



BIO-SOMMER

IN DER STEINWALD-ALLIANZ

Jahres-
programm

21.05. - 16.10.2022

www.steinwald-allianz.de



IMPRESSUM:

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

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

Bildquellen: Steinwald-Allianz, Daniel Delang, Tourismuszentrum Oberpfälzer Wald, Tourismuszentrale Fichtelgebirge / Florian Trykowski, Matthias Kunz

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

Liebe Besucher und Gäste,
liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

der Ernährungsreport 2021 liefert Zahlen zu Trends in Sachen Essen und Einkaufen. 92 % der Befragten ist es beim Einkauf von Fleisch wichtig zu wissen, wie ein Tier gehalten wurde. Für 57 % der Befragten ist es sehr wichtig, dass ein landwirtschaftlicher Betrieb umweltschonende Methoden anwendet und 42 % der Befragten wären mit bis zu 5 € mehr für ein Kilogramm Fleisch einverstanden, wenn damit ein Mehr an Tierwohl einhergeht.

Die Zahlen zeigen, dass die Steinwald-Allianz mit ihrem Projekt „Öko-Modellregion Steinwald“ nicht nur auf einem zukunftsweisenden Weg ist, sondern auch, dass „Bio“ in der Mitte der Gesellschaft angekommen ist. Ökologisch erzeugte Lebensmittel erfüllen „kraft Gesetz“ und streng kontrolliert viele 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 geschlossene Betriebskreisläufe müssen beachtet werden.

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 nun erstmals die nachgefragten Veranstaltungsserien Bio-Erleben, Bio-Kochkurse, Bio-Genießen sowie viele weitere geballt unter dem Dach „Bio-Sommer 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

- Bitte beachten Sie während der Veranstaltungen die aktuell gültigen Hygienevorschriften!
- Eine Anmeldung unter Angabe Ihrer persönlichen Daten ist für alle Veranstaltungen erforderlich.
- Das Veranstaltungsprogramm ist nur so lange gültig, wie die Rahmenbedingungen dessen Durchführung erlauben. Der Infektionslage entsprechend können Veranstaltungen auch abgesagt werden!
- 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
 Erzeugergemeinschaft	8 - 9
 Bio-Burger-Angrillen	10
 Bio-Spaziergang	11
 Bio-Molkereiführung	12
 Öko-Modellregion Steinwald vor Ort	13
 Bio-Radtouren	14-16
 Mobiler Dorfladen	17
 24 Stunden Steinwald erleben	18-20
 Freizeittipps im Naturpark Steinwald	21
 Veranstaltungskalender	22-23
 Übersichtskarte	24-25
 Bio-Kochkurse	26-27
 Bio-Erleben	28-31
 Bio-Meile	32-33
 Bio-Hofführungen	34-37
 Bio-Genießen	38-41
 Bio-Direktvermarkter	42-46
Sponsoren	47

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 Verarbeitungstufen. 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.

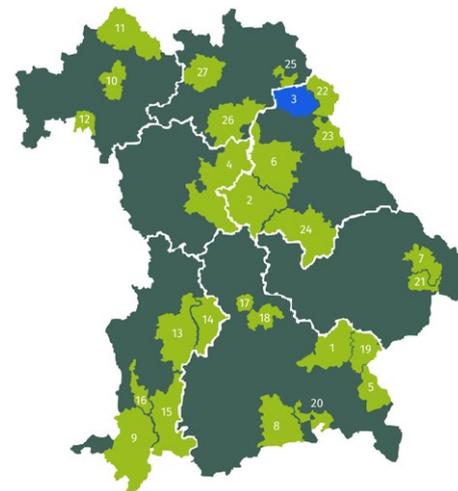


ÖKO-MODELLREGION IN BAYERN

- 1 Mühldorfer Land
- 2 Neumarkt i.d.OPf.
- 3 **Steinwald-Allianz**
- 4 Nürnberg, Nürnberger Land, Roth
- 5 Waginger See – Rupertiwinkel
- 6 Amberg-Sulzbach und Stadt Amberg
- 7 Ilzer Land
- 8 Miesbacher Oberland
- 9 Oberallgäu Kempten

- 10 Oberes Werntal
- 11 Rhön-Grabfeld
- 12 Waldsassengau
- 13 Stadt.Land.Augsburg
- 14 Paartal
- 15 Ostallgäu
- 16 Günztal
- 17 Pfaffenhofer Land
- 18 Kulturraum Ampertal

- 19 Inn-Salzach
- 20 Hochries-Kampenwand-Wendelstein
- 21 Passauer Oberland
- 22 Stiftland
- 23 Naturparkland Oberpfälzer Wald
- 24 Region Regensburg
- 25 Siebenstern
- 26 Fränkische Schweiz
- 27 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



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



BIO-BURGER ANGRILLEN

BIO-BURGER-ANGRILLEN ZUM START DER GRILLSAISON

Samstag, 21.05.2022

Dauer: 11.00 - 15.00 Uhr

Treffpunkt: Parkplatz REWE Wiesau, Egerstraße 23, 95676 Wiesau

Die Öko-Modellregion Steinwald lädt gemeinsam mit der Bio-Metzgerei Ackermann und der Erzeugergemeinschaft Öko-Rinder aus dem Steinwald zum Bio-Burger-Angrillen in der Steinwald-Allianz ein. Auf den Grill kommen der Bio-Rinderburger und der Bio-Beef&Bacon-Burger.

