

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



INHALT

1 Öko-Modellregion Steinwald

Bio-Logisch! -
5 Jahre Öko-Modellregion Steinwald
Höhepunkte der Öko-Modellregion

2 Natur und Freizeit

Luchse im Steinwald -
Die seltenen und fast unsichtbaren Katzen
EWILPA Waldeck -
Ein Park voller essbarer Wildpflanzen

3 Neue Projekte

Regionale Qualität:
Bio-Mohn aus dem Steinwald
Biologische Vielfalt in den Kommunen
Neues aus dem mobilen Dorfladen

4 Wissensvorsprung

3 Fragen an den Bürgermeister
24 H Steinwald erleben -
Erlebnistouren durch den Naturpark
Steinwald-Rätsel
Kontakt / Impressum

Im Herbst 2014 wurde die Steinwald-Allianz von der Bayerischen Staatsregierung als Öko-Modellregion ausgezeichnet. Als ein Baustein des Landesprogramms "BioRegio Bayern 2020" sollen die zwölf Regionen im Freistaat am Ziel mitwirken, die Produktion regional erzeugter Bio-Lebensmittel bis zum Jahr 2020 zu verdoppeln. Die Öko-Modellregionen sind anscheinend erfolgreich, denn die Staatsregierung hat im Jahr 2019 zu einer weiteren Wettbewerbsrunde aufgerufen.

Seit fünf Jahren also wirken in der Steinwald-Allianz erfahrene Projektmitarbeiter auf Landwirte, Multiplikatoren und Verbraucher ein, um die "Nische Bio" zu stärken und regionale Wertschöpfungsketten aufzubauen. Dabei gibt es für ein staatliches Förderprogramm überraschend wenig Vorgaben. Die Aktionen und Projekte sollen sich aus den Regionen heraus entwickeln, auch wenn kein Extra-Budget für Investitionen oder einzelbetriebliche Fördermaßnahmen in den Modellregionen vorhanden ist. Das Hauptaugenmerk liegt damit auf der Vernetzung von Akteuren und der "Hilfe zur Selbsthilfe".

Schwerpunkt Bio-Rindfleisch

Bei einem Auftakttreffen mit den Bio-Betrieben aus der Steinwald-Allianz wurde rasch klar, dass die Bio-Rinderhaltung im Steinwald ein Schwerpunktthema darstellen wird. Bei vielen weiteren Treffen wurde die Vision

einer gemeinsamen Rindfleischvermarktung verfolgt. Kurze Wege zum Schlachthof, faire Preise für die Erzeuger und eine hohe Qualität für den Verbraucher stehen im Fokus. Außerdem hat die Öko-Modellregion die Einführung von neuen Produkten wie dem Bio-Rinderburger vorangetrieben. In über 20 Lebensmittelgeschäften der Region finden sich mittlerweile auch Hackfleisch und Gulasch der Steinwälder Bio-Rinder. Ein strukturell wichtiger Schritt wurde im Januar 2019 gemacht - zehn Landwirte gründeten die Erzeugergemeinschaft "Öko-Rinder aus dem Steinwald". Die Öko-Modellregion unterstützt sie nun bei der Anerkennung als wirtschaftlicher Verein und der Markenbildung.

Bio erlebbar machen

Die Bio-Kochkurse und das touristische Wochenprogramm "Bio erleben" ziehen jährlich mehr interessierte Einheimische und Gäste an. Das Kochkursprogramm mit Referenten aus der Region wird 2019 schon zum fünften Mal angeboten. In den vergangenen Jahren waren wegen des großen Interesses oft Zusatztermine erforderlich. Auch das erfolgreiche touristische neunwöchige Sommerprogramm "Bio erleben" wird im Jahr 2019 ein weiteres Mal aufgelegt. Dazu kommen Lehrerfortbildungen, der Bio-Markt auf dem Waldhausfest oder regelmäßige Bio-Stammtische. Die Ziele dabei ähneln sich: Bewusstsein schaffen für ökologisch produzierte Lebensmittel aus der Region sowie

Bio-Betriebe mit Informations- und Weiterbildungsangeboten stärken.

Nachhaltigkeit ist inbegriffen

Wo Bio draufsteht, sind Gentechnik und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel außen vor. So schreibt es die EU-Verordnung für die Erzeugung ökologischer Lebensmittel vor und das strenge Kontrollsystem ist durchgängig, vom Landwirt über den Verarbeitungsbetrieb bis zum Gastronomen. Künftig wird sich die Öko-Modellregion mit ihrem Erfahrungsschatz der ökologischen Bewirtschaftung auch im Rahmen von Projekten an die Mitgliedskommunen wenden. Gestartet wird mit einer Weiterbildungsserie zur "Förderung der biologischen Vielfalt" für die kommunalen Bauhöfe im Jahr 2019.

