



GSCHEIT ESSEN

Bio-Rindfleisch aus dem Steinwald

„Was der Bauer nicht kennt, das frisst er nicht. Würde der Städter kennen, was er frisst, er würde umgehend Bauer werden.“ Wird vor allem der erste Teil dieses Zitates von Oliver Hassencamp (dt. Schriftsteller) gerne im übertragenen Sinne angebracht, so spiegelt es in seiner Gänze auch die aktuelle Situation in Bezug auf unsere Lebensmittel wieder. Nahrungsmittelskandale, ungesunde Ernährungsweisen oder eine enorme CO₂-Belastung durch weite Transportwege sind nur einige Beispiele, die jeder Verbraucher durch sein Konsumverhalten und seinen ganz persönlichen Lebensstil beeinflussen kann.

Wir Bewohner des ländlichen Raumes haben die weitaus besseren Voraussetzungen für eine gesunde und nachhaltige Lebensweise – auch das beschreibt das Zitat. Ein kleiner Gemüsegarten, Kartoffeln und Eier vom Landwirt nebenan und eine Natur, die uns Lebensfreude verschafft.

Was tun für uns und unsere Heimat!

Die Bewusstseinsbildung für regional erzeugte und saisonal verfügbare Lebensmittel ist – Gott sei Dank – fortgeschritten, diese auch noch ökologisch erzeugt, setzt dem Ganzen die Krone auf. Die Öko-Modellregion Steinwald setzt sich für den weiteren Ausbau einer nachhaltigen Ernährung ein. Denn die Vorteile einer biologisch-regionalen Ernährung liegen ganz klar auf der Hand:

Gentechnikfreiheit, Verzicht auf Pflanzenschutzmittel, artgerechte Tierhaltung (wie z. B. mehr Auslauf), eine durchgängige Transparenz (von der Aussaat bis in den Einkaufskorb) sowie die Sicherung von Arbeitsplätzen in der Region mit der Folge einer hohen regionalen Wertschöpfung.

Dementsprechend ist nicht nur das physische Endprodukt das Entscheidende, sondern die gesamte Kette von der landwirtschaftlichen Erzeugung über die Verpackung und Verarbeitung bis hin zum Transport der Bio-Lebensmittel und seine Erhältlichkeit im Handel. Die Öko-Modellregion leistet dafür seit zwei Jahren Überzeugungs- und Netzwerkarbeit.

Beispiel Rinderzucht

Die Bio-Rindfleischvermarktung im Steinwald ist nur eines von mehreren Projekten. Alles fing an mit Bio-Rinderzüchtern aus der Region, die als großes Ziel einen fairen Preis für alle Beteiligten in der Vermarktungskette anstrebten. Sie schlossen sich in Arbeitstreffen zusammen und fassten den Entschluss einer gemeinsamen Vermarktung ihrer Bio-Rinder. Da aber vor allem ein heimischer Bio-Schlachter fehlte, musste parallel zu den Anstrengungen der Landwirte ein Schlachtbetrieb von einer Bio-Zertifizierung überzeugt werden. Denn der war ein wichtiger Grundstein, um die gesamte Wertschöpfungskette in der Region zu halten. Seitdem können die Bio-Landwirte ihr Vieh zum nah

liegenden Schlachthof in Trabititz bringen, es entstehen weniger Transportkosten und auch ein geringerer Stress für die Tiere.

Der Rinderburger entsteht

Da aber die Rinder nicht nur begehrte Teile, wie die Lenden, liefern, sollten auch die weniger edlen Stücke in einem Produkt Platz finden. Die Konsumenten von heute werden immer anspruchsvoller und es musste eine zündende Idee her. Nach mehreren Monaten des Tüftelns konnte im Juli 2016 das erste Regionalprodukt in die Läden gehen: der Bio-Rinderburger – genauer gesagt Bio-Burgerbratlinge (sogenannte Pattys), die tiefgekühlt und einzeln entnehmbar in 500 Gramm-Packungen gekauft und ganz einfach Zuhause zubereitet werden können. Interessierte Lebensmittelhändler und Gastronomen, die Bio-Rindfleisch oder den Bio-Rinderburger in ihr Sortiment aufnehmen möchten, können sich bei der Öko-Modellregion Steinwald (Tel. 09682/18221915) melden.

