder durch zarten Schmelz und intensiven Geschmack, aber auch genügend Biss aus.

SCHMANKERL Wagyu-Fleisch aus Waging am See

Vermarktung: Hier jeweils zweimal im Jahr – zur Grillaison im Hochsommer (Juli/August) und vor Weihnachten exklusiv bei eisika Paschka in Waging am See

Breites Sortiment an Fleischqualitäten vom Wagyu-Rind aus Waging (z.B. Tomahawk und Flanksteak, Roastbeef, Filet, Hülte, Rinderbrust), auch in Dry-Aged-Qualität aus dem Barreschrank

Stressfreie Schlachtung im kleinen biozertifizierten Schlachthof in Laufen

ADRESSE
Andreas Mayer
Wendling 2
83329 Waging am See
www.wamayu.de



In Wendling hat sich die Familie von Andreas Mayer ein echtes Idyll geschaffen



Jung-Landwirt Andreas Mayer hat gut Lächeln, hier vor dem Hühnerstall

»TIERWOHL UND BEWEGUNGSFREIHEIT SIND UNS EIN WICHTIGES ANLIEGEN«

Andreas Mayer



Die feine Marmorierung und der hohe Fettgehalt verleihen dem Fleisch der Wagyu-Rinder ein besonderes Aroma

Genussmagazin

NEU: Kochkurse mit Monika Reiter



Genussmagazin

NEU: Kochkurse mit Monika Reiter

Mit einem Glas Prosecco für die Gäste und bei heiterer Stimmung wird schnell klar, dass man hier nicht Zeuge einer x-beliebigen Kochshow wird. Für Monika Reiter ist das Zubereiten von Speisen Berufung, Lebenskunst und Seelenpflege zugleich. Und so erfährt man neben der Faszination des Kochens noch viel über die Kombination, Verträglichkeit und Gesundheitswirkung der eingesetzten Gewürze und Lebensmittel. Oder über die „schnelle Küche für die Powerfrau“.



Bei Monika Reiter wird der Schweinshaxen zum Genuss.



Beim gemeinsamen Kochen kommt der Spaß nicht zu kurz.

Seite 36 MONIKA REITER

So heißt ein aktueller Buchtitel der Powerfrau mit dem Kochlöffel. Nicht weniger als 80 Bücher hat sie zusammen mit und im Auftrag von Sternekoch Alfons Schubbeck konzipiert und die Rezepte dafür verfasst. Bereits 1987 haben sich die Wege der beiden das erste Mal im Strandkurhaus in Waging am See gekreuzt. Nach der Ausbildung zur Hotelfachfrau im Hotel Gut Ising wollte Reiter die Geheimnisse der Kochkunst auf Meisterniveau kennenlernen. An die Kochlehre in Waging schlossen sich weitere Stationen an Top-Destinationen in Portugal, Mallorca und Österreich an.

Reiter erinnert sich im Gespräch an die kreative Zusammenarbeit mit Schubbeck: „Wir sind viel gereist und haben etwas die Gerichte der orientalischen Köche analysiert und für den deutschen Gaumen nochmal komplett neu angepasst. Auch über den gezielten Einsatz von Gewürzen habe ich sehr viel gelernt.“ So war es auch folgerichtig, dass Reiter zu dem vielfältigen Einsatz. In der Sternküche, bei großen Banketten und im Catering auch die Leitung der Kochschule überfragen bekam.

Neben dem stressigen Einsatz in der Küche hat die gebürtige Tübingerin aber auch an ihrer Herzensbildung sowie der Persönlichkeits- und Bewusstseinsentwicklung gearbeitet. So bietet sie aktuell beispielsweise neben Kochevents für Firmen und zu Hause in Präsenz- und Online-Kursen auch unterstützende Ernährungstipps für Frauen in den Wechseljahren an und arbeitet dabei mit einer Heilpraktikerin zusammen.

„Eine Genussreise zu Dir selbst“ heißt ein Entspannungstag unter dem Motto „Wellness“. Monika Reiter weiß hier geschickt die gemeinsame Zubereitung hochwertiger, pflanzenbasierter Speisen und von Detox-Getränken mit Momenten der Stille und Achtsamkeit, der sanften Bewegung und des Tanzes sowie harmonisierender Körperübungen zu verbinden. „Das tut uns allen gut, gerade in so anstrengenden Zeiten voll er Irritationen wie heute“, sagt sie lächelnd.

Auf den Kochplätzen im Landhaus Schubbeck in Kay sind mittlerweile unter den staunenden Augen der Gäste immer neue Genussmomente voller Geschmacksnuancen entstanden. Julia, Fritz und Monika waren begeistert, beim Schneiden, Zerteilen, Anrichten oder Verkosten zusehends selbst Hand mitzulegen zu dürfen. Das gemeinsame Essen am Tisch begleiten deshalb immer wie der auch Wohlleute wie „Mmmh!“ oder ein geflüstertes „Köstlich!“.

INFORMATIONEN

SCHMANKEL-KURSE

Für 12 bis 15 Personen im Landhof Schubbeck in Kay/Titmoning, **Kochkurs im Frontcooking-Stil** mit Einbindung der Teilnehmerinnen, 79,00 Euro pro Person

Maultaschen & Blitz-Pasta: Schnelles Nudelgericht mit Bruschetto-Gewürz, schwäbische Maultaschen mit mariniertem Salat und Fusilli in ThaiCurrysauce

Heimische Kräuter & exotische Gewürze: Zosteria Hummus und Petersilien-Miso-Suppe, Pasta in indischer Currysauce, Hühnerbrust mit zweifach Gewürzbutter und mediterrane Feta-Creme

Fisch - variantenreich & fehr: Würziger Räucherfisch-Austrich, Fischsuppe mit indischer Curry, Lachs auf Zitronen-Kräuter-Risotto mit Prosecco-Sauce, gebratenes Forellenfilet in Gewürzbutter auf Meerrettich-Wirsing

KÖRPER, LEIB & SEELE

Wellness: Eine energiegeladene Genussreise zu Dir selbst und ein Tag zum Aufleben mit pflanzenbasierten Körperübungen, Stille- und Entspannungsübungen, Tanzen und sanften Bewegungen und Spielen

Wunderbare Wechseljahre: Seminar für Frauen, die sich in der Zeit des Übergangs mit Tipps für eine individuell stärkende und förderlich-gesunde Ernährung sowie einfaches Begleitung im Umgang mit mentalen, emotionalen und körperlichen Problemen gut begleitet wissen wollen.

Leas Kochen: Individuell vereinbarte Kochevents in den eigenen vier Wänden für Kochkurse oder „partys mit Pfiff“ für Freunde und professionell begleitetes Geschäftsessen.

BESCHREIBUNG

Über 35-jährige Erfahrung als Köchin in der internationalen Spitzen gastronomie sowie Kochschulleitung und Präsentation von Kochkursen in Präsenz und Online

• 30 Jahre Kooperation mit Sternekoch Alfons Schubbeck mit Rezeptentwicklung und Inkonzepzion von über 80 Kochbüchern und Produkten, Fitnessküche

• Bewusstseinsforschung und Achtsamkeitseminare nach Lolo Jones, Alltagsspiritualität mit Bodenhaltung

ADRESSE
Monika Reiter
84529 Titmoning
Tel. +49 (0) 170 852 6362
kontakt@monikareiter.de
www.monika-reiter.de



Rote Beeren aus dem Garten...



...werden im Handumdrehen zu einer lockeren Nachspeise

MONIKA REITER Seite 37

Genussmagazin

VORERST ONLINE: Kochkurse mit Giovanni Defilippo



IN ARBEIT: Abenteuermagazin 2024



- **6. Auflage**
- **Aktualisierung der Inhalte**
- **Auflage: 10.000 St.**
- **5 neue Geschichten**
- **Verteilung durch Partner**
- **Anzeigen**
 - **GÖSSL Traunstein**
 - **Winklbauer Asten**