Bei aller Netzwerkarbeit und Kreativität - am Ende sind trotzdem Zahlen entscheidend: Die Gesamtanzahl der Bio-Betriebe in den 16 Gemeinden ist um 20 auf nunmehr 56 angestiegen (55 % Steigerung). Auch die ökologisch bewirtschaftete Fläche hat sich um 60 % auf knapp 1.500 ha erhöht. Die Steinwald-Allianz möchte die Arbeit der Öko-Modellregion fortführen und wird einen weiteren Antrag für die kommenden drei Jahre stellen. Ein "Vergelt's Gott" richtet sich hier an den Landkreis Tirschenreuth und den Verein "Kulturlandschaft südlicher Steinwald e.V.", die die Arbeit ebenfalls unterstützen. Weitere Informationen finden sich unter www.steinwald-allianz.de.

BIO-KOCH- UND BACKKURSE



Auch 2019 lädt die Öko-Modellregion Steinwald wieder zu einer bunten Reihe von Koch- und Backkursen, in denen ausschließlich Bio-Zutaten verwendet werden, ein. Große und kleine Köche können gemeinsam brutzeln und natürlich schlemmen. Ob im Backkurs in der Backstube eines Bäckermeisters,

beim Schmoren und Braten von hochwertigem Bio-Rindfleisch oder in den Kinderkochkursen, wo "freche Fröchtchen" in Leckereien verwandelt werden - in den Kursen steckt jede Menge Bio, Geschmack und Kreativität.

HÖHEPUNKTE DER ÖKO-MODELLREGION



Bio-Kinderkochkurse sind "Bayerns schönste Bio-Veranstaltung"



Gründung Erzeugergemeinschaft



Feldbegehung Bio-Bauernstammtisch



Dankesessen für Bio erleben-Anbieter in der Kochschule Kellner





LUCHSE IM STEINWALD - DIE SELTENEN UND FAST UNSICHTBAREN KATZEN

In der Rubrik „Achtung Wild“ wird nach besonderen Tieren im Naturpark Steinwald gefragt. Heute antwortet der Waldbesitzer, Vorsitzende des Naturparks Steinwald und Vorsitzende des Arbeitskreises Luchs-Nordbayern, Baron von Gemmingen-Hornberg aus Friedenfels, zu der größten Raubkatze Europas, dem Luchs.

Baron von Gemmingen-Hornberg, wie sind denn die Luchse in den Steinwald gekommen?

In Deutschland leben ungefähr 50 Luchse, davon etwa 20 in Ostbayern. Wenn, aus welchem Grund auch immer, eine Luchs-Mutter verschollen ist und ihr Junges verwaist angetroffen wird, dann wird dieses Junge eingefangen, ohne Kontakt zu Menschen hochgepäpelt und später wieder in die Natur entlassen. Das ist im Bayerischen Wald geschehen, so sind wir zu unseren Luchsen gekommen. Nur etwa 100 km weiter nördlich haben sie eine neue Heimat gefunden. 2016 und 2018 wurde zuerst ein Weibchen „Fee“ und später ein Männchen „Hotzenplotz“ vom Bayerischen Landesamt für Umwelt (LfU) im südlichen Steinwald freigelassen.

Können denn in Gefangenschaft groß gewordene Luchse in der Natur überleben?

Erstaunlicherweise können sie das. Beide Luchse, Fee und Hotzenplotz, haben wenige

Tage nach ihrer Freilassung ihr erstes Reh gefangen. Wir haben die Überreste, die Risse, gefunden.

Es soll bei uns jetzt auch einen dritten Luchs geben, stimmt das?

Im Herbst 2018 ist auf den Fotofallen plötzlich ein neuer, unbekannter Luchs auftaucht. Wir wissen nicht, wie und woher er zu uns gekommen ist. Er benimmt sich völlig normal, ist scheu und man sieht ihn auch fast nie. Vielleicht hat ihn die hübsche Fee zu uns gelockt?

Was fressen denn Luchse in erster Linie? Gibt es eine Leibspeise?

