

PRESSEMITTEILUNG

Miesbach, 30. Juli 2026



Bio-Quark, Forelle und Kaiserschmarrn: Das MachtSINN aus Holzkirchen brachte beim Giro Bavarese 2026 regionale Schmankerl auf die Teller – mit Zutaten von lokalen Erzeugern. Foto: machtSINN

Tourismusmarketing | Freizeit & Erholung

Giro Bavarese 2026 – Vintage-Räder und regionale Schmankerl

Bayerns gschmeidigste Vintage-Rennrad-Rundfahrt führte am 19. Juli wieder über die schönsten Straßen rund um Tegernsee, Spitzingsee und Schliersee. Die REO unterstützt den Giro Bavarese jährlich als Partner mit der touristischen Dachmarke Alpenregion Tegernsee Schliersee. In diesem Jahr sorgte für die Verpflegung auf Empfehlung von REO und Öko-Modellregion Miesbacher Oberland das MachtSINN aus Holzkirchen – mit einem Angebot, das konsequent auf regionale und biologische Zutaten setzt.

Trotz des schlechten Wetters waren heuer knapp 500 Radlerinnen und Radler mit ihren Vintage-Rennrädern in der Alpenregion Tegernsee Schliersee unterwegs. Schon zum achten Mal fand der der Giro Bavarese, eine Rennrad-Rundfahrt der besonderen Art, statt. Das Besondere: der GIRO ist kein Rennen, alle Teilnehmer sind Gewinner. Die einzige Voraussetzung: es sind nur Räder zugelassen, die bei ihrem Erstkauf noch mit DM, Schilling, Lire, Francs etc. gekauft wurden, also vor 2002.

Ursprünglich geplant auf drei Strecken konnte in diesem Jahr wetterbedingt nur die kleine 45 Kilometer-Runde gefahren werden. Bereits am Samstag war mit einer Radlausstellung und einem

Vintage-Markt im Start und Zielbereich am Ödberg einiges geboten, bevor am Sonntag, dann der Startschuss für die Rundfahrt fiel.

Als Partner des Giro Bavarese unterstützt die REO mit der touristischen Dachmarke Alpenregion Tegernsee Schliersee die Veranstaltung jährlich – vor allem in Form von Connections, lokalen Tipps und Kommunikation. In diesem Jahr übernahm das MachtSinn aus Holzkirchen auf Empfehlung der REO und der Ökomodellregion Miesbacher Oberland die Verpflegung der Radlerinnen und Radler und setzte dabei konsequent auf Produkte aus der Region.

Auf den Tellern landeten an diesem Tag echte Oberland-Schmankerl: Bio-Quark aus der Naturkäserei Tegernsee, Bio-Käse vom Obermooser Irschenberg, Backwaren von der Bio-Bäckerei Steingraber, Forellen von der Fischerei Schliersee und Würstl vom Metzger Killer aus Warngau. Die Region war an diesem Wochenende somit nicht nur auf den Straßen, sondern auch auf den Tellern zu erleben.

Regionale Wertschöpfung ist ein zentrales Thema der REO: Mit der Ökomodellregion Miesbacher Oberland vernetzt sie Erzeuger, Verarbeiter und Abnehmer im Landkreis und schafft so die Grundlage dafür, dass regionale Produkte auch bei Veranstaltungen wie dem Giro Bavarese auf den Tisch kommen.

Über die Regionalentwicklung Oberland:

Die Regionalentwicklung Oberland (REO) setzt sich dafür ein, den Landkreis Miesbach als attraktiven Standort für Einheimische, Unternehmen und Gäste zu erhalten und nachhaltig weiterzuentwickeln. Das Team setzt sich dabei aus verschiedenen Fachrichtungen aus den Bereichen Wirtschaft und Tourismus zusammen, umfasst Experten für zum Beispiel Regionale Wertschöpfung, New Work, Bildung, Tourismusmanagement, Standort- oder Tourismusentwicklung und setzt interdisziplinär die verschiedenen Themen- und Projektschwerpunkte um.

Über eine Veröffentlichung der Pressemitteilung würden wir uns sehr freuen! Bei weiteren Fragen steht Ihnen Lukas Hanrieder gerne zur Verfügung:

Kontakt

Lukas Hanrieder
Kommunikation | Digitale Medien, Tourismusmarketing
+49 (0) 8025 993 72 - 56
Lukas.hanrieder@regionalentwicklung-oberland.de

Pressekontakt

Ilona Kaffl
Kommunikation
+49 (0) 80 25 - 993 72 61
Ilona.kaffl@regionalentwicklung-oberland.de

Anschrift

Regionalentwicklung Oberland KU
Rathausplatz 2
83714 Miesbach
www.regionalentwicklung-oberland.de