Bio, regional und gentechnikfrei – so kann man den Bio-Rinderburger aus dem Steinwald ohne schlechtes Gewissen genießen. 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 und einen Burger mitnehmen!



BIO- SPAZIERGANG



BIO-SPAZIERGANG RUND UM DIE GÜTER- VERWALTUNG FRIEDENFELS

Mittwoch, 25.05.2022

Dauer: 18.00 - 20.00 Uhr inklusive einer kleinen Brotzeit

Treffpunkt: Dorfladen, Sieglestraße 7, 95688 Friedenfels

Biologische Landwirtschaft im Einklang mit der Natur - nach diesem Prinzip bewirtschaften die Friedenfelser Betriebe seit 2014 ihre Flächen, auf denen ausschließlich Produkte nach den Vorgaben des ökologischen Landbaus angebaut werden. Die Wanderung führt vorbei am Friedhof der Herren von Notthafft und einer 350 Jahre alten Riesenbuche. Weiter geht es durch das naturbelassene Tal des Hainbachs. Auf dem Weg durch die Felder erfahren Sie interessante Details zum Anbau von Bio-Getreide und Bio-Mohn.

Erforderlich: festes Schuhwerk + wetterfeste Kleidung

Teilnahmegebühr: 10 €

REFERENT:

Günther Erhardt (Projektmanager Öko-Modellregion Steinwald)

ANMELDUNG (BIS 12 UHR AM VORTAG):

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





MOLKEREI-FÜHRUNG

MOLKEREI-FÜHRUNG: BIO-MILCHVERARBEITUNG AUF DEM NATURLANDHOF ZAHN

Samstag, 04.06.2022

Dauer: 10.00 - 12.00 Uhr inklusive Verkostung von Molkereiprodukten

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

Der Hof von Matthias Zahn befindet sich seit dem 17. Jahrhundert in Familienbesitz. Erfahren Sie mehr über seine Geschichte und Entwicklung bis heute. Was macht seine Produkte einzigartig und warum profitiert die ganze Region von einem solchen Betrieb? Bei der Besichtigung der Molkerei werden die einzelnen Arbeitsschritte und die Qualitätsstandards erläutert. Die anschließende Verkostung bietet die Möglichkeit ins Gespräch zu kommen und mehr über die Direktvermarktung der Produkte zu erfahren.

Erforderlich: festes Schuhwerk + wetterfeste Kleidung

Teilnahmegebühr: 10 €

ANMELDUNG (BIS 12 UHR AM VORTAG):
info@steinwald-allianz.de, Tel.: 09682 / 18 22 19 – 0



ÖKO-MODELLREGION STEINWALD VOR ORT



BAUERNMARKT KEMNATH

Sonntag, 12.06.2022

Ort: Stadtplatz Kemnath (95478 Kemnath)

Im Juni finden Sie unseren Informationsstand auf dem Bauernmarkt in Kemnath. Entdecken Sie das breite Sortiment von Direktvermarktern aus der Region und kaufen Sie landwirtschaftliche Produkte direkt vom Erzeuger!

Genauere Informationen zur Veranstaltung finden Sie unter:

www.kemnath.de

SOMMERLOUNGE IN BRAND

Donnerstag, 04.08.2022

Ort: Brand (95682 Brand i. d. OPf.)

„Sommer, Sonne, gute Gespräche“ heißt es wieder bei der Sommerlounge des Fördervereins Fichtelgebirge. Unter dem Motto „Lebensart genießen im Fichtelgebirge“ wartet ein abwechslungsreiches Programm mit vielen Überraschungen auf die Besucher. Wir freuen uns auf Sie am Stand der Öko-Modellregion Steinwald und der Steinwald-Allianz!

Genauere Informationen zur Veranstaltung finden Sie unter:

foerderverein-fichtelgebirge.de





BIO- RADTOUREN

18.06. + 09.07.2022

BIO BEWEGT



RADTOUR DURCH DAS SÜDLICHE GEBIET DER ÖKO-MODELLREGION STEINWALD

Samstag, 18.06.2022

Dauer: 08.30 - 16.00 Uhr

Treffpunkt: Schlossbrauerei Reuth, Hauptstraße 22, 92717 Reuth b. Erbendorf

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

Die Öko-Modellregion Steinwald lädt gemeinsam mit der Volkshochschule Tirschenreuth zu einer Radtour durch das südliche Gebiet der Öko-Modellregion Steinwald ein. Zu Beginn führt die Tour zum „Reuther Dorfbeck“, einer Bäckerei mit Bio-Teilsortiment. Von dort geht es weiter nach Eiglasdorf zum Betrieb Zahn, einem Milchviehbetrieb mit Hofmolkerei und Milchdirektvermarktung.

Die nächste Station ist der Biohof Übelacker in Naabdemenreuth mit Milchvieh- und Legehennenhaltung. In der Bio-Bäckerei Forster in Windischeschenbach können sich die Radler mit einer Bio-Brotzeit stärken. Nach einem Halt in Wildenreuth bei Familie Lang und ihrer Angusrinderzucht wird zum Abschluss der Gemüsebaubetrieb von Simon Rauch mit seinem Konzept der „SoLawi“ (Solidarische Landwirtschaft) bei Krummennaab besucht.

