



BIO-ERLEBNISSE

IN DER STEINWALD-ALLIANZ

Jahres-
programm

19.04. - 16.11.2023

www.steinwald-allianz.de



IMPRESSUM:

Herausgeber: Zweckverband Steinwald-Allianz, Bräugasse 6,
92681 Erbdorf

Gestaltung: advance.media - Die Ideenküche GmbH, 92681 Erbdorf

Bildquellen: Daniel Delang, Lichterfunkteln / Silvia Putzlocher, Andrea Steinkohl, Tourismuszentrum Oberpfälzer Wald / Thomas Kujat, Angelo Versch, Carina Albert, ©goodluz - stock.adobe.com, ©jag_cz - stock.adobe.com

Druck: Druckerei Weyh Medien, Marketing Druck- & Verlag GmbH,
95478 Kernnath

Liebe Besucher und Gäste,
liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

laut Branchenreport 2023 der Ökologischen Lebensmittelwirtschaft vermeiden Bio-Betriebe jährlich bis zu 800 € je Hektar an Klimafolgekosten. Durch ihre ressourcenschützende Kreislaufwirtschaft mit flächengebundener Tierhaltung, überwiegend regionalem Futter und nachhaltigen Fruchtfolgen ist ihre Form der Landwirtschaft sicher, souverän und unabhängig. Dies zeigt sich in der momentanen Krise auch an den deutlich stabileren Preisen der Öko-Lebensmittel (Branchenreport 2023).

Mit ihrem Projekt „Öko-Modellregion Steinwald“ und der Förderung des Ökolandbaus in der Region, befindet sich die Steinwald-Allianz auf einem zukunftsweisenden Weg für Klimaschutz, Naturschutz und Ressourcenschutz. Mehr noch bietet der Einkauf von regionalen Bio-Produkten dem Verbraucher die Möglichkeit aktiven Klimaschutz zu betreiben. Ökologisch erzeugte Lebensmittel erfüllen „kraft Gesetz“ und streng kontrolliert noch viele weitere Wünsche der Verbraucher. Gentechnik ist im Ökolandbau genauso untersagt wie die Verwendung von chemischen Düngemitteln und Pestiziden. Den Tieren steht viel Platz auf der Weide oder im Stall zur Verfügung und in der Verarbeitung von Lebensmitteln sind viele Zusatzstoffe verboten.

Die Öko-Modellregion Steinwald arbeitet seit Herbst 2014 mit am Ziel der Bayerischen Staatsregierung, den Ökolandbau in Bayern auf 30 % zu erhöhen und den Absatz der Bio-Lebensmittel aus der Region zu steigern. Die Werbung für die „Sache Bio“ gehört hier dazu und so freuen wir uns, dass wir mit dieser Broschüre die nachgefragten Veranstaltungsserien Bio-Erleben, Bio-Kochkurse, Bio-Genießen sowie viele weitere Angebote geballt unter einem Dach als „Bio-Erlebnisse in der Steinwald-Allianz“ präsentieren können. Genießen und entdecken Sie Bio in der Region – ich wünsche Ihnen viel Freude dabei!

Johannes Reger

1. Vorsitzender Steinwald-Allianz

TEILNAHME- BEDINGUNGEN

WICHTIGE HINWEISE – TEILNAHMEBEDINGUNGEN

- Eine Anmeldung unter Angabe Ihrer persönlichen Daten ist für alle Veranstaltungen erforderlich.
- Bitte bringen Sie die jeweilige Teilnahmegebühr passend mit.
- Für die Durchführung der Veranstaltung sind die jeweiligen Veranstalter zuständig. Sie handeln eigenverantwortlich. Dieser Prospekt dient lediglich der Information. Aus unzutreffenden Angaben oder nicht erfüllten Leistungszusagen des jeweiligen Leistungsträgers kann keine Schadenersatzpflicht gegenüber der Steinwald-Allianz abgeleitet werden.
- Die Teilnahme an den Veranstaltungen erfolgt auf eigene Gefahr.

INHALTS- VERZEICHNIS

 Öko-Modellregion in Bayern	6 - 7
 Grünes Kino	8 - 9
 Erzeugergemeinschaft	10 - 11
 Burger & More	12
 Öko-Modellregion Steinwald vor Ort	13
 Bio-Bewegt	14 - 17
 Bio-Erleben	18 - 22
 Mobiler Dorfladen	23
 Übersichtskarte	24 - 25
 Veranstaltungskalender	26 - 27
 24 Stunden Steinwald erleben	28 - 31
 Bio-Ferienprogramm	32 - 34
 Picknickservice	35
 Waldhausfest im Naturpark Steinwald	36 - 37
 Bio-Genießen	38 - 41
 Bio-Kochkurse	42 - 44
 Bio-Direktvermarkter	45 - 50
Sponsoren	51

ÖKO-MODELLREGION IN BAYERN

Seit 2014 wirken in der Steinwald-Allianz die Projektmanager der Öko-Modellregion am Ziel des Landesprogramms „BioRegio 2030“ mit, den Ökolandbau in Bayern auf 30 % zu steigern. Vor allem die Stärkung der regional erzeugten Bio-Produkte und die Schaffung von Wertschöpfungsketten, vom Erzeuger bis zum Teller, stehen im Vordergrund. Denn der Verbraucher kann mit seiner Entscheidung für die wertvollen ökologisch produzierten Lebensmittel bewusst seine Region unterstützen.

WO BIO DRAUFSTEHT, IST AUCH BIO DRIN!

Dafür sorgt ein lückenloses Kontrollsystem über sämtliche Erzeugungs- und Verarbeitungsstufen. Bio heißt ohne Gentechnik, ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel und viel Platz für die Tiere im Stall, im Laufhof oder auf der Weide. Für diese nachhaltige, umweltschonende und tiergerechte Lebensmittelproduktion setzt sich die Öko-Modellregion Steinwald ein.

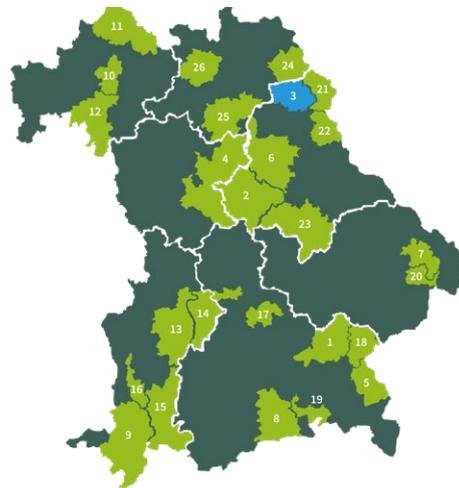
AUF DEM WEG ZU EINER NACHHALTIGEN ENTWICKLUNG

Nach dem Motto „Aus der Region - für die Region“ versetzt die Öko-Modellregion die Steinwald-Allianz mit ihren Mitgliedsgemeinden in die Lage, weitere Anstrengungen sowie Überzeugungs- und Netzwerkarbeit für den Ökolandbau zu leisten – für eine intakte, touristisch interessante Natur, für gesunde Lebensmittel und für die Stärkung regionaler Kreisläufe vor Ort, eben eine Entwicklung im Sinne der Nachhaltigkeit. Dafür setzen erfahrene Mitarbeiter Ziele und Projekte um, die passgenau auf die Region abgestimmt sind.



ÖKO-MODELLREGION IN BAYERN

- 1 Mühldorfer Land
- 2 Neumarkt i. d. Oberpfalz
- 3 **Steinwald-Allianz**
- 4 Nürnberg, Nürnberger Land, Roth
- 5 Waginger See - Rupertiwinkel
- 6 Amberg-Sulzbach & Stadt Amberg
- 7 Ilzer Land
- 8 Miesbacher Oberland
- 9 Oberallgäu Kempten
- 10 Oberes Werntal
- 11 Rhön-Grabfeld
- 12 Landkreis Würzburg
- 13 Stadt.Land.Augsburg
- 14 Paartal
- 15 Ostallgäu
- 16 Günztal
- 17 Kulturraum Ampertal
- 18 Inn-Salzach
- 19
- 20 Passauer Oberland
- 21 Stiftland
- 22 Naturparkland Oberpfälzer Wald
- 23 Stadt.Land.Regensburg
- 24 Fichtelgebirge
- 25 Fränkische Schweiz
- 26 Obermain-Jura



www.oekomodellregionen.bayern

ANSPRECHPARTNER & PROJEKTMANAGER

Öko-Modellregion Steinwald

☎ 09682 / 18 22 19 - 0

Elisabeth Waldeck

✉ elisabeth.waldeck@steinwald-allianz.de

Günther Erhardt

✉ guenther.erhardt@steinwald-allianz.de

Eva Gibhardt

✉ eva.gibhardt@steinwald-allianz.de



GRÜNES KINO

GRÜNES KINO - BESONDERE FILMREIHE



CINEPLANET
TIRSCHENREUTH

DER BAUER UND DER BOBO – WIE AUS WUT FREUNDSCHAFT WURDE



Mittwoch, 19.04.2023

DER WILDE WALD – NATUR NATUR SEIN LASSEN

Mittwoch, 26.04.2023

ALCARRÀS – DIE LETZTE ERNTE



Mittwoch, 03.05.2023

(3. Vorstellung Open Air, wenn möglich: Bitte entnehmen Sie die aktuellen Informationen der Homepage des Kinos bzw. der Tagespresse.)

