

Gern. Land!

LESEGENUSS AUS DEM LANDKREIS NEUSTADT AN DER WALDNAAB

Landkreis 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



KOST NIX!

SO
LEBEN
WIR!

Gern. Land!

LESEGENUSS AUS DEM LANDKREIS NEUSTADT AN DER WALDNAAB

MIT ANBIETERVERZEICHNIS UND REZEPTEN

2018
Herbst
Winter

Gschichtn

BIOBÄCKEREI FORSTER
Mit Laib und Seele

RAUNETBACHTAL ALPAKAS
Pflegeleicht.
Kuschelig. Exotisch.

PRESSATHER TANNENLAND
Wenn Bäume sprechen könnten

Gern. Land!

Landkreis Neustadt
an der Waldnaab

Impressum

Herausgeber des Magazins

Landkreis 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 Onlinedienste 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. Insbesondere für die in den Texten enthaltenen Informationen seitens der Interviewten.

Bildnachweis

fotolia Kathleen Rekowski 182085085, Seite 14
fotolia Tanja 127671387, Seite 15
fotolia M.studio 224217035, Seite 28
fotolia Viktor 89615782, Seite 28
fotolia jeepbabes 182202193, Seite 29

Ausgabe Herbst/Winter 2018

Gesamtauflage: 11.500 Stück
Auflage in deutscher Sprache: 10.500 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

Redaktion

Silvia Kaiser-Schläger

Mitarbeit

Jenny Kunz

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

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,

im Frühsommer dieses Jahres erschien die
Premieren-Ausgabe unseres Regionalmagazins
„Gern.Land!“.

Ich bedanke mich an dieser Stelle nochmals
bei allen Beteiligten, die zu diesem gelungenen
Einstand beigetragen haben und auch für die
sehr zahlreichen lobenden Rückmeldungen zum
Projekt.

Wie Sie wissen, war es für die Redaktion nicht
gerade leicht, aus der Vielzahl an hochwertigen
und interessanten Betrieben in unserem
Landkreis eine erste Auswahl zu treffen.
Umso schöner ist es jetzt, dass ich Ihnen
hiermit die zweite Edition ans Herz legen darf.

Lernen Sie weitere Betriebe und deren
Protagonistinnen und Protagonisten kennen und
werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen.

Ich wünsche Ihnen beim Lesen genauso viele
„Ahs“ und „Ohs“ wie mir und viele unterhalt-
same oder lehrreiche Momente.

*Für unsere regionalen Erzeuger
steht nicht die maximale Gewinn
im Vordergrund, sondern ein
schonendes und nachhaltiges
Umgang mit den natürlichen
Ressourcen!*

Ihr

Andreas Meier
Landrat

Inhalt

Gschichtn

6

SILLER FISCHZUCHT
Vom Büro an den Weiher

30

ZUM GLOSER
Zoigl – das Bier der Nordoberpfalz

10

FORSTER BIOBÄCKEREI
Mit Laib und Seele

34

KRIECHENBAUER
Brennen für die Region

16

RAUNETBACHTAL ALPAKAS
Pflegeleicht. Kuschelig.
Exotisch.

38

LANG HOFKÄSEREI
Alles Käse?

20

ZETZL UNIKATE
Der „Meister Eder“
aus Parkstein

42

TANNENLAND PRESSATH
Wenn Bäume sprechen
könnten

24

WILDE SACHEN
Wilde Jungs



24

**FLEISCH UND
WURST MIT
TOP QUALITÄT**

10

**ÖKOLOGISCH
VOM KORN
ZUM LAIB BROT**

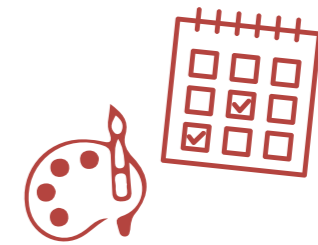


46

**ANBIETER-
VERZEICHNIS**

42

**WENN BÄUME
SPRECHEN
KÖNNTEN**



54

**KLEINE KÜNSTLER
GANZ GROSS BEIM
MALWETTBEWERB**

3 Glossar

28 Rezepte: Kochen

4 Inhaltsverzeichnis

54 Malwettbewerb
Gern.Land!

14 Rezepte: Backen

28

**TRADITIONELLE
REZEPTE
AUS DER NORD-
OBERPFALZ**





Vom Büro an den Weiher

Kathrin und Michael Siller haben vor vier Jahren eine Fischzucht nordöstlich von Störnstein übernommen und haben sich dadurch von Hobby-Fischern zu professionellen Fischzüchtern und -vermarktern im Nebenerwerb entwickelt – eine Entscheidung, die sie nicht bereut haben.

Siller Fischzucht

*Mir homs
so schei
ruhig..*



„Eines Abends ist mein Mann nachhause gekommen und hat beim Abendessen vorgeschlagen, eine Fischzucht in Störnstein zu kaufen“, erzählt Kathrin Siller. Ihre Begeisterung hielt sich anfangs noch in Grenzen. Das würde eine Menge Arbeit und vor allem auch ein finanzielles Risiko nach sich ziehen. „Ich war da gleich viel begeisterter“, kontert ihr Mann. Vor diesem Schritt bewirtschaftete das Paar bereits eine Weiherkette bei Floß. „Ab da haben wir es dann aber richtig gemacht; vorher war das eher semiprofessionell.“ Das knapp drei Hektar große Areal umfasst sieben Weiher, eine Gerätescheune, einen Aufenthaltsraum mit kleiner Küche und natürlich eine ausreichende Beckenhalle.

Die Siller-Frischegarantie

Der Freund seines Großvaters war es, der dem 38jährigen Betriebswirt das Anwesen verkaufte, das mit besten Voraussetzungen



lockte. Die direkte Anbindung an frisches Quellwasser stellt eine sehr hohe Wasserqualität sicher. Diverse amtliche Genehmigungen für das Grundstück und dessen Nutzung zur Fischzucht und -schlachtung, zu dem auch ein kleiner Wald gehört, lagen schon vor. „Wir haben die Direktvermarktung relativ schnell ausgebaut – es gibt ja auch immer wieder Ausgaben und Unterhaltskosten.“ Die aktuelle Nachfrage-Tendenz stimmt zufrieden: Neben Privatkunden beziehen mehr und mehr Hotels und Gastronomen ihren Fisch von den Sillers aus Neustadt, die frisch auf Bestellung schlachten.