Ja: Rehe! Die Hauptnahrung von Luchsen sind Rehe. Daneben fressen sie auch Mäuse, Vögel, Hasen und manchmal auch einen Frischling. Aber Rehe sind am wichtigsten, deshalb ist es gut, wenn es in Luchs-Lebensräumen viele Rehe gibt. Wir schießen in unserem Teil des Steinwalds extra wenig Rehe, damit die Luchse genug zu fressen finden.

Können Luchse auch für Menschen gefährlich werden?

Es ist geschichtlich kein einziger Fall bekannt, in dem ein Luchs einen Menschen angegriffen hätte. Ganz selten vergreift sich ein Luchs einmal an einem Nutztier, einem Schaf zum Beispiel. Aber wenn der Luchs gesund ist und es genügend wilde Beutetiere

gibt, dann lässt er die Nutztiere in Ruhe.

Kann man sagen, wie groß das Gebiet ist, in dem unsere Luchse leben?

Ja, ungefähr. Das LfU hat viele sogenannte Fotofallen im Steinwald und Hotzenplotz trägt ein kleines Senderhalsband. Nach diesen Daten sind die drei hauptsächlich im Gebiet zwischen Trevesen, Waldershof, großer Teichelberg und Friedenfels unterwegs, also auf etwa 120 km² oder 12.000 ha. Besonders gern mögen sie die vielen Felsen bei uns. Hotzenplotz ist aber auch schon bis ins Fichtelgebirge marschiert.

Hat man als Wanderer im Steinwald die Chance, einmal einen Luchs zu sehen?

Das ist wie ein Lotto-Sechser! Luchse sind scheu und sie sind sehr gut getarnt. Wenn Sie das Glück haben, bei uns einen Luchs zu sehen, dann freuen Sie sich, genießen Sie

es, und machen Sie ein Foto! Das ist ein sehr exklusives Erlebnis!

Haben Sie schon Reaktionen von Einheimischen und Feriengästen über unsere Luchse gehört?

Schon oft. Fast alle, mit denen ich spreche, freuen sich, dass es diese Tiere nun wieder



bei uns gibt. Auch wenn man den Luchs wahrscheinlich nie sieht, macht allein das Wissen um seine Existenz für viele den Waldspaziergang spannender. Ich finde, wir können stolz darauf sein, so extrem seltene Tiere bei uns zu haben.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.ak-luchs.de.

EWILPA WALDECK - EIN PARK VOLLER ESSBARER WILDPFLANZEN



geschaffen, die sich an die natürlichen Bedingungen vor Ort anpasst.

Vielfalt und Artenreichtum unterhalb der Burg

Ein langer Wanderweg führt durch die Parklandschaft, die sich entlang des Schlossbergs erstreckt. Schautafeln stellen die charakteristischen essbaren Wildpflanzen der jeweiligen Teilfläche vor. Der kurzweilige Weg verbindet den trockenen, felsigen Südhang unterhalb der

Burg mit unterschiedlichen Waldtypen und Feldhecken, mit einer Streuobstwiese, einer Ackerbrache und mit einer Feuchtwiese. So ermöglicht das Nebeneinander von feuchten und trockenen, sonnigen und schattigen sowie nährstoffarmen und nährstoffreichen Bereichen eine erstaunlich große Vielfalt an essbaren Wildpflanzen auf kleinem Raum. Durch das harmonische Zusammenspiel der einzelnen Teilbereiche entsteht sowohl ein ökologisch wertvoller Lebensraum für heimische Pflanzen- und Tierarten als auch eine idyllische Erholungslandschaft, die im Laufe der Jahreszeiten kontinuierlich ihr Aussehen verändert. Es lohnt sich also, den Park nicht nur einmal, sondern mehrmals und zu unterschiedlichen Jahreszeiten zu besuchen.

Bereicherung des Speiseplans

Essbare Wildpflanzen bilden das ganze Jahr über eine gesunde und kulinarische Bereicherung des Speiseplans. Wildes Gemüse,

Kräuter, Blüten, Salate, Beeren, Früchte und Nüsse enthalten viele Vitamine, Mineralien und Spurenelemente. Zudem weisen sie wertvolle sekundäre Pflanzenstoffe wie ätherische Öle, Bitterstoffe und Antioxidantien auf.

