

STEIN&WALD

Das Magazin der Steinwald-Allianz



BRAND/EBNATH/ERBENDORF/FALKENBERG/FRIEDENFELS/FUCHSMÜHL/IMMENREUTH/KASTL/KEMNATH/KRUMMENNAAB/KULMAIN/NEUSORG/PULLENREUTH/REUTH BEI ERBENDORF/WALDERSHOF/WIESAU



NAH VERSORGT Der mobile Dorfladen "on Tour"

Die Einführung eines "Dorfladens auf Rädern" war eines der Ziele im Modellprojekt "digitales Dorf", welches die Steinwald-Allianz mit Unterstützung des Wirtschaftsministeriums und der Fraunhofer Gesellschaft e.V. umsetzt. Seit Mitte August fährt er nun, der mobile Dorfladen, und stellt damit eine Alternative zu stationären Versorgungseinrichtungen dar.

Erst seit kurzem in Betrieb, hat sich das Warenangebot auf nur 17 m² Verkaufsfläche schon deutlich erhöht. Mittlerweile werden rund 350 Produkte angeboten. Das Sortiment umfasst die nachgefragten Frischeprodukte wie Fleisch, Gemüse und Obst genauso wie Hygieneartikel oder Tiernahrung. Es ist also durchaus möglich, sich komplett aus dem mobilen Dorfladen zu versorgen.

Die Region an Bord

Schon im Antragskonzept wurde die Einbindung der regionalen Erzeuger und Verarbeiter forciert und es finden sich aktuell Produkte von 23 Anbietern aus der Steinwald-Allianz und der näheren Umgebung im Fahrzeug. Bio-Dinkelnudeln, Karpfenwurst, Bio-Mohnöl, Honig oder Pizzamehl - die Region hat vieles zu bieten! Die Idee, dass die Produkte auch während der Tour bei den Erzeugern aufgenommen werden, kann größtenteils umgesetzt werden. Die Planungen dazu, wie auch der sonstige Betriebsablauf, werden von der neu gegründeten Steinwald Dorfladen

GmbH mit Sitz in der Geschäftsstelle der Steinwald-Allianz in Erbendorf organisiert.

Schließen von Versorgungslücken

Der mobile Dorfladen fährt drei unterschiedliche Touren und hält zweimal die Woche in 27 ausgewählten Ortschaften ohne direkte Nahversorgung für je 30 Minuten. Einen Überblick aller Haltestellen und -zeiten gibt ein Flyer, der in der Geschäftsstelle der Steinwald-Allianz ausliegt oder online einsehbar ist. Zwei Orte, Wiesau und Krummennaab, wurden nachträglich in die Touren aufgenommen, weil die Nahversorgungsangebote unerwartet weggebrochen waren. Diese aktuelle Entwicklung verdeutlicht einmal mehr, dass Ideen und Modellprojekte schnell auch zur Notwendigkeit werden können und sich das Problem der rückläufigen Nahversorgungseinrichtungen weiter verschärfen kann.

Online-Shop als zusätzliches Einkaufsangebot

Parallel zum Betrieb des mobilen Dorfladens wird an digitalen Komponenten gearbeitet, die mittelfristig eine Effizienzsteigerung beziehungsweise einen erweiterten Service für den Kunden darstellen sollen. Ein künftiger Online-Shop wird sich aus dem Lkw bedienen und so müssen entsprechende Datenverbindungen geschaffen, ein umfassendes Warenwirtschaftssystem erarbeitet und Gesetzesvorgaben erfüllt werden. Fragestellungen, inwieweit sich digitale Lösungen im

ländlichen Raum durchsetzen und etablieren lassen, begleitet die Fraunhofer Gesellschaft e.V. mit einem Forschungsprojekt.

Digitale Wohnberatung gestartet

Das digitale Dorf der Steinwald-Allianz oder Konzepte wie das Baxi und die Wohnberatung auf Landkreisebene - jegliche Konzepte und Modellprojekte dieser Art sollten als Chancen für den ländlichen Raum betrachtet werden, die eine Region für kommende Herausforderungen fit machen. Der demografische Wandel ist eine solche Herausforderung und um die Zielsetzung zu verwirklichen, dass immer mehr ältere Bürgerinnen und Bürger möglichst lange Zuhause leben können, wurde an das digitale Dorf ein weiteres Projekt "angedockt". Die Seniorenfachstelle des Landkreises hat, auch mit Unterstützung der Fraunhofer Gesellschaft e.V., die Musterwohnung in Tirschenreuth digitalisiert und ermöglicht damit den ehrenamtlichen Wohnberatern in den Gemeinden eine individuelle Beratung der Bürgerinnen und Bürger. Weitere Informationen und Angebote finden sich unter www.digitale-wohnberatung.bayern.