Lange Reifeprozesse haben eine besondere Wertigkeit. Die Fischzucht Siller steht für diese. Es ist ein langer Weg, bis ein Fisch auf dem Teller landet, was für die Züchter viel Arbeit bedeutet, aber auch ein Zeichen der Verbundenheit zum Handwerk ist. Gestartet

wird im Mai mit dem Laich-Teich, in dem die Brut mit einer feinen Gaze gekeschert und danach in den Vorstreck-Teich umgesetzt wird. In ca. fünf Wochen wachsen die Fische darin auf etwa drei Zentimeter Länge heran. Der Wasserstand wird währenddessen schrittweise erhöht, wodurch sich genügend Mikroplankton als Nahrung bildet. Um die Tiere gesund zu halten, muss besonderes Augenmerk auf die Wassertemperatur, den Sauerstoffgehalt und den pH-Wert gelegt werden. Eine permanente Kontrolle dieser Parameter beugt Krankheiten wie etwa Kiemenfäule vor. Im Zuchtbetrieb Siller reguliert man pH-Schwankungen ganz natürlich durch Kalkzugabe.

Ab jetzt gilt Fingerspitzengefühl

Haben die Jungfische die gewünschte Größe erreicht, steht der nächste Umzug an. Es geht weiter in den Abwachs-Teich. Beim Umsetzen

dorthin müssen die Teichwirte Fingerspitzengefühl zeigen. Die Jungfische sind sehr druckempfindlich. Grund für den „Auszug“ ist, dass ab dem Spätsommer die Photosynthese nicht mehr ausreichend Plankton erzeugt, weshalb die Zufütterung mit Getreideschrot nötig ist.

Für Kathrin Siller ist die Zeit bei ihren Fischen am Weiher inzwischen der perfekte Ausgleich zum Alltag als Bürokauffrau im Marketing geworden. „Unsere Fische sind im Prinzip wie ein Tier im Stall, das dich erkennt, oder wie ein Hund, der dich begrüßt“, gibt die 35-Jährige ganz offen zu.

Räuchern wie seinerzeit

Den natürlichen Holzgeschmack macht sich das Paar beim Räuchern zu Nutze. Wie vor 100 Jahren wird mit Buchenholzschichten und nicht wie industriell mit Gas und Säge-

mehl gearbeitet. Auch bei den Gewürzen wird ausschließlich auf Typisches aus der Nordoberpfälzer Küche zurückgegriffen. Um den Geschmack des Fleisches nicht negativ zu beeinflussen, werden die Fische am Schwanz aufgehängt, damit die Blutreste über das Maul abtropfen.

Selbst sein bester Kunde

Scherzend erzählt der Fischer, dass er seinen eigenen Fisch natürlich gerne selbst verzehrt. Er weiß als Befürworter einer gesunden Ernährung und eines ausgewogenen Lebensstils, die Qualität eines artgerecht gehaltenen Tieres zu schätzen. Das traditionelle Bewirtschaften seiner Teiche sorgt für eine natürliche Populationsdichte und Ernährung der Fische, die Michael Siller zu einem ehrlichen Lebensmittelproduzenten auszeichnen.

Mit Laib und Seele

SO
LEBEN
WIR!
*Gern.
Land!*

Die Bäckerinnen und Bäcker der Bio-
bäckerei Forster in Windischeschenbach
backen alle ihre Produkte jeden Tag frisch
und ganz traditionell im Holzbackofen –
eine Tatsache, die heutzutage für Bäcker-
eien nicht mehr selbstverständlich ist.

Forster Bio Bäckerei



Georg Forster steht zweimal am Tag auf. Sein Morgen beginnt schon früh um 1:30 Uhr. Da fängt er gemeinsam mit seinem Team mit dem Backen an. Gegen 5:30 Uhr schon wollen die Fahrer die frischen Waren zu verschiedenen Verkaufsstellen ausliefern. Dann legt sich der 47-Jährige nochmal hin bis ungefähr 11 Uhr. Danach stehen Organisations- und Koordinationsarbeiten an.



Unter dem Motto „Bio für Alle“ stand das erste Produktsortiment, das vor fast 20 Jahren erstmals verkauft wurde. Ziel war es, leckere Backwaren in Bio-Qualität zu fairen Preisen anzubieten. „Die Bio-Zertifizierung war am Anfang schon ein Aufwand“, denkt der Familienvater zurück. „Mittlerweile im digitalen Zeitalter ist das aber nicht mehr so schlimm.“ Seit 1999 wird am Marktplatz in Windischeschenbach nach althergebrachter Handwerkstradition gebacken. Überlieferte Rezepturen werden treugemäß angewendet, aber natürlich auch ein wenig an die Moderne angepasst. Das Mehl wird mit vollem Einsatz der Hände zu köstlichen Backwaren verarbeitet. Zur Bäckerei kommt noch das angrenzende Lebensmittelgeschäft hinzu, das alles für den täglichen Bedarf anbietet. Transparenz ist den Inhabern wichtig: Die Biobäckerei ist offen und transparent: „Jeder darf kommen und uns zuschauen!“ In den Sommerferien lädt die Familie traditionell zum Kinderferienprogramm ein und zeigt, wie Brotbacken funktioniert. Vielleicht steckt dahinter auch touristisches Potenzial?

Nur hochwertige Zutaten

Je mehr Zeit man dem Sauerteig zum Reifen lässt, desto hochwertiger wird das Endprodukt. Forster hat nach seiner Bäckerlehre in verschiedenen Betrieben – auch größeren – gearbeitet und ist dabei durch ganz Bayern

*„Meine Leidenschaft steckt
in jedem Laib Brot.“*

Georg Forster

„getigert“. Der Bäckermeister freut sich über den Trend dahin, dass die Nachfrage nach Bio- oder Vollkornprodukten stetig steigt. „Als ich früher angefangen habe, war das noch nicht so.“ Seine Kunden sind entweder „Geschmackskunden“ oder ökologisch motiviert.

Über 500 Kilogramm Mehl werden bei den Forsters pro Tag verarbeitet. Mehl, das zum Beispiel von der Gailertsreuther Mühle bei Floß kommt. Der regionale Bezug und die Intensivierung eines hiesigen Netzwerks sind für den Bäckermeister zentrale Eckpunkte in seiner Betriebsphilosophie. „Alle Bestand-



teile unserer Brote stammen hier aus der Region.“ Tatsächlich eignen sich die Nordoberpfälzer Böden gut für Dinkel oder Emmer. Nur einzelne Zutaten wie zum Beispiel Sonnenblumenöl für Semmeln stammen von außerhalb.

