

Die Genussvolle Bio-Woche

Jeden Tag Bio gibt es in der Öko-Modellregion Fichtelgebirge

- auf knapp 100 Bio-Höfen
- auf knapp 20% der landwirtschaftlichen Flächen
- in folgender bio-zertifizierter Gastronomie

Bräustüberl Schönbrunn
Brunnenstraße 10, 95632 Wunsiedel

Bistro am Markt
Marktplatz 5 + 7, 95632 Wunsiedel

Fichtelkaffee
Marktplatz 10, 95632 Wunsiedel

Jugendherberge Wunsiedel
Am Katharinenberg 4, 95632 Wunsiedel
Essen nur bei Übernachtung

Cafeteria Landkreis Wunsiedel
Jean-Paul-Straße 9, 95632 Wunsiedel

- in folgenden Bio-Läden

Kornblume Naturkost
Marktplatz 13, 95100 Selb

Biolandhof Grillmeier
Tiefenbach 15, 95680 Bad Alexandersbad

Olga's Biomarkt und Reformhaus
Markt 60, 95615 Marktredwitz

- auf dem **Öko-Lehrpfad am Rogg-In**
Goethestraße 25, 95163 Weißenstadt
- in Handwerk, Verarbeitung und Verkauf
- bei den Bio-Direktvermarktern



Hier geht es zu den Bio-Direktvermarktern, zu Bio-Handwerk und Bio-Verarbeitung.

Der Schwarze Kaffee-Freitag

nur 19.07./26.07./23.08./30.08.2024

Treffpunkt: Schwarzer Peter,
Goetheplatz 1, 95100 Selb

Beginn: 14 Uhr

Dauer: Führung ca. 25 min.

Kosten: pro Person 10 €
(inkl. 1 Kaffeegetränk / pro Teilnehmenden)

Anmeldung: 09287/9666197 (während der geltenden Öffnungszeiten)



Die regionale Kaffeerösterei Schwarzer Peter hat sich mit Herz und Leidenschaft dem Spezialitäten-Kaffee verschrieben. Seit 2019 produziert Peter Liebscher in der eigenen Rösterei mit Café am alten Bahnhof in Selb feinsten Kaffee in echter Handarbeit. Das Kaffeesortiment umfasst auch Bio-Sorten. Peter Liebscher gewährt Ihnen einen Einblick in seine Rösterei und erklärt Ihnen, auf was es beim Rösten ankommt. Im Anschluss an die Führung durch die Rösterei erwartet Sie noch ein leckeres Kaffeegetränk in seinem Café.

Der Süße Honig-Freitag

nur 02.08./09.08./16.08.2024

Treffpunkt: Legat-Hof,
Altdürnlas 1, 95707 Thiersheim

Beginn: 15 Uhr

Dauer: ca. 90 min.

Kosten: pro Person 10 €
Anmeldung: Telefon: 0151/42414971
Anmeldung bis 12 Uhr am Vortag
Mindestanzahl Teilnehmende: 5



Der Legat Hof gibt einen Einblick in seine kleine Imkerei. Sie verdeutlicht die für den Bien möglichst naturnahe und seinem Wesen entsprechende Haltung. Der Kreislaufgedanke und das Modell des Hoforganismus der Demeter-Landwirte spielt dabei eine zentrale Rolle. Am Ende der Veranstaltung gibt es eine kleine Verkostung des Honigs aus 2024, dargeboten auf Dinkel-Baguette vom Bio-Bäcker Popp aus Münchberg. Zum späteren Nachlesen kann ein Flyer mitgenommen werden.



BIO-ERLEBEN

IN DER ÖKO-MODELLREGION
FICHELGEBIGE

15. JULI - 31. AUGUST 2024

Das Sommerprogramm Bio-Erleben vereint Bio, Spaß und Abenteuer. Vom 15. Juli bis zum 31. August 2024 finden von Montag bis Freitag Führungen und Ausflugsfahrten zu Bio-Höhepunkten im Fichtelgebirge statt - für Groß & Klein, für Daheimgebliebene & Touristen und Touristinnen.