Wilde Pflanzen entdecken

Gemeinsam mit dem Naturpark Steinwald und anderen Veranstaltern bietet die Naturerlebnis Akademie in Waldeck von Frühjahr bis Sommer Weiterbildungsseminare, Vorträge und Kurse an. Bei geführten Wande-

rungen durch den Park kann mit Hilfe von fachkundigen Referenten das sichere Erkennen von Wildpflanzen erlernt werden. Zudem wird in Seminaren die schmackhafte Zubereitung der gesammelten Pflanzen weitergegeben. Einer der Höhepunkte diesen Sommer werden die "Waldecker Wilde Tage" vom 07. bis zum 10. Juni sein.

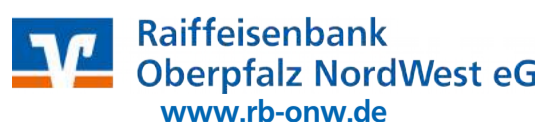
Weitere Details zum Park und den aktuellen Veranstaltungsangeboten vor Ort finden Sie unter www.ewilpa.net und unter www.naturerlebnis-akademie.de.



Wilde Pflanzen sind "intelligent". Sie wachsen genau da, wo sie optimale Bedingungen in Bezug auf Bodenbeschaffenheit und Landschaftsform finden. Die Auseinandersetzung mit Wind, Wetter und Fressfeinden gibt ihnen eine besondere Widerstandskraft, die viele, für die menschliche Ernährung wertvolle, Inhaltsstoffe hervorbringt. Seit Juni 2018 bietet der Essbare Wildpflanzen Park (EWILPA) bei der Burgruine Waldeck eine Sammelgelegenheit für wilde Kräuter, Früchte, Nüsse und mehr.

Er ist bundesweit die erste Anlage dieser Art. Sie wurde mit Unterstützung der Stiftung "Essbare WildpflanzenParks" von Dr. Markus Strauß, der Stadt Kemnath und des Naturparks Steinwald e.V. realisiert. Gemeinsam mit vielen ehrenamtlichen Helfern gelang es, die 13 Teilbereiche zu gestalten. Dabei wurden bereits vorhandene Pflanzenbestände mit integriert und eine ökologisch wertvolle und artenreiche Landschaftsstruktur

Wir danken unseren Unterstützern





REGIONALE QUALITÄT: BIO-MOHN AUS DEM STEINWALD

Anfangs etwas belächelt, hat sich der Bio-Mohn-Anbau im Steinwald mittlerweile etabliert und überregionale Aufmerksamkeit erlangt. Begonnen mit 0,7 ha Anbaufläche ist der Steinwald nun das größte Bio-Mohn-Anbaugebiet Bayerns. Nachdem sich die Friedenfelser Betriebe 2017 eine spezielle Reinigungsmaschine angeschafft haben, forcieren sie derzeit die Vermarktung und den Vertrieb von Bio-Mohn-Produkten. Neben dem Bio-Mohnöl gibt es weitere Produkte wie den Bio-Backmohn und das Bio-Mohnmehl. Aufsehen erregte dieses Jahr vor allem das Bio-Mohnmehl aus dem Steinwald, das mit dem Innovationspreis "Bayerns bestes Bio-Produkt" auf der Grünen Woche ausgezeichnet wurde. Für den Verbraucher sind die Produkte unter anderem im mobilen Dorfladen der Steinwald-Allianz erhältlich. Die Nachfrage ist groß und die Öko-Modellregion ist weiterhin auf der Suche nach Anbauern.

Des Weiteren ist die Öko-Modellregion Partner eines Forschungsprojekts der Deutschen



Bundesstiftung Umwelt und der Uni Bonn und erarbeitet dabei ein Konzept zur touristischen Vermarktung des Mohns. So wird 2019 im Bio-Kochkurs-Programm erstmals

ein Mohn-Backkurs angeboten. Bei "Bio erleben" steht der Mittwoch ganz im Zeichen des Mohns und am 07. Juli ist ein Mohnblütenfest zusammen mit der Güterverwaltung Friedenfels geplant.

Mohn mit "Mythos"

Um den Mohn ranken sich immer schon besondere Geschichten. Was ist also dran am Mohn?

Diesem Gewürz wurde seit jeher eine heilende und einschläfernde Wirkung zugesprochen. Tatsächlich enthält Schlafmohn - und nur diese Sorte - Substanzen, die eine berauschende, zum Teil auch einschläfernde Wirkung haben. Wer aber zu Hause ein Stück Mohnkuchen isst, braucht keine Angst vor Rauschzuständen zu haben.