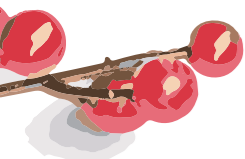
Gutes Brot entsteht durch eine lange Backzeit: So durchdringt viel Wasser im geschlossenen System eines Backofens den Teig und sorgt für eine langanhaltende Frische. „Mein Brot kann man fünf Tage ohne Geschmacksverlust aufheben“, verspricht Forster. Auch die Zeit, die man dem Sauerteig zum Reifen gibt, wirkt sich positiv auf die Qualität aus: Durch den sogenannten osmotischen Ausgleich bindet dieser auf die Dauer mehr Wasser und kann sein Aroma stärker entwickeln. Das alles sind handwerkliche Kniffe, von denen die Industrie aus Kostengründen keinen Gebrauch macht. Georg Forster hält dagegen: „Ich mache eben so mein Brot und meine Semmeln.“ Seine leckeren Bioprodukte vertreibt er direkt im eigenen Laden in Windischeschenbach und in mittlerweile über 20 Verkaufsstellen im Umkreis.

Bevor sich der Tag zu Ende neigt, wird aus dem Bäcker ein Hobby-Brauer: Im Keller betreibt er außerdem noch eine eigene Zoigl-Brauerei. In der urigen „Wolframstubb“, die

sich ebenfalls im Gebäude befindet, kommt der Zoigl an jeweils einem Wochenende im Monat zum Ausschank. Auch hier hilft die ganze Familie zusammen, um die Gäste mit leckeren Brotzeiten zu verwöhnen. „Langweilig wird es uns also nicht, wenn es auch oftmals anstrengend ist. Aber es ist schön, weil wir als Familie immer zusammen sein können“, lautet sein Fazit.

*„Wos as
Herz
begehrt.“*

So schmeckt unser Landkreis



Hausmacher Dinkelplätzchen

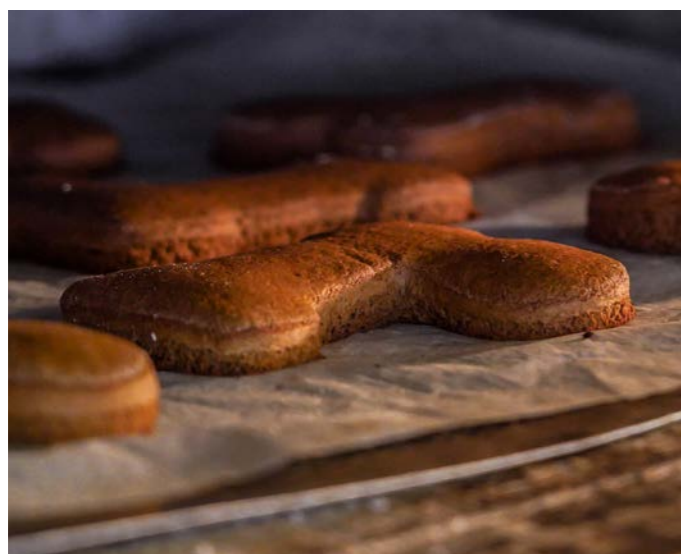
Zutaten

150 g Butter oder Margarine | 150 g Rohrzucker oder Puderzucker | 60 g Eier (ca. 5-6 Stück) | 10 g Backpulver | 1 Prise Salz | Vanille, Zitrone | Marmelade

Zucker und Margarine (oder Butter) zusammenkneten und nach Belieben mit Zitrone und Vanille zugeben. Eine Prise Salz zugeben nach und nach Eier hinzufügen. Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterkneten. Über Nacht im Kühlschrank lagern. Vor der Weiterverarbeitung kurz durchkneten und den Teig auf 3-4 mm ausrollen. Plätzchen mit gewünschten Formen ausstechen. Bei 200 Grad ca. 6-8 Minuten Goldgelb ausbacken. Die Plätzchen nach dem Auskühlen mit Marmelade zusammen kleben und nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.



Honig-Lebkuchen



Zutaten

1000 g Honig oder Honigersatz (Invertzuckercreme) | 750 g Weizenmehl | 250 g Roggenmehl | 100 g Eigelb (ca. 4 Stück) | 10 g Triebmittel (Backpulver, ABC-Trieb oder Pottasche) | 40 g Lebkuchengewürz

Honig auf ca. 40 bis 50 Grad erwärmen. Triebmittel mit Mehl vermischen. Mit allen Zutaten den Teig glatt kneten. Mindestens 1-3 Tage (auf Wunsch auch mehrere Wochen) kalt stellen. Vor dem Verarbeiten den Teig auf Zimmertemperatur erwärmen. Teig ausrollen (ca. 7 mm und 10 mm) und mit gewünschten Formen ausstechen. Vor dem Backen mit Milch bestreichen und 20 Minuten ruhen lassen. Auf Wunsch kann der Teig noch mit halben Mandeln oder Belegkirschen verziert werden.



Christ-Stollen

Zutaten für 2 Stollen à 500 g

Im ersten Schritt bereiten Sie eine Früchte- mischung zu

250 g Rosinen gewaschen | 50 g Orangeat |
50 g Zitronat | 50 g Mandeln (gestiftelt) |
30 g Rum

Zutaten zusammenmischen und abgedeckt
über Nacht ruhen lassen.

Teigzubereitung (Vorteig)

200 g Weizenmehl | 120 g Milch (handwarm) |
50 g Hefe

Die Zutaten zusammenkneten und ca. 45
Minuten ruhen lassen.

Zubereitung des Teiges

140 g Weizenmehl | 140 g Butter | 50 g Zucker | 6 g Salz | 10-15 g
Stollen-Gewürze

Aus den Vorteig und diesen Zutaten einen Teig kneten. Diesen noch-
mals ca. 20-30 Minuten ruhen lassen. Danach die Früchtemischung
unter den Teig kneten.

Den Teig in die gewünschte Stollenform bringen. Den Stollen ca. 30
Minuten gehen lassen, danach im vorgeheizten Backofen bei ca. 180
Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 30-40 Minuten goldgelb backen. Nach dem
Backen sofort mit Butterfett bestreichen. Auf Wunsch kann der fertige
Stollen nach dem Abkühlen noch mit Puderzucker bestreut werden.

Die Biobäckerei Forster Windischeschenbach wünscht
viel Spaß in der eigenen Weihnachtsbäckerei.



Pflegeleicht. Kuschelig. Exotisch.

Wenn die Temperaturen so langsam aber sicher purzeln und die Abende länger werden, liegen Steppdecken, Wollsocken oder Strickmützen wieder hoch im Kurs. Da mögen es viele kuschelig. Im östlichen Landkreis Neustadt an der Waldnaab gibt es dafür ganz besondere Natur-Wollprodukte.