Weitere Informationen zu den Filmen unter:

tirschenreuth.cineplanet.de

BEGINN: JEWEILS 19.30 UHR

Cineplanet Tirschenreuth (Otto-Hahn-Str. 4, 95643 Tirschenreuth)

Erstmals veranstalten die beiden Öko-Modellregionen Steinwald und Stiftland die Filmreihe „Grünes Kino“ im Cineplanet Tirschenreuth. Zu diesen Tagen des besonderen Films sind alle interessierten Bürger herzlich eingeladen!

Es werden spannende Filme gezeigt, die unterhalten und zum Nachdenken anregen sollen. Allen gemeinsam ist, dass sie Themen behandeln, die die Gesellschaft derzeit bewegen: Umweltschutz, der Einfluss der Menschen auf die Natur, europäische Agrarpolitik und ihre Auswirkungen, nachhaltige Landwirtschaft sowie die Bereitschaft sich mit kontroversen Meinungen zu befassen. Auch für Cineasten auf jeden Fall sehenswert!

Begleitend wartet ein außergewöhnliches Rahmenprogramm auf die Besucher. Die ersten beiden Termine sind im Kinosaal geplant. Der dritte Film soll, bei passendem Wetter, im Open-Air-Kino neben dem Cineplanet gezeigt werden.

Im Anschluss an jede Filmvorführung besteht die Möglichkeit im Rahmen einer Gesprächsrunde Fragen an Experten aus der Region zu richten und mit ihnen zu diskutieren.

19.04. - 03.05.2023



ERZEUGERGEMEINSCHAFT
ÖKO-RINDER
aus dem Steinwald

bio - regional - gentechnikfrei

Faire Preise für die Rinder und kurze Transportwege zum Schlachthof. Mit diesen Zielen haben 2019 zehn ökologische Rinderhalter die „Erzeugergemeinschaft Öko-Rinder aus dem Steinwald w.V.“ mit Unterstützung der Öko-Modellregion Steinwald gegründet. Der Zusammenschluss bündelt ihre Kräfte und gibt ihnen die Möglichkeit unter einer gemeinsamen Marke aufzutreten. Die Vielfalt der Region um den Naturpark Steinwald spiegelt sich auch bei den Bio-Landwirten in der Erzeugergemeinschaft wieder. Die Betriebsgrößen, die Rinderrassen und die Haltungsformen, wie Milchvieh- oder Mutterkuhhaltung, sind unterschiedlich. So hat trotz strenger Bio-Reglements jeder noch Freiheiten zum Erhalt kleinbäuerlicher Strukturen.



ERZEUGERGEMEINSCHAFT ÖKO-RINDER



LANDMETZGEREI ACKERMANN

Josef Ackermann ist Metzger aus Leidenschaft. Sein bio-zertifizierter Schlachthof und die Hauptfiliale sind in Trabitze im Landkreis Neustadt an der Waldnaab zu finden. Schon seit vielen Jahren schlachtet er die Bio-Rinder aus dem Steinwald. Er ist überzeugt von der Qualität der Öko-Rinder und setzt auch die Wünsche der Erzeugergemeinschaft nach neuen Produkten mit unternehmerischem Innovationsgeist um.

DIE PRODUKTE

- Bio-Rinderschinken
- Bio-Rindersalami
- Bio-Hackfleischsauce im Glas
- Bio-Rindergulasch tiefgefroren
- Bio-Hackfleisch tiefgefroren
- Bio-Rinderburger tiefgefroren
- Bio-Rindergulasch im Glas
- Bio-Beef&Bacon-Burger tiefgefroren

DIE VERKAUFSSTELLEN

Bio-Läden, Supermärkte und Dorfläden – in etlichen Verkaufsstellen der Region sind die Produkte der Erzeugergemeinschaft in gekühlter oder tiefgefrorener Form vertreten. Bitte fragen Sie vor Ort nach, denn nicht immer ist die ganze Produktpalette in den jeweiligen Geschäften erhältlich.

Mehr zu den aktuellen Verkaufsstellen erfahren Sie auf der Homepage der Erzeugergemeinschaft:

www.oekorinder-steinwald.de

ONLINE-HOFLADEN

Direkt beim Bauern einkaufen, wissen wo das Fleisch herkommt und die regionalen Landwirte unterstützen – genau das bietet der Online-Hofladen der Erzeugergemeinschaft Öko-Rinder aus dem Steinwald w. V. und der Landmetzgerei Ackermann. Reservieren Sie Ihre Lieblingsstücke und werden Sie durch den Newsletter informiert, wann wieder frisches Fleisch verfügbar ist. Einfach vorbeischaun und Bio-Rindfleisch direkt aus dem Steinwald kaufen!

landmetzgerei-ackermann.friedhold.de



BURGER & MORE

Samstag, 03.06.2023

Dauer: 12.00 - 20.00 Uhr

Treffpunkt: Landmetzgerei Ackermann, Kurbersdorfer Straße 7, 92724 Trabitzz

Die Erzeugergemeinschaft Öko-Rinder aus dem Steinwald und die biozertifizierte Metzgerei Ackermann laden gemeinsam mit der Öko-Modellregion Steinwald zum Event „Burger & More“ in der Steinwald-Allianz ein.

Josef Ackermann betreibt die Landmetzgerei Ackermann nun seit 20 Jahren! Ein guter Grund zum Feiern. Der regionale Bio-Schlachtbetrieb arbeitet eng mit den Bio-Landwirten aus der Öko-Modellregion Steinwald zusammen. Seit 2015 ist der traditionelle Familienbetrieb bio-zertifiziert und verarbeitet auch das Fleisch der Erzeugergemeinschaft Öko-Rinder aus dem Steinwald.

Auf den Grill kommen der Bio-Rinderburger und der Bio-Beef&Bacon-Burger. Auf einem kleinen Bio-Markt werden biologisch erzeugte Produkte aus der Steinwald-Region angeboten. Dazu informiert die Erzeugergemeinschaft Öko-Rinder aus dem Steinwald w. V. über ihre Produkte und die gemeinsame, regionale Rindfleischvermarktung.

Wer gerne grillt, schlemmt und regionale Bio-Qualität unterstützen möchte, ist herzlich willkommen. Einfach vorbeischaun, einkaufen, einen Burger mitnehmen und genießen!



TAG DER OFFENEN TÜR IM AMT FÜR LÄNDLICHE ENTWICKLUNG OBERPFALZ

Sonntag, 18.06.2023

Ort: Falkenberger Straße 4, 95643 Tirschenreuth

Im Juni finden Sie unseren Informationsstand und den Mobilten Dorfladen in der Steinwald-Allianz beim Tag der offenen Tür im Amt für Ländliche Entwicklung Oberpfalz in Tirschenreuth.

Genauere Informationen zur Veranstaltung finden Sie unter:

www.ale-oberpfalz.bayern.de

KARTOFFELFEST

Samstag, 09.09.2023

Ort: Hermannsreuth (95683 Ebnath)

Nach einer kleinen Wanderung nach Hermannsreuth, graben wir auf dem Kartoffelacker die Kartoffeln selbst aus, backen sie im Feuer und lassen sie uns schmecken. Dabei wird der Kartoffelkönig gekrönt! Die Dorfgemeinschaft Ebnath, der Fichtelgebirgsverein Ebnath, die Gemeinde Ebnath und die Öko-Modellregion Steinwald freuen sich auf euch!

Genauere Informationen zur Veranstaltung und zur Anmeldung im Ferienprogramm der Gemeinde Ebnath findet ihr unter:

www.ebnath.de

WOCHENMARKT KEMNATH

Donnerstag, 16.11.2023

Ort: Stadtplatz Kemnath (95478 Kemnath)

Die regionalen Direktvermarkter haben neben dem bekannten Sortiment bereits ein paar vorweihnachtliche Leckereien, Geschenke, Deko-Artikel und Gestecke für Sie dabei.