Betriebsporträts Bio-Rinderhalter

Lernen Sie die Bio-Rinderhalter im Steinwald kennen! Betriebsporträts finden Sie unter www.steinwald-allianz.de (Rubrik Projekte / Öko-Modellregion) oder folgen Sie dem QR-Code auf der linken Seite.



INHALT

1 Gscheit essen

Bio-Rindfleisch aus dem Steinwald
Burger mal anders – Die Verkaufsstellen

2 Wintersport im Steinwald

Langlauf: Die nordische Wintersportart im Steinwald
Abfahrt: Wo es bei uns besonders viel Spaß macht
Fit für die Skisaison

3 Natur erleben, Bio genießen

Alte Tradition mit neuem Leben: Das Waldhaus im Steinwald
Bio-Burger in der Winterküche
Bio-Einkaufen in der Steinwald-Allianz

4 Wissensvorsprung

3 Fragen an den Bürgermeister
Rückenwind für neue Ideen: Tourismustage in der Steinwald-Allianz
Steinwald-Rätsel
Kontakt / Impressum

RÄTSEL-GEWINNERIN



Die Gewinnerin des Preisrätsels der letzten Ausgabe von Stein&Wald: Frau Emmi Weis aus Kemnath reichte das richtige Lösungswort „Rotvieh“ ein und wurde aus 128 Teilnehmern ausgelost. Zweckverbands-Vorsitzender Hans Donko überreichte einen Korb voller Bio-Genüsse aus der Öko-Modellregion Steinwald an die Gewinnerin. Ein neues Steinwald-Rätsel finden Sie auf Seite 4.

BURGER MAL ANDERS – DIE VERKAUFSTELLEN

Bäckerei König
Fichtelbergerstraße 9
95682 Brand
Tel.: 09236/318

Chr. Baier
Marktplatz 1
92681 Erbendorf
Tel.: 09682/2217

Dorfladen Friedenfel
Sieglerstr. 7
95688 Friedenfel
Tel.: 09683/8349215

Dorfladen Fuchsmühl
Marienstr. 41
95689 Fuchsmühl
Tel.: 09634/9238901

Bio Kiste
Stadtplatz 16
95478 Kemnath
Tel.: 09642/1339

Hollerbirl
Schmellerstr. 16
92660 Neustadt/WN
Tel.: 09602/1739

Reuther Dorfbeck
Premenreutherstr. 3
92717 Reuth bei
Erbendorf
Tel.: 09682/1786

Landmetzgerei
J. Ackermann
Kurbersdorferstr. 7
92724 Trabititz
Tel.: 09644/8658

Edeka Grünbauer
Bgm.-Probst-Str. 3
92637 Weiden
Tel.: 0961/47030867

Oase Bio Markt
Bahnhofstr. 31
92637 Weiden
Tel.: 0961/48027931

Edeka Lang
Marktrechwitzerstr. 37
95679 Waldershof
Tel.: 09231/5078197

Eseo Bio-Markt
Dr. Martin-Luther-Str. 9
92637 Weiden
Tel.: 0961/3989363





LANGLAUF: DIE NORDISCHE WINTERSPORTART IM STEINWALD

Kein Wunder, dass der Steinwald Skilanglauf-Fans aus der ganzen Oberpfalz und dem Ausland anzieht: Bei rund 50 km gespurten und ausgeschilderten Loipen wird es nie langweilig!

Der Skihauptwanderweg führt 28 Kilometer durch den Steinwald: vom Waldhaus bei Pfaben bis nach Pechbrunn. Entlang des Hauptweges gibt es drei Rundkurse.

Auf der fünf Kilometer langen Saubadloipe passieren die Langläufer den Zipfeltannenfelsen. Ein Stück weiter lädt das Waldhaus dann zu einem kleinen Zwischenstopp und einem heißen Getränk ein. Die Hackelsteinloipe bei Fuchsmühl führt vorbei an der kleinen Kapelle Maria Frieden und am Fuchsmühler Forsthaus. Nach dem sechs Kilometer langen Rundkurs können sich die Wintersportler im nahe gelegenen „Hotel zum Hackelstein“ stärken. Bei Pechbrunn verläuft der sechs Kilometer lange Rundkurs der Teichelbergloipe über den Großen Teichelberg.









