

KOST NIX!

SO
LEBEN
WIR!

Gern. Land!

LESEGENUSS AUS DEM LANDKREIS NEUSTADT AN DER WALDNAAB

MIT ANBIETERVERZEICHNIS UND REZEPTEN

2018
Sommer

Gschichtn

DER ROSENKAVALIER

Vom Sauerampfer zur
feinen Zuchtrose

SAFTLADEN?

Aus Schrott wird Top und
jede Menge Apfelsaft

UMGESATTELT

Wieso ein Pferd
keine Kuh ist



Landkreis Neustadt
an der Waldnaab

Impressum

Herausgeber des Magazins
Landratsamt Neustadt an der Waldnaab
Stadtplatz 38
92660 Neustadt an der Waldnaab

**Verantwortlich im Sinne
des Presserechts**
Andreas Meier
Landrat

Redaktionelle Mitarbeit
Landkreis Neustadt an der Waldnaab
Barbara Mädler, Hannes Gilch, Claudia Prüß

Agentur KREATIVMALEINS
Florian Schläger, Silvia Kaiser-Schläger

Recht
Alle Rechte beim Herausgeber. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Aufnahme in On-
linedienste sowie Internet und Vervielfältigungen auf Datenträger wie z.B. CD-ROM, USB
Sticks etc. nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Herausgebers und Urhebers.

Trotz sorgfältiger Auswahl der Quellen kann für die Richtigkeit nicht gehaftet werden. Ins-
besondere für die in den Texten enthaltenen Informationen seitens der Interviewten.

Bildnachweis
fotolia Harry 203418116, Seite 10
fotolia exclusive-design 133761168, Seite 16
fotolia makam1969 209871792, Seite 47

Ausgabe Sommer 2018
Gesamtauflage: 15.000 Stück
Auflage in deutscher Sprache: 14.000 Stück
Auflage in englischer Sprache: 1.000 Stück

Erscheinung: 2x jährlich

Konzept, Redaktion, Grafik/Urheber



KREATIVMALEINS
Agentur für Marketing & Kommunikation
Inh. F. Schläger
Zu den Straßäckern 2
92637 Weiden
www.kreativmaleins.de

Art Direction
Florian Schläger

Texterstellung
Silvia Kaiser-Schläger

Illustration/Mitarbeit
Jenny Kunz/Katja Pötzl

Übersetzung
Elisabeth Häusler-Löffler

Druck
SPINTLER Druck und Verlag GmbH
Medienhaus Weiden
Hochstraße 21
92637 Weiden in der Oberpfalz

Bildmaterial
KREATIVMALEINS
Landkreis Neustadt an der Waldnaab
Tourismuszentrum Oberpfälzer Wald, Landkreis Neustadt an der Waldnaab
Raunetbach-Alpaka
Hofkäserei Lang

Für diese Veröffentlichung wurden Daten aus verschiedenen Quellen herangezogen. Der Herausgeber übernimmt keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit, Aktualität oder Richtigkeit der bereitgestellten Informationen. Texte und Inhalte wurden nach bestem Wissen und Gewissen geprüft und einem internen Lektorat unterzogen.

Für mögliche Fehler übernimmt der Herausgeber keine Haftung.



Liebe Leserin, lieber Leser,

wie wichtig sind Ihnen die Herkunft und die
Qualität Ihrer Lebensmittel?

Wir im Landkreis Neustadt an der Waldnaab
haben zahlreiche Direktvermarkter in nächster
Nähe. Lernen Sie das Qualitätsbewusstsein
und die Philosophie dieser Betriebe kennen
und machen Sie sich selbst ein Bild über
die dortigen Produktionsbedingungen.

Um unsere regionalen Erzeuger, deren Pro-
dukte und auch deren Wissen hervorzuheben,
möchten wir Ihnen in unserem neuen
Regionalmagazin mit dem Titel „Gern.Land!“
gerne die Geschichten zu den Menschen erzählen,
die hinter den Produkten stehen, die Sie im
jeweiligen Hofladen, Supermarkt oder auch
Online-Shop finden. Entdecken Sie in dieser
Ausgabe zum Beispiel die Welt des Bierbrauens,
des Gemüseanbaus, der Rosenzucht oder des
Saftkelterns – hier bei uns zuhause!

Regional
hergestellte Produkte
sind gut für
die Erzeuger,
die Verbraucher,
die Tiere und
gut für die Umwelt!

„Gern.Land!“ erscheint ab sofort zweimal
jährlich als Sommer und Herbst-/Winterausgabe.

Freuen Sie sich auf interessante Fakten, persönliche
Details und den einen oder anderen „Appetitanreger“.

Viel Spaß beim Lesen und Staunen!

Ihr

Andreas Meier
Landrat

Inhalt

Gschichtn

6

FRIEDE. FREUDE. EIERKUCHEN.

Familie Balk und die Liebe zu ihren Hühnern

8

GEMÜSE UND ZELTLAGER

Ein Diplom-Ingenieur mit grünem Daumen

12

DER BIENEN-FLÜSTERER

Ein Hobby-Imker ohne Schutzanzug

14

IM TAKT DER ZEIT

Kleinstmühle zwischen Nostalgie und Online-Shop

16

UMGESATTELT

Wieso ein Pferd keine Kuh ist

18

LIEBE ZUM BIER

Wie sich ein Jungbrauer zu seiner Heimat bekennt

22

DER ROSENKAVALIER

Vom Sauerampfer zur feinen Zuchtrose

24

SAFTLADEN?

Aus Schrott wird Top und jede Menge Apfelsaft

26

JAMBO!

Afrikanische Wüstenvögel in der Nordoberpfalz



26

AFRIKA
MITTEN IN DER
OBERPFALZ

8

ÖKOLOGISCH
VOM SCHEITEL
BIS ZUR SOHLE



30
ANBIETER-
VERZEICHNIS



12

SUMM, SUMM, SUMM
BIENE SUMM
HERUM



46

ORIGINAL REGIONAL
AUS DER NORDOBERPFALZ

3 Glossar

4 Inhaltsverzeichnis

10 Rezept: Kartoffel-
Spargel-Pfanne

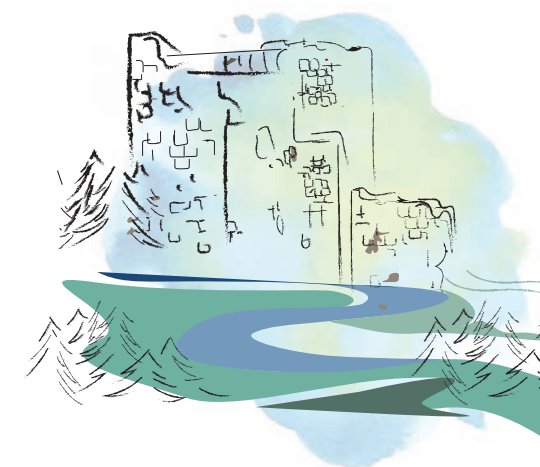
28 Rezept: Etoscha-Pfanne

42 Impressionen

44 Zahlen zum Landkreis

46 Original regional:
Termine & Märkte

47 Vorschau: Herbst/Winter



20

NATURPARK
NÖRDLICHER
OBERPFÄLZER
WALD

Friede. Freude. Eierkuchen.

GRIESSLHOF

2018
Sommer

Elfriede Balk spricht jeden Tag mit ihren Hühnern. Hinter dem, was auf den ersten Blick ein Stück esoterisch erscheint, steckt eine ganz seriöse Betriebsphilosophie. Im östlichen Landkreis zwischen Pleystein, Moosbach und Waidhaus, liegt das ruhige Dörfchen Burkhardtsrieth. Dort führen Elfriede und Karl Balk eine Landwirtschaft als Vollerwerbsbetrieb. Wo vor rund zwanzig Jahren noch ein klassischer Milchbetrieb war, sind heute rund 6000 Hühner in Freilandhaltung zuhause. Als der Branchentrend um die Jahrtausendwende verstärkt einsetzte, immer weiter zu expandieren, haben sie sich bewusst dafür entschieden, neue, andere Wege zu gehen.

Elfriede Balk ist immer zur Stelle auf dem Grießlhof. Sie stammt ursprünglich aus Mittelfranken und absolvierte eine Lehre als ländliche Hauswirtschaftshilfe und eine Ausbildung zur staatlich geprüften Dorfhelferin. Durch den Besuch der Landwirtschaftsschule in Weiden, lernte sie ihren Mann Karl kennen und lieben. Der Pfad der Liebe führte zum Grießlhof und zum Beruf der Bäuerin. Die drei Kinder, Fabiola, Marlene und Alexander treten in die Fußstapfen ihrer Eltern, so oft es ihre Jobs zeitlich zulassen. Neben der Familie selbst packen noch zwei weitere Aushilfskräfte mit an, um das große Pensum zu stemmen. Sohn Alexander, der als Schreinermeister arbeitet, möchte den elterlichen Betrieb zukünftig mit seiner Frau Michaela übernehmen.

Jeder packt mit an
Momentan bringt sich jedes Familienmitglied auf seine Art ein. Tochter Fabiola als Mediengestalterin, kümmert sich zum Beispiel um alle Werbemittel, um sich auf Märkten und Veranstaltungen präsentieren zu können. Die besten Organisationsgespräche beginnen



„Nicht jeder Teil unserer Arbeit wird geldlich honoriert, aber zu wissen, dass es den Tieren an nichts fehlt, entschädigt Vieles.“

Elfriede Balk

meistens mit einer Tasse Kaffee am Küchentisch. Bei den Balks gibt es zum Glück einen großen Tisch. Denn dort spielt sich so einiges ab. „Bei Spannungen ist das Allerwichtigste, dass man sich zusammensetzt und miteinander spricht“, weiß Elfriede Balk aus Erfahrung. Über die Familien-WhatsApp-Gruppe lässt sich ganz schnell organisieren und koordinieren.

Glückliche Hennen dürfen nicht nur im Freien gackern sondern auch gesundes Futter



picken. „Nicht jeder Teil unserer Arbeit wird geldlich honoriert, aber zu wissen, dass es den Tieren an nichts fehlt, entschädigt für Vieles.“ Elfriede Balk steht zu dieser Aussage. So wird beispielsweise das Futter mit angekeimtem Weizen angereichert, um den Hühnern eine ausgewogene Ernährung jenseits des herkömmlichen Futters zu bieten. Die Tierhaltung ist für Familie Balk eine Frage der eigenen Haltung zum Tier.

Die Haupteinnahme des Hofes stellt der Verkauf der Eier dar. Dazu kommt der Verkauf von Fleisch aus eigener Schlachtung. Der Transportstress zu den Schlachtereien bleibt den Tieren erspart. Garantiert ist damit auch, das Fleisch im frischesten Zustand zu erwerben. Auf dem Grießlhof nimmt man sich die Freiheit, die erlegten Hühner, Gänse oder Enten nur als ganze Tiere an die Kunden abzugeben. Dies beruht auf der Einstellung zur Wertigkeit eines Lebewesens. Anders als oft in der industriellen Verarbeitung praktiziert sollen alle genießbaren Körperteile in der Küche verwertet werden – ein vorbildlicher Ansporn an die sogenannte „Wegwerfgesellschaft“, Produkte und Lebewesen der Nahrungskette mehr zu schätzen.

Die Freilandhaltung ist für Familie Balk nicht nur eine achtsame Art, gesunde Lebensmittel zu produzieren, sondern auch Teil eines Gesamtkonzeptes. „Wir müssen manchmal auch Kunden enttäuschen, wenn schon alles aus der Frischetheke verkauft ist“, gibt die heimliche Hof-Chefin zu. Dafür wird gele-



gentlich ein „Tröst-Stamperl“ von den selbst gebrannten Likören aus-
geschenkt. Auch Marmeladen und Produkte aus der „alten Hausapo-
theke“ wie Seifen, Cremes oder Öle können dann als „Entschädigung“
dienen.