Abenteuermagazin

Töpfern mit Antje und Sonja bei „Terra Arte“ in Waging



Abenteuermagazin

Käse- & Bierverkostung in der Brauerei Schönram



Abenteuermagazin „Wunderwerke eine begabten Tüftlers“



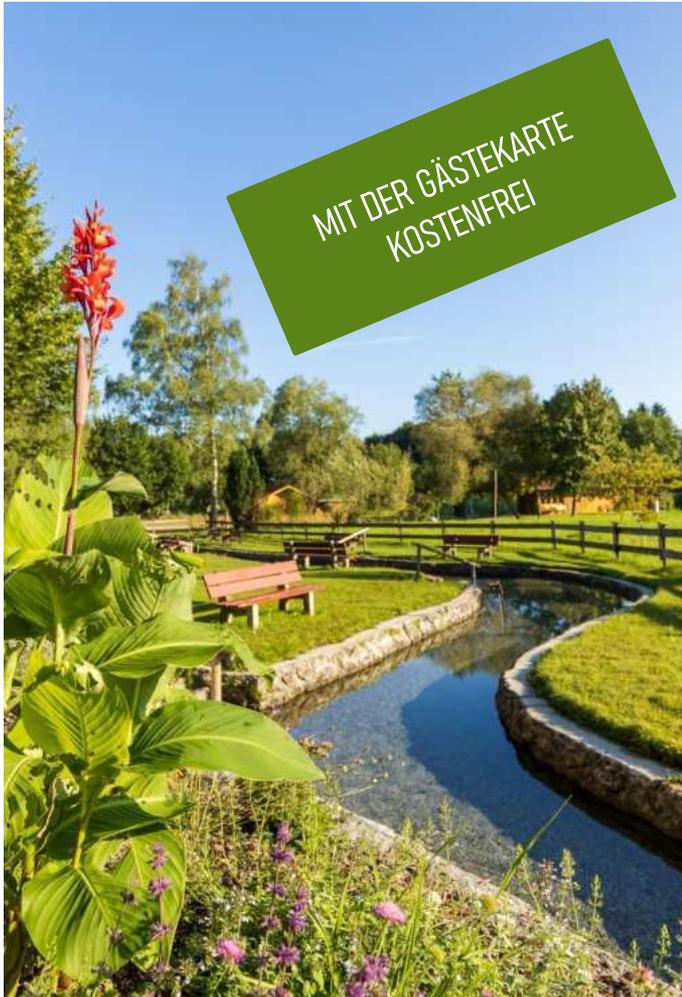
Abenteuermagazin

Kalkbrennen in Dieperting vom 29. Mai bis 2. Juni



Abenteuermagazin

Kräuter-Genusswandern und Kneippguss



Abenteuermagazin GEPLANT: Hofmuseum von Martin Lechner in Ramsdorf (online)



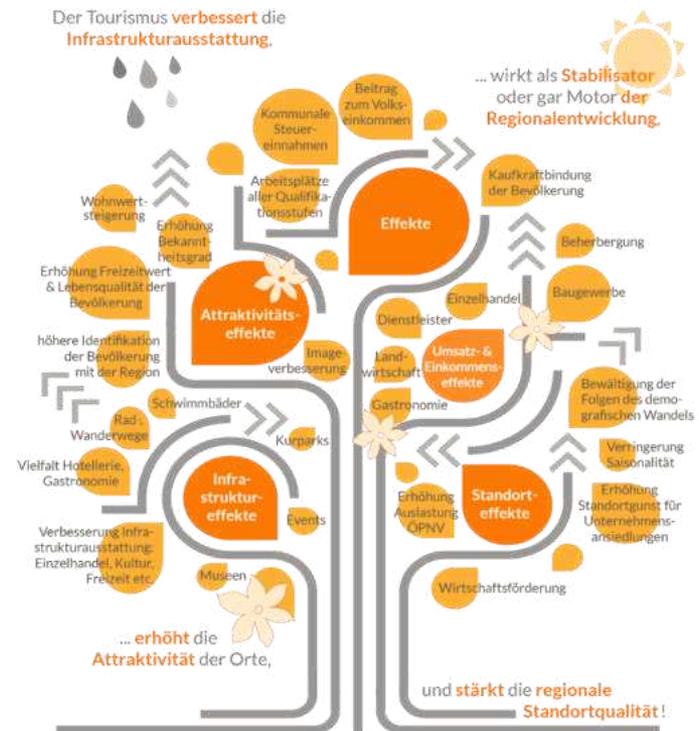
Tourismusbildung in Theorie und Praxis für die 6. Klassen der Mittelschule Waging



Tourismusbildung in Theorie und Praxis für die 6. Klassen der Mittelschule Waging

Was bringt der Tourismus vor Ort?

- Verbesserung der Infrastruktur
- Erhöhte Attraktivität der Orte (Events, Gastro, Einzelhandel,...)
- Wirtschaftsförderung
- Höhere Identifikation der Bevölkerung mit der Region
- Wohnwertsteigerung
- Erhöhung Auslastung ÖPNV
- Motor der Regionalentwicklung
- Bewältigung der Folgen des demografischen Wandels
- Stärkung der regionalen Standortqualität



Bei einer Ausgabe von **NUR 20 € pro Tag** pro Übernachtung bleiben bei 650.000 Übernachtungen **13 Millionen** in der Region. Mehr unter <https://www.youtube.com/watch?v=7-QjjkXPMJo>

Teilnahme am Bundeswettbewerb für nachhaltige Tourismusdestinationen (BMU, BfN, DZT)

1. Platzierung „Fortgeschrittene“ Biosphäre Bliesgau

- „**Biosphären-Safari**“: Gäste fahren gemeinsam mit einem Natur- und Landschaftsführer einen Tag lang mit Linienbussen durch das Biosphärenreservat Bliesgau und machen Halt an verschiedenen Natur- und Kulturhighlights, wandern durch die Biosphäre und verkosten regionale Produkte.
- Projekt „Klimaschutzstrategie für den Saarlandtourismus“: Mehrstufiger Prozess zur **Klimaneutralität im Tourismussektor**
- „**Biosphärenknigge**“ & Parkmanagement: Reduktion der Auswirkungen des Besucheransturms an besonders stark frequentierten Tagen
- Tourismusedwicklung durch **Kooperation**
- Schwerpunktthema: Nachhaltige **Mobilität**



TAGESANGEBOTE

WaldWerken

Gestalten Sie aus heimischen Hölzern Alltagsgegenstände und schmieden Sie Ihre eigene Messerklinge.

ab **165€** pro Person



TAGESANGEBOT

Grubenpfad Nordfeld

Industriekultur in Bexbach – Schwarzes Gold, hartes Brot

ab **8€** pro Person



TAGESANGEBOT

Geführte Radtour

Biosphäre findet „Stadt“. Die Besonderheit der Stadt-Land-Beziehung vom Rad aus erklärt.

ab **29€** pro Person



Teilnahme am Bundeswettbewerb für nachhaltige Tourismusdestinationen (BMU, BfN, DZT)

2. Platzierung „Fortgeschrittene“ [Sächsische Schweiz](#)

„Proviantmaten“ sind frische, regionale und saisonale Lebensmittel und Getränke rund um die Uhr an 365 Tagen im Jahr erhältlich.



Einweihung des Proviantmaten © Marko Förster, Tourismusverband Sächsische Schweiz

Teilnahme am Bundeswettbewerb für nachhaltige Tourismusdestinationen (BMU, BfN, DZT)

3. Platzierung „Starter“ Allgäu

Das Leuchtturm-Angebot „Food Heritage – Kulinarisches Erbe Allgäu“ verbindet das kulinarische Erbe der Region mit Landwirtschaft, Tradition und Geschichte. Mit innovativen Formaten wie Videos, Food-Fotografie und ansprechend designten Rezepten bringt es jungen Menschen altes kulinarisches Wissen näher. Das Projekt vermittelt Hintergrundwissen und Zusammenhänge zu Brauchtum, Anbau und Vermarktung und sensibilisiert für den regionalen Einkauf und die Wertschätzung regionaler Produkte. Ein eigener Messestand und Kampagnen, wie in einer Sonderausgabe des „FOODIE“-Magazins sowie auf der Plattform „kitchen stories“, bewerben das Projekt.



Allgauer Käsesuppe

Eine fast vergessene Spezialität aus dem Allgäu bzw. dem Alpenraum: die Allgauer Käsesuppe.



Memminger Zuckerbrot

Ein süßes Gebäck aus der Stadt der Freiheitsrechte



Kulinarisches Brauchtum



Bayerischer Gebirgsenzian



Geschützte Allgäuer

Waginger See Hoibe

WAGINGER SEE

WAGINGER SEE HOIBE

das Bio-Zwickelbier aus der Region



In der Schlossbrauerei Stein mit Bio-Braugerste aus der Ökomodellregion Waginger See - Rupertwinkel gebraut.

Seit 2015 verarbeitet die Schlossbrauerei regionale Bio-Braugerste zu fünf hervorragenden Heinz-vom-Stein-Bieren. Ein Dutzend Bio-Landwirte aus der Ökomodellregion beliefern die Traditionsbrauerei aus Stein an der Traun mit Qualitätsbraugerste.

Dies ist ein wertvoller Beitrag, um ein wichtiges Ziel der Ökomodellregion Waginger See - Rupertwinkel zu erreichen: mehr Landwirte und Verarbeiter für die Herstellung heimischer Bio-Produkte zu gewinnen.

Seit 2017 gibt es das eigene für die Urlaubsregion Waginger See abgefüllte Bio-Zwickelbier „Waginger See Hoibe“, gemäß dem Motto: „Aus der Region, für die Region“.

Prust und wohl bekommen!

Stammwürze 12,7% • Alk. 5,3% Vol.

Mit Bio-Braugerste aus der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel

Alle Verkaufsstellen unter: www.waginger-see.de/hoibe

WAGINGER SEE
Brauerei

WAGINGER SEE

WAGINGER SEE HOIBE

das Bio-Zwickelbier aus der Region

Mit Bio-Braugerste aus der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel



Stammwürze 12,7% • Alk. 5,3% Vol.

Alle Verkaufsstellen unter:
www.waginger-see.de/hoibe

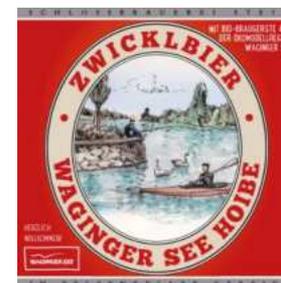
WAGINGER SEE
Brauerei



WAGINGER SEE HOIBE

das Bio-Zwickelbier aus der Region

Mit Bio-Braugerste aus der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel



Waginger See Kas

WAGINGERSEE

WAGINGER SEE KAS

Bio-Käse aus der Region

Unser Käse kommt direkt von Bio-Bauern und kleinen Hofkäsereien aus der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel.

