

# 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/WINDISCHESCHENBACH

## GENUSS IM GRÜNEN

### Picknick-Service im Steinwald & Waldnaabtal



Ab sofort gibt es ein besonderes Erlebnis im Grünen: den Picknick-Service im Steinwald und Waldnaabtal! Dieses Angebot richtet sich an Genusssmenschen genauso wie an naturbegeisterte Wanderer und Radfahrer und ist von Montag bis Samstag bestellbar.

Sie wandern oder radeln unbeschwert los und wir packen Ihren Picknickkorb, der an einer bestimmten Stelle im Steinwald und im Waldnaabtal abgeholt werden kann. So wird der Ausflug zum leckeren Erlebnis, denn frische Luft macht bekanntlich hungrig. Das Tolle daran: Man muss an nichts denken, denn neben den kulinarischen Schmankerln beinhaltet dieser Service auch Getränke, Geschirr, Besteck und eine Decke. Somit ersparen Sie sich viel Gepäck! Wer seinen Lieben etwas Gutes tun möchte, kann den Picknick-Service zum Beispiel auch als Geburtstagsüberraschung in Anspruch nehmen.

#### Buchen, abholen & genießen

Das Konzept ist einfach: Sie bestellen spätestens zwei Tage im Voraus telefonisch bei den Lieferanten und zahlen bequem per Vorkasse. Pro Korb ist ein Unkostenbeitrag von 50,00 € zu entrichten. Neben Essen und Getränken ist die Lieferpauschale schon im Preis enthalten. Die Bestellung wird zum vereinbarten Termin an den Picknickplatz geliefert. Dort befindet sich eine Abholstation, ein fest installiertes Holzgestell, in dem

bis zu drei Picknickkörbe Platz finden. Das Gestell ist mit einem Zahlenschloss versehen, dessen Code Ihnen mitgeteilt wird. Nachdem Sie die Picknickdecke ausgebreitet haben, steht dem Genuss der kulinarischen Köstlichkeiten nichts mehr im Wege!

Bis zu drei Personen werden vom Inhalt der gekühlten Picknickkörbe satt. Von deftig bis süß, vegetarisch oder mit Wurst, regional und bio ist für jeden das Passende dabei. Die Lieferanten bieten zwei unterschiedliche Brotzeit-Varianten als Korbinhalt an. Sie möchten gerne mehr Käse oder ein anderes Getränk? Kein Thema, Wünsche werden gerne berücksichtigt. Teilen Sie dem Lieferanten einfach Ihr Anliegen mit. Apropos: Die Behältnisse und das Besteck sind nachhaltig. Nachdem Sie sich gestärkt haben, stellen Sie die Utensilien in die Abholstation und verschließen diese. Der Lieferant sammelt den Korb dann wieder ein.

#### Picknick im Wald oder am Wasser

Es besteht die Möglichkeit, zwischen einem Picknick an der erfrischenden Waldnaab oder in den schattenspendenden Wäldern des südlichen Steinwalds zu wählen. Zuständig für den Steinwald ist der Bioladen Schwammerl in Erbendorf. Dieser liefert zum Picknickplatz am Zipfeltannenfeld. Die Granitformation ist von Pfaben bei Erbendorf über den 7 km langen Rundwanderweg "Waldhistorischer Lehrpfad" erreichbar.

Der Weg führt auch am Saubadfels und am Waldhaus vorbei. Wer möchte, kann die Tour in Richtung Oberpfalzturm oder Reiseneggerfels nach Belieben erweitern. Vom Waldhaus kommend, führt übrigens auch der neue Stoapfalz-Saubad-Mountainbike-Trail am Picknickplatz vorbei.