„Geschnatter“ ist wirklich oft auf dem Hof zu hören. Gemeint ist hier jedoch nicht das des lieben Federviehs, sondern ein Dialektgewirr aus Nah und Fern. Vom berlinerischen „kiek, dit gefällt ma“ oder fränkischen „des Giegerla is fei schäi“ bis zum italienischen „puro idil“. Ja, auf dem Grießlhof trifft sich internationales Ferienpublikum. Vor allem für Kinder ist das Hofgeschehen das Paradies auf Erden. Damit es den Touristen an nichts fehlt, haben die Balks ein Vier-Sterne-Gästehaus mit Ferienwohnungen gebaut und zählen zu den zertifizierten „Urlaub auf dem Bauernhof“- und „Kinderland“-Wohlfühlorten. Gerade Kinder aus Großstädten gegenüber der Landwirtschaft zu sensibilisieren, ist der Gastgeberfamilie besonders wichtig. Für die kleinen zukünftigen Verbraucher eröffnet sich oft eine ganz neue Welt. Die Besucher können bei der täglichen Arbeit zusehen oder auch freiwillig mit anpacken. Am Abend das eigene gebackene Brot zu genießen, ist meistens der krönende Abschluss eines langen Bauernhoftages.





Gemüse & Zeltlager

Grün ist nicht nur die Gegend um die Einöde Uchamühle bei Etzgersrieth, sondern Grün ist auch der Daumen von Fritz Steinhilber. Seit 1994 hat sich seine Bioland-Gemüsegartnerei wohlverdient einen Namen als zuverlässiger Lieferant für Biogemüse und Naturkostprodukte gemacht. „Der Mensch lebt nicht vom Brot allein – auch Gemüse soll es sein.“

Von der Einöde ins Klassenzimmer

Gerade für die ganz Kleinen ist gesunde Ernährung enorm wichtig, weswegen Fritz Steinhilber ganz besonders stolz ist, Schulen und Kindergärten wöchentlich mit Obst und Gemüse versorgen zu dürfen. Für den 50-Jährigen war es schon immer klar, einmal als Selbständiger tätig zu sein – sicherlich geprägt durch den Beruf seiner Eltern, welche in der Gemeinde Schirmitz eine Gärtnerei führten. Da sein älterer Bruder den elterlichen Betrieb übernahm, entschied sich Steinhilber dazu, Landwirtschaft in Ellenbach bei Floß zu erlernen und dann die Fachoberschule

für Agrarwirtschaft in Landshut zu absolvieren. Weiter ging es nach Weißenstephan an die landwirtschaftliche Hochschule. „Meine Großmutter hatte schon Recht damit, dass ich für meinen heutigen Beruf kein Studium brauche, aber mir war es unheimlich wichtig, auf einer soliden Ausbildung und Bildung aufzubauen. Auch mal raus kommen und in anderen Gärten zu jäten, schadet nicht“, gibt der Diplom-Ingenieur ehrlich zu.

Mit einem Grinsen erzählt Steinhilber von seiner Zeit als Jugendlicher, in der er mit seinen besten Freunden an der Uchamühle lange Nächte im Zeltlager verbrachte. Ein Ort, der seine Jugendzeit prägte und ihm also bestens bekannt war. Damals existierte dort noch ein Rindermastbetrieb mit Ackerbau. 1990, das Jahr der Entscheidung: Mit seiner Frau Heike übernahm er den ehemaligen Uchamühle-Rinderbetrieb. Es entstand die heutige auf Bio-Basis geführte Mutterkuhhaltung und der Gemüseanbau und -handel.

SO
LEBEN
WIR!
*Gern.
Land!*

*Vor 25 Joar
woarst mit
„Bio“
a Spinner*



Im Herzen des Gemüsegärtners tickte schon immer eine „Bio-Uhr“. Die Zeiten haben sich geändert: „Vor 25 Jahren warst du mit Bio der Spinner – heute gehört es zum guten Ton“, erinnert sich Steinhilber. Der perfekte Standort für einen Gemüsebauern ist der Gemeindeteil von Moosbach nicht – dafür sorgen die klimatischen Verhältnisse und die freien Äcker können nur von Frühjahr bis Herbst bewirtschaftet werden. Die großen Gewächshäuser kompensieren diese Gegebenheiten: „Das funktioniert eigentlich wie zuhause im Garten – mit dem großen Unterschied, dass wir das ganze Jahr über kultivieren und früher im Jahr ernten können.“

Über die Jahre hinweg haben die Steinhilbers ihren Hof sukzessive erweitert und bewirtschaften derzeit drei Hektar Ackerfläche für den Gemüseanbau. Der Landbau wird nach dem ökologischen Prinzip betrieben: kein Einsatz von künstlichen oder chemischen Düngemitteln. Hingegen wird der eigene Naturdünger aus der Viehhaltung genutzt – pure Nachhaltigkeit für die Böden und aktiver Schutz für die Umwelt. Weiter bestellt der Landbauer die Felder in Mischkultur, sozusagen mit unterschiedlichsten Pflanzen. So entsteht ein lebendiges Öko-Gefüge und Lebensraum für viele Insektenarten. Dem Guten noch nicht genug getan: Es fallen naturbelassene Grünstreifen rund um den Hof auf, Streuobstwiesen und eine grasende Mutterkuhherde auf der Weide – ein ausgeklügeltes Vorgehen, Mutter Natur zu nutzen und Gutes zurück zu geben.

Die Gemüsegärtnerei und der Naturkosthandel: zwei, die sich prächtig ergänzen. Während in der Gärtnerei saisonal Gemüse angebaut wird, bedient der Gemüsehandel Kunden im Hofladen oder auf regionalen Märkten. Das Topangebot schlechthin ist die Gemüse- und Obstkiste. Wer ein „Steinhilber-Abonnement“ abschließt, erhält einmal wöchentlich eine Kiste mit Obst und Gemüse direkt nach Hause geliefert. Das vitaminreiche und knackige Angebot ist groß: Salat, Möhren, Rüben, Sellerie, Zwiebeln, Lauch, Kürbisse, Tomaten, Gurken oder Rettich sind nur ein kleiner Auszug aus der Angebotsliste.

Im Winter keine Auszeit

„Wenn ich nur anbauen würde, wäre es im Winter relativ ruhig. Der Verbraucher ist es gewohnt, dass es immer alles gibt“, lässt Steinhilber wissen. Daher ruft mit ganz viel Arbeit der Naturkosthandel laut in die winterliche Stille hinein. Mithilfe ist gefragt. Auf die Hilfe von Sohn Michael, Tochter Jutta und einer Handvoll Angestellten könnte der Betrieb nicht verzichten. Steinhilber mutmaßt sogar, dass die Biologie-Studentin Jutta von der Tochter des Hauses einmal zur Chefins des Unternehmens aufsteigt.

Wenn Steinhilber vom „Schulfruchtprogramm“ erzählt, spürt man seinen Enthusiasmus. Eine bessere Wertschätzung könne man ihm nicht zuteil werden lassen, denn gerade die Kleinen stehen im besonderen Augenmerk der Großen, wenn es um ihre Ernährung geht. Fünf Jahre schon beliefert er dreißig Schulen von Erbdorf bis Waldmünchen mit 5000 Schülerinnen und Schülern. Dazu kommen weitere 8000 Kinder in Krippen im Landkreis Neustadt an der Waldnaab. „Ich glaube, große Firmen wie Coca Cola würden sogar eine Menge Geld bezahlen, wenn sie in Kindergärten liefern dürften“, scherzt der Gärtner.



*Gern.
Land!*

So schmeckt unser Landkreis

Kartoffel- Spargel- Pfanne



Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln,
kleine (Frühkartoffeln)
- 2 Bund grüner Spargel
- ½ kg Kirschtomaten
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Parmesan
- 1 Bund Frühlingszwiebeln

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich waschen, 8 Minuten in Salzwasser vorkochen und größere eventuell halbieren. Oder man schält die Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben und kocht sie dann im Salzwasser so ca. 5-8 Minuten. Sie sollten jedoch noch nicht ganz weich gekocht sein.

Den Spargel am unteren Drittel schälen und in 4-5 cm große Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder ganz lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.

Öl in einer möglichst großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin 5 Minuten anbraten; Spargel und Zwiebelringe dazu

geben, salzen, pfeffern und 5 Minuten weiter braten; dann die Kirschtomaten dazugeben und alles noch ca. 5 Minuten garen lassen.

Parmesan darüber hobeln und servieren – zum Beispiel zu Schwein oder Lamm oder auch als eigenständige Mahlzeit mit einem herzhaften Kräuterquark oder Zaziki.

Diese Kartoffelpfanne kann man auch gerne mit anderem Gemüse zubereiten, zum Beispiel Bohnen, Paprika, Champignons. Das Gemüse je nach Art vorbereiten und vielleicht auch kurz vorgaren und dann wie oben beschrieben in der Pfanne braten.

Rezept: Gemüsehof Steinhilber, Uchamühle (Moosbach)

Der Bienen-Flüsterer



Wenn die fleißigen Bienen nach einem langen Arbeitstag nach Hause fliegen, erwartet Rudi Prölß sie schon sehnsüchtig. Seine Geschichte als Hobby-Imker beginnt im Jahr 1985: Durch einen Verwandten ist der heute 66-Jährige damals im wahrsten Sinne des Wortes angestachelt worden und hat sofort eine Leidenschaft entwickelt. „Die Imkerei ist so wunderbar abwechslungsreich und faszinierend“, schwärmt er. Als Imker müsse man sich den Gegebenheiten jeder Saison neu stellen und sich mit den Launen der Natur auseinandersetzen. Prölß sammelt auch alte Imker-Utensilien und Lehrschriften; stolz präsentiert er eine Bienenzeitung von 1914 oder auch eine Infobroschüre des Deutschen Imkerbundes aus dem Jahr 1963.

„...Bienensterben kann ich hier in unserer Region aber glücklicherweise nicht feststellen.“

Rudi Prölß

So wie die Bienen im Einklang mit der Natur leben, so natürlich begegnet ihnen auch der Imker. Wer Rudi Prölß in reinweißem Schutzanzug vor Augen hat, täuscht sich: Auf Schutzkleidung verzichtet der Kaltenbrunner schon lange. Schließlich kennt man sich ja. Der tägliche Treff an den Bienenkästen ist ein vertrautes Ritual geworden und hat die Bienen über die Jahre hinweg sanftmütig gestimmt. Auch Gäste müssen bei einem Besuch keine Angst vor einem Bienenstich ha-



ben – außer in der Vermehrungsphase oder wenn sich ein Unwetter ankündigt, das lässt die kleinen Brummer schon mal ungemütlich werden.

Reichlich Beute

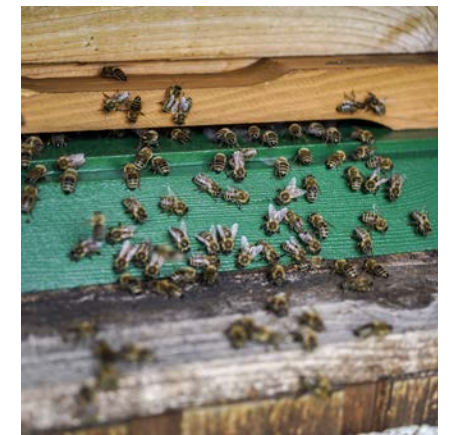
Mit einem strahlenden Gesicht erzählt der Hobby-Imker, dass die Frühjahrsernte „summ summarum“ 25 Kilogramm Beute – wie man die Honigernte auch nennt – bereithielt. 2018 verzeichnete er nahezu keinen Winterverlust, was auf ein insgesamt gutes und ertragreiches Jahr hoffen lässt. Bis zu 50 Kilogramm puren Naturhonig können die fleißigen Insekten pro Saison produzieren. Ehefrau Marianne (59) geht helfend beim Abfüllen und Etikettieren zur Hand. Die Pflege der 18 Bienenvölker in der eigenen Gartenanlage und auf dem Gelände des Imker- und Bienenzuchtvereins überlässt sie aber ganz und gar ihrem Mann.

