

| Mittwoch, 22.02.2023 |   | Donnerstag, 23.02.2023   |  | Freitag, 24.02.2023  |  | Samstag, 25.02.2023 |  | Sonntag, 26.02.2023   |  |
|----------------------|---|--|--|--|--|---------------------|--|---|--|
| Uhrzeit              | Ostbayern   | Oberbayern & Allgäu/Bayerisch-Schwaben   |  | Oberbayern & Allgäu/Bayerisch-Schwaben   |  | Uhrzeit Samstag     | Reiseland Bayern   | Unsere Bayerischen Bauern e.V.  |  |
| 11:00 - 11:30        | <b>Weideochsen Haltung und Verarbeitung</b><br>Landgasthaus Schwinghammer<br>Martin Schwinghammer                             | <b>Handgemachte Lebens-Mittel in ökologischer Qualität</b><br>Ebersberger Grünes Land / Hermannsdorfer Werkstätten<br>Sophie Schweisfurth und Ferdinand Schwarzbauer |  | <b>Natur erleben in der Region StarnbergAmmersee</b><br>Andechser Natur<br>Werner Schmid             |  | 10:00 - 12:00       | <b>Upcycling Kunst aus München</b><br>alpineKUNST, Thomas Neumann<br>Künstler Thomas Neumann | <b>Käseverkostung</b><br>Hofkäserei Stroblberg, Baiern                            |  |
| 11:30 - 12:00        | <b>Zubereitung Erdäpfelkas</b><br>Sabine Zellhuber, Spezialistin für regionale, traditionelle Küche                           | <b>Das Salzbergwerk Berchtesgaden und die Alte Saline Bad Reichenhall</b><br>Bergerlebnis Berchtesgaden / Südwestdeutsche Salzwerke AG<br>Manfred Schindler          |  | <b>Münchener Traditions Mandelbrennerei</b><br>Mandelhans<br>Markus Kaiser                           |  |                     |  | <b>Heimische Äpfel und ihre geschmackliche Vielfalt</b><br>Obst vom Bodensee      |  |
| 12:00 - 12:30        | <b>Genuss im ARBERLAND – Im Wald und auf dem Teller</b><br>ARBERLAND - Bayerischer Wald<br>Jennifer Reitmeier und Hanse Wenzl | <b>Werkstatt des puren Genusses</b><br>Allgäu-Brennerei<br>Marcel Schwarz und Tino Mlynikowski   |  | <b>Holled' Auer Hopfen-Secco Manufaktur</b><br>Landkreis Freising<br>Biersommeliere Hildegard Heindl |  | 12:00 - 14:00       | <b>Bayerische Biobiere aus Ostbayern</b><br>Riedenburger Brauhaus<br>Maximilian Krieger      | <b>Käseverkostung</b><br>Hofkäserei Stroblberg, Baiern                            |  |
| 12:30 - 13:00        | <b>Rottaler Mostwochen mit der Mostkönigin</b><br>Landkreis Rottal-Inn<br>4. Rottaler Mostkönigin Laura Roll                  | <b>Handgemachte Lebens-Mittel in ökologischer Qualität</b><br>Ebersberger Grünes Land / Hermannsdorfer Werkstätten<br>Sophie Schweisfurth und Ferdinand Schwarzbauer |  | <b>Zeit lassen - Enzian trinken</b><br>Enzianbrennerei Grassl<br>Karsten Brust                       |  |                     |  | <b>Heimische Äpfel und ihre geschmackliche Vielfalt</b><br>Obst vom Bodensee      |  |
| 13:00 - 13:30        | <b>Besucherzentrum Naturium am Inn</b><br>Landkreis Rottal-Inn<br>Claudia Schmidt   | <b>Salzbergwerk Berchtesgaden &amp; Alte Saline Bad Reichenhall</b><br>Bergerlebnis Berchtesgaden / Südwestdeutsche Salzwerke AG<br>Manfred Schindler                |  | <b>Sisi und Ludwig II. in der Region StarnbergAmmersee</b><br>StarnbergAmmersee<br>Werner Schmid     |  |                     |  | <b>Käseverkostung</b><br>Hofkäserei Stroblberg, Baiern                            |  |
| 13:30 - 14:00        | <b>Genuss im ARBERLAND – Im Wald und auf dem Teller</b><br>ARBERLAND - Bayerischer Wald<br>Jennifer Reitmeier und Hanse Wenzl | <b>Werkstatt des puren Genusses</b><br>Allgäu-Brennerei<br>Marcel Schwarz und Tino Mlynikowski   |  | <b>Münchener Traditions Mandelbrennerei</b><br>Mandelhans<br>Markus Kaiser                           |  |                     |  | <b>Mit Honigbiene auf Du und Du</b><br>Honigverkostung mit Imkerin Maria Lohmeier |  |