Mohn (bot. Papaver somniferum und andere Arten) gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Die einjährige, krautige, 70 - 120 cm hohe Pflanze mit einzeln stehenden weißen, violetten oder roten Blüten, die in einer walnussgroßen Kapsel kleine weiße, schwarze oder blaue Samen (Mohnsaat) enthält, wird zur Herstellung von Speiseöl und für Backzwecke angebaut. Um Missbrauch zu vermeiden, darf Mohn in Deutschland nur noch mit Genehmigung angebaut werden, obwohl nur nahezu morphinfreie Sorten erlaubt sind. Mohn punktet vor allem durch seinen gesundheitlichen Wert. Er enthält viele Proteine sowie Ballaststoffe und sein Fett setzt sich überwiegend aus Linolen- (73%), Öl- (11%) und Palmitinsäure (10%) zusammen. Zudem ist



Mohnsaat mit Eisen (9,5 mg/100 g), Magnesium (333 mg/100 g) und dem Nährstoff Calcium (1.460 mg/100 g) angereichert.

Verwendung von Mohn

Mohnsamen sind ganz oder gemahlen erhältlich. Gemahlene Mohnsamen, die besonders nussig schmecken, sollten in kleinen Mengen gekauft und rasch verbraucht werden, da sie aufgrund ihres hohen Ölteils schnell ranzig werden. Ganze Mohnsamen dagegen können in einem gut verschlossenen Behälter an einem kühlen Ort mehrere Monate aufbewahrt werden. Bei den fertigen Mischungen kann sich der Verbraucher einfach nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) auf der Verpackung richten.

Ganze Mohnsamen werden meist über Gebäck gestreut, gemahlene finden in Süßem, Füllungen und Cremes Verwendung. Aber auch herzhaftere Gerichte verfeinern sie schmackhaft.

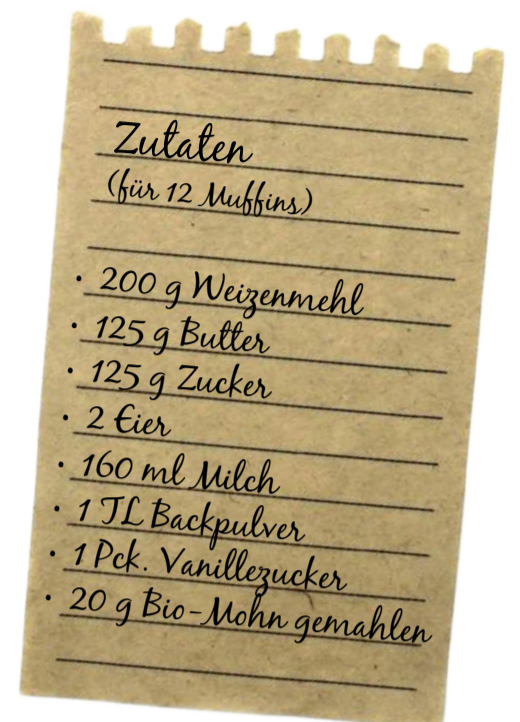
Das hochwertige Mohnöl wird durch Kaltpressung aus den fettreichen Samen gewonnen. Es darf nicht stark erhitzt werden und eignet sich daher eher für Salat, Kaltspeisen und als Zutat im Müsli. Mohnöl hat ein intensives nussiges Aroma.



Rezept-Tipp

MOHN-MUFFINS

von Bäckermeister Neugirg vom Reuther Dorfbeck



Zubereitung

Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eier nach und nach mit aufschlagen.

Das mit dem Backpulver vermischte Mehl und die Milch im Anschluss vorsichtig unterrühren.

Den gemahlene Bio-Mohn unterheben.

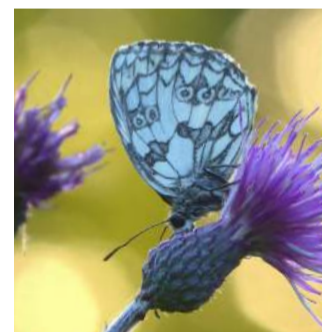
Anschließend die Masse in Muffinformen füllen und bei 180 °C Umluft etwa 10 Minuten goldgelb backen.