**SO
LEBEN
WIR!**
*Gern.
Land!*



Raunetbachtal Alpakas



Kurz nach der Stelle in Reinhardtsrieth bei Waidhaus, wo der kleine Raunetbach entspringt, um nach knapp zehn Kilometern in die Pfreimd zu münden, trifft man auf Tiere, mit denen man so in der Nordoberpfalz nicht unbedingt gerechnet hätte. Djego schnuppert vorsichtig am taufeuchten Gras, reißt einen ordentlichen Schopf ab. Erhobenen Hauptes mampft er die Halme und glupscht interessiert in Richtung der normalerweise ruhigen Straße. Der junge Hengst ist eines von 13 Alpakas, die hier bei Birgit und Markus Sommer zuhause sind.



„In Deutschland gibt es sowas vielleicht drei Mal.“
Markus Sommer

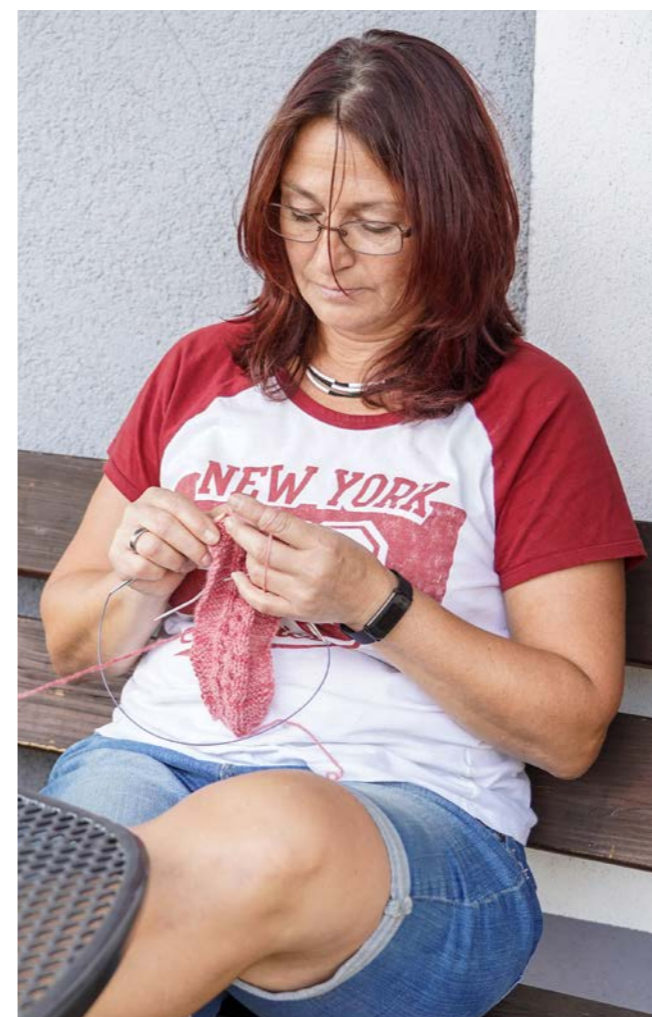
Die Nutztiere zählen zu den ältesten ihrer Art: Schon die Inkas haben sie zur Fasergewinnung vor mehreren tausend Jahren domestiziert. Ursprünglich stammen sie aus Gebirgsregionen in Südamerika, genauer gesagt aus dem heutigen Peru, Bolivien und Chile. Wie beispielsweise auch Lamas gehören die Vierbeiner zur Familie der Neuweltkameliden und sind relativ flexible und robuste Tiere, die es gewohnt sind, in Bergregionen mit karger Vegetation zurechtzukommen. Aber auch in unseren Breiten fühlen sich die Weidetiere wohl. Nur im Sommer brauchen sie genügend Schattenplätzchen, damit es ihnen mit dem dicken Fell nicht zu heiß wird. Das Scherendient also auch dem Tierwohl.

Ein echter Spinner
Die Zucht und Pflege war für Markus Sommer anfangs nur ein Hobby. Die Faszination packte den ehemaligen Zerspannungsmechaniker bei einem Besuch im Tierpark Gleitsbachtal bei Irchenrieth vor über 12 Jahren. „Die Tiere sind sehr lieb und einfach zu halten; sie bereiten einem nicht allzu viel Arbeit“, blickt Sommer zurück. Beim Versuch, die eigene Alpaka-Wolle maschinell verarbeiten zu lassen, stieß der 44-Jährige auf lange Wartezeiten, was ihn dazu bewegte, mit der Idee einer eigenen Spinnerei zu spielen – aus seiner Sicht eine echte Marktlücke: „In Deutschland gibt es sowas viel-



leicht drei Mal.“ 2016 hing er seinen Job schließlich an den Nagel und wagte den Schritt in die Selbstständigkeit. Heute betreibt er eine kleine Auftragspinnerei.

Die notwendigen technischen Anlagen importierte Sommer aus Kanada. „Dort gibt es weltweit die einzige Firma, die sowas herstellt.“ Der Monteur blieb ganze fünf Tage für den Aufbau bei den Sommers und erklärte ausführlich die Bedienung – auf Englisch: „Wir haben uns da wirklich mit Händen und Füßen verständigt.“ Nach der Installation probierte das Paar selbstständig, das erste eigene Garn zu spinnen. Schritt für Schritt wurden die Ergebnisse besser. Nach zehn Wochen besuchte der Kanadier den Betrieb erneut, um den ein oder anderen Handgriff zu korrigieren und neue Tipps zu ge-



ben. Mittlerweile sind die beiden echte Profis. Auf dem hölzernen Schreibtisch in der Maschinenhalle liegt ein handschriftlicher Auftragszettel. Die Verarbeitung von externer Rohwolle ist die Haupt-Einnahmequelle des Betriebes. Besonders begehrt sind jedoch diejenigen Produkte, die aus der eigenen Alpaka-Wolle in liebevoller Handarbeit hergestellt werden. Rund 26 Kilogramm Rohwolle – durchschnittlich 2 Kilo pro Tier – scheren die beiden im Frühsommer zur Schneidesaison. Nach der Reinigung verarbeitet die Webemaschine den Schnitt in 12 Arbeitsvorgängen zur fertigen Wolle, mit der Birgit Sommer die unterschiedlichsten Strickprodukte anfertigt. Die Woll-Fasern sind innen hohl und besitzen damit eine einmalige Thermodynamik. Alpaka Wolle ist aber mehr als einfach nur wärmend: Schweiß wird von den Fasern besonders gut aufgenommen. Das sorgt für Tragekomfort – vor allem bei Socken – und schützt vor unangenehmen Gerüchen. Durch den geringen Anteil an Wollfett besitzt die Wolle eine antibakterielle Wirkung und ist besonders für Allergiker eine gute Wahl.