Zentrale Wanderparkplätze, von denen die Loipen gut zu erreichen sind, bieten ausreichend Parkmöglichkeiten. Gepflegt wird das Loipennetz von der Zweckgemeinschaft "Steinwaldloipe".

Zusatzipp für Romantiker sind die Nachlaufloipen mit Flutlicht direkt am Parkplatz in Pfaben sowie in Wiesau und Friedenfels.

Steinwald-Loipe

Ein Faltblatt finden Sie unter www.steinwald-urlaub.de zum Download. Bei Fragen zum Zustand der Loipen nutzen Sie bitte das Informations- und Service-Telefon: 0180/5783469 (kostenpflichtig)



-  Einstiegsstelle mit Parkmöglichkeit
-  Saubadloipe (Rundkurs) 5km; Pfaben bis Waldhaus 3 km
-  Skihauptwanderweg (SHW) Pfaben bis Markredwitzer Haus 9 km
-  Zubringerloipe bis SHW B; Friedenfels (Ort) bis Bärnhöhe 7 km; Bärnhöhe bis SHW B 3km
-  Zubringerloipe bis SHW B; Harlachberg bis SHW B 2km
-  Skihauptwanderweg (SHW); Markredwitzer Haus bis Herzogöd 4km
-  Hackelsteinloipe (Rundkurs) 6 km; Hackelstein/Kapelle bis SHW E 4km; Fuchsmühl/Forsthaus bis SHW E 4km
-  Skihauptwanderweg (SHW); Herzogöd bis Teichelberg 9 km
-  Teichelbergloipe (Rundkurs) 6km; Pechbrunn bis SHW G 3km
-  Übungsloipe
-  Bergwachthütte
-  Rettungsbox für Erste Hilfe

ABFAHRT: WO ES BEI UNS BESONDERS VIEL SPASS MACHT

Extra fürs Skifahren ins Allgäu oder nach Österreich zu fahren, kostet nicht nur viel Geld, sondern meist auch Nerven – wo doch eigentlich ein wunderbares Skigebiet vor der Haustüre liegt. Sowohl für Fortgeschrittene, als auch Anfänger eignen sich die beiden Skipisten in Pfaben (bei Erbdorf) und Tannenbergl (bei Immenreuth) für eine (rasante) Abfahrt. Jeden Winter werden dort außerdem zahlreiche Skikurse angeboten. Natürlich sind auch die Parkplätze bei uns kostenfrei!



Zwar werden im Steinwald nicht die begehrten Après-Ski-Partys veranstaltet, doch eine Zoiglstube hat eigentlich immer irgendwo geöffnet – und da wird mindestens genauso lustig gefeiert wie in den Urlaubsorten. Also: Bretter an die Füße, hinunter die Piste und danach in einer der urigen Gaststuben aufwärmen!

Skilifte im Steinwald

Informationen zum Liftbetrieb und weiteren Angeboten erhalten Sie unter:

Pfaben

09682/2080 oder 09632/1570 und im Internet unter www.erbdorf.de – Rubrik Tourismus/Wintersport

Tannenbergl

09642/1670 und www.skilift-tannenbergl.de

FIT FÜR DIE SKISAISON

Einfach rauf auf die Bretter und runter den Berg? Auch wenn unser Steinwald mit schönen Pisten und Loipen reizt, sollten Sie nicht übereilt loslegen. Mit ein bisschen Vorbereitung beugen Sie Verletzungen vor und machen zudem eine bessere Figur beim Skifahren oder Langlaufen.



Mit täglich nur drei Kräftigungs-Übungen trainieren Sie die fürs Skifahren wichtigsten Körperpartien: Rumpf, Bauch, Beine und Po. Egal ob abends vor dem Fernseher oder direkt nach dem Aufstehen: Hauptsache Sie führen die Übungen regelmäßig durch!

Kniebeuge 3 x 20 Wiederholungen

Trainingseffekt

Oberschenkel, Waden, Gesäß und die Muskulatur des unteren Rückens werden trainiert.

Ausführung

- Die Füße schulterbreit positionieren. Das Gewicht liegt auf den Fersen. Füße und Knie zeigen in die gleiche Richtung.
- Hände nach vorne strecken. Blick nach vorne richten. Oberkörper nicht zu weit nach vorne beugen.
- Im Hohlkreuz in die Hocke gehen, indem das Gesäß nach hinten geschoben wird, bis es sich in etwa im 90°-Winkel zum Boden befindet.
- Mit Kraft aus den Fersen wieder nach oben drücken.
- Achtung: Die Knie dürfen bei der gesamten Bewegung nicht über die Zehenspitzen hinausgeschoben werden!