Steinwald Dorfladen GmbH

Informationen zum mobilen Dorfladen und den Haltestellen erhalten Sie unter www.steinwald-allianz oder per Mail unter info@steinwald-dorfladen.de. Wir freuen uns über Ihren Besuch im Verkaufsmobil!

INHALT

1 Digitales Dorf Steinwald-Allianz

Nah versorgt -
Der mobile Dorfladen "on Tour"
Eindrücke vom mobilen Dorfladen

2 Natur und Freizeit

Rotwild im Steinwald -
Der Revierförster berichtet
Radrunde Oberpfälzer Wald -
Ein Leuchtturm für den Tourismus
Weihnachtszauber in der Steinwald-Allianz

3 Neues aus der Öko-Modellregion

Bio-Rindfleisch aus der Region -
Neue Produkte
Pikantes Gulasch für die kalte Jahreszeit
Bio-regionale Lebensmittel -
Der Weg ist das Ziel

4 Wissensvorsprung

3 Fragen an den Bürgermeister
Bayerischer Staatspreis für
die Steinwald-Allianz
Steinwald-Rätsel
Kontakt / Impressum

RÄTSEL-GEWINNERIN



Marion Moller aus Fuhrmannsreuth lag mit dem Lösungswort "Goldsteig" genau richtig. Beim Preisrätsel in der fünften Ausgabe der Stein&Wald wurde sie unter allen Teilnehmern ausgelost. Der Geschäftsführer der Steinwald-Allianz Martin Schmid überreichte einen Genusskorb mit Bio-Spezialitäten aus der Öko-Modellregion Steinwald. Ein neues Rätsel finden Sie auf Seite 4.

EINDRÜCKE VOM MOBILEN DORFLADEN



Schlüsselübergabe durch MAN



Team der Steinwald Dorfladen GmbH



Erster Halt in Poppenreuth



Sat 1 Bayern zu Besuch



Einkaufen im mobilen Dorfladen



ROTWILD IM STEINWALD - DER REVIERFÖRSTER BERICHTET

In der Rubrik "Achtung Wild!" wird nachgefragt, mit Fokus auf besondere Tiere im Naturpark Steinwald. Carsten Klöble, Revierleiter der Bayerischen Staatsforsten, stellt in dieser Ausgabe den "König des Waldes" vor.

Herr Förster Klöble, es gibt viele Menschen, die das Rotwild mit den Rehen verwechseln, oder?

Ja, das stimmt! Dabei gibt es eigentlich kaum Gemeinsamkeiten! Es ist fast so wie



bei Gorilla und Schimpanse: Das Fell hat die gleiche Farbe und sie ähneln sich vielleicht ein wenig. Aber dann war es das auch schon.

Wo sind denn die Unterschiede?

Schon in den Bezeichnungen: Bei den Rehen heißt das männliche Tier Rehbock, das weibliche Geiß und die Jungen Kitze. Beim Rotwild sind es die Hirsche, das Alttier und die Kälber. Außerdem ist das Rotwild gerne in Gruppen, sogenannten Rudeln unterwegs. Das erfahrene Leittier tradiert dabei erworbene Angewohnheiten an die anderen Tiere und Kälber. Rehe dagegen sind Einzelgänger mit Territorien. Und auch die Ernährung ist unterschiedlich: Rehe fressen vor allem Knospen und energiereiche Pflanzenteile, das Rotwild

auch Gras, Blätter und Rinde. Und natürlich die Größe: während Rehe nur etwa 16 bis 20 Kilo erreichen, kann ein Hirsch bis über 150 Kilo wiegen! Das Rotwild ist damit das größte freilebende Säugetier Deutschlands.

Leben Rotwild und Rehe nebeneinander?