| Mittwoch, 22.02.2023 |   | Donnerstag, 23.02.2023   |  | Freitag, 24.02.2023   |  | Samstag, 25.02.2023 |  | Sonntag, 26.02.2023   |  |
|----------------------|---|--|--|---|--|---------------------|--|---|--|
| Uhrzeit              | Ostbayern   | Oberbayern & Allgäu/Bayerisch-Schwaben   |  | Oberbayern & Allgäu/Bayerisch-Schwaben  |  | Uhrzeit Samstag     | Reiseland Bayern   | Unsere Bayerischen Bauern e.V.  |  |
| 14.00 - 14.30        | <b>Zubereitung Erdäpfelkas</b><br>Sabine Zellhuber, Spezialistin für regionale, traditionelle Küche<br>Sabine Zellhuber       | <b>Handgemachte Lebens-Mittel in ökologischer Qualität</b><br>Ebersberger Grünes Land / Hermannsdorfer Werkstätten<br>Sophie Schweisfurth und Ferdinand Schwarzbauer |  | <b>Holled'Auer Hopfen-Secco Manufaktur</b><br>Landkreis Freising<br>Biersommeliere Hildegard Heindl |  | 14.00-16:00         | <b>Gin Verkostung aus dem Spessart</b><br>Snow White -The most beautiful Gin<br>Markus Skrobanek, Fabian Kreser, Jonas Völker, Stefan Blum | <b>Regionale Salami- und Schinkenspezialitäten probieren</b><br>Fleischer Schule Augsburg                               |  |
| 14.30 - 15.00        | <b>Weideochsen Haltung und Verarbeitung</b><br>Landgasthaus Schwinghammer<br>Martin Schwinghammer                             | <b>Salzbergwerk Berchtesgaden &amp; Alte Saline Bad Reichenhall</b><br>Bergerlebnis Berchtesgaden / Südwestdeutsche Salzwerke AG<br>Manfred Schindler                |  | <b>Zeit lassen - Enzian trinken</b><br>Enzianbrennerei Grassl<br>Karsten Brust                      |  |                     |  | <b>Mit Honigbiene auf Du und Du</b><br>Honigverkostung mit Imkerin Maria Lohmeier                                       |  |
| 15.00 - 15.30        | <b>Rottaler Mostwochen mit der Mostkönigin</b><br>Landkreis Rottal-Inn<br>4. Rottaler Mostkönigin Laura Roll                  | <b>Werkstatt des puren Genusses</b><br>Allgäu-Brennerei<br>Marcel Schwarz und Tino Mlynikowski   |  | <b>Die Kolsterbrauerei Andechs</b><br>StarnbergAmmersee<br>Werner Schmid                            |  |                     |  | <b>Der Feine Unterschied - Verkostung Bay. Spirituosen</b><br>Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e.V. |  |
| 15.30 - 16.00        | <b>Zubereitung Erdäpfelkas</b><br>Sabine Zellhuber, Spezialistin für regionale, traditionelle Küche<br>Sabine Zellhuber       | <b>Handgemachte Lebens-Mittel in ökologischer Qualität</b><br>Ebersberger Grünes Land / Hermannsdorfer Werkstätten<br>Sophie Schweisfurth und Ferdinand Schwarzbauer |  | <b>Münchner Traditions Mandelbrennerei</b><br>Mandelhans<br>Markus Kaiser                           |  | 16.00 - 18:00       | <b>Bayerische Mundart live erleben</b><br>Band Loamsiada, Augsburg   | <b>Regionale Salami- und Schinkenspezialitäten probieren</b><br>Fleischer Schule Augsburg                               |  |
| 16.00 - 16.30        | <b>Besucherzentrum Naturium am Inn</b><br>Landkreis Rottal-Inn<br>Claudia Schmidt   | <b>Salzbergwerk Berchtesgaden &amp; Alte Saline Bad Reichenhall</b><br>Bergerlebnis Berchtesgaden / Südwestdeutsche Salzwerke AG<br>Manfred Schindler                |  | <b>Holled'Auer Hopfen-Secco Manufaktur</b><br>Landkreis Freising<br>Biersommeliere Hildegard Heindl |  |                     |  | <b>Der Feine Unterschied - Verkostung Bay. Spirituosen</b><br>Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e.V. |  |
| 16.30 - 17.00        | <b>Genuss im ARBERLAND – Im Wald und auf dem Teller</b><br>ARBERLAND - Bayerischer Wald<br>Jennifer Reitmeier und Hanse Wenzl | <b>Werkstatt des puren Genusses</b><br>Allgäu-Brennerei<br>Marcel Schwarz und Tino Mlynikowski   |  | <b>Zeit lassen - Enzian trinken</b><br>Enzianbrennerei Grassl<br>Karsten Brust                      |  |                     |  | <b>Regionale Salami- und Schinkenspezialitäten probieren</b><br>Fleischer Schule Augsburg                               |  |

Stand 17.02.2023