Direkt am Kaltenbrunner Waldesrand lädt der Imker- und Bienenzuchtverein Kaltenbrunn mit einem Bienenpfad und mehreren Infotafeln des Naturparks Nördlicher Oberrhein ein, sich über die Tiere und die umliegende Natur zu informieren. 25 aktive Imker gehören dem Club an und treffen sich

in der Sommerzeit einmal monatlich im gemütlichen Vereinsheim, um sich auszutauschen. Rudi Prölß, der seit 14 Jahren Vorsitzender ist, lobt die intakte Gemeinschaft und den Zusammenhalt. „Mit der Bienenpflege kann grundsätzlich jeder ohne großes Vorwissen beginnen, denn das Wissen kommt mit der Praxis“, weiß er aus langer Erfahrung. Allerdings muss man spezielle Lehrgänge absolvieren, wenn man Honig in Umlauf bringen möchte. Glas, Deckel, Einleger und Etikett sind nämlich geschützte Warenkennzeichen des Deutschen Imkerbundes.

Prölß legt großen Wert darauf, dass sich seine Schützlinge wohlfühlen. Dass der Imker daher die Bienen- und Brutkästen in wind- und wettergeschützten Lagen platziert hat, hat einen guten Grund: Der Honig ist dadurch länger haltbar. Die Witterung wirkt sich nämlich wesentlich auf die Beschaffenheit aus: Je mehr Niederschläge es im Mai oder Juni gibt, desto flüssiger wird das Erzeugnis. Bei Prölß kommt der Honig so ins Glas, wie ihn die Bienen erzeugen. Nichts wird dem Naturprodukt hinzugefügt oder entzogen. Daher schmeckt auch jede Ernte je nach Saison ein wenig anders. Für den Imker steht immer fest: Nur aus reiner Qualität kann etwas richtig Gutes entstehen.

Auch Prölß beobachtet das viel zitierte „Insektensterben“ aufmerksam, schränkt es aber gezielt ein: „Das Insektensterben erkenne ich auch bei uns – Bienensterben kann ich hier in unserer Region aber glücklicherweise nicht feststellen.“ Seiner Meinung nach gehen die hiesigen Landwirte gewissenhaft mit der Natur um.





Driwa asse denkn! Im Takt der Zeit

Die Zeiten ändern sich, aber gutes Handwerk nicht. Wenn Geschäftsführer Gerald Meierhöfer auf die Chronik seiner Gailertsreuther Mühle zurückblickt, die im Jahr 1612 beginnt, schwingt sicherlich eine kleine Prise Nostalgie mit. Viel Zeit, in Erinnerungen zu schwelgen, gönnt sich der 45-Jährige dennoch nicht. Er liebt sein Handwerk und aus der Liebe ist keine Routine geworden, sondern täglicher Ansporn, moderne Möglichkeiten zu nutzen und hochwertige Naturprodukte zu erzeugen.

Seinerzeit unvorstellbar, dass Dinkelkekse oder Bio-Müsli via Online-Shop die Mühle verlassen würden. Dass der Beruf des Müllers zwar unbeschwert klingen mag, aber mit harter Arbeit verbunden ist, lernte Meierhöfer schon als kleiner Junge. Dennoch war es für ihn immer klar, den väterlichen Hof zu übernehmen und Getreide auf siebzehn Hektar Land selbst anzubauen. Dinkel, Emmer und Waldstaudenroggen nehmen dabei den größten Anteil ein. 1993 wurde die Mühle auf „Demeter Bio“ umgestellt, was auch die Tendenz zur extensiven Landwirtschaft verstärkte. Den Meierhöfers gelang damit ein Spagat zwischen Produktion und Nachfrage, da, wie man sich heute noch gut erinnern kann, die Nachfrage nach Bio-Produkten damals noch gering war. Man verspürte sogar einen Rückgang des Mühlengeschäfts auf dem europaweiten Markt.

Dennoch: Gutes Handwerk überlebt. Um auch jeder Lage gewachsen zu sein, sammelte Meierhöfer vor Übernahme des Betriebes seine eigenen Erfahrungen in verschiedenen Mühlen Bayerns. Eine Zeit, die ihn stark geprägt hat und 2005 schließlich zum eigenen Mühlen-Neubau ermutigte. Sich auf Dinkel- und Emmer-Erzeugnisse zu spezialisieren und die damit verbundene Anschaffung einer Entspelungsanlage, hat sich rückblickend als erfolgreiche Investition herausgestellt. Mit so einer Maschine lassen sich die Körner in einem Zuschnitt von ihrer Hülle trennen, was bei diesen Getreidesorten – im Gegensatz zum Weizen oder Roggen – erforderlich ist. Die Gailertsreuther Mühle mahlt derzeit als sogenannte „Kleinstmühle“ und lässt sich daher nicht in der deutschen Mühlenstatistik finden. Mit rund eintausend Tonnen Mehl pro Jahr und Bio-Status darf man guten Gewissens von einer Nordoberpfälzer Erfolgsgeschichte sprechen.

Über das Mühlenrad hinaus denken

Auch für Karin Schmid, Meierhöfers Lebensgefährtin, ist das eine Selbstverständlichkeit. Zusammen mit einer Handvoll Mitarbeiterin-



Echt war!

Noch besser als Bio ist Demeter Bio.

Der Demeter e.V. ist ein in 1924 gegründeter Bioverband und damit der älteste in Deutschland. Demeter-Landwirte kultivieren ihre Felder biodynamisch. Bei diesem Bewirtschaftungsprinzip, das bei Feld- oder Viehwirtschaft sowie bei Saatgutproduktion oder auch der Landschaftspflege angewendet wird, kommen so wenig wie möglich Dünge- und Futtermittel oder weitere Substanzen von außen in die Betriebe. Stattdessen sollen diese Ressourcen zum Großteil vom eigenen Hof stammen und somit einen nahezu geschlossenen Nährstoffkreislauf gewährleisten. Diese nachhaltige Form der Landbewirtschaftung geht weit über die Bestimmungen der EU-Öko-Verordnung hinaus. Tier- und Naturwohl stehen im Vordergrund. Beispielsweise ist die Enthornung von Rindern verboten, um die natürliche Entwicklung der Nutztiere zu fördern. Aktuell wirtschaften über 1500 Landwirte im Bundesgebiet biodynamisch. Dem Demeter e.V. gehören etwa 330 Hersteller, Verbreiter und Vertragspartner aus Naturkost- und Reformwarenhandel an.

nen und Mitarbeitern unterstützt sie das Familienunternehmen mit Leib und Seele. Die Mühle hat drei Standbeine: Lohnvermahlung, gewerbliche Abnehmer aus der Region und den Kleinverkauf. Bei der Lohnvermahlung handelt es sich um die Getreideaufbereitung für eine Erzeugergenossenschaft aus Oberfranken. Mit einigen Bio-Bäckereien zählen aber besonders regionale Unternehmen zum Kundenkreis. Der Kleinverkauf setzt sich zusammen aus den Abgaben über Hofladen, Online-Shop und Bauernmärkte. Wer ein Paket mit Absender „Gailertsreuther Mühle“ empfangen hat, hält eine mit viel Herzblut gepackte Bestellung des 2017 eröffneten Online-Shops in Händen. Meierhöfer selbst kann den Erfolg des Internetgeschäfts und der Direktvermarktung über das Smartphone gar nicht glauben – bei der großen Auswahl an Bioprodukten aus Mühle und Landwirtschaft aber sicherlich kein Wunder.

Auch der persönliche Kontakt und Kollegialität mit regionalen Partnern sind Meierhöfer wichtig. Demzufolge investiert er viel Zeit und Energie in die Zusammenarbeit mit umliegenden Verkaufsstellen und weiß die guten Beziehungen zu den Abnehmern zu schätzen. Das Motto lautet: kurze Wege. „Die

Bäcker und ich sind dauernd in Kontakt.“ Die Partner überlegen gemeinsam, wie sie Großhändlern, die im Übrigen auch „Bio machen dürfen“, auf dem Markt begegnen können. Um große Preisänderungen bei Verfügbarkeitsschwankungen durch Mangel- oder Überschussjahre zu vermeiden, haben sie zum Beispiel einen „Preiskorridor“ geschaffen: In ertragreichen Jahren wird trotz des großen Angebots ein bestimmtes Niveau gehalten, um ein schlechtes Jahr wieder ausgleichen zu können, ohne den Preis groß anheben zu müssen. Diese Lösung verschafft beiden Seiten Planungssicherheit und macht das Geschäft besser kalkulierbar.

Die Mühle in Gailertsreuth setzt gezielt auf Qualität und ein starkes regionales Netzwerk. Gerald Meierhöfer will mit seinem Team das traditionelle Müllerhandwerk pflegen und den eigenen Betrieb Schritt für Schritt weiterentwickeln: „Für die kommenden Jahre wollen wir unsere Silos erneuern. Dann haben wir größere Kapazitäten.“ Ausgewählte Zutaten, die mit jahrzehntelang gesammeltem Wissen verarbeitet werden, spürt und schmeckt man. Das Mühlenrad wird sich weiter fleißig im Takt der Zeit drehen.





Umgesattelt

Weitläufige Koppeln, saftige Weiden und blühende Wiesen. Nah ist das Glockengeläut der Wallfahrtskapelle Maria Zell zu hören. Ein sanftes Wiehern und Schnauben löst das Geläut ab. Ein Gefühl von Freiheit und natürlichem Einklang steigt auf. So könnte das Szenenbild eines romantischen Romans aussehen. Nein: Wir drehen lediglich eine Runde um das Anwesen der Familie Grassler in Kirchenthumbach – eine Familie, die den Mut und auch den Willen hatte, Neues zu wagen.

Jahrzehntelang führten Katrin und Matthias Grassler eine gut gebuchte Pferdepension, vermieteten Pferdeboxen und sorgten sich mit Leib und Seele um das Wohlergehen ihrer anvertrauten Vierbeiner. Ein scheinbar durch und durch erfüllter Lebens- und Arbeitsalltag, wäre da nicht die Neurodermitis-Erkrankung ihres heute elfjährigen Sohnes Toni gewesen. Katrin Grassler erinnert sich genau zurück, wie viele Therapieansätze sie recherchierten, bis sie eines Tages von der angeblichen Heilkraft von Stutenmilch erfuhren. Der erste Gedanke von ihrem Mann: „So ein Schmarren!“. Trotzdem bestellte der gelernte Umweltschutztechniker ein paar Liter gefrorene Milch aus dem Inter-

net. Und siehe da: Die Rötungen und die Juckreize an Tonis Armen verschwanden. Die Ekzeme verheilten und kehrten nicht zurück. 2009 bestätigten sogar Ernährungswissenschaftler der Friedrich-Schiller-Universität Jena, dass es sich bei Tonis Genesung um keinen Einzelfall handelt: „Regelmäßiger Genuss von Stutenmilch kann die Symptome von chronisch-entzündlichen Darmerkrankungen wie Morbus Crohn oder Colitis Ulcerosa sowie Hauterkrankungen wie Neurodermitis deutlich lindern.“

Milch ist nicht gleich Milch

Kaum jemand weiß, dass sich das weiße Gold der Stuten wesentlich von der Kuhmilch unterscheidet: Sie enthält weniger Keime, was an den antibakteriellen Inhaltsstoffen liegt und auch an der Euterbeschaffenheit oder der geringeren Melkfrequenz verglichen zur herkömmlichen Kuhmilchproduktion. Mit unter einem Prozent Fett, dafür aber mit rund sechs Prozent Milchzuckeranteil, wirkt sie für Personen mit Laktoseintoleranz jedoch sehr unverträglich. In der Gesamtzusammensetzung ist sie der menschlichen Milch nahe. Stutenmilch



„trabt“ anfangs relativ süß um den Gaumen herum, „galoppiert“ aber im Nachgang recht nussig davon. Kein Vergleich also zum Geschmack von Kuhmilch. Qualitativ unterzieht sich die Stutenmilch der Grasslers zweimal pro Monat einem Labortest. Das beste Pferd im Stall? Davon haben die Grasslers gleich vier. Zweimal täglich und das an sechs Tagen in der Woche wird gemolken. „Wir sind glücklich, wenn es unseren Tieren gut geht. Daher melken wir nicht öfter – was wir tun könnten. Wir möchten ihnen keinesfalls wehtun und nutzen auch keine Fußfesseln, um sie beim Säubern der Zitzen oder beim Melkvorgang zu fixieren“, beschreibt Katrin Grassler.