Auch die eine oder andere Überraschung wartet. Wir freuen uns auf Sie am Stand der Öko-Modellregion Steinwald und der Steinwald-Allianz!

Genauere Informationen zur Veranstaltung finden Sie unter:

www.kemnath.de



BIO- BEWEGT



17.06. - 01.07.2023

BIO- BEWEGT



RADTOUR DURCH DIE ÖKO-MODELLREGION STEINWALD

Samstag, 17.06.2023

Dauer: 08.30 - 16.00 Uhr

Treffpunkt: Parkplatz Steinwaldhalle (Am Hammerweiher 3, 95688 Friedenfels)

Referenten: Günther Erhardt (Projektmanager Öko-Modellregion Steinwald)

Die Öko-Modellregion Steinwald lädt gemeinsam mit der Volkshochschule Tirschenreuth zu einer Radtour durch den Steinwald ein. Mit dem Projektmanager Günther Erhardt lernen Sie die Mitte des Öko-Modellregion-Gebiets kennen. Der erste Halt auf der Tour ist beim bio-zertifizierten Gartenbaubetrieb Schinner in Güttern, wo ökologische Kulturen im Gewächshaus und im Freiland besichtigt werden.

Von dort geht es weiter nach Voienthan zum Bio-Milchviehbetrieb der Familie Dostler mit Weidehaltung und neu gebautem Stall. Anschließend erleben die Teilnehmer „Bio“ in Erbendorf mit den insektenfreundlichen Blumenkästen und weiteren Bio-Projekten. Hier kann sich jeder für die Weiterfahrt mit einer Bio-Mittagsverpflegung stärken.

Nach dem Halt auf dem Bio-Hof der Familie Wenning in Wetzldorf mit Bio-Legehennen-Haltung, Hähnchenmast und Direktvermarktung, wird der Tag in Friedenfels, mit der Güterverwaltung, einem viehlosen Ackerbaubetrieb mit Mohnanbau und Getreidelagerhaus, abgerundet. Überall kommen Sie mit den Betriebsleitern ins Gespräch. Zwischendurch stärken Sie sich mit einer Bio-Brotzeit und können testen, wie biologisch erzeugte Lebensmittel schmecken.

Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt. Bitte beachten Sie, dass die Volkshochschule für Schäden am Rad bzw. bei Unfällen während der Fahrt keine Haftung übernimmt.

Gesamtstrecke: 32 km (reine Fahrzeit: 120 min; mittlerer Schwierigkeitsgrad)

Erforderlich: verkehrssicheres Fahrrad, Fahrradhelm, dem Wetter entsprechende Kleidung, Getränke

Teilnahmegebühr: 3 € (Kinder bis 14 Jahre gebührenfrei)

Verpflegungskosten: 10 € (wird vor Ort eingesammelt)

ANMELDUNG:

vhs.kreis-tir.de (Kursnummer: 22-A2201)



WANDERUNG DURCH DIE ÖKO-MODELLREGION STEINWALD

Samstag, 24.06.2023

Dauer: 08.30 - 13.00 Uhr

Treffpunkt: Schlossbrauerei Reuth (Hauptstraße 22, 92717 Reuth bei Erbendorf)

Referenten: Günther Erhardt und Eva Gibhardt (Projektmanager Öko-Modellregion Steinwald)

Die Öko-Modellregion Steinwald lädt gemeinsam mit der Volkshochschule Tirschenreuth zu einer Wanderung im Steinwald ein. Entdecken Sie zusammen mit den Projektmanagern Günther Erhardt und Eva Gibhardt ausgesuchte bio-zertifizierte Betriebe im Herzen der Öko-Modellregion.

Die Tour beginnt bei der bio-zertifizierten Schloßbrauerei in Reuth. Von dort geht es nach Eiglasdorf zum Bio-Milchviehbetrieb der Familie Zahn, mit ca. 70 Milchkühen. Im Stall arbeitet ein Melkroboter und die Bio-Milch wird direkt in der hofeigenen Molkerei verarbeitet.

Die Wanderung verläuft weiter durch Premenreuth nach Forsthof zu Jürgen Streubel, dem Bio-Beeren-Pionier im Steinwald. Er führt über seine Felder, wo er Heidelbeeren, Erdbeeren sowie Goji-Beeren anbaut, und teilt seine Erfahrungen über den Anbau und die Vermarktung der Beeren. Im Anschluss geht es wieder zurück nach Reuth.

Die Tour ist auch für Familien geeignet und verläuft überwiegend auf sehr gut ausgebauten Wegen. Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt. Bitte beachten Sie, dass die Volkshochschule für Schäden an der Ausrüstung oder bei Unfällen keine Haftung übernimmt.

Gesamtstrecke: 8 km (Laufzeit: 100 min)

Erforderlich: estes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung

Teilnahmegebühr: 3 € (Kinder bis 14 Jahre gebührenfrei)

Verpflegungskosten: 10 € (wird vor Ort eingesammelt)

ANMELDUNG:

vhs.kreis-tir.de (Kursnummer: 22-A2202)



WANDERUNG IM WESTEN DER ÖKO-MODELLREGION STEINWALD

Samstag, 01.07.2023

Dauer: 08.30 - 14.00 Uhr

Treffpunkt: Rathaus Ebnath (Schulstraße 1, 95683 Ebnath)

Referenten: Günther Erhardt (Projektmanager Öko-Modellregion Steinwald)

Die Öko-Modellregion Steinwald lädt gemeinsam mit der Volkshochschule Tirschenreuth zu einer Bio-Wanderung rund um Ebnath ein. Entdecken Sie vielfältige Bio-Betriebe und herzliche Bio-Akteure!

Die Tour beginnt am Rathaus in Ebnath und führt zunächst nach Hermannsreuth, wo Köstlers Bio-Bauernhof, ein Demeter-Betrieb wie aus dem Bilderbuch, mit Tierhaltung, Ackerbau und Direktvermarktung, besichtigt wird. Weiter geht es nach Brand zum Naturkostladen am Brunnäcker, wo eine leckere Bio-Brotzeit wartet.

Im Anschluss führt die Wanderung nach Fuhrmannsreuth zum „Roten Höhenvieh“ von Werner Schindler. Er ist Mitglied in der Erzeugergemeinschaft Öko-Rinder aus dem Steinwald und informiert über seine besonderen Rinder und die Fleischvermarktung. Nach nur wenigen Minuten Fußmarsch, ist wieder Ebnath erreicht, wo zum Abschluss die Bio-Gärtnerei Becher der Familie Becher besucht wird. Bei einer Gärtnerei-Führung erfahren Sie viel Wissenswertes über die Besonderheiten des ökologischen Gartenbaus.

Die Tour ist für Familien geeignet und verläuft überwiegend auf Feld- und Waldwegen. Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt. Bitte beachten Sie, dass die Volkshochschule für Schäden an der Ausrüstung oder bei Unfällen keine Haftung übernimmt.

Gesamtstrecke: 10 km (Laufzeit: 120 min)

Erforderlich: festes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung

Teilnahmegebühr: 3 € (Kinder bis 14 Jahre gebührenfrei)

Verpflegungskosten: 10 € (wird vor Ort eingesammelt)

ANMELDUNG:

vhs.kreis-tir.de (Kursnummer: 22-A2203)

BIO-ERLEBEN



17.07. - 19.08.2023

BIO-ERLEBEN IM STEINWALD

Im Sommerprogramm Bio-Erleben vereinen die Projektmanager der Öko-Modellregion Steinwald Bio, Spaß und Abenteuer. Vom 17. Juli bis zum 19. August finden von Montag bis Samstag Führungen und Ausflugsfahrten zu Bio-Höhepunkten im Steinwald statt. So wird im wöchentlichen Turnus fünf Wochen lang jeden Dienstag ein Ausritt angeboten, jeden Donnerstag eine Segway-Tour etc. Eine Voranmeldung für alle Termine ist unbedingt erforderlich.



DER SINNLICHE GÄRTNER-MONTAG



17.07.
- 14.08.

Beginn: 16.00 Uhr, Dauer: ca. 90 Minuten

Treffpunkt: Biologischer Gartenbau Becher
Bahnhofstraße 32, 95683 Ebnath

Was steckt hinter dem Begriff Bio? Welche Auflagen muss eine Bio-Gärtnerei erfüllen? Was müssen Sie zu Hause beachten, damit Ihre Bio-Pflanzen bio bleiben? Blicken Sie hinter die Kulissen einer der größten Bio-Gärtnereien in Nordostbayern mit über 400 verschiedenen Heil-, Gewürz- sowie Duftkräutern und erleben Sie ihre Vielfalt! Anschließend können Sie im Laden nach Lust und Laune einkaufen.