Biolandwirtschaft und handwerklich hergestellter Genuss, das gehört am Waginger See zusammen. Kleine Hofkäsereien und die mobile Käserei, die auf den Bauernhof kommt, verkäsen die gute Biomilch frisch und in Handarbeit direkt auf dem Hof.

Im Ziegelerdkeiler werden die Käse von Hand gepflegt und reifen zum schmackhaften Schnittkäse Weichkäse von der Kuh, ein edler Schafskäse sowie Ziegenfrischkäse, die mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen veredelt werden, runden das Waginger See Kas Sortiment ab.

An Gradler!

WAGINGERSEE
WAGINGER SEE KAS
Bio-Käse aus der Ökomodellregion
Liefert Käse direkt vom Bio-Bauern
und liefert Hochwertigkeit.

Ökomodellregion
WAGINGERSEE
RUPERTIWINKEL

Alle Verkaufsstellen unter
www.waginger-see.de/kas

WAGINGERSEE

ORIENTALISCHER BIO-WEICKÄSE IN ÖL

mit Kräutern und Knoblauch

Familie Gröll, Unterstefling 3
83329 Waging am See

Ökomodellregion
WAGINGERSEE
RUPERTIWINKEL

WAGINGERSEE

WAGINGER SEE KAS

Bio-Käse aus der Ökomodellregion

Ökomodellregion
WAGINGERSEE
RUPERTIWINKEL



Waginger See Schnaps

WAGINGER SEE

WAGINGER SEE SCHNAPS

Bio-Obstbrände aus der Region

Unser Schnaps entsteht aus 100% Bio-Streuobst aus der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel.

Three bottles of Waginger See Schnaps are shown on a wooden surface in a field. The bottles are labeled 'APPEL', 'ZWETSCHGE', and 'APPEL BIRNE'. Each bottle has a detailed label with the product name, '100% Bio-Streuobst', and '40% vol.'.

SAILERHOF GRAMMINGER

Alle Verkaufsstellen unter www.waginger-see.de/schnaps

Ökomodellregion **WAGINGERSEE** RUPERTIWINKEL

WAGINGER SEE

APPEL BIRNE

Bio-Obstbrand

100% Bio-Streuobstwiesen aus der Ökomodellregion

DE-ÖKO-037
Deutschland Landwirtschaft

250 ml e 40% vol.

SAILERHOF GRAMMINGER
MAUERHAM 3 | 83373 TACHING AM SEE

WAGINGER SEE

ZWETSCHGE

Bio-Obstbrand

100% Bio-Streuobstwiesen aus der Ökomodellregion

DE-ÖKO-037
Deutschland Landwirtschaft

250 ml e 40% vol.

SAILERHOF GRAMMINGER
MAUERHAM 3 | 83373 TACHING AM SEE

WAGINGER SEE

APPEL

Bio-Obstbrand

100% Bio-Streuobstwiesen aus der Ökomodellregion

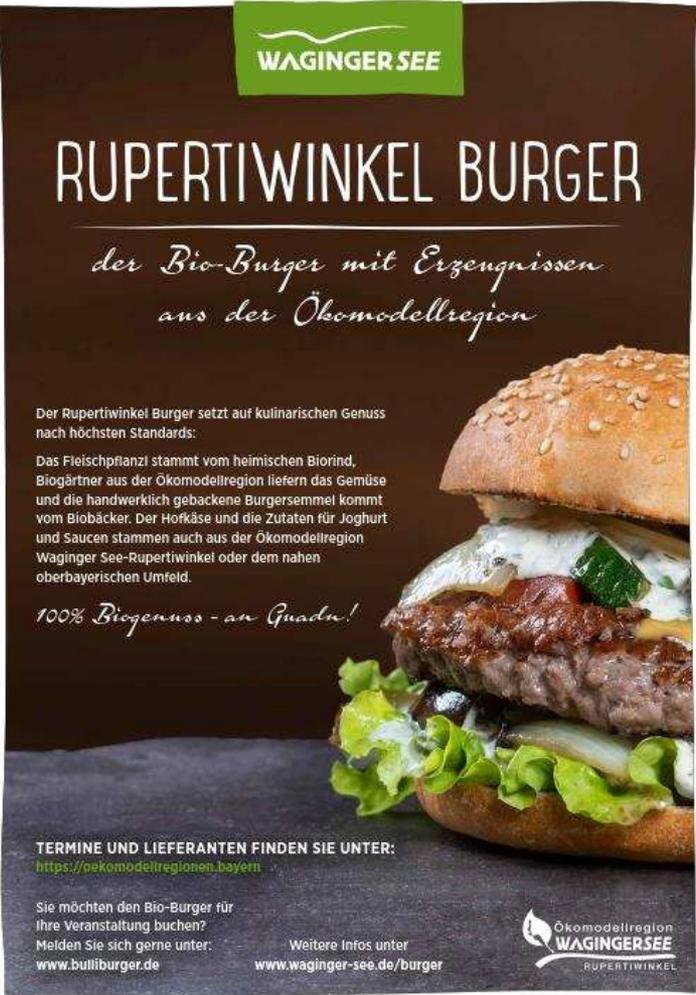
DE-ÖKO-037
Deutschland Landwirtschaft

250 ml e 40% vol.

SAILERHOF GRAMMINGER
MAUERHAM 3 | 83373 TACHING AM SEE



Rupertiwinkel Burger in Zusammenarbeit mit dem Bully Burger



WAGINGER SEE

RUPERTIWINKEL BURGER

*der Bio-Burger mit Erzeugnissen
aus der Ökomodellregion*

Der Rupertiwinkel Burger setzt auf kulinarischen Genuss nach höchsten Standards:

Das Fleischpattani stammt vom heimischen Biorind, Biogärtner aus der Ökomodellregion liefern das Gemüse und die handwerklich gebackene Burgersemmel kommt vom Biobäcker. Der Hofkäse und die Zutaten für Joghurt und Saucen stammen auch aus der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel oder dem nahen oberbayerischen Umfeld.

100% Biogenuss - an Quader!

TERMINE UND LIEFERANTEN FINDEN SIE UNTER:
<https://oekomodellregionen.bayern>

Sie möchten den Bio-Burger für Ihre Veranstaltung buchen?
Melden Sie sich gerne unter:
www.bulliburger.de

Weitere Infos unter
www.waginger-see.de/burger

Ökomodellregion
WAGINGERSEE
RUPERTIWINKEL

- 100%iges BIO-Beef für Burger-Patties vom Bio-Metzger oder Chiemgauer Naturfleisch
- Bun`s von regionalen Betrieben, u.a. der Fa. STUMHOFER-DER CHIEMSEEBÄCKER aus Chieming
- Gemüse und Salat vom Bio-Michi aus Kirchanschöring
- Hoißei's Biohofkäserei aus Teisendorf liefert handgefertigten Käse
- Die Molkerei Berchtesgadener Land sowie Byodo Naturkost steuern die Biojoghurtsauce und das Ketchup bei

Laufener Landbrot mit Waginger See- und ÖMR- Banderole



- 100% Bio-Zutaten
- Sauerteig aus
 - 50% Bio-Roggen
 - 50% Laufener Landweizen
 - Bio-Buttermilch
 - Salz
- Erhältlich:
Am Donnerstag bei
Bäcker Wenig in Tengling
- Kosten: 3,90 € je 500gr.
Laib

Rückblick auf 2023



Werbemaßnahmen

Printwerbung (Anzeigen, Advertorials, PR)

Printwerbung	Auflage
Regional	765.000
Überregional	12.513.000
GESAMT	13,3 Mio.



Landlust



FUNKE
MEDIEN
GRUPPE

Land IDEE



bio Magazin
 für ein einfach
 besseres Leben

djd



VORmagazin

Brigitte



DIE GEGEND FÜR TOLLE HECHTE

MÄNNLICHE ERLEBNISSE

Gute Freunde haben einen großen Stellenwert. Für 81,7 Prozent der Männer, die im Rahmen der Allensbacher Studie für das Jahr 2021 befragt wurden, sind sie sogar das Wichtigste im Leben. Auch Spaß und Genuss werden hoch geschätzt. Ein gemeinsamer Ausflug, beispielsweise in den oberbayerischen Rupertswinkel, bietet die Gelegenheit, dies alles miteinander zu kombinieren. Die sanft-hügelige Bilderbuchlandschaft rund um den Waginger See lockt Besondere Kumpels, Stammtischbrüder oder Vereinskollegen mit zahlreichen männlichen Erlebnissen – von sportlich bis genussvoll.