Ja, im Steinwald schon, denn der Steinwald ist ein Rotwildgebiet. Das sind im Jagdgesetz festgelegte Regionen in Bayern, in denen sich Rotwild aufhalten darf. Außerhalb dieser Rotwildgebiete kommt Rotwild auch vor, allerdings seltener. Jäger sind dort dazu verpflichtet, alles Rotwild zu erlegen, um Schäden am Wald möglichst vorzubeugen. Übrigens ist es so, dass der Steinwald erst vor etwa 50 Jahren zum Rotwildgebiet erklärt wurde. Rehe dagegen gibt es schon immer hier.

Dem Rotwild geht es doch gut im Steinwald, oder?

Das Rotwild zeigt in den letzten Jahren

deutliche Ausbreitungstendenzen und ist im gesamten Steinwald und darüber hinaus anzutreffen. Jäger und Waldbesucher freuen sich natürlich darüber, denn das imposante Rotwild ist natürlich eine Bereicherung für die Tierwelt. Denken Sie nur an die herbstliche Brunft mit einem röhrenden Hirsch. Gänsehaut garantiert!

Für mich als Förster bei den Bayerischen Staatsforsten ist es aber auch wichtig, dass ein Gleichgewicht herrscht mit einem gesunden Rotwildbestand und einem gesunden Wald, denn leider verursacht das Rotwild auch Schäden an Bäumen durch Verbiss und Schälen der Baumrinde. Das kann manchmal unsere Ziele des Waldumbaus, der ja wegen des Klimawandels erforderlich ist, gefährden. Wir entwickeln derzeit ein Konzept, wie wir beides im Steinwald erreichen können, Rotwild und einen gesunden Wald. Äsungsflächen und andere Gebiete, in denen das Rotwild in Ruhe Nahrung findet, spielen dabei eine wichtige Rolle.

RADRUNDE OBERPFÄLZER WALD - EIN LEUCHTTURM FÜR DEN TOURISMUS

Ob für die kurze heimatnahe Runde nach Feierabend oder gleich für einen ganzen Urlaub: Radeln liegt absolut im Trend - nicht zuletzt dank der E-Bikes. Mit dem elektronischen Rückenwind wurde das Radfahren, gerade auch in einer durchaus hügeligen Mittelgebirgslandschaft wie dem Oberpfälzer Wald, viel attraktiver. Bewegung an der frischen Luft, die Landschaft genießen, eine Auszeit vom Alltag nehmen - kein Wunder, dass sich immer mehr Menschen in der Freizeit oder im Urlaub auf den Drahtesel schwingen.

LEADER-Projekt auch im Steinwald

Um genau für diese Radbegeisterten das regionale Radl-Angebot weiter zu verbessern, hat die Tourismusgemeinschaft Oberpfälzer Wald zusammen mit dem Tourismusverband Ostbayern das LEADER-Projekt "Radrunde" gestartet. In einer großen "Acht" wird die Hauptroute auf bestehenden Radwegen

durch den ganzen Oberpfälzer Wald führen (gut 460 km). Dazwischen gibt es natürlich Verbindungsstrecken, die Abkürzungen und kleinere Rundtouren erlauben - und die vor allen Dingen den Oberpfälzer Wald in sechs Erlebniswelten ganz besonders erfahrbar machen.

Erlebniswelten auf der Radrunde

Natürlich ist auch der Steinwald als Mitglied der Tourismusregion Oberpfälzer Wald, die die Landkreise Schwandorf, Tirschenreuth, Neustadt an der Waldnaab und die Stadt Weiden umfasst, Teil der Radrunde. Beliebte Routen wie der Steinwald-Radweg, die Vulkantour oder der Waldnaabtal-Radweg wurden in die Streckenführung mit aufgenommen. Gerade laufen in Zusammenarbeit mit der Steinwald-Allianz und weiteren Partnern die Planungen, um die entsprechenden Erlebniswelten (Arbeitsnamen "Wald&Geologie", "Vulkane"



sowie "Zoigl&Fisch") für die Radler erlebnisreich auszugestalten und aufzuwerten. Das Gleiche passiert natürlich für die weiteren Abschnitte der Radrunde, die nicht durch den Steinwald führen ("Kultur&Genuss", "Wasserwelten", "Sagen&Geschichten").