Gartenbau Becher, Telefon: 09234 / 6247

Preis pro Person: 3,50 €

Kinder bis 5 Jahre frei, von 6 – 12 Jahren halber Preis

**ANMELDUNG BIS 12 UHR AM
VERANSTALTUNGSTAG**



BIO-ERLEBEN IM STEINWALD

DER BERITTENE COWBOY-DIENSTAG



18.07.
- 15.08.

Beginn: 16.00 Uhr (je nach Wetter), Dauer: ca. 90 Minuten
(inklusive Zeit für Vor- und Nachbereitung der Pferde)

Treffpunkt: Biolandhof Schmidt, Grenzmühle 8, 92681 Erbdorf

www.reiten.grenzmuehle.de

Erleben Sie den Steinwald aus einer ganz neuen Perspektive! Erkunden Sie als Cowgirl oder Cowboy im Westernsattel die wunderschöne Natur. Auf dem Rücken erfahrener und gut ausgebildeter Pferde führt der Ritt durch die einzigartige Landschaft des Naturparks Steinwald. Pferdeliebhaber jeden Alters, vom Anfänger bis zum erfahrenen Reiter, sind herzlich willkommen.

Andrea Steinkohl, Telefon: 09683 / 929744
(auf Anrufbeantworter sprechen, Rückruf erfolgt)

Mobil: 0170 / 8653980 (nur über WhatsApp)

Preis pro Person: 40 €

Bei unter 18-Jährigen besteht Helmpflicht. Reithelme zum Verleih vorhanden.

Bei unter 18-Jährigen ist eine Einverständniserklärung der Erziehungsberechtigten erforderlich.

DER ENTSPANNTE RINDER-MITTWOCHE



19.07.
- 16.08.

Beginn: 16.00 Uhr, Dauer: ca. 60 Minuten

Treffpunkt: Biohof Lang, Wildenreuth G13, 92681 Erbdorf

Frei nach dem Motto „Andere haben einen Sportwagen in der Garage und wir unsere Angusrinder auf der Weide!“ bewirtschaften Petra und Peter Lang ihren Bio-Hof mit Leidenschaft und Hingabe. Das wird überall auf dem Betrieb mit biologischer Mutterkuhhaltung deutlich: vom selbst entworfenen Stall für die Tiere, über das Futter aus Eigenanbau, bis hin zur selbst konstruierten Transportbox für eine möglichst stressfreie Schlachtung. Bei der Führung bekommen die Besucher Einblicke in die betrieblichen Abläufe und den Jahresrhythmus der Hofbewohner.

Steinwald-Allianz, Telefon: 09682 / 182219 - 0

Preis pro Person: 4 €

Kinder bis 14 Jahre frei

**ANMELDUNG BIS 12 UHR AM
VERANSTALTUNGSTAG**



BIO-ERLEBEN IM STEINWALD

DER RASANTE SEGWAY-DONNERSTAG



20.07.
- 17.08.

Beginn: 16.00 Uhr, Dauer: ca. 180 Minuten

Treffpunkt: Erlebnis Steinwald, Helmbrechts 34, 95679 Waldershof

Zwei Räder, eine Achse – mehr braucht es nicht für einen erlebnisreichen Nachmittag in idyllischer Landschaft! Nach einer kleinen Einführung geht es mit dem Segway auf Radwegen nach Marktredwitz in den Auenpark. In der abwechslungsreich gestalteten Grünanlage kann neue Energie getankt werden. Die Fahrt führt weiter bis nach Lengenfeld, wo ein Blick hinter die Kulissen eines Bio-Milchviehbetriebs geworfen wird.

Steinwald-Allianz, Telefon: 09682 / 182219 - 0

Preis pro Person: 49 €

Teilnahmevoraussetzungen: Mindestalter 14 Jahre

Erforderlich: feste Schuhe und Helm (wird bei Bedarf gestellt)

DER ACTIONREICHE QUAD-FREITAG



21.07.
- 18.08.

Beginn: 16.00 Uhr, Dauer: ca. 150 Minuten

Treffpunkt: Quadcenter Steinwald, Falkenberger Straße 11,
95676 Schönheid bei Wiesau

Bio und Abenteuer schließen sich gegenseitig nicht aus! Entdecken Sie bei einer geführten Quad-Tour die ursprüngliche Landschaft und die Bio-Höhepunkte im östlichen Steinwald. Die 2,5-stündige Fahrt führt über Forst- und Feldwege durch das Land der 1000 Teiche sowie über eine Berggrennstrecke durch den Naturpark Steinwald. Bei einer Rast mit Bio-Brotzeit können Sie die Schönheit unserer intakten Natur auf sich wirken lassen. Im Preis inbegriffen sind das Leih-Quad inklusive Benzin, Helm, Fahrzeug-Einweisung, Brotzeitsnack und Getränke.

Michael Zuber (Quad-Center), Telefon: 09634 / 914257

Preis pro Fahrer: 70 €, Preis pro Beifahrer: 25 €

Kinder unter 12 Jahren zahlen nur den halben Preis.

Teilnahmevoraussetzungen: Führerscheinklasse 3 bzw. B,
Personalausweis

**ANMELDUNG BIS 12 UHR AM
VERANSTALTUNGSTAG**



BIO-ERLEBEN IM STEINWALD

DER ROMANTISCHE KUTSCHEN- SAMSTAG



22.07.
- 19.08.

Beginn: 16.00 Uhr, Dauer: ca. 90 Minuten
(inklusive Zeit für Vor- und Nachbereitung der Pferde)
Treffpunkt: Kutschfahrten Engelhardt, Bärnhöhe 11, 95688 Friedenfels

Durchatmen, entschleunigen, den Fahrtwind spüren - lehnen Sie sich bei Hufklapper entspannt zurück und tauchen Sie in die Natur ein! Mit Pferd und Kutsche geht es von Bärnhöhe aus durch die urtümlichen Wälder des Naturparks Steinwald, vorbei an biologisch bewirtschafteten Anbauflächen. Malerische Ausblicke und die naturbelassene Landschaft lassen die Fahrt zum Erlebnis für Groß und Klein werden.

Thomas Engelhardt, Mobil: 0179 / 7946024
E-Mail: thomas18071983@gmx.net
Preis pro Fahrt: 100 €
(4 Erwachsene bzw. 2 Erwachsene und 3 Kinder)

Der Steinwald Dorfladen, einzigartig in der Region!



- ✓ bepackt mit über 1000 buntgemischten Waren
- ✓ große Vielfalt an regionalen Produkten
- ✓ unsere Besonderheit – **Das Steinwaldkörberl**
- ✓ mit vielen Bio-Produkten an Board
- ✓ einzige mobile Lotto-Annahmestelle
- ✓ unser Angebot – **Der Online-Shop**
- ✓ Bargeld-Abhebung
- ✓ Gutscheine, Handy-Ladekarten und vieles mehr
- ✓ unser Service – **Barrierefreiheit**