Standwaage 3 x 15 Sekunden je Bein

Trainingseffekt

Oberschenkelmuskulatur und Gleichgewichtssinn werden trainiert.

Ausführung

- Aufrecht stehen mit Körperspannung. Die Arme seitlich ausstrecken.
- Das Gewicht auf ein Bein verlagern und das andere Bein gerade nach hinten bis auf Hüfthöhe ausstrecken.
- Gleichzeitig geht der Oberkörper nach vorne, so dass Rücken und Bein eine gerade Linie bilden. Der Kopf befindet sich in Verlängerung der Wirbelsäule.
- Der ganze Körper ist fest angespannt. Nach 15 Sekunden Bein wechseln.



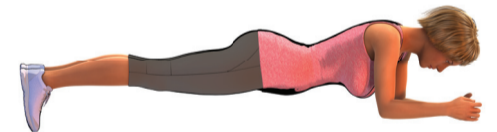
Unterarmstütz 6 x mind. 10 Sekunden

Trainingseffekt

Bauchmuskulatur, Arme, Rücken, Rumpf, Gesäß, Schultern, Brust- und Beinmuskeln werden beansprucht.

Ausführung

- Im Vierfüßlerstand auf die Unterarme stützen.
- Nacheinander die Beine nach hinten strecken, so dass Beine, Becken und Oberkörper eine Linie bilden.
- Blick nach unten richten. Der Kopf befindet sich in Verlängerung der Wirbelsäule.
- Die gesamte Rumpfmuskulatur anspannen – dabei den Bauchnabel „in Richtung Wirbelsäule“ ziehen.
- Achtung: Atmen nicht vergessen!



*Wir danken unseren
Unterstützern*





ALTE TRADITION MIT NEUEM LEBEN: DAS WALDHAUS IM STEINWALD

Ein Blick ins Jahr 1831: Das Waldhaus im Steinwald wird gerade errichtet – besser gesagt das Waldwärterhaus. Grund dafür sind die beschwerlichen Fußmärsche, die die Forstwärter auf sich nehmen müssen, um die Waldungen zu kontrollieren. Von jetzt an werden die Forstaufseher gemeinsam mit ihren Familien im Holzhaus in der Abteilung Sulzschlag einquartiert. Ein Brunnen wird gegraben und die Bewohner beginnen, zur Sicherung des Lebensunterhalts, eine bescheidene Landwirtschaft zu betreiben.

1837 und danach: Der damalige Forstwart, Baptist Zimmerer, richtet trotz beengter Räumlichkeiten eine Gaststube als Nebenverdienst ein. Auch in den Folgejahren wird die kleine Waldhausgaststätte von den Waldhausbewohnern geführt. Eine Tradition war somit geboren: Erst den Steinwald zu Fuß erkunden und dann bei einer Maß Bier oder einem Kaffee gemütlich im Waldhaus einkehren.



1959 war Schluss

1854 wurde eine weitere Diensthütte und 1882 ein Pferdestall errichtet. Durch die zunehmend schlechte Substanz des ursprünglichen Holzhauses, entstand 1898 das heutige Waldhaus in Massivbauweise. In den 30ern des letzten Jahrhunderts waren die Land- und Gastwirtschaft kaum noch Erträge ab. Zudem verlor das Waldhaus zunehmend an Bedeutung, da die Förster ihr Revier gut mit dem Auto erreichen konnten. 1959 verließ schließlich der letzte Bewohner das Haus.

Im Blitzlicht 1997

1997 rückte das Waldhaus plötzlich wieder in das Licht der Öffentlichkeit. In der Verfilmung von „Krambambuli“, einer Novelle von Marie von Ebner-Eschenbach, diente es als Drehort. Unter der Regie von Xaver Schwarzenberger wirkten bei der Produktion unter anderem Christine Neubauer, Tobias Moretti und Gabriel Barylli mit.