Radlerfreundlich einkehren

Besonders wichtig ist es auch, für die zukünftigen Radl-Gäste Infos zu Unterkün-

ften und Einkehrmöglichkeiten bereit zu halten. Deswegen arbeitet die Tourismusgemeinschaft Oberpfälzer Wald gerade an einer regionalen Zertifizierung für "radlerfreundliche Betriebe", die besonderen Service wie Einzelübernachtungen, Lademöglichkeiten für E-Bikes oder Radl-Infos für ihre Gäste bereit halten. Im nächsten Jahr wird die Radrunde nach dem neuesten Standard beschilbert - schließlich sollen sich alle Gäste optimal zurecht finden und am besten immer wieder kommen, um nicht nur die Radrunde, sondern das gesamte Wegenetz im Oberpfälzer Wald zu erkunden.



Radeln im Oberpfälzer Wald

Aktuelle Infos finden Sie immer unter www.oberpfaelzerwald.de/radeln

WEIHNACHTSZAUBER IN DER STEINWALD-ALLIANZ



Candle-Light-Shopping

Innenstadt Kemnath
07.12.2018



Waldweihnacht im Steinwald

Waldhaus im Steinwald
08.12.2018



Wildenreuther Wintermärchen

Schloss Wildenreuth
08. - 09.12.2018 und 15. - 16.12.2018



Kunsthandwerklicher Adventsmarkt

Burg Falkenberg
14. - 16.12.2018



Friedenfelser Weihnachtsmarkt

Ökonomiehof Friedenfels
15. - 16.12.2018



Erbendorfer Christkindlmarkt

Stadtpark Erbendorf
16.12.2018



Röthenbacher Dorfweihnacht

Dorfplatz Röthenbach
16.12.2018



Waldweihnacht beim Hackelstein

Hackelsteinfelsen bei Fuchsmühl
25.12.2018



Rauhacht an der Glasschleif

Glasschleif bei Pullenreuth
29.12.2018



Bergfeuer auf dem Schusterberg

Schusterberg bei Friedenfels
30.12.2018



Weitere Veranstaltungen im Advent und mehr Informationen zu den aufgeführten Veranstaltungen finden Sie unter www.steinwald-urlaub.de. Genießen Sie die Weihnachtszeit und lassen Sie sich verzaubern!

**Wir danken unseren
Unterstützern**



**Raiffeisenbank
Oberpfalz NordWest eG**

Stadtplatz 42, 95478 Kemnath
09642/7090-0 - info@rb-onw.de - www.rb-onw.de

BIO-RINDFLEISCH AUS DER REGION - NEUE PRODUKTE

Saftige Weiden, viel Platz im Stall, Einstreu mit Stroh und natürlich produziertes Futter - so wünschen sich viele Verbraucher das Leben der Tiere bei ihrem Fleischeinkauf. Genau das bekommt man beim Kauf der Produkte aus dem Projekt der regionalen Bio-Rindfleisch-Vermarktung der Öko-Modellregion Steinwald. Die Rinderhalter, die dahinter stehen - alles Bio-Landwirte - haben häufig Weidehaltung, die Ställe und Ausläufe sind nach den Bio-Richtlinien großzügig bemessen, viele füttern im Sommer frisches Wiesengras und natürlich wird das Futter ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel und ohne Gentechnik angebaut. Beste Bedingungen, um qualitativ hochwertiges Fleisch zu produzieren. (Portraits der Bio-Rinderhalter finden sich unter www.steinwald-allianz.de.)

Der Burger ist aus dem Steinwald nicht mehr wegzudenken

Seit über zwei Jahren nun ist der regionale Bio-Rinder-Burger aus dem gemeinsamen

regionalen Vermarktungs-Projekt der Bio-Rinderhalter aus dem Steinwald in gut 20 Verkaufsstellen in und um den Steinwald für den Verbraucher erhältlich. Als trendiges Produkt für die schnelle Küche wird er gut angenommen, was auch die konstanten Verkaufszahlen beweisen. Schließlich ist er nicht nur ein schmackhaftes und leicht zubereitendes Lebensmittel, sondern steht zudem für Regionalität, artgerechte Tierhaltung und Nachhaltigkeit. Die Wertschöpfung dieses Bio-Produkts bleibt in der Region und die Tiere haben nur kurze Transportwege zum regionalen Bio-Metzger.