Wer sich für die "wasserreiche" Variante entscheidet, wird mit einem Picknickkorb von der Handwerksbäckerei Birler aus Windischeschenbach beliefert. Die Abholstelle befindet sich direkt an der Waldnaab beim Abenteuerspielplatz "An der Polier" in Windischeschenbach. An heißen Tagen empfiehlt sich ein erfrischendes Bad, da dieser Teil des Flusses als offizielle Badestelle ausgewiesen ist. Innerhalb von wenigen Gehminuten ist der Fernwanderweg Goldsteig erreichbar, der auf der gleichen Trasse wie der Burgenweg durch den Oberpfälzer Wald verläuft. Der Goldsteig bringt Wanderer entweder in südlicher Richtung nach Neuhaus oder nach Norden, quer durch das Naturschutzgebiet Waldnaabtal, zum Etappenort Falkenberg.

Die Abholstationen wurden von Schülern des Berufsfachschulzentrums Wiesau hergestellt. Die hierfür benötigten Holzelemente sponserte das Sägewerk Josef Ziegler in Stein bei Plößberg. Die Steinwald-Allianz dankt herzlich für die Unterstützung!



## INHALT

### 1 Genuss im Grünen

Picknickservice im Steinwald & Waldnaabtal

### 2 Nahversorgung und Freizeit

Fünf Jahre auf Achse für die Region - der Mobile Dorfladen  
24 Stunden Steinwald erleben

### 3 Bio-Erlebnisse

Ein Jahr voller Bio-Erlebnisse im Steinwald  
Bio-Rinder-Burger in Pfeffersauce

### 4 Wissensvorsprung

3 Fragen an den Bürgermeister  
Zukunft der Steinwald-Allianz - Ihre Ideen sind gefragt

Steinwald-Rätsel

Kontakt/Impressum

## PICKNICK-SERVICE

### IM STEINWALD & WALDNAABTAL

Anbieter:

#### STEINWALD

Bioladen Schwammerl  
Erbendorf (bio-zertifiziert)

#### WALDNAABTAL

Handwerksbäckerei Birler  
Windischeschenbach

NEU AB  
SOMMER  
2023



#### WIE FUNKTIONIERT'S?

- 1 Vorbestellung direkt beim Anbieter per Vorkasse
- 2 Wandern oder Radfahren in der Region
- 3 Picknickkorb bei Abholstation öffnen & genießen

MEHR INFOS UNTER:

[steinwald-urlaub.de/picknick-service](http://steinwald-urlaub.de/picknick-service)



# FÜNF JAHRE AUF ACHSE FÜR DIE REGION - DER MOBILE DORFLADEN

In einer Studie der TU München aus dem Jahr 2019 wurde anhand einer Raum-Datenanalyse eine klare und enge Verknüpfung von Lebensqualität, Sozialem und Versorgung festgestellt. Kleinste Elemente "können entscheidend sein, ob die Bevölkerung im ländlichen Raum wohnhaft bleibt bzw. sich neu ansiedelt" (Abschlussbericht Projekt Stadt und Land Partnerschaften, TU München 2020). Die wohnortnahe Versorgung der Bevölkerung gilt somit als ein zentraler und wichtiger Standortfaktor.

## Lebensqualität auf dem Land

Der Mobile Dorfladen der Steinwald-Allianz schließt seit August 2018 Versorgungslücken und sorgt damit für mehr Lebensqualität in den kleinen Dörfern der Steinwald-Region. Mit der starken Einbindung von rund 40 lokalen Erzeugern fördert er die regionale Kreislaufwirtschaft von Produkten und monetärer Wertschöpfung. Eine Bestätigung dieses Konzepts erhielt der Mobi-

le Dorfladen in der Corona-Pandemie. Bei Quarantäne und leeren Supermarktregalen war der Mobile Dorfladen mancherorts systemrelevant, denn er konnte kontaktlos bis an die Haustür liefern.

## Barrierefreier Zugang

Unter den mehr als 50 Haltestellen befinden sich mittlerweile auch sieben Senioreneinrichtungen, für deren Bewohnerinnen und Bewohner der Einkauf im Mobilen Dorfladen einen festen Bestandteil im Wochenablauf darstellt. Noch mehr als in den Ortschaften spielt hier der soziale Aspekt des Einkaufens eine wichtige Rolle. Zudem können Menschen mit Gehbehinderung seit Frühjahr 2022 über einen speziell konstruierten Aufzug mit Rollatoren und Rollstühlen barrierefrei in den Verkaufsraum gelangen.