Die Tour ist auch für Familien geeignet (mittlerer Schwierigkeitsgrad). 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. Die aktuellen Infektionsschutzmaßnahmen der VHS Tirschenreuth gelten.

Gesamtstrecke: 28 km (Fahrzeit: 120 min)

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](https://www.vhs.kreis-tir.de) (Kursnummer: 21-A2201)



RADTOUR IM NORD-OSTEN DER ÖKO-MODELLREGION STEINWALD UND DARÜBER HINAUS

Samstag, 09.07.2022

Dauer: 08.30 - 16.00 Uhr

Treffpunkt: Parkplatz Freibad Marktredwitz, Kreuzung Rößlermühlstraße / Schwimmbadweg, 95615 Marktredwitz

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

Die Öko-Modellregion Steinwald lädt gemeinsam mit der Volkshochschule Tirschenreuth zu einer Radtour durch den Nord-Osten der Öko-Modellregion ein. Zu Beginn führt die Tour nach Lengenfeld, wo der Mobile Dorfladen in der Steinwald-Allianz besucht wird. Von dort geht es weiter nach Pfaffenreuth zum Milchviehbetrieb Köllner, der Bio-Milch in Milchautomaten im Einzelhandel anbietet.

Der nächste Halt ist in Rodenzenreuth beim Landgasthof „Zum Hirschen“, der erste Gasthof mit Bio-Zertifikat in der Steinwald-Allianz. Hier können sich die Radler bei einer Bio-Brotzeit stärken und dabei testen, wie regionale Bio-Lebensmittel schmecken. Nach einem Besuch beim Roten Höhenvieh von Rudi Küspert in Kleinwendern folgt eine weitere Rast mit Getränken und Blick auf das Damwildgehege in Bad Alexandersbad. Bevor zurück zum Ausgangspunkt geradelt wird, lernen die Teilnehmer den Betrieb Höpfel in Sickersreuth mit Bisonzucht und Rotwildgehege kennen.

Die Tour ist auch für Familien geeignet (mittlerer Schwierigkeitsgrad). 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. Die aktuellen Infektionsschutzmaßnahmen der VHS Tirschenreuth gelten.

Gesamtstrecke: 28 km (Fahrzeit: 120 min)

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: 21-A2202)

Der Steinwald Dorfladen, einzigartig in der Region!



- ✓ bepackt mit über 400 buntgemischten Waren
- ✓ große Vielfalt an regionalen Produkten
- ✓ unsere Besonderheit – **Das Steinwaldhörberl**
- ✓ mit vielen Bio-Produkten an Board
- ✓ einzige mobile Lotto-Annahmestelle
- ✓ unsere Neuheit – **Der Online-Shop**
- ✓ Bargeld-Abhebung
- ✓ Gutscheine, Handy-Ladkarten und vieles mehr
- ✓ unser Service – **Barrierefreiheit**

KOMM VORBEI!

Der Mobile Dorfladen macht Halt in 42 Orten im Gebiet der Steinwald-Allianz.

Finde deine Haltestelle und alle Infos unter

www.steinwald-dorfladen.de



„Unser Steinwaldhörberl“





24 STUNDEN STEINWALD ERLEBEN



24 H STEINWALD *erleben*

25.06. + 26.06.2022

Gestalten Sie Ihre persönlichen 24 Stunden im Steinwald und stellen Sie sich aus einem vielseitigen Veranstaltungsangebot mit unterschiedlichen Touren Ihr individuelles Tagesprogramm zusammen. Vom naturbegeisterten Wanderer oder Radfahrer bis hin zum Kulturinteressierten und der ganzen Familie wird jeder angesprochen. Unsere Gästeführer bringen Sie zu den schönsten Ecken der Steinwald-Region und erzählen von verborgenen Schätzen und geologischen Besonderheiten.

MIT DEM FAHRRAD DURCH DIE ERDGESCHICHTE - FELSENRADTOUR DURCH DEN SÜDWESTLICHEN STEINWALD

Referent: Dr. Andreas Peterek, GEOPARK Bayern-Böhmen
Treffpunkt: Wanderparkplatz Pfaben, Pfaben 3, 92681
Erbendorf

SAMSTAG

🕒 09.00 - 12.00

€ kostenlos

🚶 15 km

DER RAUHE STEINWALD - WANDERUNG ZU FELSEN UND MOOREN

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

SAMSTAG

🕒 10.00 - 13.00

€ kostenlos

🚶 5 km

HANGOUTS AN SCHÖNEN ORTEN: SPANNEN UND ENTSPANNEN - MIT DER EIGENEN HÄNGEMATTE ON TOUR RUND UM FRIEDENFELS

Referentin: Isabella Bärmoser-Alker, Erlebnispädagogin
Treffpunkt: Parkplatz Freibad, Badstraße, 95688 Friedenfels

SAMSTAG

🕒 14.00 - 17.00

€ 10 €

EIN TAL, ZWEI FLÜSSE, DREI AUSBLICKE - ERDGE- SCHICHTLICHE WANDERUNG DURCH DAS WALDNAABTAL

Referentin: Angela Scharnagl, GEOPARK Bayern-Böhmen
Treffpunkt: Wanderparkplatz Johannisthal, oberhalb Exerzi-
tienhaus, Johannisthal 1, 92670 Windischeschenbach