Rennradler und E-Biker kommen hier auf über 60 Kilometern ausgeschliffener Themenradwege in Schwung. Unterwegs sorgen zahlreiche urige Gasthöfe für die Stärkung von Leib und Seele. Ein Geheimtipp für so beispielsweise die Dorfwirtschaft Asten bei Titsenning. Im großen Biergarten des als Dorfgemeinschaft geführten und mit dem Deutschen Bürgerpreis ausgezeichneten Gasthauses kann man Speis und Trank sowie den Blick auf die Schwarzburg, die Berchtesgaden- und Saalburger Alpen genießen. Rätseln statt Radeln heißt es

dagegen bei der drei- bis vierstündigen Schnitzeljagd in Waging am See, bei der Teilnehmer Teamgeist und Beobachtungsgabe brauchen. Eine Mischung aus Jagdfieber und Tiefenentspannung bietet dagegen die geführte Angeltour mit Christian Hagl. Denn in Waginger und Tachingener See fühlen sich nicht nur Wassersportler, sondern auch Fische wie Seeforelle und Zander sowie imposante Hechte und bis zu zwei Meter große Wälder wohl. Weitere Infos zu allen Abenteuern, die Männer in der Region erleben können, finden sich auf der Website. Hechtjäger finden dort unter anderem ein in-

In Waginger und Tachingener See fühlen sich nicht nur Wassersportler, sondern auch Hechte und Wälder wohl. Geführte Angeltouren bieten eine Kombination aus Jagdfieber und Tiefenentspannung.

Die Bierensmaler in der Brauerei Schöeram eröffnen bei Verkostungen die Geschmackswelt der heimischen Biere.

Beim Schmiede-Workshop in Fridolfing lernen Teilnehmer den Umgang mit Feuer, Hammer und Amboss.

In der Obstkammeri Grammerger entstehen edle Brände, Geister und Liköre. Die Zutaten stammen überwiegend von der eigenen Obstwiese.



spirierendes Video, das Lust macht, sofort die Rute ins Boot zu werfen.

Kraft und Geschicklichkeit sind dagegen beim Schmiede-Workshop von Andreas Schlosser in Fridolfing gefragt. Unter seiner fachmännischen Anleitung und ausgerüstet mit dicker Lederschürze und robusten Handschuhen kann man(n) beim Schmiede-Workshop den Umgang mit Feuer, Hammer und Amboss lernen und sich seinen eigenen Feuerkehl oder ein individuelles Messer fertigen.

Ein ereignisreicher Tag mit Freunden lässt sich dann geschmackvoll in der traditionsreichen Landbrauerei Schöeram in Petting abenden. Im Rahmen einer Brauereiführung laden die Bierensmaler Karl-Heinz Neumann und Christian Thiel zur Blindverkostung ein. Franz Grammerger erklärt in seiner Obstkammeri in Mauernham dagegen unter anderem den Unterschied zwischen Edelbränden, Geizen und Likören – ausgewählte Kostproben inklusive. www.waginger-see.de



Texte durch die

Bekannt aus dem deutschen Teletext

BESSER LEBEN

Ausgabe 12_2023 Das Service-Magazin www.besser-leben-service.de

Ernährung
Volksleiden
Sodbrennen **Seite 6**

Gesundheit
Frauenherzen –
Männerherzen **Seite 34**

Reise
Magdeburger
Glitzern **Seite 36**

Im Heft:

- Zum Fest: Sachse erfand Glühwein
- Naturmedizin: Heilsamer Weihrauch

100. Ausgabe: Wir feiern!

Das aktuelle Heft ist die **Besser Leben-Jubiläumsausgabe: Zum 100. Mal** erscheint das Magazin und **wir verlosen Besser Leben-Weihnachtsgeld unter allen Lesern.**
Wie Sie gewinnen können: **Seite 24**

TV
Das volle Programm vom 1.-31. Dezember ab Seite 22

Weihnachtsbaum selber fällen? Das sollte bei der Tradition beachtet werden **Seite 38**

MEDIZIN AUS DER *Natur*

In dieser Rubrik geht es um Alternativen zur Schulmedizin, die Heilkraft von Pflanzen und die Selbstheilungskräfte des Körpers. Im Chiemgau zeigen Einheimische anderen Frauen die heilsame Wirkung der Natur durch die Kraft der Klangschaale

Heute: Klangschaale

Gute Freundinnen und Freunde sind das Wichtigste im Leben. Das zumindest sagten 84 Prozent der im Rahmen der letztjährigen Allensbacher Markt- und Werbeträgeranalyse (AWA) befragten Personen. Freundschaften pflegen heißt, auch Zeit füreinander zu haben und diese zusammen zu verbringen. Außergewöhnliche und speziell auf Frauen zugeschnittene „Gemeinsam-Momente“ bieten Genussregionen wie die oberbayerische Bilderbuchlandschaft rund um den Waginger See. Zusammen mit Einheimischen können Freundinnen zwischen stillen Wäldern, bunt blühenden Wiesen und traditionellen Kraftorten viele „Kleine Abenteuer“ erleben. Ob mit Klangschaale, Kräuterkwissen oder Küchensexpertise – die orts- und fachkundigen Chiemgauerinnen sorgen dafür, dass es hier oft persönlich wird und nie oberflächlich bleibt.

Neue Sichtweisen und schwingende Töne

Im Wald neue Kraft tanken und die eigene Mitte finden kann Frau beispielsweise mit Naturcoach Sabine Glatz. Bei einem dreistündigen Naturseminar zwischen Buchen, Fichten, Moosen und Farnen lernen die Teilnehmerinnen auch scheinbar Bekanntes mit neuen Augen zu sehen. Aufmerksam sein und andere Sichtweisen einnehmen – das gelingt nicht nur mit Hilfe eines unter die Nase gehaltenen Spiegels. Die heilsamen Effekte der Natur sind auch bei der Klangschaalenwanderung mit Claudia Huber zu spüren. Wenn rund um

die mitten im Wald gelegene, seit Generationen als Kraftort bekannte Kapelle Maria Tann noch die schwingenden Töne in der Luft liegen, fällt Loslassen und Entspannen besonders leicht. Unter www.waginger-see.de gibt es Details zu diesen und vielen weiteren Erlebnissen, weitere Termine sowie ausführliche Informationen zur ganzen Region.

Bunte Bauergärten, grüne Kaffeekränzchen

Auf einer Kräuterwanderung mit Yvonne Liebi geht es unter anderem auch auf den Waginger Mühlberg. Auf den artreichen Wiesen neben dem barocken Wallfahrtskirchlein mit Seeblick lüftet sie so manches Kräutergeheimnis. Zu Köstlichkeiten verarbeitet werden die gesammelten Pflanzen dann sowohl in der Küche vom Landhaus Tanner in Form von einer Kräutersuppe als auch bei den Teilnehmern unter Anleitung der Heilkräuterexpertin, Ernährungsberaterin und Köchin aus Leidenschaft. Die geballte Pracht von Blumen, Gräsern, Zierpflanzen, Beeren und Gemüsen lässt sich auch bei einer Führung durch den 1.500 Quadratmeter großen Bauergarten von Gerlinde Bergers Einödhof bei Fridolfing bewundern. Aber es gibt noch mehr Gartenenthusiasten an den Ufern von Waginger und Tachinger See. So teilt auch Brigitta Mayer ihre „grüne Expertise“ rund um Lavendelduft und Rosenblüte gerne mit Gleichgesinnten und veranstaltet von Frühling bis Herbst regelmäßig Kaffeekränzchen und Aktionstage.

Traditionen mit geselliger Note am Waginger See

Laut einer 2020 veröffentlichten Studie des Online-Buchungsporthals Airbnb möchten 53 Prozent der Bundesbürger ihr Reiseziel durch die Augen der "Locals" kennenlernen. Rund um den Waginger See, wo Traditionen noch selbstverständlicher Teil des Lebens und nicht ausschließlich Touristenattraktion sind, fällt das leicht. Im Rupertiwinkel, der oberbayerischen Region östlich des Chiemsees, können Urlauber zusammen mit Einheimischen viele „kleine Abenteuer“ erleben und die heimische Natur, Kultur sowie Bräute und Genuss auf besonders authentische Art und Weise entdecken.

Land und Leute lassen sich in Wirtshäusern oft besonders unverfälscht kennenlernen. Daher und weil spontanes Musizieren immer für eine gesellige Note sorgt, haben Ludwig „Lucki“ Egger, der Wirt vom Gasthof Seerose in Waging am See, und der „Ziach“-Lehrer – auf Hochdeutsch Ziehharmonika-Lehrer – Willi Huber vor einigen Jahren einen Musikantenstammtisch ins Leben gerufen. Dabei treffen sich, je nachdem wer gerade Zeit und Lust hat, Volksmusikanten mit Gitarren und Trompeten, Kontrabässen und Klarinetten oder anderen Instrumenten. Dann wird zusammen gespielt, gesungen und gelacht, und nebenbei servieren die Wirte unter anderem Spezialitäten vom Ruperti-Rind oder Renken aus Waginger und Tachinger See und schenken regionale Biere aus. Treffpunkte sind neben der Seerose auch der Angerbauer Hof in Traunstein und der Unterwirt Riedler in Petting sowie im Sommer auch Biergärten. Unter www.waginger-see.de gibt es weitere Informationen und alle musikalischen und kulinarischen Termine. Darunter unter anderem auch die Veranstaltungen der Ge-

nusswochen (10. September bis 31. Oktober 2023) und alles rund um die unterhaltsamen Ortsrundgänge durch „Uuaginga“, wie der bajuwarische Name von Waging am See lautet. djd-k