Umbau und Neubeginn

Ein neues Kapitel in der Waldhausgeschichte begann 2012 mit dem Vorhaben der Steinwald-Allianz, das Gebäude zu einer Informationsstelle mit Kleingaststätte umzubauen. Unterstützung fand diese Idee sowohl beim Eigentümer, den Bayerischen Staatsforsten, als auch dem Naturpark Steinwald, denn der Steinwald braucht ein be-

wirtschaftetes und informatives Wanderziel.

Die Bauausführung übertrug die Steinwald-Allianz der Stadt Erberndorf. Der Bau wurde unter strengen Auflagen des Naturschutzes überwacht. So wurde ein eigener Brunnen sowie eine Kleinkläranlage mit der höchsten Reinigungsstufe auf dem neuesten Stand der Technik errichtet. Das Gebäude selbst wurde grundlegend saniert.

Heute: Wissen & Genuss

Im Erdgeschoss entstanden eine Kleingaststätte mit Küche, was bedeutet: Für jeden Wanderer hält die Speisekarte ein Schmanckerl bereit. Aber auch Feste und Feiern können in den zwei Gaststuben abgehalten werden. Im Obergeschoss wurden Informationsstellen der Bayerischen Staatsforsten sowie des Geoparks Bayern-Böhmen und des Naturparks Steinwald e.V. eingerichtet, die den Steinwald mit allen Sinnen erlebbar machen.

Die Gesamtkosten der Maßnahme beliefen sich auf rund 750.000 Euro, die sehr gut vom regionalen Wirtschaftsförderungsprogramm 2012 und der Europäischen Union mit dem Programm EFRE "Regionale Wettbewerbs-



fähigkeit und Beschäftigung" gefördert wurden. Den Restbetrag übernahm die Stadt Erberndorf.

i | Waldhaus

Öffnungszeiten

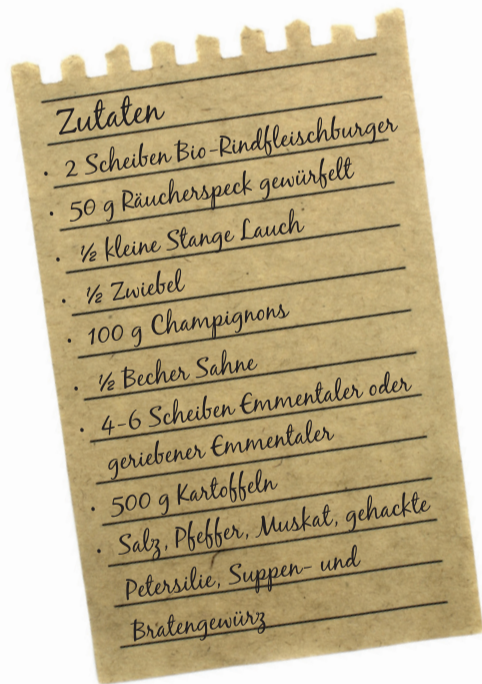
Sommerzeit: Freitag 13-18 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertage 10-18 Uhr
Winterzeit: Freitag 13-17 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertage 10-17 Uhr

Am 10. Dezember 2016 findet ab 15 Uhr eine Waldweihnacht mit Andacht am Waldhaus statt.

Kontakt

Joachim Fischer und Robert Thoma
Mobil: 0175/1630443
E-Mail: waldhaus.steinwald@onboxx.de
www.facebook.com/waldhaus.steinwald

BIO-BURGER IN DER WINTERKÜCHE



„Burger-Gratin“ mit Rösti (Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

Zubereitung:

Gratinmasse:

Zwiebel in Würfel schneiden, Lauch in feine Streifen schneiden, Champignons in Scheiben schneiden. Speck in einem kleinen Topf anbraten, Zwiebelwürfel dazugeben und anschwitzen. Lauchstreifen und geschnittene Champignons nacheinander zugeben und ebenfalls anschwitzen. Alles mit Salz, Pfeffer und Suppen- und Bratengewürz abschmecken. Anschließend gehackte Petersilie zugeben, mit der Sahne ablöschen und reduzieren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Vom Ofen nehmen und warmhalten.

Burgerpattys:

Die gefrorenen Burgerpattys bei 220 °C Umluft für ca. 15 min. im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene garen.