Der Sportliche eBike-Montag

montags 15.07. - 31.08.2024

Treffpunkt: Fichtelrad
Ruppertsgrün 13, 95163 Weißenstadt
Beginn: 14 Uhr

Dauer: ca. 2 Std. **Länge:** 15-20 km

Kosten:
50 € mit eigenem eBike,
60 € inkl. Leih-eBike

Anmeldung: info@fichtelrad.de
Anmeldung bis 12 Uhr am Vortag
Mindestanzahl Teilnehmende: 4
Geeignet für alle, die sich auf Fahrrädern wohlfühlen.

Haben Sie Lust einmal ein eBike zu testen oder mit dem eigenem eBike mit ein paar Gleichgesinnten das Bio-Fichtelgebirge zu erleben? Auf gehts! Gestartet wird in Ruppertsgrün, nach einer Umrundung des Weißenstädter Sees gehts direkt zur PEMA, vorbei am Öko-Lehrpfad beim Rogg-In, entlang des Eger-Radweges Richtung Kirchenlamitz zum Granitlabyrinth und zurück ins idyllische Ruppertsgrün auf einen Bio-Cappuccino und ein Stück Kuchen.



Der Feurige Koch-Dienstag

dienstags 15.7. - 31.08.2024

Treffpunkt: Wurzelkraxler,
Fichtenweg 27, 95100 Selb
Beginn: 17 Uhr
Dauer: 3 Stunden
Kosten: pro Person 45 €
Anmeldung: Telefon: 09287/9159719
Anmeldung bis 12 Uhr am Vortag



Dieser Workshop bietet Ihnen die einzigartige Gelegenheit, frische Bio-Produkte aus der Region am offenen Feuer in köstliche Gerichte zu verwandeln. Genießen Sie eine gesellige Atmosphäre während Sie gemeinsam kochen, essen und heimische kulinarische Gefilde erforschen. Ein Abend voller Genuss am Lagerfeuer erwartet Sie.

Geplante Gerichte:

- Marinierte Rinderstreifen im Grünen
- gebratener Käse im Weinblatt
- Pfannbrot mit Forellencreme und gebackenen Zwiebeln
- Pasta mit Radieschenpesto
- Honigkuchlein

Der Wilde Bison- Mittwoch

mittwochs 15.7. - 31.8.2024

Treffpunkt: Ferienhof Fichtelgebirge,
Sichersreuth 19, 95680 Bad Alexandersbad
Beginn: 16 Uhr
Dauer: ca. 60 - 90 min.
Kosten: pro Person 8 €, 13-16 Jahre 4 €,
bis 12 Jahre frei
Anmeldung: Telefon: 09232/700660
Anmeldung bis 12 Uhr am Vortag

Eine kleine Mischung aus „Safari und Wildem Westen“ erwartet Sie bei Familie Höpfel auf ihrem Ferienhof im Fichtelgebirge. Bisons und Rotwild teilen sich hier im Familienverbund ein großes und malerisch gelegenes Wildgehege. Beobachten Sie bei einer Rundfahrt (wetterabhängig) die eindrucksvollen Tiere und lassen Sie sich die naturnahe Bio-Gehegewild-Haltung und Vermarktung der hofeigenen Produkte erklären. So ist für Besucher wie für Urlaubsgäste aller Altersklassen ein abwechslungsreiches Programm geboten!



Der Verfilzte Schaf-Donnerstag

18.07./25.07./01.08./08.08./22.08./29.08.2024

Treffpunkt: Schäferei Frank,
Kirchberg 3, 95706 Schirnding
Beginn: 14 Uhr
Dauer: ca. 90 min.
Kosten: Erwachsene 7,50 €, Kind 2 €
Anmeldung: Telefon: 0170/9890119
Anmeldung bis 12 Uhr am Vortag



Sie erwartet ein Rundum-Schafprogramm in der Schäferei Frank. Im Sommer sind die Coburger Fuchsschafe auf den saftigen Weiden rund um Schirnding, die bei einer kleinen Wanderung mit Leckereien im Gepäck besucht werden. Vorher bekommen Sie einen Hofrundgang und werden aus der heimischen Schafwolle etwas filzen. Nach einer kleinen Stärkung geht es zum Abschluss mit gutem Schuhwerk auf eine der Schafweiden. Egal ob Kinder oder Erwachsene, in der Schäferei gibt es für Jedermann etwas zu bestaunen.