Foto: djd-k/Tourist-Info Waginger See/Axel Effner



Messeauftritt Grüne Woche Berlin



Messeauftritt CMT Stuttgart



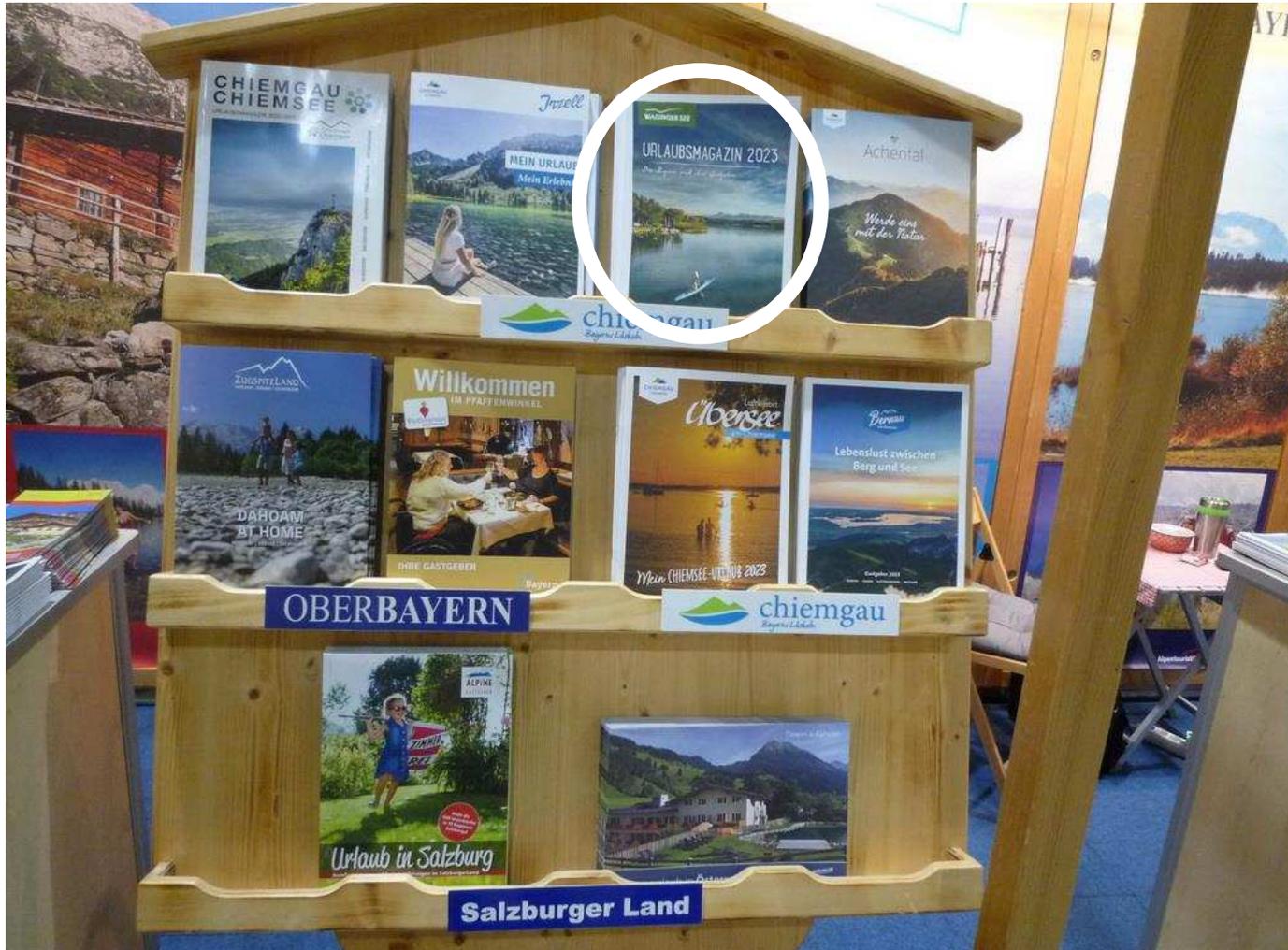
Messeauftritt f.re.e. München



Katalogauslage durch Tambiente



Katalogauslage durch Alpentouristik Schäfer

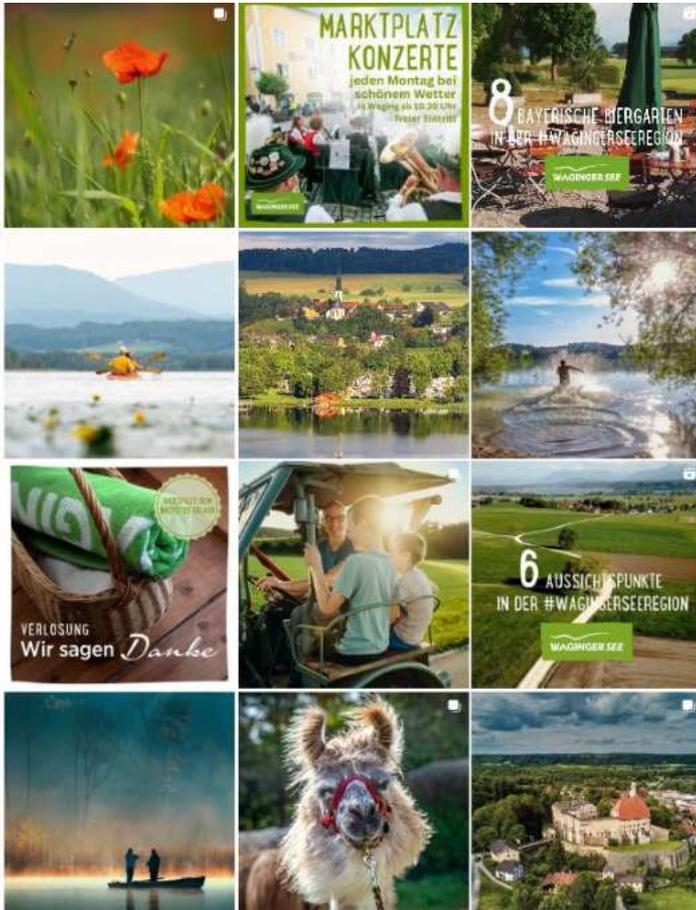


Katalogauslage durch IDS Deutschland





Erfolgreiche Zuwächse auf Social Media



FACEBOOK:
von 3.200 auf 3.720 Follower

INSTAGRAM:
von 2.700 auf 3.610 Follower



Erfolgreiche Zuwächse auf Social Media



- Unterstützung durch R. Scheuerecker, Jonathan Graml und Annika Liebl
- Je 12 Beiträge (Posts) pro Monat
- Je 2 Videos (Reels) pro Monat
- Vorbereitung & Schnitt der Beiträge
- Speichern in „Highlights“ (> 24 Std. sichtbar)
- Erstellen von Mockups
- Einbinden von GIFs
- Schulung für Gastgeber
- Interaktion mit den Nutzern durch
 - Teilen, kommentieren, markieren, liken und verlinken von Beiträgen (Stories)
 - Beantwortung von Direktnachrichten
 - Gewinnspiele



Aktuelles und mittelfristige Ziele



**„Wenn du nicht weißt, wohin du gehst,
wie kannst du dann erwarten, dort anzukommen?“**

Basil S. Walsch

Personalsituation zum 1. April 2024



**Christina Schneider
geht**



**Linda Stößer
kommt**

Umbau Foyer vom 2. April bis 6. Mai



Umbau Foyer vom 2. April bis 6. Mai



Umbau Foyer vom 2. April bis 6. Mai



Spiegel in der Höhe des Fensters
Spiegel in der Höhe des Fensters

Wandverkleidung nicht
aktuell siehe 2D Plan

Spring oak 5509 wie bemustert

Bodensockel
Spring oak 5509 wie Boden

Umbau Foyer vom 2. April bis 6. Mai



HERZLICH WILLKOMMEN

Waginger See - jeden Tag ein kleines Abenteuer



WANDERN

Anflüge in die unberührte Natur



RADELN

Mit dem Radl auf Entdeckungsreise



WASSERPARADIES

Hier lübt die Seele auf



Umbau Foyer vom 2. April bis 6. Mai



GENUSS & WOHLFÜHLEN

Energie-Tankstelle für Körper, Geist und Seele



DAS CAMPINGPARADIES

Im Schopf des Natur die Freiheit genießen



MITBRINGSEL

Chillend an der Theke



Leisten für Günstways



Leisten für Günstways
- Badmatten



Leiste nicht so tief für
Bücher

Umbau Foyer vom 2. April bis 6. Mai



Hallen für Lagerzufuhr und Sonnenschutz.
Ausführung mit Schreiner Holzwerkstoff auslinieren

AUSFLUGSTIPPS

Kurze Wege zu echten Switzer-Highlights

VERANSTALTUNGEN

Vom Open-Air-Konzert bis zum Zelt-Festival

Sattelanstrich

Holzbohlen schräg

Ausführung bitte mit Schreiner Holzwerkstoff betonen.
Bitte für DIN A4 ausgesetzt sein und die Schräge der Holzbohlen vertikal so gebaut werden, dass man die unten liegenden Prospektblätter auch gut sehen kann.