*Bei uns
is anders als
in da
Stoodt*

Der „Meister Eder“ aus Parkstein

SO
LEBEN
WIR!
*Gern.
Land!*

Was passiert, wenn echter Parkettboden aus der legendären Great Hall in Hogwarts in die Oberpfalz geliefert wird? Dann wird zwar kein bayerischer Harry Potter verfilmt, aber es werden hollywoodreife Meisterstücke gedreht.



Zetzl Unikate



*A
Gschenk
der bsondern
Art!*



Der Zauberer ist Franz Zetzl aus Parkstein. Sein Werkzeug ist nicht ein Zauberstab, sondern eine Drechselbank, mit der er aus dem begehrten Holz individuelle und exklusive Handarbeiten dreht. Sein ungewöhnliches Hobby hat ihn mittlerweile überregional bekannt gemacht. Der künstlerische Umgang mit Holz liegt ihm scheinbar im Blut.

Inspiziert von seinem Großvater, hat Zetzl schon als Kind an der Drechselbank „Blödsinn gemacht“. 2008 hat sich der heutige Vertriebsmitarbeiter eines Parksteiner Medienunternehmens dann „zum Spaß“ eine eigene Werkstatt für den Hausgebrauch zu fertigen. So richtig angefangen mit dem Nebenerwerb hat der 46-Jährige schließlich mit der Fertigung eines Schaltknüppels für einen VW-Käfer-Oldtimer. Ein Käferclub aus Luxemburg ist auf das exklusive Einzelstück aufmerksam geworden und hat prompt 40 davon bestellt – Grund genug für den Handwerker, sich ein professionelleres Arbeitsgerät zuzulegen: „Mit einer Präzisionsmaschine bin ich effektiver und die Arbeit macht gleich viel mehr Spaß“, erklärt der Parksteiner „Meister Eder“.

Eine Erfolgsgeschichte.
Eher zufällig probierte sich Zetzl an Bausätzen, mit denen er hochwertige Füller und Kugelschreiber produzieren wollte. Aus seinen

Ideen im Kopf, der Ruhe und dem Feingefühl seiner Hände und den ausgesuchten Materialien entstehen seither einzigartige Schreibobjekte. In Verbindung mit Kunstharz und dem Einsatz von großem Feingefühl lässt sich fast jedes Material für den Schaft verwenden. Autoren lassen sich aus den Seiten ihrer Werke individuelle Stifte drehen, mit denen sie bei Buchvorstellungen oder auf Messen ihre Publikationen signieren. Auch Notenblätter ganzer Sinfonien werden in Form eines Schreibgeräts verewigt. Der Kundenstamm ist so unterschiedlich wie die Designauswahl. Es gibt nichts, was es nicht gibt: Maiskolben, Kaffeebohnen, Skateboards, Pfefferkörner, Jeans-Hosen oder eben Parkett aus einer zauberhaften Filmkulisse zählen zu den besonderen Referenzen.

Echt dufte
Durch die Hinzunahme von Zimt, Anis und Nelken können die Objekte wunderbar parfümiert werden. „Das Gute und Besondere

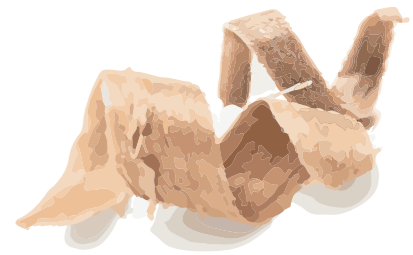


daran ist, dass der Geruch nicht verfliegt“, verspricht Franz Zetzl.

Der goldene Holzfüller
Anfang der 1960er Jahre wurde eine abgestorbene, aber gut erhaltene Mooreiche im Donaured geborgen. Das forstbiologische Institut München bewies nach wissenschaftlichen Untersuchungen, dass es sich dabei um einen Baum aus dem Jahr 2055 v. Chr. handelt. Dies war auch ein genialer Fund für den Holzkünstler, der immer auf der Suche nach alten oder geschichtsträchtigen Hölzern ist. So faszinierend auch die erhaltene Beschaffenheit dieses Baumes war, so faszinierend ist auch der weitere Werdegang dieses Holzes. Eine Kopie des entsprechenden Gutachtens befindet sich wohl gehütet in Zetzls Büro. Aus diesem Holz wurde letztlich ein exklusiver Schreibtisch für den Vatikan in Rom gefertigt – und auch drei Füller aus Zetzls Sammlung, von denen lediglich einer zum Verkauf steht. „Ich bin immer auf der Suche nach alten oder besonderen Hölzern mit Geschichte – das fasziniert mich einfach.“

Freiraum Werkstatt
Zetzl ist regelmäßig auf Märkten unterwegs – auch über den Freistaat hinaus. Besonders beliebt ist sein Handwerk in der Weihnachtszeit. Wer ein einmaliges Schreibgerät verschen-

ken will, sollte seine Bestellung aber rechtzeitig aufgeben. Pro Jahr schafft Zetzl rund 700 Exemplare. Mit den Weihnachtsaufträgen beginnt er teilweise schon im März. Durchschnittlich 20 Stunden in der Woche sind nötig, um der hohen Nachfrage nachzukommen. Für Zetzl aber kein Stress: „Wenn ich in der Werkstatt bin, bringt mich das absolut auf den Nullpunkt, da kann ich richtig abschalten.“ Natürlich fordert das Handwerk aber auch Büroarbeit. Inzwischen stehen auch Kleinserien mit Lasergravur im Angebot zum Beispiel für Unternehmen, die mal was Besonderes verschenken wollen.



Wilde Jungs

In den Genuss von frischem Wildfleisch kommen oft nur Jäger, deren Freunde und Bekannte oder ein eingegrenzter Kreis an Verbrauchern. Dabei ist ein Großteil des normalen Metzgerei-Portfolios mit Wild abdeckbar.

**SO
LEBEN
WIR!**
*Gern.
Land!*

Wilde Sachen

2015 gründeten die beiden Hobby-Jäger Rudolph Grundler (32 Jahre) und Christopher Hanauer (30) aus einer „Spaß-Idee“ heraus eine Gesellschaft bürgerlichen Rechts, um unter dem Namen „Wilde Sachen“ Wildprodukte zu vermarkten und zu verkaufen – nebenbei zu ihren Berufen. Hanauer ist Bankkaufmann und Grundler Steinmetz. Die beiden Freunde besitzen ein Jagdrevier bei Eslarn im östlichen Landkreis Neustadt an der Waldnaab und haben schon früher gelegentlich das Erlegte küchenfertig gemacht. Heute vertreiben sie Glas- und Rohwurstware, liefern Wildfleisch auf Bestellung oder sind als Gastronomen auf Veranstaltungen vertreten – mit Wild, versteht sich.