SAMSTAG

🕒 09.00 - 12.00

€ siehe unten

🚶 6 km

Preis: 6 Euro Erwachsene, Kinder bis 16 Jahre frei, 17 + 18
Jährige und Studierende ermäßigt

ANMELDUNG UND WEITERE INFOS:

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



24 STUNDEN STEINWALD ERLEBEN

WILDKRÄUTERWANDERUNG MIT OUTDOOR KOCHKURS

Referentin: Regina Herrmann, Kräuterführerin
Treffpunkt: Die Kräuterstub'n, Sonnenstraße 7,
92681 Erbenndorf



SAMSTAG

🕒 15.00 - 18.00

€ 30 €

SAGENSCHÄTZE DES STEINWALDS - MYSTISCHE WANDERUNG ZUR BURGRUINE WEISSENSTEIN

Referent/in: Katrin Meyer und Benedikt Lippert, Gesell-
schaft Steinwaldia Pullenreuth
Treffpunkt: Wanderparkplatz Weißenstein, Kalvarienbergstra-
ße 42, 95679 Waldershof / Hohenhard

SAMSTAG

🕒 18.30 - 21.00

€ kostenlos

🚶 4 km

TIEF HINEIN IN DIE HAUT DER ERDE - FÜHRUNG DURCH DAS GEO ZENTRUM AN DER KTB (MIT BOHRTURMBEGEHUNG)

Referent: Dr. Frank Holzförster, wissenschaftlicher Leiter KTB
Treffpunkt: GEO-Zentrum an der KTB, Am Bohrturm 2, 92670
Windischeschenbach

SONNTAG

🕒 10.00 - 12.00

€ kostenlos

VON LÖWEN IM WALD UND SÄEN IM BAD - ERGESCHICHTLICHE WANDERUNG ZU EINIGEN DER SCHÖNSTEN FELSFORMATIONEN IM SÜDWEST- LICHEN STEINWALD

Referentin: Michaela Hoffer, GEOPARK Bayern-Böhmen
Treffpunkt: Wanderparkplatz Pfaben, Pfaben 3, 92681 Erben-
ndorf

Preis: 6 Euro Erwachsene, Kinder bis 16 Jahre frei, 17 + 18
Jährige & Studierende ermäßigt

SONNTAG

🕒 10.00 - 13.00

€ siehe unten

🚶 4 km

KNEIPP-ANWENDUNGEN - DIE HEILKRAFT DES WASSERS

Referent: Dieter Schraml, Kneippverein Friedenfels
Treffpunkt: Kneipp-Anlage, Mülhstraße, 95688 Friedenfels

SONNTAG

🕒 13.00 - 15.00

€ kostenlos

ANMELDUNG UND WEITERE INFOS:

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



**NATURPARK
STEINWALD**
im südlichen Fichtelgebirge

URLAUB VOR DER HAUSTÜR

Zwischen romantischen Burgruinen, mächtigen
Granitfelsen, grünen Wäldern, mehr als 1000 Teichen
und erloschenen Vulkanen.



Entdecke alle Ausflugstipps inklusive
Wander- und Radwege sowie Unterkünfte
und Einkehrmöglichkeiten online auf:

WWW.STEINWALD-URLAUB.DE



/naturparksteinwald



@naturpark_steinwald



naturpark_steinwald

VERANSTALTUNGS KALENDER 2022

- 21.05.**  Bio-Burger-Angrillen mit Bio-Metzger Ackermann und der Erzeugergemeinschaft Öko-Rinder aus dem Steinwald (S. 10)
WIESAU
- 25.05.**  Bio-Spaziergang rund um die Güterverwaltung Friedenfels (S. 11)
FRIEDENFELS
- 04.06.**  Molkerei-Führung: Bio-Milchverarbeitung auf dem Naturlandhof Zahn (S. 12)
EIGLASDORF
- 12.06.**  Info-Stand der Öko-Modellregion Steinwald auf dem Bauernmarkt in Kemnath (S. 13)
KEMNATH
- 18.06.**  Bio-bewegt: Radtour durch das südliche Gebiet der Öko-Modellregion Steinwald (S. 15)
REUTH, WINDISCHESCHENBACH, WILDENREUTH, KRUMMENNAAB
- 25. + 26.06.**  24 Stunden Steinwald erleben (s. 18 - 20)
NATURPARK STEINWALD
- 25.06.**  Outdoor-Kochkurs: Köstlichkeiten aus wilden Kräutern (S. 27)
ERBENDORF
- 02.07.**  Outdoor-Kochkurs: Kochen mit Feuer, Rauch und Glut (S. 27)
FRIEDENFELS
- 09.07.**  Bio bewegt: Radtour im Nord-Osten der Öko-Modellregion Steinwald und darüber hinaus (S. 16)
WALDERSHOF, MARKTREDWITZ, BAD ALEXANDERSBAD
- 11.07. - 29.08.**  Bio-Erleben: Gärtner-Montag | jede Woche (S. 29)
EBNATH
- 12.07. - 30.08.**  Bio-Erleben: Cowboy-Dienstag | jede Woche (S. 30)
GRENZMÜHLE BEI ERBENDORF
- 13.07. - 31.08.**  Bio-Erleben: Hühner-Mittwoch | jede Woche (S. 30)
WETZLDORF
- 14.07. - 01.09.**  Bio-Erleben: Segway-Donnerstag | jede Woche (S. 31)
HELMBRECHTS BEI WALDERSHOF
- 15.07. - 02.09.**  Bio-Erleben: Quad-Freitag | jede Woche (S. 31)
SCHÖNHAIID BEI WIESAU