Gästekarte Waginger See mit kostenfreien Leistungen für drei Gemeinden



Kräuterspaziergang auf den Mühlberg
1x/Woche
(Mai bis September)

Ausleihe des Rätseleisungs
(ganzjährig)

Busfahrten nach Salzburg
(Mai bis Oktober,
Dienstag & Donnerstag)

Busfahrten nach Berchtesgaden
(Mai bis Oktober,
Mittwoch)

Bahnfahrt mit der **Südostbayernbahn**
Waging-TS & TS-Waging,
TS-Traunreut & Traunreut-TS

Bahnfahrt mit der **Bayer. Oberlandbahn**
TS-Ruhoplding & Ruhpolding-TS

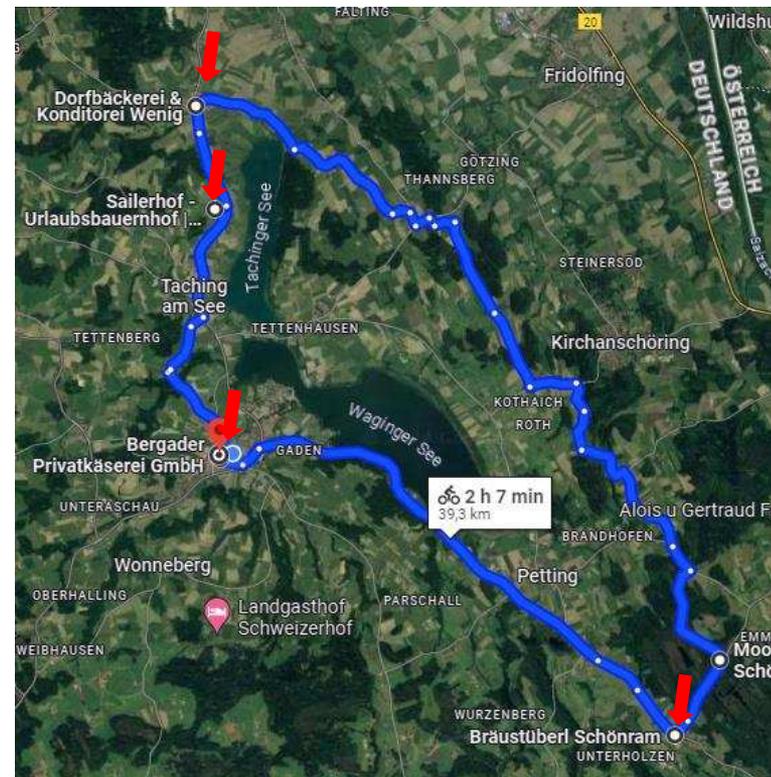
Chiemgauer Radfrühling mit Klaus Haslberger vom 23. Mai bis 20. Juni



5 Hochgenuss aus dem Rupertiwinkel Waging am See · 40 km / 350 hm / 3 Std. (+ 1 Std. Einkehr)

Käse, Bier und Brot - Die Region um den Waginger See hat nicht nur landschaftlich, sondern auch kulinarisch so einiges zu bieten. Auf der rund 40 Kilometer langen Tour liegen die berühmte Bergader-Käserei, die Privatbrauerei Schönram, die Obstbrennerei am Sailerhof sowie die Bäckerei Wenig, die aus dem Laufener Landweizen ihr herzhaftes Bio-Brot bäckt. Diese Radtour gewährt einen kleinen Einblick in den Alltag der Betriebe. Die kleinen Kostproben vor Ort machen aus der Tour ein Erlebnis für alle Sinne.

Termine: 23.05. | 06.06. | 13.06. | 20.06. · **Start:** 12:00 Uhr · **Treffpunkt:** TI Waginger See, Salzburger Straße 32, 83329 Waging am See · **Radl-Guide:** Klaus Haslberger
Anmeldung: TI Waginger See, Tel: 08681 313



↑ 197 m · ↓ 198 m

Maximal: 15 Personen



Chiemgauer Radlfrühling mit Yvonne Liebl vom 14. Mai bis 25. Juni



Dem guten Geschmack auf der Spur
Fridolfing · 20 km / 12 hm / 1,5 Std. (+ 1,5 Std. Besichtigung)

Den Produzenten über die Schulter geschaut – Wer sich gerne mit hochwertigen Lebensmitteln verwöhnt, ist bei dieser Tour richtig. Zwischenstopps gibt es bei der Fismanufaktur Dürbeck, Attls Bio-Ziegenhof, Markus Hagers Bio-Gemüseanbau sowie eine regionale Genussüberraschung beim Gasthof Gruber. Unterwegs genießen die Mitradelnden nicht nur die malerische Bergkulisse und jede Menge Kostproben, sondern erhalten auch ganz individuelle Einblicke ins jeweilige Handwerk. Und natürlich darf in den Hofläden auch gleich fürs Abendessen eingekauft werden.

Termine: 14.05. | 28.05. | 11.06. | 25.06. · **Start:** 14:00 Uhr ·

Treffpunkt: Rupertistraße 7, 83413 Fridolfing (Dorfmitte) · **Radl-Guide:** Yvonne Liebl

Anmeldung: TI Fridolfing, Tel: 08684 988926 **Maximal:** 12 Personen

Fest der Vereine am 15. Juni 2024 im Kurpark



Fest der Vereine am 15. Juni 2024 im Kurpark

Rahmenprogramm

Ruderverein <https://waginger-ruderverein.de/>

- Präsentation: Boote (1er und 4er) zum Anschauen, Ergometer zum Ausprobieren
- Gewinnspiel: Verlosung zur Kursteilnahme

Theaterverein Otting <https://www.theaterverein-otting.de/>

- Kinderschminken

TSV Waging <https://www.tsv-waging.de/>

- Programm auf der Bühne (Vorstellung der Sportarten wie Einrad-Fahren, Turnen...)

Kolpingsfamilie <https://www.kolping-waging.org/>

- „Mini“-Zeltlager am Baiuvarenhaus
 - Singen des Jugendsingkreis
 - Bauchtanz, Jugga, Kochen, Quiz

Segelclub <https://www.waginger-segelclub.de/>

- Opti im Weiher zur Anschauung
- Laser zur Anschauung
- Programm auf der Bühne:
24 Weltmeister im Verein

Imkerverein

- Bienenhaus vor Ort im Kurpark
- Einblicke in das Imkerhandwerk
- Ausstellung von Gerätschaften
- Bienenkasten

Feuerwehr und Dorfverein Gaden

- Wasserspritzen für Kinder (nach Absprache mit FFW Waging)

DAV Teisendorf, Ortsgruppe Waging <https://www.dav-teisendorf.de/ortsgruppe-waging>

- Mobiler Kletterturm

FSG Waging <https://www.fsg-waging.de/>

- Lichtgewehrschießen und Vorstellung der Ausrüstung

DJK Otting <https://djk-otting.de/>

- Damenfußball

Anglerbund <https://www.anglerbund-waging.de/>

- Zielwurf mit der Angel

Förderverein/Wasserwacht Waging <https://www.wasserwacht-waging.de/>

- Reanimationspuppe mit der Möglichkeit Selbst zu üben
- Auffrischen von Erste Hilfe Kenntnisse

GTEV d´Mühlberger <https://gtev-muehlberger-waging.de/>

- Programm auf der Bühne mit den Trachtenkindern
- Infos am Stand und Kinderprogramm wie Gretl-Frisuren

Musikkapelle Waging <https://musikkapelle-waging.de/>

- Möglichkeit Instrumente auszuprobieren

Blaskapelle Jung Otting <https://www.bierzeltstimmung.de/index.php>

- Programm auf der Bühne

Musikkapelle Otting <https://www.musikkapelle-otting.com/>

- Auftritt mit Jugendgruppe
- Auftritt mit großer Musik

Gartenbauverein Waging

- Aktionsprogramm für Kinder

Tennisclub <https://www.tc-waging.de>

- Kleinfeld für Kinder

Angaben ohne Gewähr



Fest der Vereine am 15. Juni 2024 im Kurpark

Bühnenprogramm Fest der Vereine

12:00 bis 13:00 Uhr GTEV Waging

13:00 bis 14:00 Uhr TSV Waging

14:00 bis 15:30 Uhr Musikkapelle Otting

Nachwuchsmusikanten spielen,

Interview mit Kindern und Jugendlichen

Musikkapelle Otting spielt auf (ca. 45 Minuten)

15:30 bis 16:00 Uhr Segelclub

Kurzbericht über WSC im Interview-Stil

16:00 bis 17:00 Uhr Musikkapelle Waging

Präsentation der Instrumente (ca. 15 Minuten)

Angaben ohne Gewähr



Fest der Vereine am 15. Juni 2024 im Kurpark

Verköstigung

Von 12 bis 18 Uhr

Ruderverein:	Vegetarische Wraps
FSG Waging:	Kaffee und Kuchen, Schmalzgebäck (Süß und sauer, Getränke AFG und Bier HB
Imkerverein:	Getränke AFG und Bier
Kolpingfamilie:	Leitsach-Burger, Grillfleischsemmel, Linseneintopf, Stockbrot, Eis Getränke AFG und Bier

Von 12 bis 22 Uhr

Anglerbund:	Steckerlfisch
Wasserwacht:	Schankwagen mit AFG, Wein, Bier, Spirituosen
TSV Waging:	Bosna
Feuerwehr und Dorfverein Gaden:	Grillfleisch, Pommes, Bratwurstsemmel