Geheimtipp in aller Munde

Unsere Neukunden sind ab und zu etwas voreingenommen, aber wer den Genuss einmal erlebt hat, schwärmt mit großer Wahrscheinlichkeit von Wild“, erklärt Rudolph Grundler. Auch wenn es heute noch oftmals exotisch anmutet, etwa Wildfleisch zu grillen, entwickelt sich immer mehr der Food-Trend „Wilde Küche“. Das alte Klischee von muffigem Geschmack ist passé. Das lange Abhängen von Wildfleisch, das einen sehr strengen Geruch mit sich brachte, wird heute nicht mehr praktiziert. Man weiß, die Vorzüge von frischem Fleisch zu schätzen, welches keinesfalls riecht. Daher gibt es auch keine Lagerhaltung bei den „Wilden Sachen“: Burger, Schnitzel, Rouladen oder Bratwürste werden frisch eingeschweißt, verkauft oder direkt selbst zubereitet. Die hervorragende Qualität erspart auch das Einlegen des Fleisches oder die Überwürzung mit Lorbeer oder Wacholder, wie zu Urgroßmutterns Zeiten.

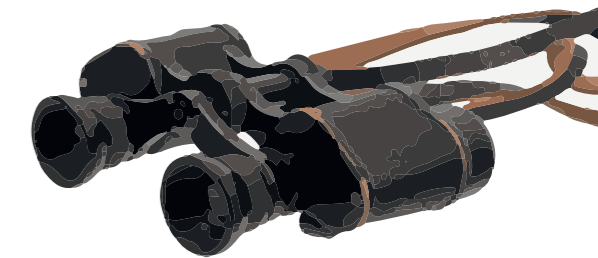
Gatterwild kommt den beiden Jägern keinesfalls ins „Küchen-Gehege“. Das Wildbret stammt ausschließlich von freilebend erlegten Tieren. Vereinzelt erhalten sie auch Stücke von benachbarten Revieren, die diese nicht selbst verwerten können, um sie schließlich im Schlachthaus zu Wildbret zu verarbeiten. So nennt man übrigens im Zunft-Jargon Wildfleisch von freilebenden Tieren, die dem Jagdrecht unterliegen. Vieh, das durch eine Treibjagd getötet wird, die der Senkung der Population und damit dem Naturschutz dient, darf nicht auf den Teller:

„Diese Tiere sind zu gestresst“, weiß Hanauer. „Ansonsten verkaufen wir in der Regel alles, was wir schießen, etwa 50 Stück im Jahr.“ Alle Stücke werden untersucht auf Trichinen, also Fadenwürmer, und Radioaktivität. Außerdem werden Blutproben entnommen und analysiert; dies sei zwar nicht vorgeschrieben aber stellt dennoch die Fleischqualität sicher.



„Ich muss nicht jedes Mal schießen! Hauptsache, ich habe meine Ruhe.“

Christopher Hanauer



Wer denkt, die Jagd ist bloß wildes Geballere, der irrt: Die beiden Naturburschen sind gerne draußen im Wald und schätzen den erholsamen Ausgleich zum Alltag. „Ich muss nicht jedes Mal schießen! Hauptsache, ich habe meine Ruhe“, betont Hanauer, ehe sein Kumpel ergänzt: „Das Handy habe ich nur für den Notfall dabei.“ Statistisch gesehen brauchen sie bei zehn Jagdgängen nicht mehr als einmal das Gewehr. Zerlegt wird das erlegte Stück noch an Ort und Stelle – zur Weiterverarbeitung muss es aber ins Schlachthaus gebracht werden. „Wir sind keine Metzger“, gibt Grundler zu bedenken. Die Jäger dürfen selbst nicht wursten, da man dazu eine bestimmte EU-Zertifizierung braucht. Hier arbeiten sie mit einem Metzger aus Moosbach zusammen und stehen in gutem Kontakt mit dem Gesundheitsamt im Landratsamt.

Im
Wald
samma
daham!



Auf die richtige Würze kommt es an: Beim Würzen und Abschmecken mischen die beiden selbstverständlich wieder mit. „Am Anfang hat es erstmal nicht geschmeckt“, erinnern sie sich. Je nach Produkt setzt sich beispielsweise eine Wurst aus 50 bis 80 Prozent Wildfleisch zusammen. Hinzu kommen rund 11 bis 20 Prozent Trinkwasser. Der Rest ist herkömmliches Schweinefleisch – natürlich aus eigener Schlachtung des Metzgers. Abgeschmeckt wird mit Gewürzen, wie etwa dem süßlich-würzigen, leicht harzig-bitteren Wacholder. Konservierungs- oder Haltbarkeitsstoffe sucht man vergeblich in den Rezepturen der „Wilden Sachen“. Im Fettgehalt unterscheidet sich Wildfleisch wesentlich von Schweine- oder Rindfleisch, denn es weist weniger Fett auf und ist daher in der Verarbeitung mit einem größeren handwerklichen Aufwand verbunden.

So schmeckt unser Landkreis

Pfannkuchenschnecken-Auflauf mit Mangold und „Bauernrebell“

Dieses Rezept ist ein einfaches Gericht, bei dem die Zutaten für die Füllung je nach Herzenslust und Geschmacksrichtung geändert werden können. Ebenso lassen sich Gemüsereste geschickt verstecken, damit jeder seine Portion an Vitaminen bekommt! Für eine herzhaftere Füllung können Wiener, Schinken, Salami und dergleichen verwendet werden. Hier aber bitte etwas sparsamer salzen.

Zutaten Pfannkuchen

300 ml Milch | 1 Ei | 150 g Mehl | 2 Pr. Salz | Sonnenblumenöl zum Braten

Alle Zutaten mit dem Handmixer verquirlen und kurz ruhen lassen. Anschließend in heißem Fett ausbacken. Die Menge reicht für etwa fünf Pfannkuchen.

Für die Füllung

5 Stiele mit Mangold (evtl. Bunte Stiele) | 1 Weichkäse (z.B. unseren „Bauernrebell“) | 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | Kräuter, was der Garten hergibt oder getrocknete italienische | etwas Olivenöl (nur zum Braten geeignetes verwenden) | etwas Balsamico oder Zitronensaft | 250 ml Sahne | 50 g Hartkäse

(z.B. unseren „Bauergarten“) | Salz und Pfeffer und etwas Zucker

Die Blätter des Mangolds von den Stielen trennen. Beides waschen und trocken schüteln. Den „Bauernrebell“ in feine Streifen schneiden. Danach den Pfannkuchen auf ein Schneidebrett legen, ein Blatt Mangold darauf geben und in die Mitte den Käse legen.