- 04.08.**  Infostand der Öko-Modellregion Steinwald auf der Sommerlounge (S. 13)
BRAND
- 03.09.**  Bio-Hofführung: Milchvieh- und Bullenhaltung auf dem Naturland-Betrieb Koschta (Erzeugergemeinschaft) (S. 35)
UNTERWAPPENÖST
- 04.09.**  Bio-Hofführung: Angus-Mutterkuhhaltung auf dem Bio-Betrieb Lang (S. 35)
WILDENREUTH
- 11.09.**  Bio-Meile in der Steinwald-Allianz (S. 32 - 33)
FALKENBERG
- 17.09.**  Bio-Hofführung: Rinderhaltung und Heutrocknung auf dem Demeter-Hof Dötterl (Erzeugergemeinschaft) (S. 36)
ERDENWEIS
- 18.09.**  Bio-Hofführung: Milchviehhaltung und Heufütterung auf dem Biolandhof Zeitler (Erzeugergemeinschaft) (S. 36)
THUMSENREUTH
- 24.09.**  Bio-Hofführung: Limousin-Mutterkuhhaltung auf dem Naturland-Betrieb Brunner (Erzeugergemeinschaft) (S. 37)
EISERSDORF
- 25.09.**  Bio-Hofführung: Milchviehhaltung und Melkroboter auf dem Naturlandhof Zahn (Erzeugergemeinschaft) (S. 37)
EIGLASDORF
- 30.09.**  Bio-Genießen im Landgasthof Zum Hirschen (S. 39)
RODENZENREUTH
- 01.10.**  Bio-Genießen im PIER 28 im ARIBO Hotel (S. 40)
ERBENDORF
- 07.10.**  Bio-Genießen im Restaurant Wiesend (S. 40)
KULMAIN
- 08.10.**  Bio-Genießen im Gasthof Waldfrieden (S. 41)
BRAND
- 15.10. + 16.10.**  Bio-Genießen im Restaurant Altmugler Sonne (S. 41)
ALTMUGL BEI BAD NEUALBENREUTH



- | | | | | | |
|--|------------------------|--|----------------------|--|-------------|
| | Bio-Hofführungen | | Bio-Kochkurse | | Bio-Erleben |
| | Bio-Genießen | | Bio-Meile | | Bio-Erleben |
| | Bio-Radtouren | | Bio-Burger-Angrillen | | Bio-Erleben |
| | 24 H Steinwald erleben | | Bio-Erleben | | Bio-Erleben |



BIO- KOCHKURSE

25.06. + 02.07.2022

BIO- KOCHKURSE



OUTDOOR-KOCHKURS: KÖSTLICHKEITEN AUS WILDEN KRÄUTERN

Samstag, 25.06.2022

Dauer: 15.00 - 18.00 Uhr

Treffpunkt: Die Kräuterstub'n, Sonnenstraße 7, 92681 Erbendorf

Bei einer kurzen Wanderung über Erbendorfs Wiesen erfahren Sie viel Wissenswertes über die heimischen Wildkräuter. Dabei steht die Möglichkeit des Verkochens im Vordergrund. Die gesammelten Pflanzen werden im Anschluss zu einem wohlschmeckenden Eintopf in Bio-Qualität verkocht und zu schmackhaften Brotaufstrichen verarbeitet. Auf einer kleinen Feuerstelle können Kräuter im Teig ausgebacken werden. Sie dürfen gespannt sein...

Bitte eine eigene Schürze und wetterfeste Kleidung mitbringen.

REFERENTIN:

Regina Herrmann

(zertifizierte Kräuterführerin und Inhaberin der Kräuterstub'n)

Teilnahmegebühr: 30 €

OUTDOOR-KOCHKURS: KOCHEN MIT FEUER, RAUCH UND GLUT

Samstag, 02.07.2022

Dauer: 14.00 -17.00 Uhr

Treffpunkt: Voglherdweg 5, 95688 Friedenfels

In der Natur mit einfachen Mitteln kochen und dabei ein schmackhaftes 3-Gänge-Menü zaubern? Überhaupt kein Problem! Gemeinsam mit Michael Wildenauer bereiten Sie natürliche Bio-Produkte mit traditioneller Handwerkskunst schonend zu. An diesem Nachmittag bäckt hausgemachtes Bruschetta im Steinbackofen und für den Hauptgang schmoren Rouladen in einem mit Feuer erhitzten Erdloch. Der schokoladige Abschluss kommt wieder aus dem Steinbackofen.

Bitte eine eigene Schürze und wetterfeste Kleidung mitbringen.