Keine Kuh

Die Mengen an gewonnener Milch sind wesentlich geringer als herkömmlich bei Kühen. Pro Melkvorgang landet etwa ein Liter pro Stute im Topf. Im Schnitt produziert jedes Tier bis zu 25 Liter am Tag. Aber auch ihre Fohlen sollen ausreichend und natürlich versorgt werden. Da ohne Fohlen nicht die wertvolle Milch gewonnen werden kann, werden die Stuten nicht das ganze Jahr über gemolken. Die Grasslers legen großen Wert auf ein reines Naturprodukt und lassen die Finger von künstlichen Zusätzen oder gar Maßnahmen, welche die Leistungsfähigkeit der Stuten künstlich erhöhen. Ihre Milch ist und bleibt ein Rohprodukt, welches weder pasteurisiert oder mit Zusätzen versehen wird. Sie gelangt auf direktem Wege von der eigenen Abfüllanlage in 250 ml Flaschen und wird tiefgefroren. Danach ist sie knapp 365 Tage haltbar.

Familie Grassler weiß aus eigener Erfahrung, die Heilwirkung von Stutenmilch zu schätzen. Was liegt also näher, als dass Katrin Grassler mit reinem Gewissen den Schluck Milch für folgende Krankheiten empfiehlt: Neurodermitis, Hautproblemen, Schuppenflechte, Immunstärkung (zum Beispiel nach einer Chemotherapie), Magen- und Darmbeschwerden (zum Beispiel Morbus Crohn), Stoffwechsel- und Kreislauferkrankungen, Asthma, Leberschwäche, Konzentrationschwäche, Vitalitätsverlust, Muttermilch-Ersatz sowie Wechseljahresbeschwerden. Patienten mit Morbus-Crohn wird eine Dosis von ca. 250 ml täglich empfohlen.

Nichts zu verstecken

Transparenz verbunden mit umfänglichem Tierwohl steht für Matthias Grassler an erster Stelle. Daher werden seit jeher alle Interessenten und Neukunden auf den Hof eingeladen, um sich selbst ein Bild zu machen. Für Allergiker gilt allerdings: schnell sein. Durch die Pollenbelastung im Frühjahr ist die Nachfrage nach ihren Produkten dann in dieser Jahreszeit so hoch, dass Neukunden eventuell nicht mehr bedient werden können. Eine Hofbesichtigung lohnt sich aber allemal, schon alleine um die Liköre oder Cremes zu testen, die extra anfertigt wird. Mit ihrer Stutenmilchproduktion haben die Grasslers ein sattelfestes Unternehmen gegründet.



Unser Milch
hod scho vuil
Leit gholfn!



Liebe zum Bier

Die Landbrauerei Scheuerer aus Moosbach schenkt nicht nur schäumenden Lebensgenuss aus, sondern steht für eine zukunftsweisende Biertradition. Man könnte sagen: So schmeckt die Nordoberpfalz. Und weil die Region im Maßkrug so erfrischt, genießt man sie unter anderem in Frankreich, Italien – sogar in Russland und den USA. Jedes einzelne „Moosbacher“ ist sozusagen eine Liebesbotschaft hinaus in die Ferne.

In der Scheuerer Landbrauerei werden seit 1887 regionale Bierspezialitäten in vierter Generation gebraut. In den 1990er Jahren entstand die Marke „Moosbacher“ als solche. Urvater der Brauerei, Lorenz Scheuerer, würde sicherlich mit einer „gescheiterten“ Maß auf den Erfolg des heutigen Unternehmens anstoßen. Der unverkennbare Geschmack ist sich seither treu geblieben und besteht weiter mit Ulrich Scheuerer, der nun als fünfte Generation startet. Der Junior stand vorerst

nicht am Sudkessel, sondern absolvierte seinen Bachelor in Betriebswirtschaftslehre mit anschließendem Masterabschluss. Sein Weg führte weiter über einen Hersteller von Abfüllanlagen in Regensburg und einem Marketingjob bei einer Mannheimer Brauerei.

Auch wenn ihm das Handwerk sicherlich schon in die Wiege gelegt wurde, hat er sein Können in einer zweijährigen Ausbildung zum Brauer gefestigt. Von einer überschäumenden Freude war anfangs allerdings keine Spur, denn an den Arbeitsbeginn um 6 Uhr morgens musste er sich erst gewöhnen. „Ein ziemliches Kontrastprogramm“, gibt der Akademiker zu. Wer ein kühles Moosbacher genießt, wird sich kaum vorstellen können, wieviel Arbeitskraft bereits in die goldenen Tropfen geflossen ist. Der Brauer lebt nicht vom Brauen allein: Mit einem verschmitzten Lächeln erklärt der „Jungbrauer“, dass er quasi eine „ausgebildete Reinigungskraft

mit Leidenschaft zum Bier“ sei. In einem Familienbetrieb bedeutet Brauer Sein nämlich nicht einfach nur Brauen: Rund zwei Drittel seines Arbeitstages verbringt Scheuerer mit Reinigungs- und Desinfizierungsmaßnahmen an den Anlagen. Die restliche Zeit ist mit Organisation, Disposition und Controlling mehr als ausgefüllt.

Starkes Team

Vater Erhard, der Senior-Chef und Diplom Braumeister, und sechs fest angestellte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen für reibungslose Abläufe in der Produktion und bei der Auslieferung. Je nach Saison werden mindestens elf Haussorten angeboten. Braugerste und Weizen kommen von umliegenden Anbaugebieten. Auch der Hopfen muss keine lange Reise antreten, da er direkt aus Spalt und der Hallertau stammt. Nicht zu vergessen für die Qualität des Bieres: das Wasser. Dank des eigenen Trinkwasserbrunnens mit weichem und natürlichem Wasser müssen die Nordoberpfälzer nicht wie zum Beispiel Münchener Brauereien eine separate Aufbereitung durchführen, sondern dürfen direkt auf die Quell-Qualität zurückgreifen. Fast der ganze Bedarf an Brauwasser kann damit abgedeckt werden. Den nötigen Rest liefert die Trinkwasserversorgung der Gemeinde in der gleichen Hochwertigkeit.

Das „Moosbacher“ ist international zuhause – daheim in der 2500 Einwohner-Gemeinde ist es allerdings jahrzehntlang fern geblieben. Der Junior-Chef hat sein Bier in die Region zurückgeholt, ganz nach dem



„...Ich bin zu jedem Wirt im Dorf gegangen und habe gesagt: Das, was mein Vater oder Großvater gesagt hat, interessiert mich nicht.“

Ulrich Scheuerer

Motto: Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah liegt? Nein, es war nicht immer so! Ganz anders als sein Vater oder Großvater, sieht Ulrich gerade in der Heimat großes Potential: Er pflegt regionale Kontakte zu ansässigen Vereinen und Gastronomen. Zum ersten Mal seit etwa vierzig Jahren trinkt man wieder bei jedem Wirt im Ort das heimische Bier. Kaum zu glauben. Das urige Bräustüberl direkt neben den Verwaltungsbüros öffnet wie früher jeden Donnerstag seine Pforten und lädt zu deftigen Brotzeiten, frisch gezapftem Bier und einer heimischen Atmosphäre ein. Natürlich hilft die ganze Familie „zamm“, wie es hierzulande oft üblich ist. Auf ein Freibier kommt es hier und da auch nicht an – Ehrensache.

Das Moosbacher liebt die Gesellschaft, vor allem Festivitäten. Wer aber keine Lust oder Zeit zum Feiern hat, kann sich seine Kiste im Getränkefachhandel abholen oder ganz

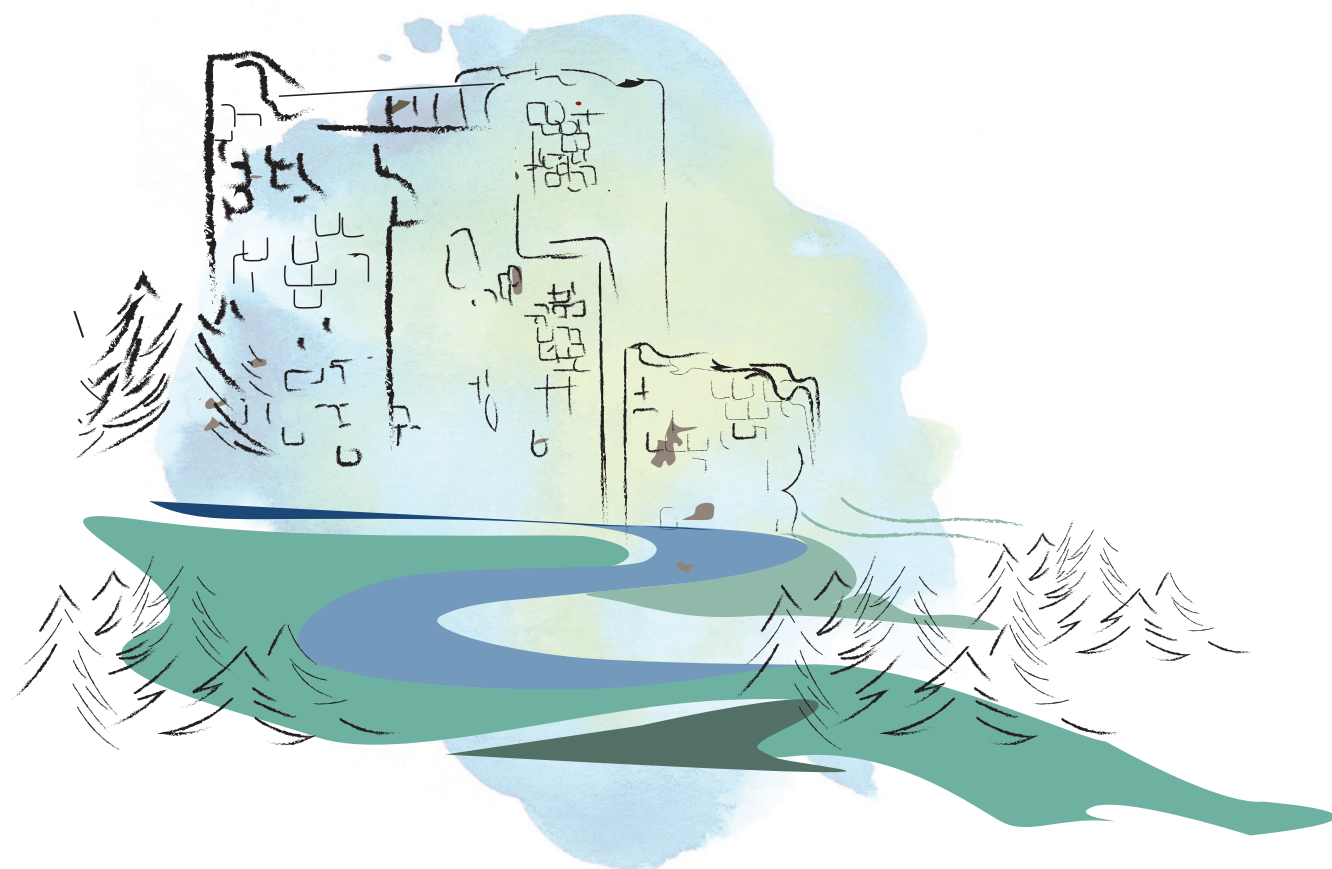
*Mir helfen alle
zamm!
So wais halt
am Dorf so is.*



praktisch frei Haus liefern lassen. „Wenn ich mal für einen Fahrer einspringe, wird mir erst bewusst, wohin wir eigentlich überall kommen“, verrät der Junior. Gerne erzählt er weiter von einem Erlebnis in Amerika: Dort habe er auch schon mal sein eigenes Bier für vier Dollar pro Flasche gekauft. „Ein komisches Gefühl!“ Den chinesischen Markt bedient Scheuerer allerdings nicht mehr: Der Preisdruck gegenüber der großen Konkurrenz ist dort einfach zu stark für ihr kleines Familienunternehmen. Gerade bei ausländischen Geschäftspartnern sei Verhandlungsgeschick gefragt. An Talent, Können und Traditionsbewusstsein mangelt es bei der Brauerei Scheuerer sicher nicht. Na dann Prost!

Im Wold daham

Naturpark Nördlicher Oberpfälzer Wald



Kaum ein anderer Naturpark in Deutschland ist so reich strukturiert wie der 1975 gegründete Nördliche Oberpfälzer Wald. Er bildet das Herzstück des Landkreises Neustadt a.d. Waldnaab, der kreisfreien Stadt Weiden i.d. OPf. sowie Teilen des Landkreises Tirschenreuth.