Jetzt das ganze aufrollen und davon ca. zwei Zentimeter lange Stücke abschneiden. Diese dann aufgestellt in eine Auflaufform stellen. Wer keine Portionsschälchen hat, kann auch eine große Auflaufform nehmen. So fortfahren, bis alle gefüllt, gerollt, geschnitten und in der Form sind. Die Sahne in einem kleinen Topf erwärmen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend über die Pfannkuchenschnecken gießen und mit geriebenem „Bauergarten“ bestreuen. Im Ofen bei etwa 160 Grad Umluft 15-20 Minuten backen. Jetzt die Zwiebel und den Knoblauch fein schneiden und im Olivenöl glasig braten. Die Stiele des Mangolds in feine Stücke schneiden und dazu geben, weitere dünsten bis der Mangold gar ist. Mit einem Schuss Balsamico, Salz und Pfeffer sowie eine Prise Zucker abschmecken.



Sollte noch etwas Bauernrebell übrig sein, kann er mit angerichtet werden oder man schneidet ihn in kleine Würfel und gibt diese auf das Gemüse. Mit Kräutern und Blüten aus der Natur anrichten.

Die Hofkäserei Lang wünscht viel Spaß beim Ausprobieren.

verrührt. Zur Eiweiß-Salz-Masse wird nun Wasser beigemischt, bis eine streichfähige Masse entsteht. Auf einem Backblech wird Alufolie ausgelegt und die Hälfte der Eiweiß-Masse darauf verteilt. Nun die Fische darauf geben und mit der restlichen Masse vollständig bedecken.

Der Fisch wird nun im heißen Backofen (mittlere Schiene, Umluft 180 Grad) ca. 30 Minuten gegart. Die Salzkruste ist nun hart und muss vorsichtig mit einem Messer aufgeschnitten und abgenommen werden.

Zum Fisch passen hervorragend Salzkartoffeln und ein bunter Salatteller.

Die Fischzucht Siller wünscht einen guten Appetit.



Forelle in Salzkruste

Zutaten

4 Forellen | 12 Eiweiße | Saft von zwei Zitronen | Kräuter nach Wunsch (z.B. Petersilie, Rosmarin, Zitronenthymian) | 1 kg Meersalz

Die Fische kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Anschließend mit dem Zitronensaft rundum beträufeln. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kräuter waschen, trockenschütteln, fein hacken und damit die Fische füllen. Anschließend werden die Eiweiße steif geschlagen und mit dem Meersalz



Hirschbraten mit Böhmisches Knödeln

Zutaten für Böhmisches Knödel

500 g Mehl | ½ TL Salz | 1 Pck. Trockenhefe oder ½ Würfel Frischhefe | 1 Semmel vom Vortag | knapp ¼ l lauwarmes Wasser | 1 Ei

Das Mehl in eine Schüssel sieben, klein geschnittene Semmel untermischen, dann in die Mitte eine kleine Grube machen, die zerbröckelte Hefe hineingeben, mit etwas Wasser zu einem dicken Brei vermengen und abgedeckt gehen lassen, bis sich der Vorteig verdoppelt hat. Dann das Ei und Salz hinzugeben. Wasser nach Bedarf – der Teig sollte etwas fester sein. Den kräftig gekneteten Teig nochmals gut eine halbe Stunde abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Danach den Teig in längliche Wecken formen, abdecken und nochmals 5-10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen in einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen, Salz zugeben, dann je nach Größe 1 oder 2 Wecken in das kochende Salzwasser geben und ca. 18-20 Minuten abgedeckt leicht köcheln lassen. Reißfestes Garn und einen flachen Teller bereithalten, wenn die Knödel aus dem Wasser kommen, sofort mit dem Faden 1x durchschneiden dann den Knödel in Scheiben mit ca. 1 cm Stärke schneiden.

Tipp: Böhmisches Knödel eignen sich gut zum Einfrieren. Aufgetaut über Wasserdampf warm machen.

Zutaten für den Hirschbraten

1250g Hirschschulter oder Schlegel ausgelöst | 2 Möhren | ca. ¼ l Essig | 1 l Wasser | ½ l Rotwein | Salz | 1 Pck. Sauerbratengewürz | 2 gr. Zwiebel | 1 Stck. Knollensellerie | 1 EL Tomatenmark | 1 Soßenlebkuchen | Pfeffer | gem. Wildgewürz | gem. Ingwer | 1 EL Preiselbeeren | ca. ½ Becher süße Sahne

Das Hirschfleisch etwa 2-3 Tage in eine Essig-Rotweinbeize einlegen. (dafür Wasser, Essig, Salz, Sauerbratengewürz und eine Prise Zucker aufkochen, etwas abkühlen lassen, ca. ¼ Liter Rotwein zugießen und das gewaschene Hirschfleisch einlegen und eine grob geschnittene Zwiebel noch dazugeben.)

Nach 2-3 Tagen das Fleisch aus der Beize nehmen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer, Wildgewürz und Ingwer würzen. Im heißen Öl rundum scharf anbraten und aus dem Bratfett nehmen. In einer Pfanne etwas Puderzucker karamellisieren, darin das klein geschnittene Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Zwiebel) und das Tomatenmark anrösten, mit Rotwein ablöschen, einkochen, den Vorgang 2-3 Mal wiederholen. Das angebratene Fleisch wieder einlegen und die Beize zugießen und den Braten zugedeckt 90-120 Minuten schmoren lassen. Ca. 30 Minuten vor Beendigung der Garzeit in Stücke geschnittenen Soßenlebkuchen und Preiselbeeren mit zugeben. Fleisch nach dem Schmoren aus dem Bratensaft nehmen, warm stellen, die Soße durch ein Sieb passieren, Sahne zugeben und nochmals mit Pfeffer, Salz, Rotwein

und etwas Streuwürze (Gemüsebrühe) abschmecken. Sollte die Soße zu dünn sein, mit dunklem Soßenbinder oder in Wasser aufgelöstem Stärkemehl binden. Das in Scheiben geschnittene Hirschfleisch wieder in die fertige Soße einlegen.

Das Fleisch mit den Böhmisches Knödel, reichlich Soße und einer Preiselbeer-Birne auf einem Teller anrichten.

Gutes Gelingen und eine guten Appetit wünscht Wilde Sachen aus Waidhaus.



**SO
LEBEN
WIR!**
*Gern.
Land!*

Hier ist der Zoigl nicht nur der Begriff für ein untergäriges Bier, sondern steht für eine ganze Bierkultur. In nur noch fünf Kommunen – drei davon liegen im Landkreis Neustadt an der Waldnaab – wird das flüssige Gold in traditioneller Weise als „Kommunbrau-Zoigl“ gebraut.