REFERENT:

Michael Wildenauer (Koch)

Teilnahmegebühr: 30 €

ANMELDUNG (BIS 12 UHR AM VORTAG):

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



BIO-ERLEBEN

BIO-ERLEBEN



Im Sommerprogramm Bio-Erleben vereinen die Projektmanager der Öko-Modellregion Steinwald Bio, Spaß und Abenteuer. Vom 11. Juli bis zum 2. September finden von Montag bis Freitag Führungen und Ausflugsfahrten zu Bio-Höhepunkten im Steinwald statt. So wird im wöchentlichen Turnus acht 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



11.07.
- 29.08.

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

11.07. - 02.09.2022

ANMELDUNG BIS 12 UHR AM
VERANSTALTUNGSTAG



BIO-ERLEBEN

DER BERITTENE COWBOY-DIENSTAG



12.07.
- 30.08.

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

Treffpunkt: Biolandhof Schmidt, Grenzmühle 8, 92681 Erbandorf
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 FRÖHLICHE HÜHNER-MITTWOCH



13.07.
- 31.08.

Beginn: 16.00 Uhr, Dauer: ca. 90 Minuten

Treffpunkt: Biolandhof Wenning, Wetzldorf 26, 92681 Erbandorf

Du dummes Huhn! Dieser Ausruf ist uns allen bekannt. Doch stimmt das Vorurteil, auf dem er beruht, wirklich? Auf dem Biolandhof von Familie Wenning wird man eines Besseren belehrt. Bei der Führung durch den Betrieb mit biologischer Legehennenhaltung bekommen die Besucher Einblicke in die Welt der intelligenten und sehr sozialen Tiere. Im Familienbetrieb wird dafür gesorgt, dass sich die Hühner durch artgerechte Haltung und eine Fütterung mit 100 % Bio-Futter wohlfühlen. Tauchen Sie ein in die Welt der Bio-Hennen!

Steinwald-Allianz, Telefon: 09682 / 182219 - 0
Preis pro Person: 4 €
Kinder bis 14 Jahre frei

**ANMELDUNG BIS 12 UHR AM
VERANSTALTUNGSTAG**

BIO-ERLEBEN



DER RASANTE SEGWAY-DONNERSTAG



14.07.
- 01.09.

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



15.07.
- 02.09.

Beginn: 16.00 Uhr, Dauer: ca. 150 Minuten

Treffpunkt: Quadcenter Steinwald, Falkenberger Straße 11, 95676 Schönhaid 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 Bergrennstrecke 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, Brozeitsnack 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-MEILE

IN DER STEINWALD ALLIANZ



BIO-MEILE

Sonntag, 11. 09.2022

Dauer: 11.00 - 17.00 Uhr

Treffpunkt: Ortsmitte Falkenberg (95685 Falkenberg)

Lernen Sie bei einem Spaziergang über die Bio-Meile die bunte Bandbreite an Bio-Produkten aus der Region und weiteren Umgebung kennen. Der Markt mit hochwertigen regionalen Öko-Erzeugnissen lädt zum Einkaufen und zum Genießen von kulinarischen Schmankerln ein. An den Informationsständen erfahren Sie Wissenswertes zum Öko-Landbau. Erleben Sie einen Sonntag lang die großartige Vielfalt von Bio-Lebensmitteln!





BIO- HOFFÜHRUNGEN



03.09. - 25.09.2022

BIO- HOFFÜHRUNGEN



MILCHVIEH- UND BULLENHALTUNG AUF DEM NATURLAND-BETRIEB KOSCHTA

Samstag, 03.09.2022

Dauer: 15.00 - 17.00 Uhr inklusive einer kleinen Brotzeit

Treffpunkt: Betrieb Stefan Koschta, Unterwappenöst 1, 95508 Kulmain
Mitglied der Erzeugergemeinschaft Öko-Rinder aus dem Steinwald w.V.

Elisabeth Würstl und Stefan Koschta bieten ihrem Fleckvieh einen hochmodernen Laufstall in offener Bauweise. Gefüttert wird überwiegend Futter aus Eigenanbau - im Sommer täglich frisches Gras. Der Haupterwerbszweig des Betriebs ist die Milchwirtschaft. Jedoch gibt es auf dem Hof noch einige Besonderheiten: Alle Tiere behalten ihre Hörner und die Nachzucht wird selbst ausgemästet. Besuchen Sie die leidenschaftlichen Landwirte auf ihrem malerisch gelegenen Hof!

Erforderlich: festes Schuhwerk + wetterfeste Kleidung
Teilnahmegebühr: 10 €

ANGUS-MUTTERKUHHALTUNG AUF DEM BIO-BETRIEB LANG

Sonntag, 04.09.2022

Dauer: 10.00 - 12.00 Uhr inklusive einer kleinen Brotzeit

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

Auf dem Bio-Betrieb wird eine Herde von 10 Deutsch-Angus-Mutterkühen versorgt, die sich mit der Nachzucht den Sommer über auf der Weide tummeln. Den Stall für die Tiere hat Peter Lang selbst geplant. Gefüttert werden die Rinder mit eigenem Heu, Silage und Stroh, Getreide kommt nur selten zum Einsatz. Bei der Schlachtung wird darauf Wert gelegt, dass die Tiere möglichst wenig unter Stress geraten. Zu diesem Zweck haben Petra und Peter Lang extra eine Transportbox entwickelt. Erfahren Sie bei der Führung mehr über Mutterkuh- und Weidehaltung!