Rösti:

Kartoffeln schälen und mit einer groben Reibe raspeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und etwas gehackte Petersilie zugeben. Alles gut vermischen und die entstandene Flüssigkeit abgießen. In eine beschichtete Pfanne etwas Öl geben und erhitzen. Die Kartoffeln in die heiße Pfanne geben und einen ca. 1 bis 1,5cm dicken Rösti formen. Den Rösti auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

Für das „Burger-Gratin“ die Burgerpattys aus dem Ofen nehmen, in eine Auflaufform geben und sofort das Rohr auf Überbacken und Oberhitze umschalten. Die noch warme Gratinmasse auf den Burgerpattys verteilen, den Käse darüber geben und goldgelb überbacken. Abschließend das „Burger-Gratin“ gemeinsam mit dem Rösti und einem herzhaften Wintersalat anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

Sind Sie neugierig, was man noch alles mit den Bio-Rindfleischburger-Pattys zaubern kann? Dann schauen Sie auf unsere Webseite www.steinwald-allianz.de. Hier finden Sie ein weiteres leckeres Rezept!

i | Willkommen zum Bio-Stammtisch!

Ein Austausch in lockerer Runde, Informationen weitergeben und Gleichgesinnte kennenlernen. Die Öko-Modellregion knüpft weiter am Netzwerk „Bio in der Steinwald-Allianz“ und lädt alle Landwirte, Verarbeiter, Gastronomen und Interessierten zu regelmäßig stattfindenden Bio-Stammtischen in der Schlossschänke in Friedenfels ein. Die nächsten Termine sind
Mittwoch, 4. Januar 2017, 19 Uhr
Mittwoch, 8. März 2017, 19 Uhr
Mittwoch, 3. Mai 2017, 19 Uhr

BIO-EINKAUFEN IN DER STEINWALD-ALLIANZ

Machen Sie sich Ihren nächsten Einkauf doch mal so einfach wie möglich: Einfach regional! Einfach bio! Und natürlich: Einfach lecker! Denn hier in der Steinwald-Allianz bieten inzwischen knapp 20 Bio-Direktvermarkter und Naturkostläden Gemüse und Obst, Brot und Backwaren, Fleisch und Wurst, Gewürze und Öle, Eier und Spirituosen an: unbehandelt, tierschutzgerecht und alles um's Eck!

Nebenbei ist ein Wocheneinkauf am Bauernhof mit Tieren auch ein Erlebnis für die Kinder.

Wo sich die Verkaufsstellen genau befinden, ist in einem Falblatt zusammengefasst. Dieses erhalten Sie bei der Geschäftsstelle der Steinwald-Allianz in Erberndorf, in den Rathäusern der Mitgliedsgemeinden oder zum Download unter www.steinwald-allianz.de.





3 FRAGEN AN DEN BÜRGERMEISTER

In dieser Ausgabe mit Bürgermeister Josef Etterer aus Kastl

Herr Etterer, was hat Sie dazu bewogen, 2014 Mitglied der Steinwald-Allianz zu werden?

Die interkommunale Gemeinschaft und Zusammenarbeit wird immer bedeutender – sowohl für die regionale als auch die kommunale Entwicklung. Am 3. Juni 2014 hat unser Gemeinderat daher einstimmig beschlossen, dem Zweckverband Steinwald-Allianz als Mitgliedsgemeinde beizutreten. Für die Gemeinde Kastl hat dies viele Türen geöffnet. Darunter fällt z. B. der erleichterte Zugang zu EU- Fördermöglichkeiten für die vielfältig anstehenden Aufgaben. Auch die Fortschreibung des Integrierten Ländlichen

Entwicklungskonzeptes (ILEK) für die gesamte Region der Steinwald-Allianz war ein ausschlaggebender Grund für unseren Beitritt.

Was hat Kastl zu bieten?

Die Gemeinde Kastl hat eine seit Jahrhunderten gewachsene Kulturlandschaft mit einer bewegten Vergangenheit und lebendigem Brauchtum. Ein besonderes Highlight bildet der alle 10 Jahre stattfindende historische Erntedankzug. Nennenswerte Sehenswürdigkeiten sind unter anderem das Schloss Wolframshof und das Schloss Unterbruck, die wandernd auf der Schlössertour besichtigt werden können. Vier weitere interessante und ausgeschilderte Wanderwege führen in die Natur rund um Kastl,

unter anderem auf den Rauhen Kulm, der 2013 als „Schönstes Naturwunder“ Deutschlands ausgezeichnet wurde.

Welche Strecke fahren Sie als begeisterter Radler am liebsten?