BIOLOGISCHE VIELFALT IN DEN KOMMUNEN

Bis vor kurzem dachte man beim Verlust der "Biologischen Vielfalt" an Eisbären, die einsam auf einer Eisscholle dahintreiben oder an seltene Tigerrassen. Doch auch die Vielfalt vor unserer Haustür - ob Insekten, Vögel oder Pflanzen - ist gefährdet und die Diskussion darüber hat die Mitte der Gesellschaft erreicht. Es ist eine Gemeinschaftsaufgabe, unseren Nachkommen eine möglichst intakte Umwelt zu hinterlassen und jeder kann

seinen Teil dazu beitragen. Die Mitgliedsgemeinden der Steinwald-Allianz haben schon 2015 bei der Überarbeitung des Integrierten Ländlichen Entwicklungskonzepts die "Förderung der Biologischen Vielfalt" als Ziel aufgenommen. Die Öko-Modellregion Steinwald leitet nun mit einer dreiteiligen Weiterbildung für die kommunalen Bauhöfe das Projekt ein. Die Seminare befassen sich mit unterschiedlichen Themen, wie der

Balkenmähermahd oder der nachhaltigen Pflege von Grünanlagen und Hecken. Ein Themenschwerpunkt wird der Erhalt von Lebensräumen heimischer Tier- und Pflanzenarten sein.



Ein weiterer Programmhöhepunkt ist der Vortrag "Biologische Vielfalt in Bayern - Zustand und Schutz" am Montag, 29. April 2019 um 20.00 Uhr im Mehrzwecksaal in Brand (Max-Reger-Straße 22, 95682 Brand) vom Vorsitzenden des Landesbunds für Vogelschutz Bayern e.V., Dr. Norbert Schäffer. Interessierte sind herzlich eingeladen!



Steinwälder Mohnblütenfest



Die Öko-Modellregion Steinwald und die Friedenfelser Betriebe laden herzlich zum Mohnblütenfest ein. Genießen Sie Köstlichkeiten aus dem wertvollen Steinwälder Bio-Mohn, wandern Sie zu den Mohnfeldern, bewundern Sie die Farbenpracht und informieren Sie sich über die alte Kulturpflanze.

Wann: 07.07.2019; 10.00 - 18.00 Uhr
Wo: Ökonomiehof,
Am Schlossberg 7, Friedenfels

NEUES AUS DEM MOBILEN DORFLADEN

Über 14.000 km ist der mobile Dorfladen seit dem Start Mitte August 2018 auf wöchentlich drei Touren durch 27 Ortschaften der Steinwald-Allianz schon gerollt. Zum 01. April wurde der Fahrplan um fünf Haltestellen erweitert. Donnerstags hält das Verkaufsmobil nun in Oberwappenöst, Witzlasreuth und Altensteinreuth (Gemeinde Kulmain), am Freitag wird Fuhrmannsreuth (Gemeinde Brand) angefahren und in Güttern (Markt Fuchsmühl) heißt der Dorfladen mittwochs und samstags seine Kunden willkommen.



Das Fahrzeug wurde vom Fraunhofer Institut mit digitalen Komponenten ausgestattet. Diese registrieren alle Verkäufe und übertragen die aktuellen Vorratszahlen an einen Onlineshop, in dem das komplette Warensortiment erhältlich ist. Für Vorbestellungen finden Sie diesen Webshop im Netz unter www.steinwald-dorfladen.de. Dort erhalten Sie auch alle Neuigkeiten und Informationen zum Fahrplan. Wir freuen uns über Ihren Einkauf!



3 FRAGEN AN DEN BÜRGERMEISTER

In dieser Ausgabe mit Bürgermeister Ulrich Roth aus Krummennaab.

Herr Roth, welche Zukunftschancen für Ihre Gemeinde sehen Sie in der Beteiligung an unterschiedlichen Projekten der Steinwald-Allianz?

Großes Potenzial bietet unser gemeinsames Baby: der mobile Dorfladen im Förderprogramm "Digitales Dorf". Nachdem in Krummennaab nun nach einem Sterbefall auch das letzte Lebensmittelgeschäft schließen musste, bleibt die mobile, wohnortnahe Versorgung mit Gütern des täglichen Bedarfs (und hauptsächlich regionalen Angeboten) – wenn auch nur zweimal pro Woche – eine wichtige Säule für den Erhalt guter Lebensbedingungen im Dorf. Hier dürfen wir nicht nachgeben in der Bewerbung dieses Angebots – die Bürgerinnen und Bür-

ger haben es durch ihr Einkaufsverhalten selbst in der Hand, ob dieses Angebot dauerhaft aufrechterhalten werden kann!

Grill- und Wasserspielplatz, Naturwiese, gemütliche Sitzmöglichkeiten und WLAN - der Bürgerpark Krummennaab sollte ein bunter Dorfmittelpunkt für alle Generationen werden. Konnten die Erwartungen erfüllt werden?