Angaben ohne Gewähr



NEU: „Wohlfühlen“ zu „Genuss“ und „kleine Abenteuer“

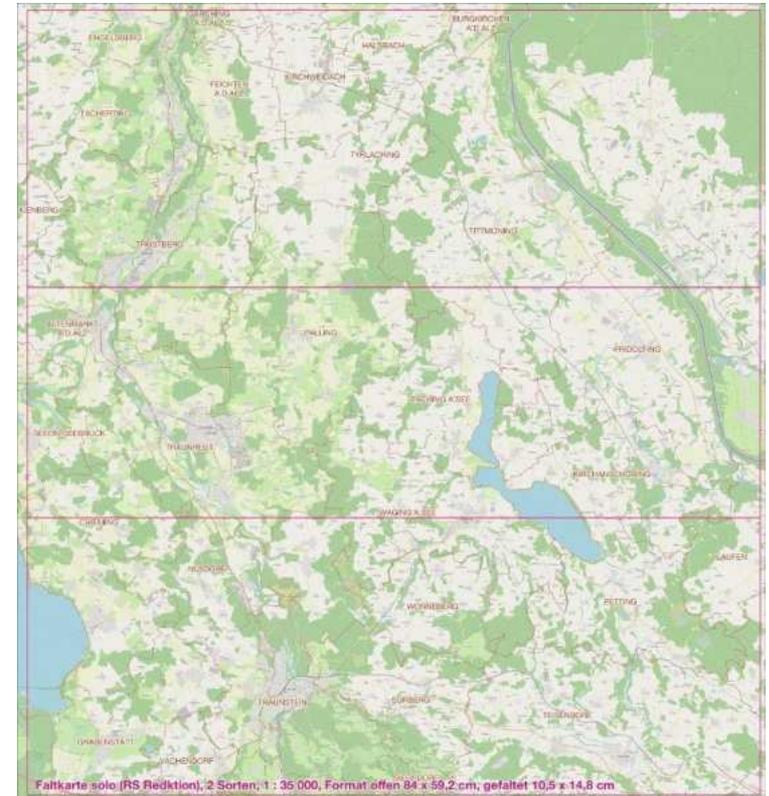
- Wellnessgarten – Wellness und Sauna
- Landhaus Tanner, Strandcamping und Wellnessgarten – Massagen, Anwendungen & Tages-“Retreats“ (Besinnung auf sich selbst)
- Tamara Perschl – Yoga am See (Strandcamp) & im H4
- Ramona Mühlbacher – Morgenyoga am See (Strandbad Tengling)
- Hannah Gramminger & Yvonne Liebl – Yoga und Kräuter am Sailerhof
- Waltraud Jetz-Deser und Elisabeth Gröbner – Spirituelle Pilgerwanderung rund um Otting & von Tittmoning nach Taching
- Jutta Dorner – „AtemZeit“: die Kraft des verbundene Atmens
- Gabi Fietz-Bohleber – Waldabenteuer mit Übernachten
- **Tipps: Saunawagerl, Kraftorte, gesunde Ernährung, Sebastian Kneipp**
- Susi Schätz – QiGong
- Sabine Glatz – Waldbaden
- Claudia Huber – Klangschalenwanderung
- Christina Gramsamer – Freier Tanz
- Hans-Dieter Heinrich – Aquarellmalen



Kartenwerk für 11 Gemeinden im Rahmen des Wanderkonzepts (Leader)

Waging am See, Taching am See, Wonneberg,
Kirchanschöring, Fridolfing, Petting,
Tittmoning, Surberg, Palling, Traunreut,
Trostberg

- Darstellung der Wanderwege von 11
Städte und Gemeinden
- Corporate Design des Chiemgau Tourismus
- Faltkarte im Maßstab 1:35.000
- Beidseitig bedruckt
- Non-Permanente Einklebung in
dazugehöriger Infobroschüre
- Auflage: 70.000 St.
- Begleitbroschüre mit Beschreibung und
Bildern von 11 Themenwegen
- Umsetzung bis 1. August 2024



Dem Vogelmuseum in Waging eine Zukunft geben



- **2. Februar 2024: Gründung des Vereins zur Erhaltung und Förderung des Vogel- und Tiermuseums Waging am See**
- **Kultureller Bestandteil der Gemeinde seit 50 Jahren mit rund 200 Exponaten**
- **Artenvielfalt der heimischen Vogel- und Tierwelt betrachten und benennen können**
- **Ziel: Ausstellung soll attraktiver gestaltet und mittelfristig umgesiedelt werden**
- **Zahl der Besucher soll sich erhöhen**
- **Verstärkte Bewerbung: Schulklassen, (Jung-)Jäger, Tagesbesucher und Urlaubsgäste**
- **Bitte um Vereinsmitgliedschaft, Übernahme Patenschaft, Spenden zur professionellen Weiterentwicklung -> Eva Siglbauer info@fewosiglbauer.de**

Strukturentwicklungsprozess am Waginger See

Erlebnissräume für Gäste und Einheimische

Gemeinden streben konzeptionelle Neuausrichtung der Tourismusregion Waginger See an

Von Linda Babl

Waging am See. Die Gemeinden rund um den Waginger See streben eine konzeptionelle Neuausrichtung der Tourismusregion Waginger See an, um auf die aktuellen und künftigen Herausforderungen, die der Tourismus für die Kommunen mit sich bringt, adäquat reagieren zu können.

Aktuell ist die Region ein Zusammenschluss einer losen Zweckgemeinschaft der Gemeinden Piddöfing, Kirchanschöing, Petting, Taching, der Stadt Tirmoring, Waging und Wonneberg. Sie setzt vornehmlich die gemeinsame Vermarktung und Einbindung in übergeordnete Tourismusstrukturen, wie dem Chiemgau und Oberbayern, um. Langfristiges Ziel der Städte und Gemeinden jedoch ist, die Zusammenarbeit in den Bereichen Organisation, Infrastruktur und Marketing in Tourismus umfassend zusammenzuführen, um einen gemeinsamen Erlebnisraum für Gäste und Einheimische zu entwickeln, sich am Markt erfolgreich zu positionieren und die Synergien der interkommunalen Zusammenarbeit besser auszunutzen.

Den Startschuss für die touristische Strukturentwicklung am Waginger See setzten die sieben Bürgermeister der Zweckgemeinschaft in einer Klausurtagung zu diesem Thema. Gemeinsam mit dem Unternehmensberater Cornelius Obier ergründeten sie, welche Wege sie in Sachen Tourismus für die Region einschlagen wollen.

In einer öffentlichen Sitzung im Bürgerhaus in Wonneberg ließ Obier die Ergebnisse der Klausurtagung in seinem Vortrag einfließen. Er erörterte, wie deren Umsetzung in der neuen Konzeption vorantreiben könnte.

Die Tourismusregion Waginger See habe mit der Vereinbarung für eine gemeinsame Vermarktung der Ferienregion Waginger See bereits eine gute Grundlage geschaffen, so Obier. Nun stehe jedoch der nächste Schritt an: eine neue Zweckvereinbarung zu beschließen oder bei einer möglichen Veränderung der Organisations- und Rechtsform der Kooperation eine gänzlich neue Zusammenarbeitsgrundlage zu schaffen und ein Unternehmenskonzept nebst Handlungsplan für die stufenweise Umsetzung zu entwickeln. Anhand von Beispielen, die er bereits in der Vergangenheit in der Entwicklung zu einer erfolgreichen Tourismusregion begleitet hat, zeigte er auf, wie wichtig



Unternehmensberater Cornelius Obier, im Hintergrund die Gemeindeväter.

Foto: Babl

ein Zusammenschluss lokal, regional und auf Landesebene im Tourismus sei. Er stellte die These auf: „Je weiter die Anteile der Gäste, desto weniger definiert sie der Zielpunkt.“ So solle in der Konzeption auch erarbeitet werden, welche Erwartungen man an übergeordnete Stellen habe. Im Falle der Tourismusregion Waginger See sind das der Chiemgau Tourismus und der Tourismusverband Oberbayern.

Blick auf die Bedürfnisse und Anliegen der Bürger

Bei der Weiterentwicklung der Region solle man immer auch einen Blick auf die Bedürfnisse und Anliegen der Bürger haben. In den Sommermonaten habe man 650 000 Übernachtungen im Verbundbereich. Eine Steigerung dieser sei erwünscht, jedoch nicht um jeden Preis. Die Lebensqualität der Ortsansässigen dürfe nicht darunter leiden, so Obier. Ziel einer guten Planung sei, Erlebnisräume für Gäste und Einheimische zu schaffen. Auch die finanziellen Seiten eines Zusammenschlusses müssten geklärt werden. Hier stehe vor allem der Finanzierungsschlüssel unter den teilnehmenden Kommunen im Vordergrund. Aktuell würden die Gesamtkosten von rund 330 000 Euro gemäß der Übernachtungszahlen auf die jeweiligen Gemeinden umgelegt, was jedoch immer wieder zu Unstimmigkeiten füh-

re. Wie die künftige Organisation und Rechtsform der Tourismus Arbeitsgemeinschaft (TAG) aufgebaut werden soll, gilt es ebenfalls zu klären. Jede der Gemeinden in der Tourismusregion Waginger See habe unterschiedliche Schwerpunkte, die es im Falle eines Zusammenschlusses zu einer TAG der sieben Städte und Gemeinden unter einen Hut zu bringen gelte. Dafür brauche man einen gut koordinierten Einbindungs- und Verhandlungsprozess für Mitarbeitende, Gemeindeväter sowie Leistungsanbieter und Verkehrsvereine.