Für mich und meine Frau muss das Radeln vor allem abwechslungsreich sein! Sind wir mal nicht so auf Trab, wählen wir flache Touren, auf denen wir trotzdem wunderbare Sehenswürdigkeiten und Gebiete erreichen, wie z. B. das Klosterdorf Speinshart, die Dießfurter Seen oder die tollen Kapellen in Senkendorf, Reuth, Köglitz und Neuenreuth. Wollen wir uns hingegen richtig verausgaben, wagen wir uns an die 100 km lange Steinwaldtour oder fahren durch den Hessenreuther Wald zur Glashütte und nach



Parkstein. Mein Höhepunkt in der Radsaison: Die Radwallfahrt nach Fuchsmühl alljährlich im August. Schließen Sie sich an!

RÜCKENWIND FÜR NEUE IDEEN: TOURISMUSTAGE IN DER STEINWALD-ALLIANZ

„Was kann man denn hier alles so machen?“ Eine Standard-Frage, die in Tourismus-Informationen häufig gestellt wird. Jede Tourismus-Fachkraft kann darauf ein breites Angebot an Veranstaltungen und Aktivitäten in und um die eigene Gemeinde herum nennen. Doch was passiert am anderen Ende des Steinwalds und welche Geheimtipps gibt es dort?

Gemeindeübergreifende Aufgabe

Laut dem Bezirkstagspräsidenten und Vorsitzenden des Tourismusverbands Ostbayern Franz Löffler sind „dem Urlaubsgast politische Grenzen egal“. Die Steinwald-Allianz hat diese Grenzen als „touristische Vermarktungsstelle“ der mittlerweile 16 Mitgliedsgemeinden

bereits aufgebrochen. Der Zweckverband möchte allen Steinwälder Gastgebern und Gästeführern, aber auch den Gemeindemitarbeitern die touristischen Angebote und Ausflugsziele näherbringen. Daher veranstaltet die Steinwald-Allianz seit 2015 jedes Jahr im Frühjahr und Herbst einen Tourismustag, zu dem Tourismusbeauftragte aus allen Mitgliedsgemeinden eingeladen sind.

Ideen sammeln, Informationen austauschen

Die Veranstaltungen dienen dazu, sich über aktuelle touristische Projekte der Steinwald-Allianz sowie Probleme und Wünsche in den Gemeinden auszutauschen. Gemeinsam werden Ideen gesammelt, um die Steinwald-Region für

Besucher noch attraktiver zu gestalten. Mancher wird dabei sogar auf Sehenswürdigkeiten oder Wanderrouten aufmerksam, die er nun auch an Urlaubsgäste weiterempfehlen möchte. Ziel ist die Überwindung von regionalen Grenzen – oder in Form eines Beispiels: Auch ein Immenreuther soll wissen, dass es in Fuchsmühl den WaldErlebnispfad gibt.

24 Stunden Steinwald erleben

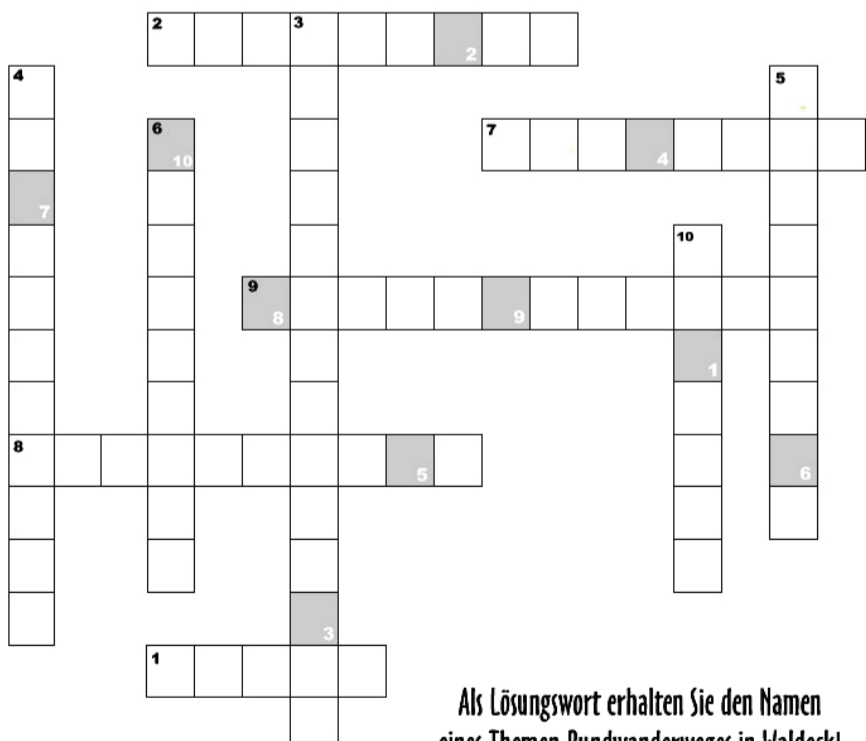
Im Frühjahr und Herbst 2017 freuen sich die Veranstalter des Tourismustags wieder auf Ideen und Anregungen, die der Steinwald-