Stille Weiherlandschaften wechseln mit ausgedehnten Forstgebieten, bizarre Felslandschaften mit wildromantischen Bachtälern. Dieses rund 138.000 Hektar große Gebiet mit seinen vielen sanften Hügeln ist ein wahrer Geheimtipp. Mit dem tiefsten Loch der Erde, dem schönsten Basaltkegel Europas, dem längsten Bahntrassenradweg Bayerns und der schönsten Burgruine der Oberpfalz reichen sich hier viele Superlative die Hand. Hier finden Sie auch den legendären Stein der Weisen.

Als deutscher Qualitätsnaturpark sowie langjähriger Partner der Umweltdachmarke „Viabono-Reisen natürlich genießen“ nimmt er im Reigen der Nationalen Naturlandschaften einen der vorderen Plätze im Innen- wie Außenmarketing ein. So bietet er seinen Gästen ein bereits mehrfach ausgezeichnetes umweltorientiertes Erholungsangebot.

Mehr Infos: www.naturpark-now.de

Zahlen & Fakten



Auszeichnungen

Ehrenurkunden in den
Bundeswettbewerben 2000, 2002 und 2005
Gütesiegel VIABONO
Anerkannte Nationale Naturlandschaft
Anerkannter Qualitätsnaturpark



138.000

ausgewiesene Hektar Fläche



271

Mitglieder

15.400.000 €

Gesamtinvestitionen seit 1996
mit 203 Einzelmaßnahmen
im Jahr



79.535 ha

Schutzzone im
Naturparkgebiet
Waldflächenanteil
ca. 40% (55.200 ha)



680.827

Übernachtungen
173.691 Gäste
521.073 Tagesgäste

Echt waar!

Naturpark - Was ist das ?

Nachhaltiger Tourismus – Regionale Identität – Umweltbildung und viel Naturerlebnis pur. Das verkörpern die über 100 deutschen Naturparke. Sie bieten nicht nur für Menschen, Tiere und Pflanzen einen idealen Erholungs- wie Entwicklungsraum; sie laden vielmehr zu jeder Jahreszeit tagtäglich zum persönlichen Entdecken und Erleben ein.

Naturparke sind großräumige Gebiete, die überwiegend als Landschaftsschutzgebiete oder Naturschutzgebiete festgesetzt sind und wegen ihrer besonderen landschaftlichen Eigenart und Schönheit herausragende Bedeutung genießen.

Naturparke bringen den Schutz von Natur und Landschaft mit ihrer Nutzung durch den Menschen in Einklang. Sie sind nicht nur „Grüne Lunge“, sondern vielmehr Vorbildlandschaften für die nachhaltige Regionalentwicklung des ländlichen Raumes.

Sie werden durch einen Träger entsprechend entwickelt und gepflegt. Die einzelnen Naturparkverwaltungen koordinieren die intensive Zusammenarbeit von Kommunen, Naturschutzverbänden sowie staatlichen Behörden und unterstützen die fachliche Arbeit vor Ort. Gleichzeitig fördern sie Projekte, welche die Erholung und die Erlebnismöglichkeiten für Naturparkbürger und Gäste verbessern.

Im ostbayerischen Raum bildet das Herzstück der Naturpark Nördlicher Oberpfälzer Wald.



Nördlicher Oberpfälzer Wald



Der Rosenkavalier

Wer Franz Wänninger noch nicht kennt, wird das schlagartig ändern wollen. Der 69-Jährige ist der bundesweit gefragte Rosenexperte schlechthin. In seiner Heimat, Altenstadt an der Waldnaab, freut man sich, einen so anerkannten Rosenzüchter und Fachbuchautor in der Gemeinde zu haben. Dabei war Wänninger nicht immer ein „Rosenkavalier“. Seinen Lebensunterhalt verdiente der Rentner einst als Kraftfahrzeugmeister und Werkstattleiter.

Vom Gartenmuffel zum Gartenprofi

„Früher wollte ich gar nichts von Rosen wissen. Meine Frau aber liebte die symbolträchtigen Pflanzen“, erinnert sich Wänninger. Langsam aber sicher konnte er im wahrsten Sinne des Wortes die Blumen riechen. Eher zufällig ist er immer wieder an den Pflanzen vorbeigeschlendert, hat an den Blüten gerochen und vorsichtig die Blätter abgetastet. Nach und nach entwickelte sich eine Leidenschaft, die er ab 1976 zum Hobby machte. Der tägliche Gang nach der Arbeit zu seinen Sprösslingen wurde zum Feierabend-Ritual. Mehr und mehr las er sich in Fachbücher ein



„Meine erste Rose war ein Sauerampfer.“

Franz Wänninger

und begann euphorisch mit ersten eigenen Zuchtversuchen. Wie so oft kam vor dem Erfolg der Fall.

Erste Rose ein Sauerampfer

Es fehlte anfangs an praktischer Erfahrung. Fremdsamen, der in der Erde enthalten war, setzte sich gegen die Rosensamen durch und ging als Sauerampfer auf. Wänninger weiß heute, dass man viele praktische Erfahrungen sammeln muss und Theorie alleine nicht ausreicht. 1984 trat er der Gesellschaft für Rosenfreunde bei und gründete zusammen mit Rosenzüchtern aus ganz Deutschland den Arbeitskreis „Rosenliebhaber-Züchter“, dessen Leitung er mit vollem Einsatz übernahm und bis heute innehat.

1991 ging der Ehrenpreis der Stadt Zweibrücken an den „Rosenprinz“, seine erste Auszeichnung. Einmal im Jahr wird die Kleinstadt in Rheinland-Pfalz, die sich seit 1955 offiziell „Rosenstadt“ nennt, zur Rosenhauptstadt. Die besten Rosenpflanzen werden dann von einer Fachjury prämiert. Genau unter die



Lupe genommen werden dabei Wuchs, Gesundheit und Duft – für Parfümeure nicht nur eine Oase der Düfte, sondern auch Anlass, die Strauchgewächse zu mustern. Die Gesundheit der Pflanzen wird dabei am höchsten bewertet. In Wänningers Chronik lässt sich eine Vielzahl von Preisen und Auszeichnungen bestaunen. Eine Art Durchbruch gelang ihm im Jahr 2000: Die damals neue Rosenart, die er „Kletterrosen 2000“ nennt, stammt aus seinem Garten. Heute gibt es sie überall zu kaufen und schmückt Grünanlagen auf der ganzen Welt. Mittlerweile zählen rund 300 Rosenarten zu seinen Zuchterfolgen.

Großes Geld verdient der Hobby-Züchter nicht: „Es gibt keine festen Geschäftsverträge. Meine Abnehmer bezahlen mich nach dem, wie viel ihnen meine Rosen wert sind. Einen eigenen Vertrieb kann ich sowieso nicht selbst machen.“ Bei der Verwaltung seiner Internetseite unterstützt ihn seine Tochter, die auch beruflich in der Medienwelt zuhause ist. Wänninger ist in der ganzen Republik unterwegs und findet große Zuhö-

erschaften bei seinen Fachvorträgen. Nach wie vor blüht er förmlich auf, wenn er Hobby-Gärtnerinnen oder -Gärtnern oder auch Fachleuten Rosenschnittkurse gibt. Der Titel seines Fachbuches „Rosen zum Träumen“ verrät schon seine emotionale Bindung zu den Pflanzen. Dass Rosen zu poetischen Gedanken anregen, spiegelt auch seine Homepage rosen-zum-träumen.de wider, auf welcher die ein oder andere selbst verfasste Gedichtzeile geschrieben steht.

Alles soll so bleiben, wie es ist: Franz Wänninger will so weitermachen wie bisher; zu sehr liebt er das Züchten und die vielen Reisen im Namen der Rose. Nur die Leitung der „Rosenliebhaber-Züchter“ soll künftig jemand jüngerer übernehmen, damit er wieder mehr Energie in die eigenen Gewächse stecken kann. Wie heißt es so schön: „An einer Blume erkennt man den Gärtner.“

*Wie ein Mann
aus der Nordberpfalz
die Welt der
Rosen erobert.*



Saftladen?

„...Tetra Paks sind bei uns nicht willkommen, denn unser natürliches Gesamtkonzept spiegelt sich darin nicht wider“

Maria Bernhard



Hier im beschaulichen Steinach weiß man, wie es laufen muss – es läuft und läuft und läuft: Direkt vom Hof aus in braune oder grüne Glasflaschen. Bis zu 500 Liter pro Kunde landen in den altbewährten Glasflaschen. „Plastikflaschen – nein danke“, bekräftigt Maria Bernhard. „Auch Tetra Paks sind bei uns nicht willkommen, denn unser natürliches Gesamtkonzept spiegelt sich darin nicht wider“. „Bei uns“, damit ist die Mosterei Bernhard in Steinach in der Nähe von Leuchtenberg gemeint.

Der Name Bernhard ist überregional für viele ein Begriff, wenn es darum geht, eigene Äpfel zu Most keltern zu lassen. Aber nicht nur deswegen ist die Familie Bernhard bekannt, sondern auch wegen dem breiten Sortiment an Säften, Bränden oder Marmeladen, die im uralten Hofladen der ehemaligen Landwirtschaft angeboten werden. Ein Reiseführer würde diesen womöglich als Geheimtipp ausweisen, da der Hofladen inmitten von herrlich blühenden Streuobstwiesen liegt. Idylle pur! Wer jedoch den Einkauf im Städtchen vorzieht, findet die „Naturburschen“ unter anderem in großen Verbrauchermärkten im Landkreis, aufgereiht neben den großen Marken.

Vom Hausgebrauch zum Weiterverkauf
Seit den 1990er Jahren erfrischen die Bernhards durstige Kehlen. Es begann mit einer alten Presse des Obst- und Gartenbauvereins, welche die Familie kaufte, um eigene Säfte zu pressen. Lange hat es nicht gedauert, bis Nachbarn, Freunde und Verwandte auf den guten Geschmack gekommen sind. Schmunzelnd erinnert sich Maria Bernhard zurück: „Sie sind gut und gerne auch mal mit der Ketchup-Flasche oder dem Flachmann zu uns gekommen.“ Die Nachfrage nach den eigenen Säften stieg stetig an, so dass die Familie 2001 eine professionelle Mosterei eröffnete. Heute ist Maria Bernhard das Organisationstalent des Betriebs: Sie übernimmt Telefon, Annahme und die Abrechnungen.

Aus Schrott wird Top: Die nötigen Maschinen für die Mosterei haben wir als Schrott gekauft, erzählt Maria. Ihr Mann Josef, ein gelernter CNC-Fräser sowie seine beiden Brüder, ein Werkzeuginstallateur und ein Blechbearbeiter, haben sie gekonnt zerlegt und generalüberholt. Alle drei Familien prägen und formen seit jeher das „eigentlich nebenberufliche“ Geschäft. Früher opferten sie den ganzen Jahresurlaub im Herbst. Mittlerweile sind die zwischenzeitlich Selbständigen et-

was flexibler geworden, wenngleich drei bis vier Personen das Team beim Ernten, Pressen und Abfüllen unterstützen müssen. Als neuestes Teammitglied wurde eine Backpresse in Betrieb genommen, um mit größerem Druck pressen zu können.

Alle Wege führen nach Steinach – ob Amberg, Nürnberger oder selbst Münchner: Sie alle führt es im Schnitt alle zwei Jahre zu den Bernhards. Den Kunden ist es möglich, am gesamten Mostprozess aktiv teilzunehmen. „Die kostenintensive Bio-Zertifizierung würde zu sehr zu Buche schlagen“, weiß Maria Bernhard. Dennoch stellt die Familie ausschließlich Naturprodukte her. Da die Böden gemulcht und keinerlei Dünger verwendet werden, kann man sich ein Abwaschen der Äpfel sparen. Bei der Ernte werden die Früchte der hofeigenen Streuobstwiesen sehr behutsam gepflückt und keinesfalls vermischt, damit die Eigensäfte, welche nicht aus der Lohnmosterei stammen, sortenrein bleiben.