**ANMELDUNG BIS 12 UHR AM
VERANSTALTUNGSTAG**



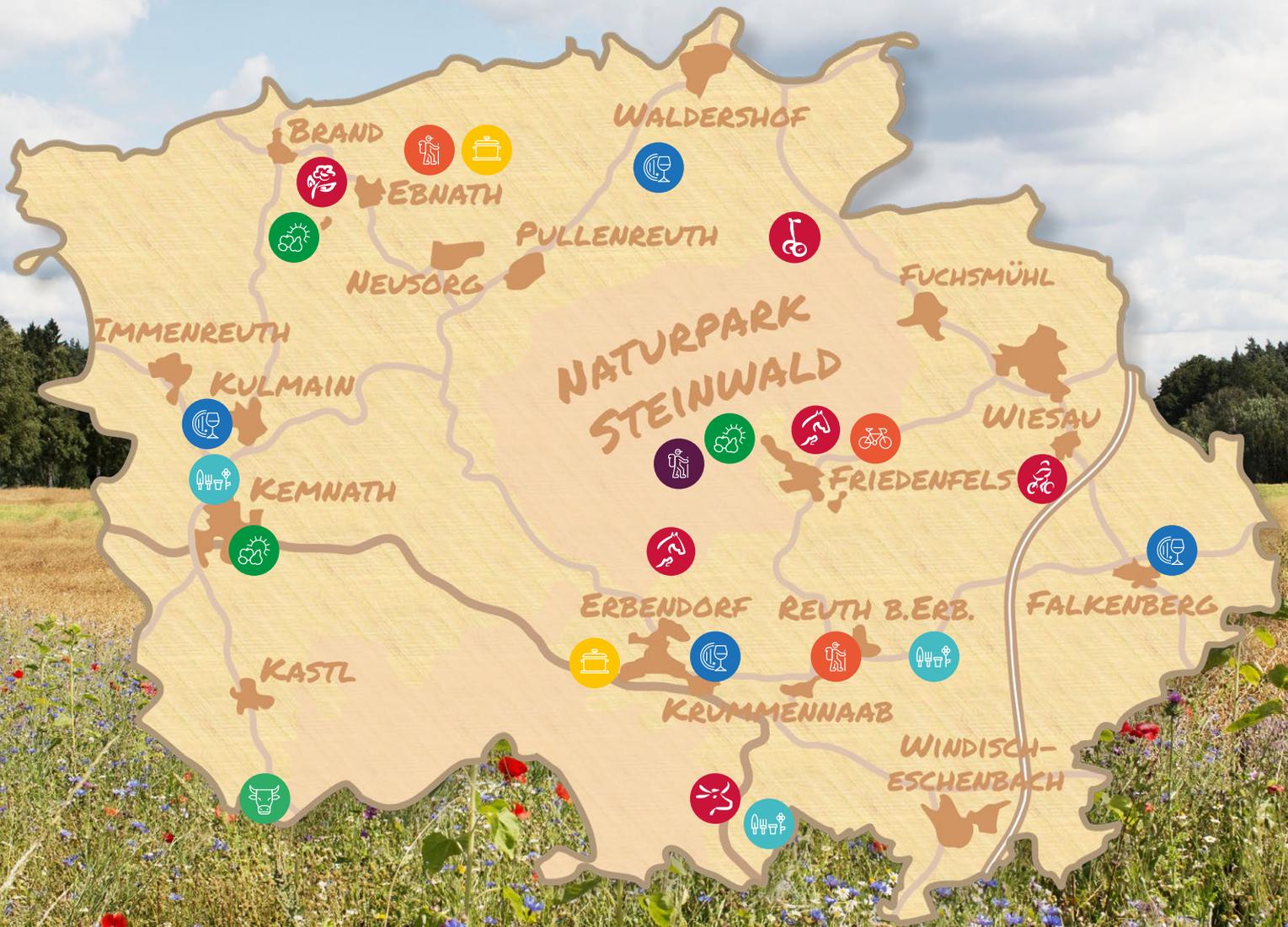
KOMM VORBEI!

Der Mobile Dorfladen fährt 53 Haltestellen im Gebiet der Steinwald-Allianz an.

Finde deine Haltestelle und alle Infos unter

www.steinwald-dorfladen.de





- | | | | | | |
|--|---------------|--|------------------------------------|--|-------------|
| | Burger & More | | Bio-Kochkurse | | Bio-Erleben |
| | Bio-Genießen | | 24 H Steinwald erleben | | Bio-Erleben |
| | Bio-Bewegt | | Bio-Ferienprogramm | | Bio-Erleben |
| | Bio-Bewegt | | Bio-Erleben | | Bio-Erleben |
| | Waldhausfest | | Öko-Modellregion Steinwald vor Ort | | |

VERANSTALTUNGS KALENDER 2023

- 19.04. - 03.05.  Grünes Kino (S. 8 - 9)
TIRSCHENREUTH
- 03.06.  Burger & More (S. 12)
TRABITZ
- 17.06.  Bio bewegt: Radtour durch die Öko-Modellregion Steinwald (S. 15)
FRIEDENFELS, GÜTTERN, VOITENTHAN, ERBENDORF, WETZLDORF
- 18.06.  Info-Stand der Öko-Modellregion Steinwald beim Tag der offenen Tür im Amt für Ländliche Entwicklung Oberpfalz (S. 13)
TIRSCHENREUTH
- 24.06.  Bio-bewegt: Wanderung durch die Öko-Modellregion Steinwald (S. 16)
REUTH, EIGLASDORF, PREMENREUTH, FORSTHOF
- 24.06. + 25.06.  24 Stunden Steinwald erleben (S. 28 - 31)
NATURPARK STEINWALD
- 01.07.  Bio-bewegt: Wanderung rund um Ebnath (S. 17)
EBNATH, HERMANSREUTH, BRAND, FUHRMANSREUTH
- 17.07. - 14.08.  Bio-Erleben: Gärtner-Montag | jede Woche (S. 19)
EBNATH
- 18.07. - 15.08.  Bio-Erleben: Cowboy-Dienstag | jede Woche (S. 20)
GRENZMÜHLE BEI ERBENDORF
- 19.07. - 16.08.  Bio-Erleben: Rinder-Mittwoch | jede Woche (S. 20)
WILDENREUTH
- 20.07. - 17.08.  Bio-Erleben: Segway-Donnerstag | jede Woche (S. 21)
HELMBRECHTS BEI WALDERSHOF
- 21.07. - 18.08.  Bio-Erleben: Quad-Freitag | jede Woche (S. 21)
SCHÖNHAIID BEI WIESAU
- 22.07. - 19.08.  Bio-Erleben: Kutschen-Samstag | jede Woche (S. 22)
BÄRNHÖHE BEI FRIEDENFELS
- 17.08.  Bio-Ferienprogramm: Zu Besuch bei den Angus-Rindern (S. 33)
WILDENREUTH
- 22.08.  Bio-Ferienprogramm: Ferienspaß auf dem Bauernhof (S. 33)
EIGLASDORF

- 02.09.  Bio-Ferienprogramm: Erlebnismittag beim Bio-Bauern (S. 34)
EISERSDORF
- 09.09.  Kartoffelfest (S. 13)
HERMANSREUTH
- 10.09.  Waldhausfest (S. 36 - 37)
WALDHAUS IM NATURPARK STEINWALD
- 29.09.  Bio-Genießen im Landgasthof Zum Hirschen (S. 39)
RODENZENREUTH
- 30.09.  Bio-Genießen im PIER 28 im ARIBO Hotel (S. 40)
ERBENDORF
- 06.10.  Bio-Genießen im Restaurant Wiesend (S. 40)
KULMAIN
- 13.10.  Bio-Genießen im Gasthof Zum Goldenen Stern (S. 41)
FALKENBERG
- 14.10.  Bio-Genießen im Restaurant Altmugler Sonne (S. 41)
ALTMUGL BEI BAD NEUALBENREUTH
- 15.10.  Bio-Genießen im Restaurant Altmugler Sonne (S. 41)
ALTMUGL BEI BAD NEUALBENREUTH
- 19.10.  Bio-Kochkurs - Bunte Herbstküche: vegane Köstlichkeiten in der goldenen Jahreszeit (S. 43)
EBNATH
- 21.10.  Bio-Kochkurs - Sauerkraut selbst gemacht: Alte Techniken neu entdecken (S. 44)
ERBENDORF
- 26.10.  Bio-Kochkurs - Sautiert, geschmort & medium rare: Tipps & Tricks bei der Fleischzubereitung (S. 44)
EBNATH
- 16.11.  Stand der Öko-Modellregion Steinwald auf dem Wochenmarkt in Kemnath (S. 13)
KEMNATH



24 STUNDEN STEINWALD ERLEBEN



24 H STEINWALD *erleben*

24. - 25. JUNI 2023

24 Stunden Steinwald erleben steht für ein abenteuerreiches Wochenende mit viel Bewegung in der Natur. Verschiedene Gästeführer begleiten dich zu Fuß oder mit dem Rad zu den schönsten Ecken im Steinwald und erzählen von verborgenen Schätzen und geologischen Besonderheiten. Ganz nach persönlichem Geschmack kannst du dir deine eigenen, erlebnisreichen Stunden im Steinwald gestalten und den Facettenreichtum des zweitkleinsten Naturparks Bayern kennenlernen.