Ja, weitestgehend schon. Der Bürgerpark und seine Angebote werden von der Bevölkerung sehr gut angenommen. Noch sind wir mit der Umsetzung nicht ganz fertig. Schon längere Zeit warten wir auf die Installation des freien WLAN-Zugangs über das Bayern-WLAN. Für den Bürgerpark wird derzeit ein Bebauungsplan aufgestellt. Wenn dieser genehmigt ist, soll umgehend ein Versorgungsgebäude mit Sanitäreinrichtungen

werden. Dann kann der Platz noch besser genutzt werden. Außerdem ist geplant, weitere attraktive Spielgeräte aufzubauen, die den Aufenthaltswert nochmals steigern.

Dieses Jahr soll es auch wieder einen Kürbis-Wettbewerb geben. Eine schöne Idee unseres Bio-Gärtners Simon Rauch, der letztes Jahr viele Menschen zusammengebracht hat. Es war erstaunlich, fast immer konnte man jemanden zum Gespräch antreffen.

Wie entspannen Sie sich im Frühjahr am liebsten in der Natur rund um Krummennaab?

Ich mache bei mir zu Hause gerne Gartenarbeit. Am liebsten "grob-mechanisch". Aktuell möchte ich meinen Vorgarten in eine blühende Blumenwiese umwandeln. Das wird meine Freizeitbeschäftigung für das



Frühjahr sein. Dann hoffe ich, dass ich zum Radfahren rund um Krummennaab komme und lockeres Lauftraining für die Teilnahme am NoFi-Lauf machen kann.

24 H STEINWALD ERLEBEN - ERLEBNISTOUREN DURCH DEN NATURPARK

Den Steinwald neu entdecken! Unter diesem Motto findet die Veranstaltung "24 Stunden Steinwald erleben" statt. Am 25. und 26. Mai können Einheimische und Urlauber aus einem vielfältigen Programm auswählen und so ihre persönlichen 24 Stunden im Steinwald gestalten. Ein jeder kann den Naturpark von einer ganz neuen Seite kennenlernen. Ziel des Wochenend-Programms ist es, die vielen verschiedenen Facetten der Region erlebbar zu machen.

Für jeden etwas dabei

Insgesamt 16 Veranstaltungen aus den Bereichen Sport, Natur und Kultur stehen zur Auswahl. Wer

sich zu Fuß fortbewegen möchte, umrundet den Schlossberg Walddeck und beobachtet dabei Vögel. Zur Moor- und Felslandschaft geht es mit dem Förster, zur Sehenswürdigkeit Nummer eins im Steinwald, der Burgruine Weißenstein, mit der Geoparkrangerin. Gleich drei geführte Radtouren werden angeboten: eine Fahrt zu 18 Kapellen, eine Mountainbike-tour durch das Gelände und eine Umrundung des Naturparks auf dem Steinwald-Radweg. Auch die vielen Granitformationen stehen im Fokus. Unter anderem bei einer Kletteraktion mit Abseilen, Balanceübungen und einer GPS-Tour am Augsburger Felsen sowie bei einer

erdgeschichtlichen Wanderung mit Titel "Felsengewimmel im Steinwald". Wenn es dann dunkel wird, möchte der Nachtwächter bei seinem nächtlichen Rundgang durch Erbdorf begleitet werden.