Nicht mehr nur Burger

Die Nachfrage nach mehr Produkten aus dem wertvollen Bio-Rindfleisch wurde immer größer und so gibt es nun zusätzlich Bio-Hackfleisch und Bio-Gulasch im Sortiment der regionalen Vermarktungsschiene. Beides ist tiefgekühlt in haushaltsfreundlichen Packungen zu 500 g erhältlich. Die regionalen Bio-Rindfleischprodukte sind

hauptsächlich im mobilen Dorfladen der Steinwald-Allianz und auch bei einigen der bisherigen Burger-Verkaufsstellen erhältlich. Fragen Sie dort am besten nach, ob oder wann das Bio-Rindfleisch im Sortiment ist.

Mehr zum Rindfleisch

Die vakuumierten und tiefgefrorenen Kleinpäckungen können unaufgetaut für die spätere Verwendung in der heimischen Gefriertruhe einige Zeit gelagert werden. Während der Bio-Burger auch im gefrorenen Zustand in die Pfanne darf, sollten die anderen Fleischprodukte für die Zubereitung möglichst schonend aufgetaut werden. Wem die 500 g Packung zu groß ist, der kann



das Bio-Rindfleisch in gegarter Form oder als fertiges Gericht auch wieder einfrieren. Beim Kochen, Braten oder Schmoren sind Gulasch und Hackfleisch vielseitig, in den verschiedensten Variationen einsetzbar und auch für Einsteiger geeignet.

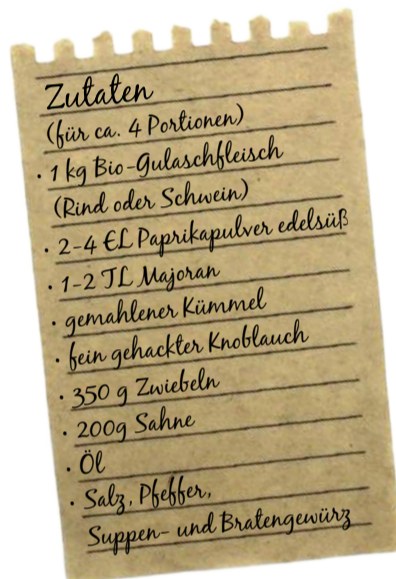
i Bio-Einkaufen direkt um's Eck



Regional, bio und natürlich lecker! Im neuen Flyer der Öko-Modellregion Steinwald finden Sie gut 20 Direktvermarkter und Naturkostläden in der Öko-Modellregion. Den Flyer erhalten Sie in der Geschäftsstelle der Steinwald-Allianz, in den Rathäusern der Mitgliedsgemeinden oder zum Download unter

www.steinwald-allianz.de. Einfach vorbeischaun, entdecken und genießen!

PIKANTES GULASCH FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT



Fleisch in Würfel schneiden und mit Paprikapulver, Majoran sowie Kümmel und Knoblauch nach Belieben vermischen. Dann ca. 2 - 6 Stunden kühl stellen.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Zwiebelstreifen in ein vorgeheiztes Schmorgeräß mit etwas Öl geben und anschwitzen. Das marinierte Fleisch zugeben und ebenfalls anschwitzen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, Sahne zugeben, mit Wasser auffüllen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist und zugedeckt ca. 90 min leicht kochen lassen. Ab und zu den Stand der Flüssigkeit prüfen, bei Bedarf Wasser nachgießen.

Fleischkonsistenz testen. Wenn das Fleisch weich ist, etwas Suppen- und Bratengewürz zugeben und mit den restlichen Gewürzen noch einmal abschmecken. Unter Rühren ca. 5 min leicht kochen lassen.

Sollte das Gulasch recht flüssig sein, etwas Mehl mit Butter gut verkneten, damit keine Klumpen entstehen und zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Als Beilage empfehlen wir Salat, Brokkoli, sowie gekochte Kartoffeln und Dinkelnudeln.

Tip: Zur Marinade die fein geriebene Schale von ca. ¼ unbehandelte Zitrone zugeben.