Allianz Antrieb für neue Projekte geben. Bereits jetzt stehen einige spannende Programmpunkte auf der To-Do-Liste der Steinwaldtouristiker: „Bio erleben“ 2017, Koch-

und Backkurse, sowie zahlreiche geführte Wanderungen. Über alle Termine informiert dann natürlich wieder die neue Tourismus-Webseite www.steinwald-urlaub.de.

STEINWALD-RÄTSEL



Als Lösungswort erhalten Sie den Namen eines Themen-Rundwanderweges in Waldeck!



- Wie nennt man das untergärige Bier, das in der Oberpfalz weit verbreitet ist?
- Der Steinwald und das ... bilden den Landkreis Tirschenreuth.
- Wie heißt das Gebirge, das nördlich an den Steinwald grenzt?
- Wie heißt das Naturschutzgebiet zwischen Falkenberg und Windischeschenbach?
- In welcher Kommune findet man das Heimat- und Bergbaumuseum?
- Welcher Fernwanderweg läuft durch den Steinwald bis nach Passau?
- Der Vogel-, Rats- und Räuberfelsen eignen sich besonders gut zum ...
- Wie heißt das Programm der Öko-Modellregion Steinwald, welches den kompletten Sommer 2016 über stattgefunden hat?
- Ein beliebtes Wanderziel im Steinwald ist die Burgruine ...?
- Durch welche Kommune führt der „Phantastische Karpfenweg“?

Machen Sie mit bei unserem Steinwald-Rätsel und gewinnen Sie einen Genusskorb gefüllt mit regionalen Bio-Spezialitäten im Wert von 30 Euro. Einfach Rätsel ausfüllen und Lösungswort bis 1. Februar 2017 per E-Mail an info@steinwald-allianz.de, per Fax an 09682/18 22 19-22 oder auf einer

ausreichend frankierten Postkarte an Geschäftsstelle Steinwald-Allianz, Bräugasse 6, 92681 Erbendorf senden. Gerne können Sie auch persönlich in der Geschäftsstelle vorbei kommen und uns das Lösungswort mitteilen. Unter allen richtig eingesendeten Lösungen wird ein Gewinner ausgelost und

schriftlich benachrichtigt. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges. Der Gewinner ist mit der Veröffentlichung seines Namens einverstanden. Wir wünschen Ihnen viel Glück!

KONTAKT

Steinwald-Allianz
Geschäftsstelle
Bräugasse 6
92681 Erbendorf

Telefon: +49 9682/182219-0
Fax: +49 9682/182219-22
E-Mail: info@steinwald-allianz.de
Web: www.steinwald-allianz.de,
www.steinwald-urlaub.de



QR-Code scannen,
um zur Homepage zu gelangen!

IMPRESSUM

Herausgeber
Zweckverband Steinwald-Allianz

Redaktion
Marlene Weiß
Theresa Heindl
Martin Schmid

Gestaltung
Stefan Neumann, ALE Oberpfalz
Milena König

Bilder
Steinwald-Allianz, Daniel Delang, Jochen Neumann, Bernhard Kreuzer, Naturpark Steinwald e. V., Hayati Kayhan / Shutterstock.com, Jag_cz / fotolia.com

Druck
J.M. Weyh, Kemnath
Gedruckt auf mit dem Umweltsiegel "Der Blaue Engel" ausgezeichnetem Papier

2. Ausgabe November 2016 / 16.000 Exemplare. Alle Angaben ohne Gewähr. Kein Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Herausgebers.