

ÖKO-MODELLREGION STEINWALD-ALLIANZ

Seit fünf Jahren wirken in der Steinwald-Allianz die Projektmanager der Öko-Modellregion am Ziel des Landesprogrammes „BioRegio 2020“ mit, den Ökolandbau in Bayern zu fördern. 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 stärken.

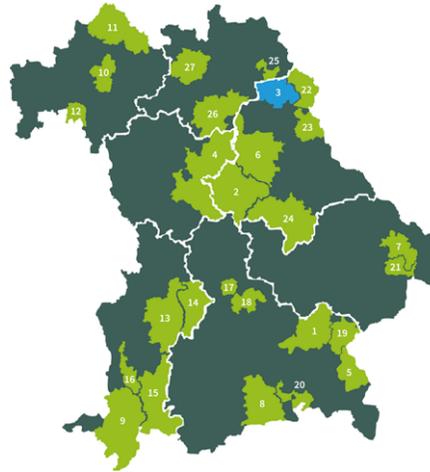


Wo Bio drauf steht ist auch Bio drin! Dafür sorgt ein lückenloses Kontrollsystem bei dem sämtliche Erzeugungs- und Verarbeitungsschritte durch unabhängige Öko-Kontrollstellen überprüft werden. Bio bedeutet ohne Gentechnik und ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel. Die Tiere haben in den Ställen viel Platz und zudem wird ihnen über Laufhof oder Weide Zugang zu Freigelände gewährt. Überzeugen Sie sich selbst vom Ökolandbau und besuchen Sie einen Bio-Direktvermarkter in der Öko-Modellregion Steinwald!

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“
(Winston Churchill, englischer Politiker)*

Bilder:
ZoomTeam, Printemps, antiku

ÖKO-MODELLREGIONEN IN BAYERN



- 1 Isental
- 2 Neumarkt i.d.OPf.
- 3 Steinwald-Allianz Oberpfalz
- 4 Nürnberg, Nürnberger Land, Roth
- 5 Wanger See – Rupertwinkel
- 6 Amberg-Weizsach und Stadt Amberg
- 7 Ilzer Land
- 8 Miesbacher Oberland
- 9 Oberallgäu Kempten
- 10 Oberes Werntal
- 11 Rhön-Grabfeld
- 12 Waldsassengau (b. Würzburg)
- 13 Stadt.Land.Augsburg
- 14 Paartal
- 15 Landkreis Ostallgäu
- 16 Günztal
- 17 Pfaffenhofer Land
- 18 ILE Kulturraum Ampertal
- 19 Inn-Salzach
- 20 Hochries-Kampenwand-Wendelstein
- 21 ILE Passauer Oberland
- 22 ILE IKom-Stiftland
- 23 Naturparkland Oberpfälzer Wald
- 24 Region Regensburg
- 25 Siebenstern
- 26 Fränkische Schweiz
- 27 Obermain-Jura

www.oekomodellregionen.bayern



ANSPRECHPARTNER & PROJEKTMANAGER

Elisabeth Waldeck ☎ 09682 / 18 22 19 – 0
 Steinwald-Allianz ☎ 09682 / 18 22 19 – 22
 Bräugasse 6 ✉ elisabeth.waldeck@steinwald-allianz.de
 92681 Erbdorf 🌐 www.steinwald-allianz.de

BIO GENIESSEN IN DER STEINWALD-ALLIANZ



5. – 12. Oktober 2019



gedruckt auf Recyclingpapier aus 100 % Altpapier,
ausgezeichnet mit dem Umweltzeichen „Blauer Engel“

Stand:
Juli 2019

www.steinwald-allianz.de

PIER 28 – STEGHAUS ERBENDORF

Samstag, 05.10.2019

Aperitif: 18.30 Uhr – Menübeginn: 19.00 Uhr
PIER 28 im Aribo Hotel, Tirschenreuther Straße 28, 92681 Erbendorf

Nach einer langen Kreuzfahrt über die Ozeane hat der alte Pfalzgraf Aribo an 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 zubereitet genießen!