BIO-REGIONALE LEBENSMITTEL - DER WEG IST DAS ZIEL

Beim diesjährigen Waldhausfest konnten die Besucher, die noch Platz im Rucksack hatten, diesen auf dem ersten Bio-Markt im Steinwald befüllen. Viele Anbieter aus der Öko-Modellregion Steinwald hatten sich eingefunden und stellten ihre Angebote vor. Von Milch über Honig bis hin zu Obst und Gemüse sowie Fleischwaren war die Auswahl der regionalen Bio-Waren groß. Dabei konnten die Marktbesucher direkt mit den Anbietern ins Gespräch kommen und bewusst ökologisch erzeugte Produkte einkaufen. Mit dem Einkauf von regional erzeugten Bio-Lebensmitteln unterstützt jeder Verbraucher Gentechnikfreiheit, Verzicht auf Pflanzenschutzmittel, artgerechte Tierhaltung (z.B. mehr Auslauf) sowie die Sicherung von Arbeitsplätzen in der Region. Auch eine hohe regionale Wertschöpfung und durchgängige Transparenz (von der Aussaat bis

in den Einkaufskorb) werden so gefördert.

Gewusst wie - Möglichkeiten in der Region

Pünktlich zum Waldhausfest brachte die Öko-Modellregion Steinwald den aktuellen "Bio-Einkauf"-Flyer mit allen Bio-Direktvermarktern der Region heraus. Zahlen aus dem Ernährungsreport 2018 belegen die guten Voraussetzungen für Bio-Erzeugnisse aus der Region. Während für 57 % der Befragten beim Kauf vor allem günstige Preise entscheidend sind, ist für 78 % die regionale

Erzeugung sehr wichtig und 90 % würden für "mehr Tierwohl" auch einen höheren Preis bezahlen. Aufgrund vielleicht längerer Strecken zu den Erzeugern als zum nächsten Supermarkt ist eine komplette Umstellung natürlich etwas aufwändig, auch weil manches Obst und Gemüse nur saisonal verfügbar ist.

Am leichtesten gelingt der Einstieg mit Kartoffeln, da sie an einem kühlen und dunklen Ort gut lagerfähig sind und es mehrere Bio-Bauern gibt, die diese ab Hof anbieten. So kann jeder gleich für mehrere Wochen einen Vorrat anschaffen, um Einkaufsfahrten zu sparen. Eventuell liegt auch ein Erzeuger regionaler Bio-Produkte auf dem Weg zum Arbeitsplatz oder zu einem Termin oder Bekannte fahren schon auf einen Bio-Hof zum Einkaufen und man kann sich dabei abwechseln. Auch Supermärkte in der Steinwald-Allianz führen inzwischen Regional-Regale! Mit

dem entsprechenden "Know-how" lässt es sich durchaus im Alltag einrichten, regional erzeugte Lebensmittel aus biologischem Anbau einzukaufen und zuzubereiten, um damit seinen Beitrag als Verbraucher zum Natur-, Klima- und Umweltschutz zu leisten.

Schmecken muss es auch!

Obwohl regional und vor allem saisonal nicht immer die gesamte Palette an Bio-Produkten verfügbar ist, werden in den Bio-Koch- und Backkursen der Öko-Modellregion immer wieder Möglichkeiten aufgezeigt, verschiedenste Gerichte herzustellen. Die erneute Auflage für 2019 ist in Planung, denn die wertvollen Lebensmittel sollten als leckeres Gericht auf dem Teller landen!

i Kontakt Öko-Modellregion Steinwald

Eva Gibhardt
Ernährungswissenschaftlerin
eva.gibhardt@steinwald-allianz.de





3 FRAGEN AN DEN BÜRGERMEISTER

In dieser Ausgabe mit Bürgermeister Werner Nickl aus Kemnath.

Herr Nickl, spielt für Kemnath, der einwohnerstärksten Kommune der Steinwald-Allianz, Vernetzung überhaupt eine Rolle?

Selbstverständlich! Ohne Kooperation, ohne die Allianz der Gemeinden rund um den Steinwald wäre die Entwicklung der Region so sicher nicht möglich gewesen. Man denke nur an das neu geschaffene Radwegenetz rund um den Steinwald und die zahlreichen für Bayern beispielhaften Modellprojekte, die die 16 Kommunen gemeinsam auf den Weg gebracht haben. Eine einzelne Kommune, auch wenn sie größer ist, kann das gar nicht bewirken. Kommunale Allianzen sind heute der Schlüssel für die gute Entwicklung einer Region. Frei nach dem Motto "gemeinsam sind wir stark" fühlt

sich die Stadt Kemnath in der Steinwald-Allianz sehr gut aufgehoben.

"Fairtrade-Stadt Kemnath": Was steckt dahinter und könnte das auch ein Impuls für die Region sein?