Zu Hofe gebeten

Wer denkt, das Keltern ist und war es, der irrt sich: Im Zweijahrestakt wird zum Streuobstfest auf den Hof geladen. Örtliche Vereine und Vertreter des Naturparks Nördlicher

Oberpfälzer Wald sind mit eingebunden. Ein Event, welches tausende von Besuchern unvergessliche Stunden erleben lässt. Auch Schulklassen wird regelmäßig ein Lehrprogramm angeboten, welches die Pflanzenwelt und natürliche Verarbeitungsmethoden behandelt. Andere Interessierte können bei den Bernhards den Umgang mit Obstbäumen kennenlernen. Auch das Ansiedeln von Bienen- oder Hummelvölkern in Kooperation mit Imkern aus Weiden zählt Maria Bernhard ebenfalls zu den Aufgaben der Mosterei.

Aus der Familie, für die Familie: Monika Bernhard, die Tochter von Maria und Josef Bernhard, hat den Landkreis vor einigen Jahren zum Studium verlassen und ist mittlerweile Getränkebetriebsmeisterin. Jetzt möchte sie gerne aus Oberbayern in die Region zurückkehren und ihren Traumberuf ausüben. Es ist offen, ob sie die Mosterei so in ihrer bisherigen Form einmal übernehmen wird, aber schon jetzt arbeitet sie fleißig mit, experimentiert mit Sorten aus Tschechien oder versucht sich am „Streuobst-Gin“. Vielleicht thront dieser ja eines Tages in den Supermarktreghalen – so wie heute schon der Apfelsaft.

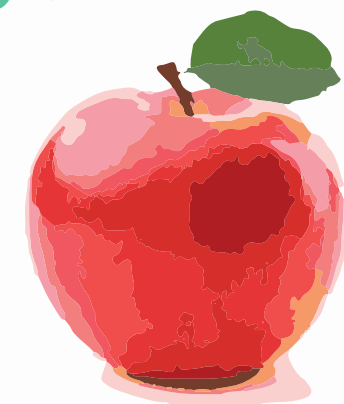
MOSTEREI BERNHARD

2018 Sommer



SO
LEBEN
WIR!
*Gern.
Land!*

*Der Saft
is echt!*



*Gern.
Land!*



So heißt „Servus“ auf Suaheli. Wenn sie über ihre Farm reden, dann kommen die beiden ganz schnell ins Schwärmen. Vielleicht, weil man sich plötzlich Afrika so nahe fühlt, oder einfach nur, weil die bis zu 250 Zentimeter großen und 100 Kilogramm schweren Laufvögel ihr Herz erobert haben? Wahrscheinlich beides. Die Rede ist von den ganz großen unter den Federtieren, dem Vogelstrauß. Die Rede ist auch von Karin und Harald Franz, den „Zieheltern“ der bis zu hundert Küken. Richtig: normalerweise sind Strauße unter anderem in den Steppen Somalias beheimatet. Wer die Tiere aus der Nähe bestaunen möchte, kann sich eine lange Flugreise aber sparen. Es reicht, nach Kotzenbach in den Landkreis Neustadt an der Waldnaab zu kommen.

In die Röhre geschaut

Karin Franz erzählt, dass die Grundidee zur Straußenfarm durch eine TV-Reportage über einen Zuchtbetrieb entstand. Für Einzelhandelskaufmann Harald Franz war es Liebe auf den ersten Blick. Nach einigen Fachkunde-Seminaren, den zugehörigen Prüfungen und Genehmigungen stand dem anfangs „Feierabend-Projekt“ nichts mehr im Wege. Außer der Nähe zum Tier, hat sich alles verändert im ehemaligen Schaf- und Schweinebetrieb. Dort, wo einst die Schweine grunzten, trinkt man heute gemütlich Kaffee. Hier stärken sich zum Beispiel Busreisende nach einer Hofführung oder Fachvorträgen. Um unter-

schiedlichen Besuchergruppen wie etwa Landerlebnis-Ausflügen, Seniorenheimen, Schulklassen oder Kindergärten einen abwechslungsreichen und spannenden Erlebnistag zu ermöglichen, werden verschiedenste „Safari-Pakete“ angeboten. Ein Highlight ist vor allem das Showcooking, bei dem Karin Franz ihren Gästen zeigt, wie man das frische Straußenfleisch am besten zubereitet.

Keine Angst vor Löwen

Die Gefahr, dass die Vögel ihren natürlichen Feinden, also Löwen oder Leoparden, zum Opfer fallen, ist in Kotzenbach eher unwahrscheinlich. In ihrer Heimat müssen sich die Raubkatzen allerdings selbst in Acht nehmen: Der Fußtritt eines Vogelmannchens kann tödlich enden – vor allem wenn er gerade sein Nest beschützt. Die Wüstenvögel sind dämmerungsaktive Tiere, die besonders gut mit kargem Vegetationsangebot zurechtkommen und legen für eine Mahlzeit oft mehrere Kilometer zurück. Die Nächte sind zum Rasten und Ruhen da. Als Pflanzenfresser stehen Blätter, Körner, Blüten oder Früchte auf dem Speiseplan. Insekten oder Kleintiere lassen sie sich auch gelegentlich schmecken.

Aus anfänglich zehn Küken sind inzwischen 100 Küken jährlich geworden. Neben hofeigenen Eiern werden auch Fremdeier von Partnerhöfen in die Brut gegeben. Ein überlegtes Vorgehen, um inzüchtigte Nachkommen zu vermeiden und auch die hohe Nachfrage

an Straußenprodukten abzudecken. In der Straußenzucht muss besonders den Küken viel Fürsorge geschenkt werden. Die Natur kennt keine Gnade und selektiert schwache und angeschlagene Jungtiere rigoros aus. Daher gilt alles Augenmerk der Züchterin den Kleinen: „Wenn es im Frühjahr regnet, kommen erst meine Küken in den Stall, erst danach hole ich die Wäsche von der Leine“.

Das „Betüdeln“ zählt sich aus: Wenn die Jungtiere ihre ersten Lebenstage gut überstehen, sind sie mit einem Jahr sehr abgehärtet und halten Krankheiten, Wind und Wetter eisern stand. Tierarztbesuche und Medikamentenzugabe sind daher eher Seltenheiten, was für die Fleisch- und Eierproduktion der ausgewachsenen und schlachtreifen Strauße ein positiver Qualitätseffekt ist. Ge-



schlachtet wird direkt vor Ort in Kotzenbach. Es gibt keine stressigen Transportwege für die Tiere. Lediglich die Weiterverarbeitung erfolgt durch einen Metzgerbetrieb aus der Umgebung. Straußenfleisch enthält deutlich weniger Cholesterin und Fett als herkömmliches Rind- und Schweinefleisch. Die Natur hat es so eingerichtet, dass sich das Fett der Tiere nur am Rücken ansetzt – eine natürliche Kälteisolierung für die nächtliche Wüste. Daher ist das Fleisch sehr mager und gut verträglich. Für Karin und Harald ist eine „Fullverwertung“ wichtig. So stößt man in ihrem Sortiment sogar auf Hundewurst, welche für Allergiker-Hunde besonders gut bekömmlich ist.

Ach du dickes Ei

Erst die Arbeit und dann das Vergnügen: So ist es zumindest mit dem Straußenei. Schnell mal leicht auf die Schale klopfen und ab in die Pfanne? Nicht mit dem XXL-Ei! Ohne Bohr- und Sägewerkzeug bleibt der Ofen kalt. Dafür werden von einem Ei bis zu acht Personen satt. Über den Geschmack lässt sich hier nicht streiten. Es schmeckt deutlich fluffiger und intensiver als ein normales Ei. Mit viel Liebe zum Detail hat die Familie ihren Hofladen eingerichtet. Es steckt viel Exotik in den Regalen: Staubwedel aus Straußenfedern, Handtaschen aus Straußenleder, Lampen aus Straußeneiern, Straußenöl-Seifen und -Kosmetik. Natürlich darf der Direktvertrieb von Fleisch, Likören, Eiern und Tierfutter in



dieser Aufzählung nicht fehlen. Wer also auf den Strauß gekommen ist, sollte schnellstens eine Tour nach Afrika, nein natürlich nach Kotzenbach unternehmen.



So schmeckt unser Landkreis

Etoscha- Pfanne *mit Straußenfleisch aus der Nordoberpfalz*



Zutaten für 4 Personen

500 g	Straußenfilet (in feine Streifen geschnitten)
4 EL	Speiseöl
3	Zwiebeln (gewürfelt)
1	Knoblauchzehe (fein gehackt)
250 g	frische Champignons (in Scheiben geschnitten)
100 g	Mandeln (blättrig geschnitten)
80 g	Butter
250 ml	Schlagsahne
2 EL	Weißbrand
2 EL	Frisches Basilikum (fein geschnitten)

Zum Würzen:
Pfeffer, Salz, milder Paprika, Curry, etwas Sojasoße

Vorbereitung

Die Mandeln mit der Hälfte der Butter in einer Pfanne goldgelb anrösten.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen und darin die Fleischstreifen kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry würzen. Das Fleisch und den sich mittlerweile gebildeten Bratensaft aus der Pfanne nehmen. Danach den Rest der Butter in die Pfanne geben und den Knoblauch sowie die Zwiebeln leicht darin anbräunen. Die Champignons untermischen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Soße mit dem Weinbrand, einen Spritzer Sojasoße und evtl. noch etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Dann das Fleisch mit dem

Bratensaft wieder zugeben und ca. $\frac{2}{3}$ der gerösteten Mandeln sowie das Basilikum über die Etoscha Pfanne streuen.

Beilagen

Reis, Kroketten, Pommes Frites oder Spätzle, gemischter Salat

Rezept: Straußenhof Kotzenbach

Anbieter- verzeichnis

*Du
schmeckts
ma guad!*



 **original
regional**
aus der
Nordoberpfalz

Legende

TIERISCHE PRODUKTE

-  EIER
-  FISCH
-  GEFLÜGEL
-  WILD
-  FLEISCH/
WURST
-  MILCH/
MILCHPRODUKTE
-  SCHAF-/
ZIEGENPRODUKTE
-  HONIG

PFLANZLICHE PRODUKTE

-  BACKWAREN
-  GEMÜSE/
KRÄUTER
-  KARTOFFELN
-  GETREIDE/
GETREIDEPRODUKTE
-  NUDELN
-  OBST/
OBSTVERARBEITUNG
-  SÄFTE
-  LIKÖRE/
WEINE/
SPIRITUOSEN
-  BIER
-  ÖLE
-  PFLANZEN/
BLUMEN/
BÄUME
-  BRENNSTOFFE

DIENTST- LEISTUNGEN

-  CAFÉ/
IMBISS
-  GASTSTÄTTEN
-  ERLEBNIS
BAUERNHOF
-  DIENSTLEISTUNG UND
UNTERSTÜTZUNG
-  DEKO UND
GESCHENKARTIKEL
-  ERLEBNIS
NATUR
-  SONSTIGE
DIENSTLEISTUNGEN
-  PARTY- UND
LIEFERSERVICE
-  KAFFEERÖSTEREI

OBERPFÄLZER STUTENMILCH

Bergstraße 9
91281 Kirchenthumbach
09647 9299695
www.oberpfaelzer-stutenmilch.de

**ESEO NATURWAREN**

Untere Bauscherstr.21
92637 Weiden i.d. OPf.
0961 47035500
www.eseo-biomarkt.de

**ORIGINAL-OBERPFALZSHOP.DE**

Wörthstr. 14
92367 Weiden i.d. OPf.
0961 482200
www.original-oberpfalzshop.de

**WILDE KRÄUTER & CO.**

Herrmannstr. 9
92637 Weiden i.d. OPf.
0151 25318801
www.wildekraeuterundco.de

**SPARGELHOF BRUNNER**

Neubau 1
92637 Weiden i.d. OPf.
0961 46649
www.spargelhof-brunner.de

**DORFKÜCHE**

Zu den Straßäckern 2
92637 Weiden i.d. OPf.
0961 4706064
www.dorfkueche.de

**DESTILLERIE PESCHKE**

Etzenrichterstr. 33
92637 Weiden i.d. OPf.
0961 481990
www.weinhof-peschke.de

**SCHEIDLERHOF**

Harlesberg 4
92637 Theisseeil
09602 1315
www.Scheidlerhof.de

**GÄRTNEREI, BLUMEN
STEINHILBER**

Zum Naabberg 15
92637 Weiden i.d. OPf.
0961 42900
www.ihre-regional-gaertneri.de

**DELICADO WEINHANDEL FEIN-
KOST & MEHR**

Postgasse 2
92637 Weiden i.d. OPf.
0961 40194195
www.delicado-weinhandel.de

**ZUM ALTEN SCHUSTER**

Schustermoslohe 60
92637 Weiden i.d. OPf.
0961 24926
www.zumaltenschuster.de

**IMKEREI SCHEINKÖNIG**

Dr.-Wiesand-Str. 5
92648 Vohenstrauß
09651 866

**GÄRTNEREI STEINHILBER**

Innere-Flosser-Str. 12
92660 Neustadt a.d. Waldnaab
09602 94120
www.ihre-regional-gaertneri.de