DAS MENÜ

Das Beste aus dem Steinwald! Unser 4-Gang Pfalzgrafenmenü wird Sie mit Gerichten vom Bio-Rind überzeugen, natürlich Dry Aged und hausgesmokt. Darüber hinaus erwartet Sie das Beste, was die Region an bio-zertifizierten Zutaten – wie Mohn, Käse und Dinkel – zu bieten hat. Lassen Sie sich überraschen!

INFOS

Reservierung: 09682 / 683070 oder steghaus@pier-28.de
Preis pro Person: 42,50 € inkl. Aperitif



BIO GENIESSEN 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 in der ersten Bio-Genusswoche der Öko-Modellregion.

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

Überzeugen Sie sich selbst, reservieren Sie einen Tisch und nehmen Sie an der ersten Bio-Genusswoche im Steinwald teil!



ALTMUGLER SONNE

Samstag, 12.10.2019

Menübeginn: 18.00 Uhr
Altmugl 20, 95698 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.

DAS MENÜ

Bauernbrot und ein Backhendl mit Linsen und Kräutersalat erwarten die Gaumen der Gäste. Auf eine Leberknödelsuppe vom Damwild folgt der Hauptgang mit Schmorbraten vom roten Höhenvieh in Rotweinsauce an buntem Gemüse. Die kulinarische Erlebnisreise schließt ein Honig-Parfait mit Mohn-Heidelbeer-Tarte ab.

INFOS

Reservierung: 09638 / 248 oder www.altmuglersonne.de
Preis pro Person: 59 € inkl. Aperitif

LANDGASTHOF ZUM HIRSCHEN

Mittwoch, 09.10.2019

Menübeginn: 19.00 Uhr
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.

DAS MENÜ

Zu Beginn wird ein Steckerlfisch von der Forelle und eine Damwildpraline gereicht. Eine Kartoffelsuppe nach „Braumeister Art“ eröffnet das Menü. Auf Brust und Keule vom Masthähnchen folgt eine sanft geschmorte Ochsenbacke. Zum Dessert verführt eine Mohnmousse mit Heidelbeerbaiser und weißem Schokoladeneis.

INFOS

Reservierung: 09231 / 7557
Preis pro Person: 45 €

GASTHOF PENSION WALDFRIEDEN

Donnerstag, 10.10.2019

Menübeginn: 18.00 Uhr
Schneebergweg 7, 95682 Brand

Unser Gasthaus im Herzen des Fichtelgebirges lädt Sie ein, Alltagsstress und Hektik ganz weit hinter sich zu lassen. Gerne verwöhnen wir unsere Gäste in unserem kleinen und feinen Familienunternehmen mit regionalen Spezialitäten und Wildkräuter-Gerichten.

DAS MENÜ

Eine kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Nudelperlen, Gemüse und Bio-Rind eröffnet den Abend. Im Anschluss wird eine Roulade vom Bio-Rind aus dem Steinwald mit handgedrehtem Seidenknödel und Blaukraut serviert. Eine Pannacotta mit marinierten Schwarzebeeren rundet das Menü ab.

INFOS

Reservierung: 09236 / 376
Preis pro Person: 22,50 €



HOTEL – RESTAURANT WIESEND

Freitag, 11.10.2019

Einlass: 18.00 Uhr – Menübeginn: 18.30 Uhr
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.

DAS MENÜ

Den Abend läutet ein Salat mit Rote Beete und Topinambur ein, gefolgt von einer Essenz vom Bio-Rind mit Maultasche und Apfel-Blutwurst. Zum Hauptgang wird zweierlei vom Rind an Wurzelgemüse serviert. Das Dessert verspricht einen Beerentraum mit Bio-Mohn, Milch und Honig.

INFOS

Reservierung: 09642 / 9300 oder info@hotel-wiesend.de
Preis pro Person: 39 €

ANSPRECHPARTNER: GÜNTHER ERHARDT

guenther.erhardt@steinwald-allianz.de, Tel.: 09683 / 91 68