Als erste Kommune im Landkreis Tirschenreuth wurde Kemnath am 21.02.2016 dieser Titel verliehen. Die sogenannten "Fairtrade-Towns" setzen sich europa- und weltweit für den Kauf von fair gehandelten Lebensmitteln, sowie die Stärkung der regionalen, nachhaltigen Erzeugung von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs ein. Damit sich eine Stadt "Fairtrade-Town" nennen darf, müssen gewisse Kriterien erfüllt sein. So bieten lokale Geschäfte und Restaurants jeweils mindestens zwei Produkte aus fairem Handel an. Außerdem braucht eine Fairtrade-Stadt Schulen, Vereine oder Kirchen, die faire Produkte verwenden. Zur Erfüllung

aller Voraussetzungen ist eine Steuerungsgruppe engagierter Vertreter aus den Bereichen Zivilgesellschaft, Politik und Wirtschaft aktiv, die auch die Ausweitung der Kampagne vorantreibt. Selbstverständlich könnte dies ein Impuls für die gesamte Region, sprich auch für die Steinwald-Allianz, die durch die Gründung der Öko-Modellregion ja bereits auf regionale Nachhaltigkeit und faire Preisgestaltung setzt, sein.

Karpfenweg, Teichlandschaft - Kemnath hat viel zu bieten! Wo können Sie am besten abschalten?

Mit meiner Frau erwandere ich auf den vielen Wander- und Radwegen immer wieder neue schöne Ecken in unserer Region. Ich genieße die unvergleichlich schöne Natur und lasse auf den alles überragenden Bergkuppen, wie dem Waldecker Schlossberg mit seiner einzigartigen Burgruine, dem Armesberg oder



dem Anzenstein den Blick ohne störende Einflüsse über ein weites und noch intaktes Land bis hinauf in den Naturpark Steinwald schweifen. Und natürlich kann ich herrlich entspannen beim Legospiel mit meinem Enkel Leopold. Da verliere ich auch schon mal mein Zeitgefühl.

BAYERISCHER STAATSPREIS FÜR DIE STEINWALD-ALLIANZ

Die Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Michaela Kaniber, zeichnete den Zweckverband Steinwald-Allianz in einer feierlichen Stunde in der Münchner Residenz mit dem Bayerischen Staatspreis für "Umfassende Leistungen zur Stärkung des ländlichen Raums" aus.

Jahrelange vorbildliche Zusammenarbeit

Die Integrierte Ländliche Entwicklung Steinwald-Allianz erhielt den Staatspreis für eine "jahrelang vorbildliche gemeindeübergreifende Zusammenarbeit und die ausgesprochen dynamische Umsetzung

von Projekten" lautete es in der Pressemitteilung des Ministeriums. Bei der Auswahl waren Nachhaltigkeit und Bürgerbeteiligung ausschlaggebende Kriterien. "Alle Preisträger zeigen beispielhaft, dass Bürger, Kommunen und Verwaltungen bei der Entwicklung des ländlichen Raums gemeinsam und mit Ideenreichtum herausragende Erfolge erzielen können", hob die Ministerin in ihrem Gratulationschreiben an die Siebergemeinden hervor.