Wagings Bürgermeister Mathias Baderhuber bekräftigte vorab, dass für die Konzeptentwicklung und die dafür notwendigen Arbeiten von Fach-, Moderations- und Rechtsberatungsleistungen unumgänglich sei. Im Vorteil habe man mit den Bürgermeistern der Tourismusregion Achenal Kontakt aufgenommen, da diese bereits vor einigen Jahren ein gemeinsames kommunales Unternehmern zur Erfüllung der touristischen Aufgaben gegründet haben und das Ergebnis von den Kommunen, den Gästen und den Vermietern positiv wahrgenommen wird. Um zu diesem Ergebnis zu kommen, ist es wesentlich, dass ein maßgeschneidertes Konzept für die Region erarbeitet wird. Zur Finanzierung einer entsprechenden Konzepterstellung wurde bereits beim Freistaat Bayern eine Förderung beantragt, die Kosten von maximal 50 000 Euro mit

85 Prozent bezuschussen würde. Um diese Förderung zu erhalten, musste der Antrag noch im Jahr 2023 gestellt werden. Eine Willensbekundung der Gemeindeoberhäupter reichte für den Förderantrag aus. Eine entsprechende Fördersatzung liegt bis dato noch nicht vor, wird aber von der zuständigen Stellen im Ministerium als realistisch eingeschätzt. Die verbleibenden Restkosten von 8700 Euro werden nach einem noch zu vereinbarenden Schlüssel auf die beteiligten Kommunen umgelegt. Der Beschluss zur Umsetzung des Konzeptes wird am Ende des Prozesses frühestens in 2025 in den jeweiligen Ratsgremien beschlossen.

„Klar, dass man sich nicht am Tegernsee befindet!“

So mancher der Gemeindeväter hatte am Ende noch einige Fragen an den Referenten. Hans Glöck, Stadtratmitglied aus Tirmoring, wollte von Obier wissen, wie er generell das Potential der Region einschätze. Man müsse sich klar sein, dass man sich hier nicht am Tegernsee befinde, antwortete Cornelius Obier, jedoch sehe er große Chancen für einen nachhaltigen Qualitätstourismus, denn es gibt hier eine sehr ausgeprägte Regionalität mit authentischen Angeboten.

Tirmornings Bürgermeister Andreas Bratzdum wollte wissen, ob und wie das neue Konzept für den

Gast sichtbar werde, sei ein gemessenes Erscheinungsbild gefordert. Obier sagte, es gäbe einen großen Bedarf, dass die Region ein gemeinsames sichtbares Auftreten bekomme. Besonders wichtig sei, die einzelnen Tourist-Infos in den Öffnungszeiten aufeinander abzustimmen. Auch sei es unabhängig, dass die Beschäftigten in den Tourismusbüros über die ganze Region auskunftsfähig sind.

Eine Wortmeldung bezog sich auf die Kosten der Konzepterstellung. Warum solle man dieses Geld ausgeben, die Region sei schon auf einem guten Weg, es laufe ja. Eventuell solle man sich die Ausgaben sparen, und in Eigenregie fortfahren. Die Antwort von Bürgermeister Fenninger war eindeutig: es sei „unheimlich wichtig“, sich professionelle Begleitung zu holen, damit sei das Geld gut angelegt.

Einer der Gemeindeväter wollte wissen, ob die Teilnahme der Konzeption später zum Mittagessen verpflichtet oder würde es mit weniger Mitgliedern auch funktionieren. Darauf antwortete wiederum Fenninger, er kenne die künftigen Ergebnisse auch nicht. Er gebe stark davon aus, dass die Perspektiven und Bedürfnisse der einzelnen Kommunen berücksichtigt werden, und sich dadurch jeder vorstellen könne eine verbindliche Zusage zu geben.

Auch kam die Frage auf, ob es sinnvoll sei sich grenzüberschreitend zu organisieren, zum Beispiel mit Salzburg, um touristisch besser gesehen zu werden. Eine Kooperation mit Österreich halte er nicht für sinnvoll, so Obier. Generell müssten Ergebnisse in den einzelnen Ebenen gut durchstrukturiert und verknüpft werden, damit man von der Zusammenarbeit einen gegenseitigen Nutzen zu habe.

Christine Rehl aus Waging sah in der Neustrukturierung eine sinnvolle Sache. Man müsse sich für die Zukunft neu aufstellen, weiterentwickeln und Synergieeffekte nutzen. Jede Gemeinde würde ihrer Meinung nach davon profitieren.

Konrad Heigermoser stellte fest, dass es keine Alternative zur Erstellung einer Neukonzeption gebe. Es komme lediglich die Frage auf, mit welchen Kooperationspartnern man in Zukunft zusammenarbeite. Wenn die Vernetzung funktionsfähiger Bürgermeisterei Andreas Bratzdum wollte wissen, ob und wie das neue Konzept für den

Bereits getane Schritte:

- Klausurtagung der sieben Bürgermeister mit Cornelius Obier (PROJECT M) und Evi Bernauer
- Antragstellung auf Förderung (58%) bei der Reg./Obb.
- Zustimmung zum Vorzeitigen Maßnahmenbeginn
- Positive Beschlüsse aus sieben Gemeinden

Strukturentwicklungsprozess am Waginger See

Nächster Schritt: Erstellen Ausschreibungsunterlagen

- **Aufgabendefinition für die Geschäftsstelle der Tourismusregion Waginger See und die einzelnen Städte und Gemeinden sowie Aufgabenabgrenzung zu übergeordneten Strukturen**
- **Klärung der künftigen Organisations- und Rechtsform für die Geschäftsstelle der Tourismusregion Waginger See**
- **Erstellung eines Unternehmenskonzeptes für die Tourismusregion Waginger See inkl. Handlungsplan und stufenweise Umsetzung**
- **Entwicklung eines adäquaten Finanzierungsschlüssels für die Tourismusregion Waginger See**
- **Ergebnisbericht, Dokumentation, Vermittlung**

**Einbindung
und
Vermittlung für
Mitarbeitende,
Stadt- und
Gemeinderäte
sowie
Leistungsanbie
ter**

Wissenswertes für Gastgeber & Gastgeberinnen



So können Sie sich ins Geschehen einbringen



- **Monatliche Newsletter lesen (Waginger See & IRS18)**
- **Auf Gästebefragung hinweisen (Plakate & Aufsteller)**
- **Auf Social Media „wagingerseeregion“ markieren**
- **Kostenfreie Bilder zur Verfügung gestellt bekommen & für eigene Website nutzen**

So können Sie sich ins Geschehen einbringen



- **Gute telefonische Erreichbarkeit für Rückfragen oder Vermittlungen**
- **Nutzung des „Gastgeber-Bereichs“**
www.waenger-see.de/login -> **User: gastgeber | Passwort: waging**

So können Sie sich ins Geschehen einbringen



- **Uns gerne besuchen und sich über Neuigkeiten erkundigen**
- **Sich in das Vermittlungssystem IRS18 aufnehmen lassen**
- **Die Verfügbarkeiten im System zuverlässig pflegen**
- **Online buchbar werden**
- **Schulungs-Angebote wahrnehmen**

Welche Schulungsangebote sind interessant?



- **Preisgestaltung, -optimierung & Produktentwicklung**
- **Neue Gäste – veränderte Bedürfnisse:** kreative Lösungsvarianten erkennen und umsetzen
- **Praxistipps für Ihren optimalen online Auftritt**
- **Wie Gastgeber ihre Hobbies zu Gästegewinnung und -bindung nutzen können**
- **Instagram für Gastgeber:** Marketinginstrument für mehr Gäste und treue Fans

Warum online buchbar werden?



- **Sichtbarkeit** auf allen Portalen (HSE, booking.com, bestfewo, tripadvisor, Airbnb, ...)
- Vermehrt **direkte Anfragen**, da der Gast den Preisaufschlag auf Portalen meidet
- Es gehen mehr Buchungen in der **Nebensaison** ein
- **Zeitersparnis** durch schnellen Buchungsabschluss: **Weniger Arbeit**, da die Kontingente „weggebucht“ werden und weniger E-Mailanfragen und Anrufe eingehen
- Neue Gastgeber können dadurch einfacher **Gäste generieren** und bekannter werden
- **Kostenlose Gastgeber-Website** mit Buchungsfunktion **zum günstigsten Preis** seitens IRS18. Dabei fällt keine Provision an, nur die Systemgebühr von 3%
- Kostenfreie Nutzung des tsmart **Belegungsplans** sowie künftig auch die Funktion der **Rechnungsstellung**

Fragen und Anregungen?



... sehr gerne.

Danke für die Aufmerksamkeit!

Was wir noch sagen wollten



**Vielen Dank für die gute Zusammenarbeit, frohe
Ostern & eine erfolgreiche Saison 2024**