## Nachhaltigkeit als Verkaufsschlager

Zu den drei Säulen der Nachhaltigkeit gehört neben der Ökonomie und dem Sozialen noch die Ökologie. Die kurzen Lieferwege der regiona-

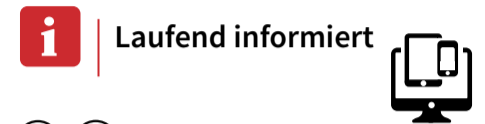
len Produkte – der Lkw holt einen Großteil davon direkt auf seiner wöchentlichen Tour ab – und der Verzicht vieler einzelner Personen auf Einkaufsfahrten mit dem Auto sorgen in zweifacher Weise für CO<sub>2</sub>-Einsparungen und Klimaschutz.

## Nahversorgung als Daseinsvorsorge

Für die 17 Mitgliedsgemeinden der Steinwald-Allianz ist die Nahversorgung der Menschen in den Dörfern durch den Mobilen Dorfladen eine Form der Daseinsvorsorge, die auch mit Kosten verbunden ist. Trotz der rund 13.000 Kunden allein im Jahr 2022 und einer kontinuierlichen Steigerung des Verkaufsumsatzes, ist die Finanzierung des Projekts eine große Herausforderung für die Gemeinden. Die Ländliche Entwicklung in

Bayern fördert den Mobilen Dorfladen seit 2021 und sieht darin einen Mehrwert für den ländlichen Raum.

Bei aller Ungewissheit in Bezug auf die künftigen Kostenentwicklungen soll sich der Mobile Dorfladen weiter etablieren und kann auch von allen Bürgerinnen und Bürgern unterstützt werden: durch Firmenwerbung auf einem Bildschirm im Lkw, das Verschenken von Geschenkkörben und Gutscheinen aus dem Mobilen Dorfladen oder ganz einfach durch einen wöchentlichen Einkauf. Wir freuen uns auf Sie!



steinwald\_dorfladen

www.steinwald-dorfladen.de

info@steinwald-dorfladen.de



Die neue Broschüre mit allem Wissenswerten zum Projekt ist im Mobilen Dorfladen und in der Geschäftsstelle der Steinwald-Allianz erhältlich.



# 24 STUNDEN STEINWALD ERLEBEN



24 Stunden Steinwald erleben steht für ein abenteuerreiches Wochenende mit viel Bewegung in der Natur. Verschiedene Gästeführer führen am Wochenende des 24. und 25. Juni 2023 zu den schönsten Ecken im Naturpark und plaudern dabei aus dem Nähkästchen. Beim Wandern und Radfahren werden verborgene Schätze in der Natur oder geologische Besonderheiten erkundet. Ganz nach persönlichem Geschmack können Sie sich Ihre eigenen, erlebnisreichen Stunden im Steinwald gestalten und den Facettenreichtum des zweitkleinsten Naturparks in Bayern kennenlernen.