**IMKEREI BRÄUTIGAM**

Mühlberg 3
92660 Neustadt a.d. Waldnaab
09602 8786

**FISCHZUCHT SILLER**

Am Hohlweg 5
92660 Neustadt a.d. Waldnaab
09602 9399962

**HOFKÄSEREI LANG GBR**

Oed 2
92665 Kirchendemenreuth
09602 63219
www.hofkaeserei-lang.de

**HAUSWIRTSCHAFTLICHER FACH-
SERVICE STADT WEIDEN/OBER-
PFALZ NORD**

Obersdorf 16
92665 Kirchendemenreuth
09602 939205
www.hwf-weiden.de

**BRAUEREI EISMANN**

Buchsteig 9
92665 Altenstadt a.d. Waldnaab
09602 636797
www.brauerei-eismann.de

**DAGNER JOSEF**

Meerbodenreuth 11
92665 Altenstadt a.d. Waldnaab
09602 6845

**PRIVATBRAUEREI WÜRTH**

Bahnhofstraße 7
92670 Windischeschenbach
09681 1220
www.brauerei-wuerth.de

**HOFMETZGEREI SENFT**

Schweitmühle 1
92670 Windischeschenbach
09681 1359
www.schweitmuehle.de

**BIOBÄCKEREI FORSTER**

Hauptstr. 10
92670 Windischeschenbach
09681 1241
www.biobaeckerei.de

**BÄCKEREI-KONDITOREI ZETZL**

Schönfichter Str. 2
92670 Windischeschenbach
09681 1231

**ÜBELACKER THOMAS**

Naabdemenreuth 8
92670 Windischeschenbach
09681 91117

**ZOIGL BRAUEREI
WOLFRAMSTUB`M**

Braugasse 1
92670 Windischeschenbach
09681 1241
www.zoiglbrauerei.de

**STEINWÄLDER HAUSBRENNEREI
SCHRAML**

Pfarrgasse 22
92681 Erbendorf
09682 183690
www.brennerei-schraml.de

**OBSTBRENNEREI
UNTER DER LINDE**

Gleichhof, Plärn 6
92681 Erbendorf
09682 4184
www.gleichhof.de

**BIOLANDHOF GRENZMÜHLE**

Grenzmühle 8
92681 Erbendorf
09683 929744
www.hofladen.steinwaldhoeft.de

**FORSTUNTERNEHMEN ERTHNER**

Wildenreuth W1
92681 Erbendorf
0172 8461213

**FISCHFEINKOST-FORELLEN-
ZUCHT**

Siegritz 41
92681 Erbendorf
09682 3698 und 3655

**HOFLADEN VOLLATH**

Gösen 1
92685 Floß
09603 91155

**GAILERTSREUTHER MÜHLE**

Gailertsreuth 5
92685 Floß
09603 353
www.Gailertsreuther-Muehle.de

**KRÄUTERPÄDAGOGIN BRÜDERER**

Dorfstr. 5
92690 Pressath
09644 8892

**IMKEREI BAIER**

Bahnhofstraße 64
92690 Pressath
09644 8471

**GEMÜSE KÖNIG**

Winterleitenstr. 5
92690 Pressath
09644 91268

**ESLARNER ZOIGLSTUM**

Tillystr. 4
92693 Eslarn
09653 1355
www.zoiglstum.de

**GEFLÜGELHOF PAULUS**

Manteler Weg 6
92694 Etzenricht
0961 43112

**BRENNHOLZDEPOT VOLLATH**

Konradsreuth 2
92685 Floß
09603 91174

**BAYERISCHE STAATSFORSTEN-
AÖR; FORSTBETRIEB FLOSSEN-
BÜRG**

Floßer Str. 1
92696 Flossenbürg
09603 90330
www.baysf.de

**HOFLADEN WOPPMANN**

Hinterbrünst 52
92697 Georgenberg
09658 1239 oder 09651 924260

**HAMMERWIRT NEUENHAMMER**

Neuenhammer 1
92697 Georgenberg
09658 391
www.hammerwirt-neuenhammer.de

**FORSTBÜRO OSTBAYERN**

Waldkirch 16
92697 Georgenberg
09658 912170
www.forstbuero-ostbayern.de

**ERLEBNISBAUERNHOF
FRISCHHOLZ**

Oberrehberg 4
92697 Georgenberg
09658 262

**KAFFEERÖSTEREI MOLTER**

Braugasse 3a
92699 Irchenrieth
09659 4749991



ALM CUSTOM

Faislbach 7
92697 Georgenberg
09658 913525
www.affdaalm.de



MÜLLNERHOF

Am Mühlberg 8
92699 Irchenrieth
09659 392
www.muellnerhof.de



IMKEREI TAFELMEYER

Pfarrer-Schiller-Str. 5
92700 Kaltenbrunn
09646 666



IMKEREI PRÖLSS

Straßweg 5
92700 Kaltenbrunn
09646 662



IMKEREI BERGLER

Betonstr. 1
92700 Kaltenbrunn
09646 783



MOSTEREI BERNHARD

Steinach 3
92705 Leuchtenberg
09659 932465



ERLEBNIS- UND THERAPIENHOF GRÜBER

Lückenrieth 14
92705 Leuchtenberg
09659 1695



LERAUTALER BIENENWEILER

Kleinpoppenhof 6
92705 Leuchtenberg
09659 816



CHRISTBAUMHOF KAMMERER

Döllnitz 29
92705 Leuchtenberg
09659 1481
www.christbaumhof-kammerer.de



SCHAFHAUSER EDELTRAUD

Fichtenstr. 2
92706 Luhe-Wildenau
09607 1470



KLEINE NASCHKATZE

Stacherweg 10
92706 Luhe-Wildenau
09607 1690
www.die-kleine-naschkatze.de



GESCHENKE-PARADIES PUTZER

Grub 9
92709 Moosbach
09656 1211



MOOSBACHER PRIVATE LAND- BRAUEREI SCHEUERER

Bräugasse 7
92709 Moosbach
09656 209
www.moosbacher.com



HEIDEHOF HIEROLD

Heidehof 1
92709 Moosbach
09656 371
www.heidehof-hierold.de



KLEINTIERPRAXIS-GROSSTIER- PRAXIS REINDL

Schießstrath 12
92709 Moosbach
09656 914822
www.dr-reindl.de



BIOLAND-GEMÜSEGÄRTNEREI STEINHILBER

Uchamühle 1
92709 Moosbach
09656 520
www.bio-steinhilber.de



SCHÄFEREI SCHWEIGL

Bachgasse 2
92709 Moosbach
0160 7231075



HOLZOFENBÄCKEREI

Gaisheim 11
92709 Moosbach
09677 914088



SAUER ERIKA

Burgtreswitz, Am Rowe 10
92709 Moosbach
09656 1358
www.roteshoehenvieh-moosbach.de



LANDHOTEL GOLDENES KREUZ

Saubertsrieth 12
92709 Moosbach
09656 304
www.landhotel-goldenes-kreuz.de



OBERPFÄLZER AUBRAC

Gaisheim 22
92709 Moosbach
09677 913149



NATURKOSTLADL

Raiffeisenstraße 2
92709 Moosbach
09656 9140995
www.naturkostladl.de



BIOLANDHOF

Saubersrieth
92709 Moosbach
09656 1445

**PRESSATHER-TANNENLAND**

Zum Eicherlgarten 6
92711 Parkstein
09602 4450
www.pressather-tannenland.de

**LEINERBAUERN´S
HOFBACKSTUBE**

Oed 3
92711 Parkstein
09602 6804

**BAUERNMETZGEREI WITTMANN**

Neustädter Str. 1
92711 Parkstein
09602 4223
www.moierbinnerhof.de

**MILCHTANKSTELLE KICK**

Neustädter Str. 4
92711 Parkstein
09602 6826

**GEDRECHSELTE UNIKATE**

Finkenweg 3
92711 Parkstein
09602 616020
www.gedrechselte-unikate.de

**HOFLADEN PORTNER**

Lohma 7
92714 Pleystein
09654 1503

**GRIESSLHOF**

Burkhardsrieth 4
92714 Pleystein
09652 1256
www.griesslhof.de

**WEIG SIEGLINDE**

Finstermühle
92714 Pleystein
09652 81297

**WITTMANN`S HOLZOFENBROT**

Finkenhammer 1
92714 Pleystein
09654 267
www.finkenhammer.de

**STRAUSSENFARM KOTZENBACH**

Kotzenbach 1a
92715 Püchersreuth
09602 939582
www.straussefarm-kotzenbach.de

**LANDGUT FEDERKIEL
KRIECHENBAUER GBR**

Rotzendorf 14
92715 Püchersreuth
09602 91316
www.landgut-federkiel.de

**BIOHOF KAHL**

Botzersreuth 2
92715 Püchersreuth
09602 917086

**SCHLOSSBRAUEREI REUTH GMBH**

Hauptstr. 22
92717 Reuth bei Erbendorf
09682 2206
www.schlossbrauerei-reuth.de www.artesia.de

**GASTHAUS WALDSCHÄNKE AM
ZAINHAMMER**

Zainhammer 1
92717 Reuth bei Erbendorf
09683 538
www.amzainhammer.de

**GARTENBAU STEINHILBER**

Postkellerstr. 19
92718 Schirmitz
0961 44426
www.blumen-steinhilber.de

**HOFLADEN WALBERER**

Kirchenstr. 7
92720 Schwarzenbach
09644 6116

**ERLEBNISBAUERNHOF
MEILERHOF**

Im Dorf 15
92721 Störnstein
09602 2305

**DIE BRENNEREI**

Lindenweg 17
92721 Störnstein
09602 8282
www.diebrennerei.com

**TÄNNESBERGER ROTVIEH**

St.-Jodok-Straße 6
92723 Tannesberg
09655 913396
www.taennesberger-rotvieh.de

**METZGEREI
FESTKÜCHENBETRIEB**

Tiefe Gasse 14
92723 Tannesberg
09655 387
www.schneider-taennesberg.de

**LAND- UND FORSTDIENTST-
LEISTUNGEN ENSLEIN**

Grub 13
92724 Trabititz
0151 16727382

**WALDIMKEREI KICK**

Reinhardsrieth 34
92726 Waidhaus
09652 1690
www.waldimkerei-kick.de

**PONYHOF AM HEILINGHAUS**

Pfrentsch 36a
92726 Waidhaus
0160 7230926
www.Ponyhof-am-Heilinghaus.de.tl

**WILDE SACHEN**

Sonnenstr. 6
92726 Waidhaus
0171 8284729

**RAUNETBACH ALPAKAS**

Reinhardsrieth 19
92726 Waidhaus
09652 814025
www.Raunetbach-Alpakas.de

**KRÄUTERVIELFALT**

Grillenweg 10
92726 Waidhaus
09652 1437
www.kraeutervielfalt.com

**SCHÄFEREI MÜLLER**

Spielberger Str. 1
92727 Waldthurn
09657 1297
www.schaeferhof-mueller.de

**BERGGASTHOF-METZGEREI WEIG**

Oberfahrenberg 1
92727 Waldthurn
09654 1483
www.berggasthof-weig.de

**BRAUN HANS GMBH & CO. KG**

Hauptstraße 20
92729 Weiherhammer
09605 92070
www.landmetzgerei-braun.de

**FEINKOSTMETZGEREI WITT**

Hauptstraße 12
92729 Weiherhammer
09605 1201
www.witt-partyservice.de

**SEMINARHAUS-SCHLACKENHOF**

Schlackenhof 7a
95478 Kemnath
09642 7225
www.werk-ll.net

**SCHUSTERMÜHLE**

Eisersdorf
95478 Kemnath
09642 477
www.schustermuehle.de

**HECKENHOF**

Köglitz 14
95478 Kemnath
09642 702344
www.heckenhof-robl.de

**HOLLERHÖFE ***S -
ZU GAST IM DORF**

Unterer Markt 35a
95478 Kemnath
09642 704310
www.hollerhoeffe.de

**NATURERLEBNIS-AKADEMIE.DE**

Unterer Markt 35a
95478 Kemnath
09642 704310
www.naturerlebnis-akademie.de

**SENKENDORFER MÜHLE
NATURKOST**

Senkendorf 7
95506 Kastl
09642 1078

**HOFLADEN DÖTTERL**

Erdenweis 4
95508 Kulmain
09234 1405

**FEINBRENNEREI CULM**

Schloßgasse 1, Filchendorf
95514 Neustadt am Kulm
09275 1084
www.Feinbrennerei-Culm.de