BIO BEWEGT: WANDERUNG DURCH DIE ÖKO-MODELLREGION STEINWALD



Referent: Günther Erhardt, Öko-Modellregion Steinwald
Treffpunkt: Schlossbrauerei Reuth, Hauptstraße 22,
92717 Reuth bei Erbendorf

SAMSTAG

🕒 08.30 - 13.00

💶 13 €

🚶 8 km

EINE RUNDE SACHE: MIT DEM RAD DEN STEINWALD UMRUNDEN

Referent: Dr. Andreas Peterek, GEOPARK Bayern Böhmen
Treffpunkt: Stadtpark, Walbenreuther Straße,
95679 Waldershof

SAMSTAG

🕒 09.00 - 16.00

🚲 siehe unten

🚶 61 km

Preis: 9 €, Jugendliche bis 18 Jahre und Studierende ermäßigt

FLIEGENDE STEINE, WACHSENDE GEBIRGE UND DER SCHATZ IM BACH

Referentin: Angela Scharnagl, GEOPARK Bayern Böhmen
Treffpunkt: Kirche St. Peter, Wäldern bei Erbendorf

SAMSTAG

🕒 14.00 - 17.00

🚶 siehe unten

🚶 5 km

Preis: 6 € Erwachsene, Kinder bis 16 Jahre frei, Jugendliche bis 18 Jahre und Studierende ermäßigt

KRÄUTERWANDERUNG DURCH DEN ESSBAREN WILDPFLANZENPARK (EWILPA)

Referentin: Regina Herrmann, Kräuterführerin
Treffpunkt: Parkplatz Schlossberg Alter Friedhof, Waldeck
bei Kemnath

SAMSTAG

🕒 14.00 - 17.00

🚶 15 €

🚶 6 km

ANMELDUNG UND WEITERE INFOS:

www.steinwald-urlaub.de/24-stunden-steinwald-erleben



24 STUNDEN STEINWALD ERLEBEN

SAGENSCHÄTZE DES STEINWALDS – MYSTISCHE WANDERUNG ZUR BURGRUINE WEISSENSTEIN

Referent/in: Katrin Meyer und Benedikt Lippert,
Gesellschaft Steinwaldia Pullenreuth
Treffpunkt: Wanderparkplatz Weißenstein, Kalvarienberg-
straße 42, 95679 Waldershof / Hohenhard

SAMSTAG

🕒 18.30 - 21.00

€ kostenlos

🚶 4 km

EARLY BIRD FOTOTOUR – ZUM SONNENAUFGANG AM OBERPFALZTURM

Referent: Michael Schneider, Gesellschaft Steinwaldia
Pullenreuth
Treffpunkt: Wanderparkplatz Weißenstein, Kalvarienberg-
straße 42, 95679 Waldershof / Hohenhard

SONNTAG

🕒 03.30 - 06.30

€ kostenlos

🚶 7 km

WANDERUNG RUND UM DEN SCHLOSSBERG WALDECK MIT VOGELBEOBACHTUNG

Referent: Thomas Stingl, Vogelschutzwart im OWW
Treffpunkt: Parkplatz Schloßberg-Alter Friedhof,
Waldeck bei Kemnath

SONNTAG

🕒 09.00 - 11.00

€ kostenlos

🚶 4 km

DER RAUE STEINWALD – WANDERUNG ZU FELSEN UND MOOREN

Referent: Wolfgang Schödel, Bayerische Staatsforsten
Treffpunkt: Waldhaus im Steinwald

SONNTAG

🕒 10.00 - 13.00

€ kostenlos

🚶 4 km

FÜHRUNG DURCH DAS NEUE MUSEUM FLUCHT- VERTREIBUNG-ANKOMMEN

Referent: Jochen Neumann, Stadt Erbdorf
Treffpunkt: Bräugasse 18, 92681 Erbdorf

SONNTAG

🕒 14.00 - 16.00

€ 3 €

24 STUNDEN STEINWALD ERLEBEN



ARTENSCHUTZ IM STEINWALD – FLUSSPERL- MUSCHEL, GARTENSCHLÄFER UND CO.

Referentin: Cornelia Greiner, Rangerin Naturpark Steinwald
Treffpunkt: Infostelle Flussperlmuschel, Grenzmühle 3,
92681 Erbdorf

SONNTAG

🕒 14.00 - 16.00

€ 3 €

ÜBER DEN FÖHRENBÜHL IN DEN ERDMANTEL

Referentin: Michaela Griener, GEOPARK Bayern Böhmen
Treffpunkt: Wanderparkplatz Grötschenreuth,
92681 Erbdorf

SONNTAG

🕒 17.00 - 19.00

€ siehe unten

🚶 3 km

Preis: 6 €, Kinder frei, Jugendliche ermäßigt



ANMELDUNG UND WEITERE INFOS:

www.steinwald-urlaub.de/24-stunden-steinwald-erleben

ANMELDUNG UND WEITERE INFOS:

www.steinwald-urlaub.de/24-stunden-steinwald-erleben



BIO- FERIEN PROGRAMM

BIO- FERIENPROGRAMM

ZU BESUCH BEI DEN ANGUS-RINDERN

Donnerstag, 17.08.2023

Dauer: 15.00 – 17.00 Uhr

Treffpunkt: Betrieb Petra und Peter Lang, Wildenreuth G13, 92681 Erbendorf
Mitglied der Erzeugergemeinschaft Öko-Rinder aus dem Steinwald w.V.

Nach einem kleinen Spaziergang stattet ihr den Angus-Rindern einen Besuch auf ihrer Weide ab und schaut euch in ihrem Stall um. Dabei erfahrt ihr, was die Rinder den ganzen Tag so machen und was sie brauchen, damit es ihnen gut geht. Bei einem Quiz rund um die vierbeinigen Hofbewohner könnt ihr beim Beantworten der kniffligen Fragen mit eurem Wissen glänzen. Der Gewinner oder die Gewinnerin wird zum Angus-König oder zur Angus-Königin gekrönt.

**Anmeldung im Rahmen des Ferienprogramms
der Stadt Erbendorf:** 09682 / 92 10 - 0

Angebot für Kinder von 6 – 12 Jahren

FERIENSPASS AUF DEM BAUERNHOF

Dienstag, 22.08.2023

Dauer: 14.00 – 17.00 Uhr

Treffpunkt: Betrieb Matthias Zahn, Eiglasdorf 4, 92717 Reuth bei Erbendorf
Mitglied der Erzeugergemeinschaft Öko-Rinder aus dem Steinwald w.V.

Wir laden euch ein zum Kälber streicheln, Kühe füttern und zum Rumtoben auf Strohballen. Natürlich darf das Probesitzen auf dem Bulldog auch nicht fehlen. Da so ein Bauernhofbesuch auch viel Energie kostet, gibt's im Anschluss noch eine kleine Stärkung. Wer also Lust hat tolle Tiere zu treffen und dabei viel Spaß haben möchte, ist auf dem „Hansgirt-Hof“ bei Matthias Zahn in Eiglasdorf herzlich willkommen.

**Anmeldung im Rahmen des Ferienprogramms
der VG Krummennaab:** www.baerenstarke-ferien.de/bauernhof

Angebot für Kinder von 6 – 12 Jahren

17.08. - 02.09.2023

ANMELDUNG BIS 12 UHR AM VORTAG



BIO-FERIENPROGRAMM

ERLEBNISNACHMITTAG BEIM BIO-BAUERN

Samstag, 02.09.2023

Dauer: 13.00 – 16.00 Uhr

Treffpunkt: Betrieb Johann Brunner, Eisersdorf 15, 95478 Kemnath
Mitglied der Erzeugergemeinschaft Öko-Rinder aus dem Steinwald w.V.

Auf dem Bio-Hof der Familie Brunner gibt es viel zu entdecken und auszuprobieren: Kälber streicheln, Gemüse ernten und Eier bei den Hühnern einsammeln. Nach dem Füttern von Hühnern und Rindern, gibt es auch eine Brotzeit für euch, mit selbst geerntetem Gemüse, Eiern und anderen leckeren Dingen direkt vom Bauernhof. Natürlich darf dann auch das Toben in der Strohbürg nicht zu kurz kommen!

Anmeldung im Rahmen des Ferienprogramms

der VG Kemnath: poststelle@kemnath.de
oder im Bürgerbüro im Rathaus, Zimmer EG6 und EG7
(Stadtplatz 38, 95478 Kemnath)

Angebot für Kinder von 6 – 12 Jahren

ANMELDUNG BIS 12 UHR AM VORTAG



PICKNICKSERVICE

IM STEINWALD & WALDNAABTAL



NEU AB
SOMMER
2023

WIR PACKEN DEINEN PICKNICKKORB!

An zwei wunderschönen Wander-/Radzielen in der Natur beliefern wir dich mit einem Picknickkorb.

Anbieter:

STEINWALD

Bioladen Schwammerl
Erbendorf (bio-zertifiziert)

WALDNAABTAL

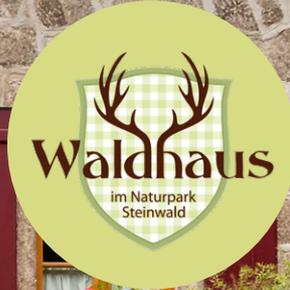
Handwerksbäckerei Birler
Windischeschenbach

Wie funktioniert?