SAMSTAG, 24. Juni 2023		SONNTAG, 25. Juni 2023	
<b>Bio bewegt: Wanderung durch die Öko-Modellregion Steinwald</b> (8 km) Treffpunkt: Schlossbrauerei Reuth b. Erbendorf Referent: Günther Erhardt, Öko-Modellregion <b>08.30 - 13.00 € 13,00</b>	<b>Sagenschätze des Steinwalds: Mystische Wanderung zur Burgruine Weißenstein</b> (4 km) Treffpunkt: Wanderparkplatz Weißenstein Referenten: Katrin Meyer, Benedikt Lippert, Steinwaldia <b>18.30 - 21.00 € kostenlos</b>	<b>Der raue Steinwald - Wanderung zu Felsen und Mooren</b> (4 km) Treffpunkt: Waldhaus im Steinwald Referent: Wolfgang Schödel, BAYSF <b>10.00 - 13.00 € kostenlos</b>	
<b>Eine runde Sache - Mit dem Rad den Steinwald umrunden</b> (61 km) Treffpunkt: Stadtpark Waldershof Referent: Dr. Andreas Peterek, GEOPARK <b>09.30 - 16.00 € 9,00</b>	<b>SONNTAG, 25. Juni 2023</b>	<b>Führung durch das neue Museum Flucht - Vertreibung - Ankommen</b> Treffpunkt: Museum, Bräugasse, Erbendorf Referent: Jochen Neumann, Stadt Erbendorf <b>14.00 - 16.00 € kostenlos</b>	
<b>Fliegende Steine, wachsende Gebirge und der Schatz im Bach - Geotour entlang des Grenzbachs</b> (5 km) Treffpunkt: Kirche St. Peter Wäldern Referentin: Angela Scharnagl, GEOPARK <b>14.00 - 17.00 € 6,00</b>	<b>Early Bird Fototour - zum Sonnenaufgang am Oberpfalzturn</b> (7 km) Treffpunkt: Wanderparkplatz Weißenstein Referent: Michael Schneider, Steinwaldia <b>03.30 - 06.30 € 4,00</b>	<b>Artenschutz im Steinwald - Flussperlmuschel, Gartenschläfer &amp; Co.</b> Treffpunkt: Infostelle Flussperlmuschel, Grenzmühle Referentin: Cornelia Greiner, Naturparkrangerin <b>14.00 - 16.00 € kostenlos</b>	
<b>Kräuterwanderung durch den Essbaren Wildpflanzenpark (EWILPA)</b> (6 km) Treffpunkt: Parkplatz Alter Friedhof Waldeck Referentin: Regina Herrmann, Kräuterführerin <b>14.00 - 17.00 € 15,00</b>	<b>Wanderung rund um den Schlossberg Waldeck mit Vogelbeobachtung</b> (4 km) Treffpunkt: Parkplatz Alter Friedhof Waldeck Referent: Thomas Stingl, Vogelschutzwart OWW <b>09.00 - 11.00 € kostenlos</b>	<b>Über den Föhrenbühl in den Erdmantel</b> (3 km) Treffpunkt: Wanderparkplatz Grötschenreuth Referent: Michaela Griener, GEOPARK <b>17.00 - 19.00 € 6,00</b>	

Anmeldung und weitere Informationen:

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

Telefon: 09682 / 1822190

Mail: info@steinwald-allianz.de

Wir danken unseren Unterstützern





## EIN JAHR VOLLER BIO-ERLEBNISSE IM STEINWALD

Die Öko-Modellregion Steinwald hat im Laufe der letzten Jahre ihr Programm der Bio-Bewusstseinsbildung stetig ausgebaut und viele Aktionen geschaffen, um interessierte Verbraucherinnen und Verbraucher über den Ökolandbau und die Bio-Produkte vor Ort mit Spaß und Erlebnischarakter zu informieren. Unter dem Titel "Bio-Erlebnisse in der Steinwald-Allianz" bietet das Jahresprogramm 2023 wieder ein abwechslungsreiches Angebot für alle Altersgruppen.

Mit dabei sind die gewohnten Serien wie die Menü-Abende von Bio-Genießen in regionalen Restaurants und Bio-Kochkurse, bei denen es mal um vegane Köstlichkeiten, mal um Sauerkraut oder um die Tricks bei der Fleischzubereitung geht. Zum ersten Mal werden neben einer Radtour auch zwei Wanderungen zu unterschiedlichen Bio-Betrie-

ben angeboten und das Sommerprogramm Bio-Erleben wurde mit dem Kutschen-Samstag von fünf auf sechs Tage erweitert. Neu hinzugekommen ist auch das Bio-Ferienprogramm, bei dem Kinder im Rahmen der Ferienprogramme mehrerer Kommunen einen Nachmittag auf einem Bauernhof der Erzeugergemeinschaft Öko-Rinder aus dem Steinwald verbringen können. Über das Jahr verteilt finden so gut 50 Veranstaltungen rund um das Thema "Bio" statt, die zum Genießen und Entdecken von Bio-Angeboten in der Region einladen.