**BRAUEREI PÜTTNER GASTHOF
UND HOTEL**

Hauptstr. 11
95519 Schlammersdorf
09205 292
www.brauerei-puettner.de

**STIFTTLÄNDER
SCHMANKERLSERVICE**

Pilmersreuth an der Straße 1
95643 Tirschenreuth
09631 1384

**METZGEREI LANDGRAF**

Franz-Heldmann-Str. 2
95643 Tirschenreuth
09631 2255
www.metzgerei-landgraf.de

**GRÜNER ÖLMÜHLE GMBH**

Lengenfeld 1
95643 Tirschenreuth
09637 348
www.grueneroelmuehle.de

**THAMANIGL**

Kolpingstr. 5 - 7
95652 Waldsassen
09632 1319
www.malzer-thamanigl.de

**LEBKUCHEN ROSNER
BÄCKEREI KONDITOREI CAFE**

Egerer Str. 9
95652 Waldsassen
09632 1370
www.lebkuchen-rosner.de

**IMKEREI ERNST MIT STREUOBST-
WIESE**

API-AIR - BIENENSTOCKLUFT
Münchenreuth 5
95652 Waldsassen
09632 1091
www.landerleben.net

**LAND ERLEBEN**

Kleinstertz 3
95666 Mitterteich
09633 1298
www.fischzucht-beer.de

**BIOHOF ROSNER**

Pleußen, Im Dorf 12
95666 Mitterteich
09633 91361
www.rosner-pleussen.de



NATURLOGISTIK GMBH

Tirschenreuther Straße 13
95666 Mitterteich
09633 4006890
www.naturlogistik.de



BEERENOBST SCHEDL

Schwarzenbach, Fürstenhof 2
95671 Bärnau
09635 8255



FISCHZUCHT MAIERHÖFER

Kornthan 14
95676 Wiesau
09634 2260



FISCHHOF BÄCHER

Muckenthal 4
95676 Wiesau
09634 536
www.fischhof-baecher.de



FISCHEREIBETRIEB STOCK

Kornthan 18
95676 Wiesau
09634 2434
www.Fisch-Stock.de



TEICHWIRTSCHAFT ZRENNER ASLBAUERNHOF

Kornthan 6
95676 Wiesau
09634 1231



KÖSTLER`S BAUERNHOF

Hermannsreuth 7
95683 Ebnath
09234 1083
www.koestlers-bauernhof.de



SCHWOAZHANSL ZOIGL

Tirschenreuther Str. 7
95685 Falkenberg
0172 9106756
www.schwoazhansl-zoigl.de



GARTENBÄUERIN KECK

Bodenreuth 6
95685 Falkenberg
09637 522
www.landerleben.net



RAUCH-NATURFLORISTIK-DEKO- RATIONEN

Badstr. 3
95688 Friedenfels
09683 3259803



SCHINNER GARTENBAU - FLORISTIK

Güttern 20
95689 Fuchsmühl
09634 1368
www.schinner-gartenbau.de
www.ihre-regional-gaertnerei.de



DEMETERHOF RENNERMÜHLE

Rennermühle 1
95698 Neualbenreuth
09638 749
www.rennermuehle.de



ADAMHOF

Hardeck 8
95698 Neualbenreuth
09638 370
www.adamhof.de



GASTHOF ZUM WEISSEN ROSS/ METZGEREI

Dorfstr. 1
95701 Pechbrunn
09231 61656
weissesross.beepworld.de



BIOIMKEREI DÖRFLE

Buchenweg 1
95701 Pechbrunn
09231 4349
www.bioimkerei-doerfler.de



GRILLMEIER-DER KARTOFFEL- UND GEMÜSEHOF

Konnersreuth
95703 Plößberg
09637 1088
www.meinbauer.de



DER HOFADEN PSCHIERER

Konnersreuth 3
95703 Plößberg
09637 205
www.hofladen-pschierer.de



BIOLADL

Haselbrunn 25
95704 Pullenreuth
09234 973108
www.Bioladl.de



Orte des Genusses

Drei Gemeinden aus dem Landkreis Neustadt an der Waldnaab dürfen sich seit dem Frühling „Genussorte“ nennen. Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten verlieh diese

Titel zum zweiten Mal im Rahmen des Wettbewerbs „100 Genussorte Bayern“ an insgesamt 54 Preisträger – 46 waren bereits in 2017 ausgezeichnet worden.

Etzenricht

Die Gemeinde Etzenricht beeindruckte die Jury in erster Linie mit Geflügel, Gemüse, Rotvieh, Honig und Fisch. Der Imker- und der Fischereiverein bilden hierfür einen ehrenamtlichen Unterbau, der das Brauchtum und das Handwerk fördert. Das ehemalige Bauerndorf mit heute rund 1600 Einwohnern sammelte in seiner Geschichte eine Vielzahl an Traditionen in der Lebensmittelerzeugung. Die zahlreichen Feste und Veranstaltungen heben den Stellenwert der Erzeugnisse in der Gesellschaft.

Tännesberg

Tännesberg punktete im Wettbewerb allen voran mit Rotvieh und Biodiversität. Das „rote Höhenvieh“ ist eine bedrohte Tierrasse, die in der Gemeinde im süd-östlichen Landkreis erhalten wird. Zudem ist Tännesberg die erste deutsche Biodiversitätsgemeinde und setzt sich mit einigen Projekten und Maßnahmen für den Erhalt der Ökologischen Vielfalt ein.

Moosbach

Auch Moosbach setzt sich für die Freilandhaltung alter Rinderassen ein. Die bäuerliche Schlachtgemeinschaft kümmert sich um die Vermarktung der Fleischprodukte. Zudem gibt es in der Gemeinde mit der Landbrauerei Scheuerer einen Betrieb, der auf ökologisch hochwertige Qualität und Handwerk in der Getränkeproduktion steht. Das Ortsbild ist geprägt von familiengeführten Gasthäusern, die sich durch das Angebot auf ihren Speisekarten für eine artgerechte Tierhaltung einsetzen.



Neustadt an der Waldnaab

Ein Landkreis zum Genießen





Mosterei Bernhard Steinach
Familie Bernhard hegt und pflegt ihre Pflanzen auf den eigenen Streuobstwiesen.



Straußenfarm Kotzenbach
Die Küken auf der Straußenfarm in Kotzenbach genießen die mütterliche Fürsorge der Züchter.



Rosen Wänninger Altstadt
Rosenzüchter Franz Wänninger überprüft den Duft seiner Sprösslinge.



Grießlhof Burkhardtsrieth
Den Hühnern auf dem Grießlhof geht es richtig gut.



Gemüsegärtnerei Steinhilber Uchamühle
Fritz Steinhilber ist ein Diplom-Ingenieur mit einem grünen Daumen.



Stutenmilch Grassler Kirchenthumbach
Katrin Grassler liebt ihre Pferde.



Brauerei Scheuerer Moosbach
Jungbrauer Ulrich Scheuerer führt die Familienbrauerei künftig weiter.



Imkerei Prölß Kaltenbrunn
Rudi Prölß freut sich im eigenen Garten auf die aussichtsreiche Honigernte.



Gailertsreuther Mühle Floß
Gerald Meierhöfer überzeugt sich selbst von der Qualität seines Mehls.

SO Gern. Land! LEBEN WIR!

Zahlen & Fakten


ca. 1400
Landwirtschaftliche Betriebe


410 km
nach Berlin
209 km nach München
201 km nach Prag


38
Gemeinden


115.473
Gästekünfte pro Jahr


33 %
Steigerung BIP
von 2010-2015


94.528
Einwohner


1432 km
Radwegenetz


19
Badeweiher


ca. 40.000 ha
Landwirtschaftliche Nutzfläche


1428 km²
Landkreis-Gesamtfläche



Original Regional



Der Landkreis Neustadt a.d. Waldnaab beteiligt sich an der Kampagne „Original Regional“ der Europäischen Metropolregion Nürnberg. Mit der Regionalinitiative „Original Regional aus der Nordoberpfalz“ gibt es eine Teilkampagne in der östlichen Metropolregion, die sich aus den Landkreisen Tirschenreuth und Neustadt an der Waldnaab sowie der Stadt Weiden i.d. OPf. zusammensetzt.

Im Anbieterverzeichnis innerhalb des Magazins befinden sich somit nicht nur Betriebe aus einem Landkreis, sondern aus der gesamten Nordoberpfalz.

www.regional-nordoberpfalz.de



Vorschau auf das Herbst-/Wintermagazin

VORSCHAU 2018 Sommer

Beim Gloser in Windischeschenbach

In der nächsten Ausgabe werfen wir einen Blick hinter die Zoi-glukulissen, sprechen mit der Zoiglwirtin aus Windischeschenbach und schauen, was noch alles so dazu gehört außer einer urigen Stimmung und einer guten Brotzeit.



Hofkäserei Lang Kirchendemenreuth

Ein guter Käse muss nicht immer aus Frankreich oder der Schweiz sein, auch in der Nordoberpfalz gibt es diese Leckerbissen. Familie Lang erzählt, was man für einen guten Käse braucht und was man alles tun muss, ehe man ihn essen kann.



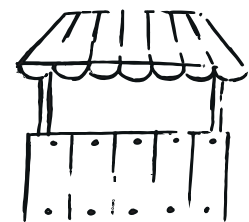
Fischzucht Siller Neustadt

Der Herbst ist die Zeit des Abfischens. Die Teiche werden geleert und die Fische in ihr Winterquartier gebracht. Was man dabei alles beachten muss, erfahren Sie von uns.



Alpakas mitten in der Nordoberpfalz

Die flauschigen Vierbeiner sind nicht nur in den Anden, sondern auch in der Nordoberpfalz zuhause. Wir haben Sie besucht und uns die Haltung dieser Tiere mal genauer angesehen.



27.10.2018 bis 4.11.2018

UNSERE ANBIETER AUF DER CONSUMENTA

Feinkost und mehr Weiden	3.11. + 4.11.
Peschke Weiden	27.10. - 4.11.
Grießlhof	3.11. + 4.11.
Wilde Sachen	2.11. - 4.11.
Rauch Naturfloristik Friedenfels	2.11. - 4.11.
Waldimkerei Kick	2.11. - 4.11.
Dorfküche Weiden	27./28.10. + 3./4.11



30.11.2018 bis 23.12.2018

AUF DEM BERÜHMTE NÜRNBERGER CHRISTKINDLESMARKT

Waldimkerei Kick	12.12. - 23.12.
Lerautaler Bienenweiler	30.11. - 11.12.
Raunetbach Alpakas	14.12. - 16.12.

Terminänderungen vorbehalten.

Gern. Land!

LESEGENUSS AUS DEM LANDKREIS NEUSTADT AN DER WALDNAAB

Landratsamt Neustadt an der Waldnaab

Stadtplatz 38
92660 Neustadt an der Waldnaab

Tel.: 09602 79 - 0
Fax: 09602 79 - 1166
E-Mail: regionalmarketing@neustadt.de

www.neustadt.de



**Regionalmanagement
Bayern**

gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium der Finanzen,
für Landesentwicklung und Heimat