Hoch hinaus am Morgen

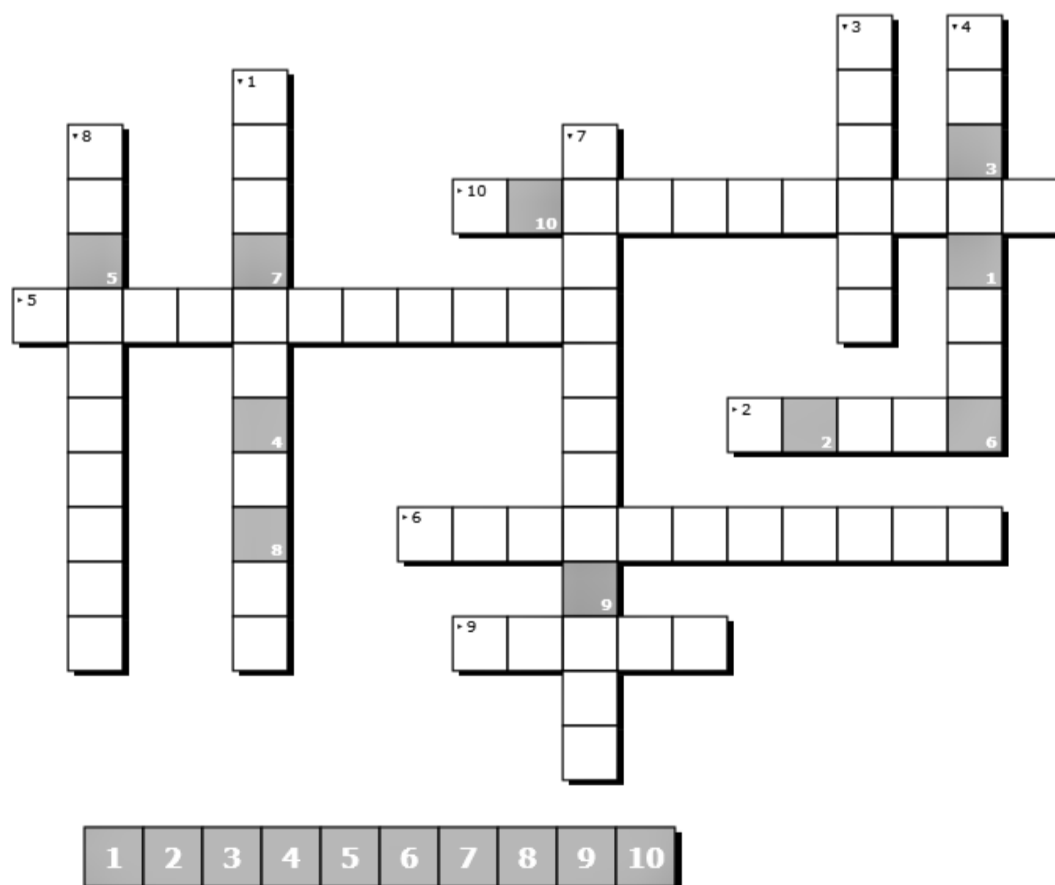
Der Sonntag beginnt ganz nach dem Motto "Der frühe Vogel fängt den Wurm". Hobbyfotografen können bei der "Early Bird Fototour" den Sonnenaufgang mit ihrer

Kamera auf dem Oberpfalzturm festhalten und anschließend ein Frühstück vor der einzigartigen Kulisse der Burgruine Weißenstein genießen.

Weitere Details zu den Veranstaltungen finden Sie online unter www.steinwald-urlaub.de. Um Anmeldung über die Webseite oder per Telefon wird gebeten.



STEINWALD-RÄTSEL



- Burgruine bei Krummennaab
- Zug, der auf der Strecke des heutigen Kurwegs zwischen Reuth und Erbdorf verkehrte
- Gemeinde, in der sich der Kalvarienberg mit der Kapelle "Herz Jesu" befindet
- Backzutat, die von den Friedenfelser Betrieben hergestellt wird
- Fluss, der durch die Steinwald-Region fließt
- Waldstück bei Pullenreuth, in dem es spukt
- Felsentor am Fuß der Burgruine Weißenstein
- Der Fernwanderweg Fränkischer ... führt durch den Steinwald.
- Die Sagenhafte ... route im Naturpark erkundet man am besten auf dem Mountainbike.
- Der Markt Wiesau ist von vielen Teichen umgeben, die gemeinsam die Wiesauer ... bilden.

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
Bernhard Schönfelder, EWILPA Stiftung,
Hayati Kayhan / Shutterstock.com, LfU Bayern,
Tourismuszentrum Oberpfälzer Wald

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

7. Ausgabe April 2019 / 16.000 Exemplare. Alle Angaben ohne Gewähr. Kein Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Herausgebers.

Machen Sie mit bei unserem Steinwald-Rätsel und gewinnen Sie einen Genusskorb mit regionalen Bio-Spezialitäten im Wert von 30 Euro. Einfach Rätsel ausfüllen und Lösungswort bis 01. August 2019 per E-Mail (info@steinwald-allianz.de), per Fax (09682/18 22 19-22) oder per Post (Stein-

wald-Allianz, Bräugasse 6, 92681 Erbdorf) an die Geschäftsstelle senden. Gerne können Sie auch persönlich in der Geschäftsstelle vorbeikommen und uns das Lösungswort mitteilen. Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtswegs. Der

Preisträger ist mit der Veröffentlichung seines Namens einverstanden.

Wir gratulieren dem Gewinner der letzten Ausgabe, Stefan Maschauer aus Kulmain, der beim Preisrätsel das richtige Lösungswort "Naturpark" einreichte!