- 1 Vorbestellung direkt beim Anbieter per Vorkasse
- 2 Wandern oder Radfahren in der Region
- 3 Picknickkorb bei Abholstation öffnen & genießen



WALDHAUSFEST IM STEINWALD



10.09.2023

WALDHAUS- FEST



Sonntag, 10.09.2023

Dauer: 11.00 – 17.00 Uhr

Treffpunkt: Waldhaus im Steinwald

Die Öko-Modellregion Steinwald und die Steinwald-Allianz laden herzlich ein zum Waldhausfest im Naturpark Steinwald! Die traditionsreiche Veranstaltung wird vom Zweckverband Steinwald-Allianz und seinen 17 Mitgliedskommunen veranstaltet.

Das Fest wird um 11.00 Uhr mit einem ökumenischen Wortgottesdienst im Festzelt eröffnet. Im Anschluss beginnt der Festbetrieb mit Musik, Kinderprogramm und unterschiedlichsten Ständen und Aktionsangeboten. Für das leibliche Wohl ist mit Kaffee und Kuchen, einem Mittagessen sowie mit Grill-spezialitäten und vielem mehr bestens gesorgt.

Pendelbusse verkehren regelmäßig auf mehreren Linien.





BIO- GENIESSSEN



29.09. - 15.10.2023

BIO-GENIESSSEN IM STEINWALD



In der Öko-Modellregion Steinwald können sehr viele der wertvollen regionalen Bio-Produkte direkt beim Erzeuger eingekauft werden. Was es alles Tolles gibt und dass daraus durchaus ein Mehr-Gänge-Menü entstehen kann, zeigen fünf Gastronomiebetriebe im Programm „Bio Genießen“ der Öko-Modellregion.

Im Herbst wird an sechs Abenden in die jeweiligen Gasthäuser eingeladen. Es werden Gerichte aus und mit Bio-Zutaten von den Steinwälder Bio-Betrieben kredenzt. Vertreter der Öko-Modellregion und Bio-Erzeuger informieren zudem über den Ökolandbau und zu regionalen Produkten.

Überzeugen Sie sich selbst, reservieren Sie einen Tisch und genießen Sie den Steinwald auf ganz besondere Weise!

**Mehr Details zu den Menüs finden Sie ab Mitte August
unter www.steinwald-allianz.de!**



LANDGASTHOF ZUM HIRSCHEN

Freitag, 29.09.2023

Rodenzenreuth 5, 95679 Waldershof

Unser gemütlicher Landgasthof begrüßt seine Gäste inmitten von ursprünglicher Natur. Der Familienbetrieb in fünfter Generation bietet einen erstklassigen Mix aus traditioneller bayerischer Küche und einzigartigen Spezialitäten, wobei großer Wert auf Saisonalität und Regionalität gelegt wird.

Reservierung: 09231 / 7557

BIO-GENIESSSEN



BIO- GENIESSEN



PIER 28 IM ARIBO HOTEL

Samstag, 30.09.2023

Tirschenreuther Straße 28, 92681 Erbendorf

Nach einer langen Kreuzfahrt über die Ozeane hat der alte Pfalzgraf Aribo am PIER 28 in Erbendorf geankert. Von seinen Reisen hat er uns feine Steaks und Spezialitäten aus dem Chuckwagen Smoker mitgebracht – diese kombiniert mit Produkten aus dem Heimathafen dürfen Sie nach unseren Ideen genießen!

Reservierung: 09682 / 683070 oder steghaus@pier-28.de



HOTEL - RESTAURANT WIESEND

Freitag, 06.10.2023

Hauptstraße 15, 95508 Kulmain

Seit mehreren Generationen heißt unser Familienbetrieb seine Gäste in gemütlicher Atmosphäre mit zuvorkommendem Service willkommen. Wir legen hohen Wert auf Qualität, Regionalität und die wertschätzende Verarbeitung von Produkten. Besuchen Sie uns und lassen Sie sich mit besonderen Gaumenfreuden verwöhnen.

Reservierung: 09642 / 9300 oder info@hotel-wiesend.de



BIO- GENIESSEN



GASTHOF ZUM GOLDENEN STERN

Freitag, 13.10.2023

Marktplatz 11, 95685 Falkenberg

Der Gasthof Zum Goldenen Stern liegt direkt am Marktplatz zu Füßen der Burg Falkenberg. Familie Lindner mit ihrem Team lädt Sie zu kurzweiligen Stunden bei regionalen und saisonalen Genüssen ein. Die Liebe zu unserer Region mit ihren kulinarischen Schätzen, sowie die Besinnung auf die Kunst des bodenständigen Kochhandwerks sind unser Antrieb.

Reservierung: 09637 / 338



ALTMUGLER SONNE

Samstag, 14.10. + Sonntag, 15.10.2023

Altmugl 20, 95698 Bad Neualbenreuth

Die Altmugler Sonne gehört zu den besten 180 Restaurants Bayerns und interpretiert regionale Küche ambitioniert. Die Lembergers unterstützen die Idee von SlowFood. Es wird besonders auf die Saisonalität und Nachhaltigkeit der verarbeiteten Lebensmittel geachtet.

Reservierung: 09638 / 248 oder www.altmuglersonne.de



BIO- KOCHKURSE

BIO- KOCHKURSE



BUNTE HERBSTKÜCHE: VEGANE KÖSTLICHKEITEN IN DER GOLDENEN JAHRESZEIT

Donnerstag, 19.10.2023

Dauer: 18.00 – 21.00 Uhr

Treffpunkt: Kochschule im Möbelhaus Kellner, Neusorger Straße 12-14,
95683 Ebnath

An diesem Abend dreht sich alles um die pflanzlichen Schätze der goldenen Jahreszeit: Birne, Kürbis, Lauch & Co. Der Herbst schenkt uns eine Vielfalt an heimischen Lebensmitteln, die sich hervorragend für wärmende & herzhafte, sowie süße Speisen eignen.

Gemeinsam zaubern wir einige vegane Köstlichkeiten der bunten Herbstküche, wie z.B. herbstlichen Flammkuchen, ein deftiges Kürbis-Curry, eine herzhafte Lauchquiche, einen fruchtigen Zwetschgen-Crumble und mehr... Dabei setzen wir den Fokus auf saisonale Bio-Produkte aus der Region.

Lass dich überraschen, wie abwechslungsreich und lecker das Herbstgemüse zubereitet werden kann und erfahre viele nützliche Tipps & Tricks für die vegane Küche. Anschließend genießen wir unser Menü in entspannter Runde.

REFERENTIN:

Carina Albert
(vegane Ernährungsberaterin)

Teilnahmegebühr: 29 €



19.10. - 26.10.2023

ANMELDUNG BIS MONTAG, 16.10.2023:

info@steinwald-allianz.de, Tel.: 09682 / 18 22 19 – 0



BIO- KOCHKURSE

SAUERKRAUT SELBST GEMACHT: ALTE TECHNIKEN NEU ENTDECKEN

Samstag, 21.10.2023

Dauer: 13.30 – 15.30 Uhr

Treffpunkt: Bioladen Schwammerl, Unterer Markt 5, 92681 Erbendorf

Stellen Sie gemeinsam mit Michael Wildenauer eine urbayerische Spezialität selbst her!

Sauerkraut ist ein fermentiertes Lebensmittel. Das rohe Kraut wird gehobelt, in einem Gefäß verdichtet, eingesalzen und mit einem Deckel verschlossen. Im Laufe der Zeit beginnt die Fermentation, das Kraut verändert seine Struktur und wird haltbar. Lernen Sie eine uralte Technik zur Haltbarmachung von Lebensmitteln kennen und erfahren Sie, was dabei beachtet werden muss.

REFERENT:

Michael Wildenauer
(Koch und Bioladen-Betreiber)

Teilnahmegebühr: 15 €, inkl. Bio-Brotzeit und 2 kg fertigem Sauerkraut

SAUTIERT, GESCHMORT & MEDIUM RARE: TIPPS & TRICKS BEI DER FLEISCHZUBEREITUNG

Donnerstag, 26.10.2023

Dauer: 18.00 – 21.00 Uhr

Treffpunkt: Kochschule im Möbelhaus Kellner, Neusorger Straße 12-14, 95683 Ebnath

Erleben Sie einen genussvollen Kochabend rund um das Thema Fleisch und seine Qualitätsmerkmale. Die unterschiedlichen Zubereitungsarten, wie Braten, Schmoren, Sautieren oder Sieden werden in der Praxis gezeigt. Außerdem erfahren Sie mehr über die feinen Unterschiede der Garungsgrade bei der Steakzubereitung. Beim gemeinsamen Kochen und Probieren gibt es Tipps für passende Beilagen zu den Fleischgerichten.