### Weitere Informationen

Alle Informationen zu den Veranstaltungen, wie Inhalte, Datum, Zeit und Veranstaltungsort, sind in der Broschüre "Bio-Erlebnisse in der Steinwald-Allianz" zusammengefasst. Bei vielen Terminen ist eine Anmeldung not-

wendig. Kontaktadressen sind direkt bei den Aktionen angegeben. Und wer Interesse am bio-regionalen Einkauf hat, findet auf den letzten Seiten eine Auflistung aller Bio-Direktvermarkter in der Steinwald-Allianz.

### Broschüre Bio-Erlebnisse

Das Jahresprogramm der Öko-Modellregion Steinwald erhalten Sie in der Geschäftsstelle der Steinwald-Allianz in Erbdorf und in den örtlichen Rathäusern. Wir schicken Ihnen die Broschüre auch gerne zu. Bestellen Sie sich Ihr persönliches Exemplar per Mail ([info@steinwald-allianz.de](mailto:info@steinwald-allianz.de)).

Zum Download finden Sie die "Bio-Erlebnisse" auf unserer Tourismus-Homepage unter [www.steinwald-urlaub.de](http://www.steinwald-urlaub.de).



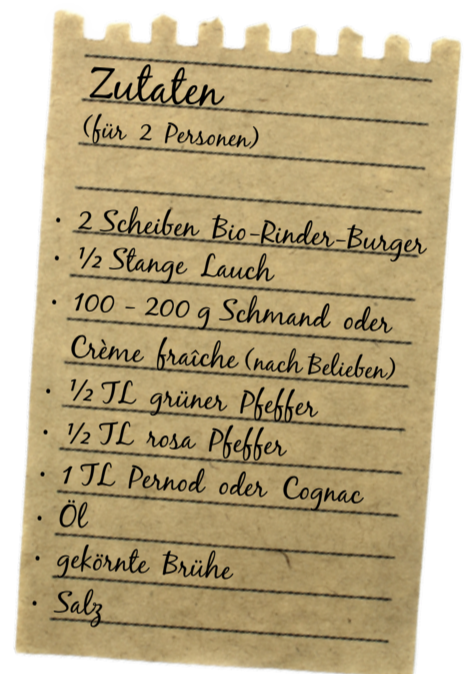
## VERANSTALTUNGSKALENDER 2023



<p>17.06.  <b>Bio-bewegt: Radtour durch die Öko-Modellregion Steinwald</b> FRIEDENFELS, GÜTTERN, VOITENTHAN, ERBENDORF, WETZLDORF</p> <p>18.06.  <b>Info-Stand der Öko-Modellregion Steinwald beim Tag der offenen Tür im Amt für Ländliche Entwicklung Oberpfalz</b> TIRSCHENREUTH</p> <p>24.06.  <b>Bio bewegt: Wanderung durch die Öko-Modellregion Steinwald</b> REUTH, EIGLADSDORF, PREMENREUTH, FORSTHOF</p> <p>24.06. + 25.06.  <b>24 Stunden Steinwald erleben</b> NATURPARK STEINWALD</p> <p>01.07.  <b>Bio-bewegt: Wanderung rund um Ebnath</b> EBNATH, HERMANNREUTH, BRAND, FUHRMANNREUTH</p> <p>17.07. - 14.08.  <b>Bio-Erleben: Gärtner-Montag   wöchentlich</b> EBNATH</p> <p>18.07. - 15.08.  <b>Bio-Erleben: Cowboy-Dienstag   wöchentlich</b> GRENZMÜHLE BEI ERBENDORF</p> <p>19.07. - 16.08.  <b>Bio-Erleben: Rinder-Mittwoch   wöchentlich</b> WILDENREUTH</p> <p>20.07. - 17.08.  <b>Bio-Erleben: Segway-Donnerstag   wöchentlich</b> HELMBRECHTS BEI WALDERSHOF</p> <p>21.07. - 18.08.  <b>Bio-Erleben: Quad-Freitag   wöchentlich</b> SCHÖNHAIID BEI WIESAU</p> <p>22.07. - 19.08.  <b>Bio-Erleben: Kutschen-Samstag   wöchentlich</b> BÄRNHÖHE BEI FRIEDENFELS</p> <p>17.08.  <b>Bio-Ferienprogramm: Zu Besuch bei den Angus-Rindern (Erzeugergemeinschaft)</b> WILDENREUTH</p> <p>22.08.  <b>Bio-Ferienprogramm: Ferienspaß auf dem Bauernhof (Erzeugergemeinschaft)</b> EIGLADSDORF</p>	<p>02.09.  <b>Bio-Ferienprogramm: Erlebnismittwoch beim Bio-Bauern (Erzeugergemeinschaft)</b> EISERSDORF</p> <p>09.09.  <b>Kartoffelfest (Ferienprogramm Gemeinde Ebnath)</b> HERMANNREUTH</p> <p>10.09.  <b>Waldhausfest</b> WALDHAUS IM NATURPARK STEINWALD</p> <p>29.09.  <b>Bio-Genießen im Landgasthof Zum Hirschen</b> RODENZENREUTH</p> <p>30.09.  <b>Bio-Genießen im PIER 28 im ARIBO Hotel</b> ERBENDORF</p> <p>06.10.  <b>Bio-Genießen im Restaurant Wiesend</b> KULMAIN</p> <p>13.10.  <b>Bio-Genießen im Gasthof Zum Goldenen Stern</b> FALKENBERG</p> <p>14.10.  <b>Bio-Genießen im Restaurant Altmugler Sonne</b> ALTMUGL BEI BAD NEUALBENREUTH</p> <p>15.10.  <b>Bio-Genießen im Restaurant Altmugler Sonne</b> ALTMUGL BEI BAD NEUALBENREUTH</p> <p>19.10.  <b>Bio-Kochkurs - Bunte Herbstküche: vegane Köstlichkeiten in der goldenen Jahreszeit</b> EBNATH</p> <p>21.10.  <b>Bio-Kochkurs - Sauerkraut selbst gemacht: Alte Techniken neu entdecken</b> ERBENDORF</p> <p>26.10.  <b>Bio-Kochkurs - Sautiert, geschmort &amp; medium rare: Tipps &amp; Tricks bei der Fleischzubereitung</b> EBNATH</p> <p>16.11.  <b>Stand der Öko-Modellregion Steinwald auf dem Wochenmarkt in Kemnath</b> KEMNATH</p>
---	---

### Rezept- Tipp

#### Bio-Rinder-Burger in Pfeffersauce




#### ZUBEREITUNG

Die Burger-Pattys in der Pfanne oder im Backofen zubereiten. Den Lauch währenddessen waschen und in feine Streifen schneiden.

Etwas Öl in einen kleinen Topf geben, den Lauch darin anschwitzen, mit etwas Wasser ablöschen und den Schmand oder die Crème fraîche einrühren bis eine leicht cremige Konsistenz erreicht ist.

Den Pfeffer zugeben, mit etwas gekörnter Brühe und einer Prise Salz abschmecken und unter Rühren einige Minuten leicht kochen lassen. Zum Schluss Pernod oder Cognac in die Sauce einrühren und diese über die Burgerscheiben gießen.

Als Beilage eignen sich Ofen-Pommes, Kartoffeln, Nudeln oder Weißbrot. Wir wünschen guten Appetit!

 Die Verkaufsstellen für die Bio-Burger der Erzeugergemeinschaft Öko-Rinder aus dem Steinwald finden Sie hier: [www.oekorinder-steinwald.de](http://www.oekorinder-steinwald.de)