Erforderlich: festes Schuhwerk + wetterfeste Kleidung
Teilnahmegebühr: 10 €

ANMELDUNG (BIS 12 UHR AM VORTAG):
info@steinwald-allianz.de, Tel.: 09682 / 18 22 19 - 0



BIO- HOFFÜHRUNGEN

RINDERHALTUNG UND HEUTROCKNUNG AUF DEM DEMETERHOF DÖTTERL

Samstag, 17.09.2022

Dauer: 15.00 - 17.00 Uhr inklusive einer kleinen Brotzeit

Treffpunkt: Betrieb Johannes Dötterl, Erdenweis 4, 95508 Kulmain
Mitglied der Erzeugergemeinschaft Öko-Rinder aus dem Steinwald w.V.

Die Landwirtschaft der Dötterls ist ein Familienbetrieb mit Milchviehhaltung, den Johannes Dötterl von seinen Eltern übernommen hat. Die Milchleistung der Kühe konnte seit der Investition in eine eigene Heutrocknung gesteigert werden. Das Heu wird auf dem Feld nur noch angetrocknet, wodurch wertvolle kleinere Gräser und Blätter erhalten bleiben. Gewinnen Sie Einblicke in die Bewirtschaftung des Bio-Hofs!

Erforderlich: festes Schuhwerk + wetterfeste Kleidung

Teilnahmegebühr: 10 €

MILCHVIEHHALTUNG UND HEU- FÜTTERUNG AUF DEM BIOLANDHOF ZEITLER

Sonntag, 18.09.2022

Dauer: 10.00 - 12.00 Uhr inklusive einer kleinen Brotzeit

Treffpunkt: Betrieb Simon Zeitler, Wiesauerstr. 15, 92703 Krummennaab /
Thumsenreuth
Mitglied der Erzeugergemeinschaft Öko-Rinder aus dem Steinwald w.V.

Um seinen Hof im Einklang mit der Natur bewirtschaften zu können, stellte Simon Zeitler 2016 seinen Betrieb bewusst auf Ökolandbau um. Er betreibt die Landwirtschaft mit Milchviehhaltung im Vollerwerb. Die Kühe erhalten den ganzen Sommer über frisches Gras, das alle wichtigen Nährstoffe beinhaltet. Zudem wird mit einer Heutrocknungsanlage, die die Gräser schonend trocknet, hochwertiges und gesundes Futter für die Tiere erzeugt. Bei der Führung erfahren Sie mehr über das Management eines großen Milchviehbetriebs mit gut 100 Kühen.

Erforderlich: festes Schuhwerk + wetterfeste Kleidung

Teilnahmegebühr: 10 €

ANMELDUNG (BIS 12 UHR AM VORTAG):

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



BIO- HOFFÜHRUNGEN

LIMOUSIN-MUTTERKUHHALTUNG AUF DEM NATURLAND-BETRIEB BRUNNER

Samstag, 24.09.2022

Dauer: 15.00 - 17.00 Uhr inklusive einer kleinen Brotzeit

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

Die Limousin-Herde von Johann Brunner umfasst gut 40 Mutterkühe mit deren Nachzucht. Die Tiere sind fast das ganze Jahr auf der Weide, wo sie mit Tränken, Schattenplätzen und einem zusätzlichen Heuangebot umsorgt werden. Die jungen Kälber haben einen eigenen Unterstand mit Strohbett, den sie gerne nutzen. Unter Beachtung der natürlichen Gegebenheiten wird auf dem 72-Hektar-Betrieb Wert auf eine nachhaltige Landwirtschaft mit einer artgerechten und entspannten Tierhaltung gelegt. Bei einer Führung über die Weide können Sie die Rinder aus nächster Nähe erleben.

Erforderlich: festes Schuhwerk + wetterfeste Kleidung

Teilnahmegebühr: 10 €

MILCHVIEHHALTUNG UND MELKROBOTER AUF DEM NATURLANDHOF ZAHN

Sonntag, 25.09.2022

Dauer: 10.00 - 12.00 Uhr inklusive einer kleinen Brotzeit

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

Der Vollerwerbslandwirt Matthias Zahn geht mit der Zeit und vereint in seinem Betrieb Technik und die Nähe zur Natur. Seine rund 60 Milchkühe können selbst entscheiden, wann sie von der Weide zum Melkroboter gehen, um sich ganz automatisch melken zu lassen. Die Zeit, die er früher zum Melken brauchte, kann Matthias Zahn heute für die Tierbeobachtung und den direkten Kontakt zu seinen Kühen nutzen. Bei dem Rundgang gibt der Landwirt Einblicke in die Tierhaltung und die Milchverarbeitung auf seinem Hof.