Festliche Zeremonie

Untermalt von festlichen Klängen der Erbdorfer Turmblä-

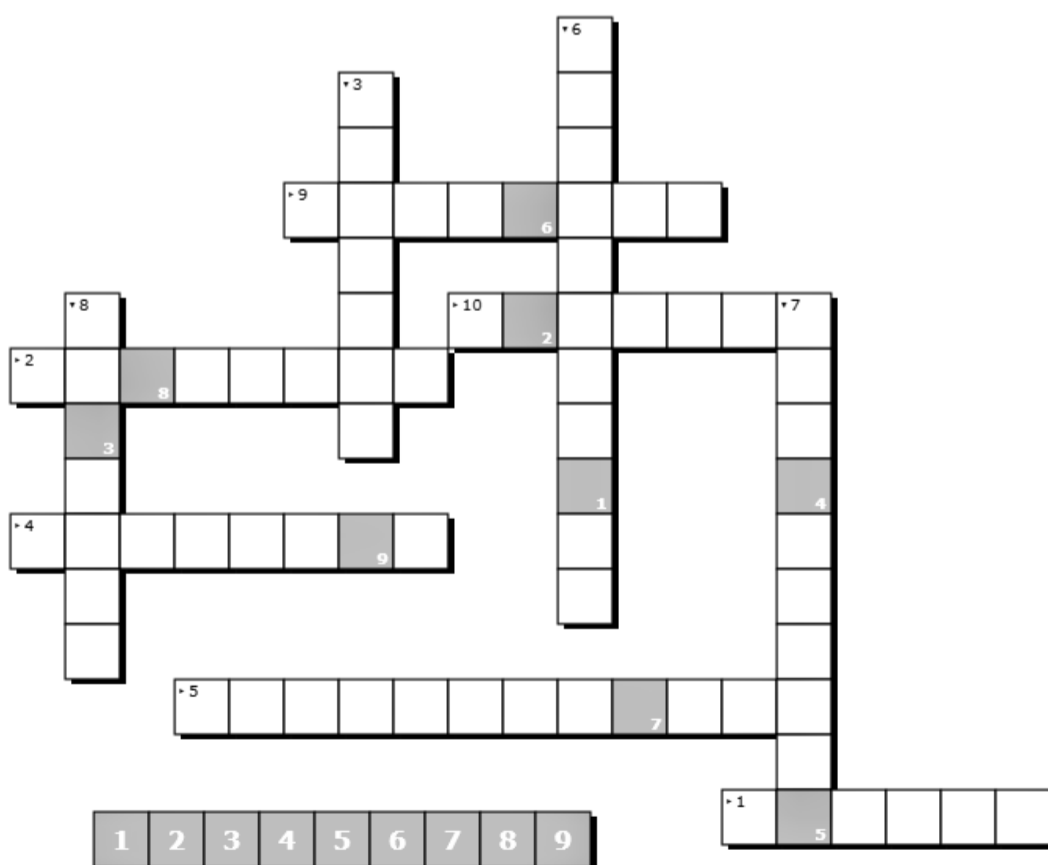


ser, fand die Ehrungszeremonie am 15. November mit Ministerin Kaniber in der Münchner Residenz

statt. Für den Festakt in der Allerheiligen-Hofkirche waren die Mitarbeiter der Steinwald-Allianz mit

Vorsitzendem Hans Donko und Bürgermeistern der Mitgliedsgemeinden angereist.

STEINWALD-RÄTSEL



- Die Adresse der Tourismus-Homepage der Steinwald-Allianz lautet: www.steinwald-de
- Wo findet jedes Jahr die Karpfenkirchweih statt?
- Wie oft in der Woche hält der mobile Dorfladen in jeder Ortschaft?
- Was fand 2018 das erste Mal auf dem Waldhausfest statt?
- Freiluftspiel, das alle 10 Jahre beim Hackelstein aufgeführt wird
- Bekannter Felsen und ein Wahrzeichen des Steinwalds
- Schlangenart, für die es im Steinwald ein Artenhilfsprojekt gibt
- Welche Tiere kann man in einem Gehege beim Waldhaus beobachten?
- Auf dem Waldhistorischen ... erfährt der Wanderer vieles über die Geschichte des Steinwalds.
- Unterhalb welcher Burgruine befindet sich der essbare Wildpflanzenpark?

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 01. März 2019 per E-Mail an info@steinwald-allianz.de, per Fax an 09682/18 22 19-22 oder auf einer aus-

reichend frankierten Postkarte senden an: Geschäftsstelle Steinwald-Allianz, Bräugasse 6, 92681 Erbdorf. Gerne können Sie auch persönlich in der Geschäftsstelle vorbeikommen und uns das Lösungswort mitteilen. Unter allen richtig eingesendeten Lösungen wird der Gewinner ausgelost und

schriftlich benachrichtigt. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtswegs. Der Gewinner ist mit der Veröffentlichung seines Namens einverstanden.

Wir wünschen Ihnen viel Glück!

KONTAKT

Steinwald-Allianz
Geschäftsstelle
Bräugasse 6
92681 Erbdorf

Telefon: +49 9682/182219-0
Fax: +49 9682/18221922
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
Martin Schmid

Gestaltung
Marlene Weiß

Bilder
Jochen Neumann, Dr. Siegfried Steinkohl,
Hayati Kayhan / Shutterstock.com, Baumgart/StMELF,
Tourismuszentrum Oberpfälzer Wald, Hubert Schraml

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

6. Ausgabe November 2018 / 16.000 Exemplare. Alle Angaben ohne Gewähr. Kein Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Herausgebers.