REFERENT:

Günther Erhardt
(Projektmanager Öko-Modellregion Steinwald)

Teilnahmegebühr: 29 €

ANMELDUNG BIS MONTAG, 16.10.2023:

info@steinwald-allianz.de, Tel.: 09682 / 18 22 19 – 0



DIREKT- VERMARKTER





DIREKT- VERMARKTER

BAUER WOLFGANG



Honig

92703 Thumsenreuth
Siedlung 17
Tel.: 09682 572

auf Bestellung

BECHER RICHARD



95683 Ebnath
Bahnhofstr. 32
Tel.: 09234 6247

www.gartenbau-becher.de

Mo., Di., Do., Fr. 08.00 - 12.00 Uhr + 13.00 - 18.00 Uhr | Mi. + Sa. 08.00 - 12.00 Uhr

BIOHOF BRUNNER, BRUNNER JOHANN



95478 Kemnath
Eisersdorf 15
Tel.: 09642 7559
brunner.eisersdorf@tirnet.de

Mo., Mi., Fr. 12.00 - 18.00 Uhr | Sa. 09.00 - 16.00 Uhr

DIMPER MANFRED



95506 Kastl
Hauptstr. 17
Tel.: 0160 94731575

auf Bestellung

DÖTTERL JOHANNES



95508 Kulmain
Erdenweis 4
Tel.: 09234 1405

Fr. 16.00 - 18.00 Uhr + nach telefonischer Vereinbarung

BOXDORFER BAUERNHOF, FALTENBACHER MARTIN



92681 Erbendorf
Boxdorf 2
Tel.: 0173 3432789

www.boxdorfer-bauernhof.de

täglich 08.00 - 20.00 Uhr Selbstbedienung



DIREKT- VERMARKTER

KÖSTLERS BIO-BAUERNHOF, KÖSTLER HERMANN UND KAROLIN



95683 Ebnath
Hermannsreuth 7
Tel.: 09234 1083

www.koestlers-biobauernhof.de

Fr. 08.00 - 18.00 Uhr

KOSCHTA STEFAN



95508 Kulmain
Unterwappenöst 1
Tel.: 09234 973810

täglich 8.00 - 20.00 Uhr Selbstbedienung

BIO-IMKEREI KREUZER



92681 Erbendorf
Altenstädter Str. 17 ½
Tel.: 09682 / 182500

auf Bestellung | Onlineshop: www.bioimkerei-kreuzer.de

LANG PETER



92681 Erbendorf
Wildenreuth G 13
Tel.: 09682 4392

auf Bestellung

MEISTER HANS



95685 Falkenberg
Bodenreuth 1
Tel.: 09637 333

auf Bestellung

BIO-GEMÜSE, SIMON RAUCH



92703 Krummennaab
Stockau 4
Tel.: 0160 7664207
www.SimonRauch.de

BiogemüseSimonRauch

täglich 06.00 - 20.00 Uhr Selbstbedienung



DIREKT- VERMARKTER

RICHTER CHRISTIAN

- Fleisch vom Thüringer
Waldschaf und von Waldziegen

95508 Kulmain
Erdenweis 3
Tel.: 0172 8154927

auf Bestellung

HECKENHOF ROBL, ROBL GÜNTER

- Breite Palette an Vollkornbrot -
auch aus Urgetreide
- Angus-Rindfleisch-Pakete

95478 Kemnath
Köglitz 14
Tel.: 09642 702344

Di. ab 18.30 Uhr Brot aus dem Steinbackofen, Fleischpakete auf Bestellung
Mi. + Sa. auf dem Wochenmarkt Weiden

SCHMIDT JOSEF

- Fleisch vom Roten Höhenvieh
aus Weidehaltung
- Wurst
- Geräuchertes

92681 Erbdorf
Grenzmühle 8
Tel.: 09683 929744

Bestellung telefonisch oder im Online-Bestellshop: www.grenzmuehle.de

ÜBELACKER THOMAS

- Eier

92670 Windischeschenbach
Naabdemenreuth 8
Tel.: 09681 91117

auf Bestellung

BIOLANDHOF WENNING, WENNING LUDWIG

- Kartoffeln
- Eier
- Gockel
- Suppenhühner
- Hühnerfleisch im Glas

92681 Erbdorf
Wetzldorf 26
Tel.: 09682 893

täglich 08.00 - 20.00 Uhr Selbstbedienung

NATURLANDHOF ZAHN, ZAHN MATTHIAS

- frische Bio-Milch ab Hof

92717 Reuth bei Erbdorf
Eiglasdorf 4
Tel.: 0179 4816995
www.der-milch-zahn.de

nach Vereinbarung



DIREKT- VERMARKTER

BIO-BÄCKEREI FORSTER

- Brot und Backwaren

92670 Windischeschenbach,
Hauptstraße 10
Tel.: 09681 1241

Mo. - Fr. 05.00 - 18.00 Uhr | Sa. 05 - 13.00 Uhr | online bei www.hello-bread.de

BIOLADL, BIO-METZGEREI MERKL KAJETAN

- Fleisch und Wurstwaren aus eigener
Herstellung vom Schwein,
Rind, Kalb, Lamm, Geflügel und
Kaninchen

95704 Pullenreuth,
Haselbrunn 25
Tel.: 0151 15275318

nach Vereinbarung | Haltestellen Verkaufsmobil siehe www.bioladl.de

BIO-KISTE, TABILO-SALAS CARLOS

- Naturkostsortiment
- laktosefreies
- glutenfreies
- veganes Angebot
- Ernährungsberatung
- Kosmetik
- Nahrungsergänzungsmittel

95478 Kemnath
Stadtplatz 16
Tel.: 09642 1339

Di. - Fr. 08.30 - 12.30 Uhr + 14.30 - 18.00 Uhr | Sa. 08.30 - 12.30 Uhr

HOLLERHÖFE, NATURERLEBNISAKADEMIE, ZINTL ELISABETH

- Beifuß vom EWILPA Unkrautfeld

Unterer Markt 35A
95478 Kemnath / Waldeck
Tel.: 09642 704310

täglich 08.00 - 12.00 Uhr oder nach Vereinbarung

NATURKOSTLADEN AM BRUNNÄCKER

- Naturkostsortiment

95682 Brand
Brunnäcker 8
Tel.: 0176 78037627

Fr. 09.00 - 12.30 Uhr + 16.00 - 18.00 Uhr | Sa. 10.00 - 12.00 Uhr

ÖLBRUNNER BIOLADEN, FAMILIE AMTMANN

- Eier
- Nudeln aus eigener Herstellung
- Naturkostsortiment

95508 Kulmain
Ölbrunn 4
Tel.: 09234 980480

Mo. (außer in den Ferien) 14.00 - 17.00 Uhr | Do. 16.00 - 20.00 Uhr
Fr. 08.00 - 16.00 Uhr | auch nach Vereinbarung geöffnet



DIREKT- VERMARKTER

**BIOLADEN SCHWAMMERL,
WILDENAUER MICHAEL**

92681 Erbdorf,
Unterer Markt 5
Tel.: 09682 / 9158870
bioladen.schwammerl@gmail.com

**Naturkost-Vollsortiment mit
bevorzugt regionalem Bio-Anteil**

Mo. - Do. 09.00 - 18.00 Uhr | Fr. 08.00 - 18.00 Uhr | Sa. 08.00 - 12.00 Uhr

**KÖLLNER GBR,
FAMILIE KÖLLNER**

95615 Marktredwitz,
Pfaffenreuth 51
Tel.: 09231 71292
www.biohof-köllner.de

Frischmilch
 Fleischpakete

Frischmilchautomaten in den EDEKA-Märkten Lang in Waldershof, Schraml in Marktredwitz und dem E-Center in Wunsiedel | Fleischpakete auf Bestellung

**NATURKOST STEINHILBER GBR,
FAMILIE STEINHILBER**

92709 Moosbach,
Uchamühle 1
Tel.: 09656 / 520
www.bio-steinhilber.de

Eier
 Obst und Gemüse
 Abo-Kisten & Lieferservice
 Schulfruchtprogramm

Abo-Kisten auch im Landkreis Tirschenreuth | Mi. + Sa. auf dem Wochenmarkt Weiden



PARTNER & SPONSOREN

Die Steinwald-Allianz bedankt sich bei ihren Förderstellen, Sponsoren, Freunden und Unterstützern!



Steinwald-Allianz

Staatlich anerkannte

ÖKO-

Modellregion



So erreichen Sie uns:

Zweckverband Steinwald-Allianz
Bräugasse 6
92681 Erbandorf

09682 / 182219-0

info@steinwald-allianz.de

www.steinwald-allianz.de
www.steinwald-urlaub.de



naturparksteinwald



naturpark_steinwald



naturpark_steinwald

www.steinwald-allianz.de