Erforderlich: festes Schuhwerk + wetterfeste Kleidung

Teilnahmegebühr: 10 €

ANMELDUNG (BIS 12 UHR AM VORTAG):

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



BIO-GENIESSSEN

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, 30.09.2022

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

30.09. - 16.10.2022



BIO- GENIESSEN



PIER 28 IM ARIBO HOTEL

Samstag, 01.10.2022

Tirschenreuther Straße 28, 92681 Erbdorf

Nach einer langen Kreuzfahrt über die Ozeane hat der alte Pfalzgraf Aribo am PIER 28 in Erbdorf 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, 07.10.2022

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 PENSION WALDFRIEDEN

Samstag, 08.10.2022

Schneebergweg 7, 95682 Brand

Unser Gasthaus im Herzen des Fichtelgebirges lädt Sie ein, Alltagsstress und Hektik hinter sich zu lassen. Gerne verwöhnen wir unsere Gäste in unserem kleinen Familienunternehmen mit regionalen Spezialitäten verfeinert mit Wildkräutern.

Reservierung: 09236 / 376



ALTMUGLER SONNE

Samstag, 15.10. + Sonntag, 16.10.2022

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



DIREKT- VERMARKTER



DIREKT- VERMARKTER



BAUER WOLFGANG

Bio-Honig

92703 Thumsenreuth
Siedlung 17
Tel.: 09682 572

auf Bestellung

BECHER RICHARD

Gemüsepflanzen
 Fruchtgemüsepflanzen
 Kräuter (Töpfe)

95683 Ebnath
Bahnhofstr. 32
Tel.: 09234 6247
www.gartenbau-becher.de

Mo. – Fr. 08.00 - 12.00 Uhr + 13.00 - 18.00 Uhr | Sa. 08.00 - 12.00 Uhr

BIOHOF BRUNNER, BRUNNER JOHANN

saisonales Gemüse
 Limousin-Rindfleisch
 Schweinefleisch
 Geflügel & Geflügelprodukte
 Wurstsortiment
 Eier
 Nudeln
 Gewürze

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

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

DIMPER MANFRED

Rindfleisch-Pakete

95506 Kastl
Hauptstr. 17
Tel.: 0160 94731575

auf Bestellung

DÖTTERL JOHANNES

Kartoffeln
 Nudeln
 Rindfleisch-Pakete
 Rindersalami
 Naturkostsortiment
 Dinkelprodukte

95508 Kulmain
Erdenweis 4
Tel.: 09234 1405

Fr. 16.00 - 18.00 Uhr + nach telefonischer Vereinbarung

BOXDORFER BAUERNHOF, FALTENBACHER MARTIN

Hühnereier
 Wachteleier
 Nudeln
 Suppenhühner

92681 Erbdorf
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**

- Obst und Gemüse**
- Fleisch vom Roten Höhenvieh aus Weidehaltung**
- Naturkostsortiment**

95683 Ebnath
Hermannsreuth 7
Tel.: 09234 1083
www.koestlers-biobauernhof.de

Fr. 08.00 - 18.00 Uhr

KOSCHTA STEFAN

- Kartoffeln**
- Rindfleischprodukte**
- Kümmel**
- Kümmelschnaps**
- Honig**
- Eier**

95508 Kulmain
Unterwappenöst 1
Tel.: 09234 973810

täglich 8.00 - 20.00 Uhr Selbstbedienung

BIO-IMKEREI KREUZER

- Honig**

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

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

LANG PETER

- Angus-Rindfleisch-Pakete**
- Rindfleischprodukte**

92681 Erbdorf
Wildenreuth G 13
Tel.: 09682 4392

auf Bestellung

MEISTER HANS

- Angus-Rindfleisch**
- Schweinefleisch**
- Wurst**

95685 Falkenberg
Bodenreuth 1
Tel.: 09637 333

auf Bestellung

BIO-GEMÜSE, SIMON RAUCH

- saisonales Gemüse von A-Z**
- Eier**
- Nudeln**

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

@BiogemüseSimonRauch

täglich 6.00 - 20.00 Uhr Selbstbedienung



DIREKT- VERMARKTER

RICHTER HARALD

- Kartoffeln**
- Eier**
- Lammfleisch vom Waldschaf**

95508 Kulmain
Erdenweis 5
Tel.: 0160 / 98955532

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

**REUTHER DORFBECK,
NEUGIRG MANUEL**

- Brot und Backwaren**

92717 Reuth bei Erbdorf
Premenreuther Str. 3
Tel.: 09682 1786
www.reuther-dorfbeck.de

Di. - Fr. 06.00 - 12.30 Uhr + 14.00 - 18.00 Uhr | Sa. 06.00 - 12.00 Uhr



DIREKT- VERMARKTER

BIO-BÄCKEREI FORSTER

Brot und Backwaren

92670 Windischeschenbach
Hauptstraße 10
Tel.: 09681 1241

Mo. – Fr. 5.00 -18.00 Uhr | Sa. 5.00 - 13.00 Uhr | online bei 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.: 09234 973108,
Mobil: 0151 15275318

Nach Vereinbarung, Haltestellen Verkaufsmobil siehe www.bioladl.de

BIO-KISTE, TABILO-SALAS CARLOS

Naturkostsortiment **Ernährungsberatung**
 laktosefreies **Kosmetik**
 glutenfreies
 veganes Angebot

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 8.00-12.00 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

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 Erbdorf

09682 / 182219-0

info@steinwald-allianz.de

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



[/naturparksteinwald](https://www.facebook.com/naturparksteinwald)



[@naturpark_steinwald](https://www.instagram.com/naturpark_steinwald)



[naturpark_steinwald](https://www.pinterest.com/naturpark_steinwald)

www.steinwald-allianz.de