Zoigl – das Bier der Nordoberpfalz

Zum Gloser



Charakteristisch für die „echten“ Zoigl-Brauer sind die Holzfeuerung und das offene Kühlschiff. Dieses Brauen ist nicht nur eine Verfahrensart, sondern ein Wert, den die Einheimischen hochhalten. Was bedeutet aber untergärig? Hierbei arbeitet die Hefe bei recht kühlen Temperaturen von etwa vier bis neun Grad Celsius, bei denen der Sud nach dem Kochen der Maische im Keller für rund zehn Tage eingelagert wird. Danach wird der Sud in Tanks abgefüllt, worin er mehrere Wochen zum Zoiglbier ausreift, anders bei obergärigen Bieren, bei denen die Hefe bei etwa fünfzehn bis zwanzig Grad gärt.

Dass man mittlerweile von einem Zoigl-Kult sprechen kann, ist auch der urigen Gemütlichkeit in den sogenannten Zoiglstuben mit ihren deftigen Brotzeiten zu verdanken. Traditionell darf der Zoigl nur dort, also direkt beim Kommunbrauer, ausgeschenkt werden. Die Zoiglstube „Beim Gloser“ in Windischeschenbach ist als solche bekannt und weit über die Landkreisgrenzen hinaus beliebt. Weitere sechzehn Kommunbrauer, welche in Falkenberg, Mitterteich, Windischeschenbach, Neuhaus (bei Windischeschenbach) und Eslarn beheimatet sind, öffnen je einmal pro Monat ihre Stuben.

Wie daheim fühlen

Hermine Popp, die Wirtin der Zoiglstube „Beim Gloser“, ist eine Gastgeberin, wie man es sich vorstellt und wünscht. Bei unserem Besuch in ihrer Wirtsstube hat sie uns nicht nur ihren frisch gebrauten Zoigl eingeschickt, sondern auch Geschichten aus ihrem Alltag erzählt. Der Name „Beim Gloser“, so lässt sie uns wissen, wurde von der Glaserie ihrer Mannes abgeleitet. Als Glasermeister ist er eben ein „Gloser“. Einst hatte eine Architektin die Räumlichkeiten gemietet, bis sich 2003 Familie Popp entschloss, das Anwesen zu einer Zoiglwirtschaft umzufunktionieren.

Wacht man eines Nachts auf und will selbst gebrautes Bier zapfen oder ist es eine Art Kindheitstraum? Hermine Popp schmunzelt und klärt uns gerne auf. Als „Zoiglliebhaber und Zoiglgänger“ kannten sich die Popp



„Beim Gloser ist es unkompliziert, bezahlbar und gemütlich.“

Hermine Popp

bestens mit der Materie aus. „Im Nachhinein betrachtet, waren wir dennoch sehr unerfahren in der Gastronomie. Es ist eben etwas anderes, selbst hinter der Theke zu stehen und nicht als Gast davor. Anfangs war die Mengenkalkulation sehr schwierig, was sich aber nach kurzer Zeit eingespielt hat.“

Heute sind die Anfängerprobleme längst vergessen. „Die Gaststube ist meistens voll, im Sommer ist es noch voller, natürlich in Bezug auf die Auslastung“, erzählt die Powerfrau lachend. Pro Wochenende lassen sich mehrere hundert Gäste mit Brotzeiten verwöhnen. Damit keine Krüge leer ausgehen, haben die Popp inzwischen eine unterirdische „Bier-Pipeline“ quer durch den Hof, also direkt vom Sudkeller zum Ausschank, verlegt. Die Gäste schätzen das familiäre Ambiente, welches an ein gemütliches Wohnzimmer in

den eigenen vier Wänden erinnert. Kein Wunder, dass viele Freundschaften im Laufe der Zeit entstanden sind. Für die Gastgeber ist es daher ganz normal, dass ihre Besucher auf ein „Servus“ an den Tresen kommen oder in die Küche winken.

Wenn Hermine Popp erzählt, spürt man ihre Leidenschaft zum Betrieb und Verbundenheit zu ihrer Familie, ohne die ein solches Unternehmen nicht bestehen könnte. Ehemann Martin und die drei Kinder sind voll im Geschäft integriert. Sohn Moritz kümmert sich als Braumeister federführend um den Zoigl. Die beiden Töchter Lena und Anna packen selbstverständlich auch mit an. Anna als Ernährungswissenschaftlerin hat eine Prüfung als Biersommelière absolviert. Um alle Gäste zügig zu bedienen, werden auch noch Aushilfskräfte beschäftigt.

Der „Gloser-Zoigl“ kostet bei einem Preis von zwei Euro insgesamt zehn Cent mehr als in den weiteren Zoiglstuben: Ein Aufpreis, der sich aber bezahlt macht, denn dafür kann



man mit einem zertifizierten „Naturland-Zoigl“ anstoßen. Das heißt, alle Zutaten werden biologisch an- und abgebaut. Das bedeutet allerdings mehr Büroarbeit und Ausgaben sowie eine jährliche Kontrolle.

Wenn man den Mehraufwand komplett aufschlagen würde, wäre der Preis sogar noch höher. Die Popp stehen hinter ihrer Philosophie und ernähren sich privat auch bewusst natürlich. Daher ist es kein Wunder, dass alle Brotzeiten selbst gemacht werden. Es sind gerade die Vierzig- bis Fünfzigjährigen,

aber ebenso die jungen Gäste aus dem Umland, welche die Liebe zum Zoigl entdeckt haben. Auch Leute von außerhalb Bayerns und Deutschlands kehren gerne ein. Hermine Popp findet ohne zu zögern drei Schlagwörter, welche ihre Zoiglstube beschreiben: unkompliziert, bezahlbar und gemütlich.



*Weils
quad is!*

Brennen für die Region

**SO
LEBEN
WIR!**
*Gern.
Land!*

Wolfgang Kriechenbauer aus Störnstein ist ein Allrounder, der im wahrsten Sinne des Wortes für die Region brennt. Er ist hobbymäßig Landschaftspfleger, Botaniker, Obstbauer, Dorfplaner oder Naturschützer – und eben Schnapsbrenner. Alle diese Aufgaben sind für ihn Herzensangelegenheiten.



Brennerei Kriechenbauer

Da scheinste
Baum is da
Vogelbeer..



„Drei Schnaps sind ein Bier“, behauptet der Experte, lächelt und macht danach eine kleine Pause zum Nachdenken. Stimmt's? Ein Bier mit dem Alkoholgehalt von fünf Volumenprozenten schlägt demnach bei einem halben Liter Menge mit 25 ml reinem Alkohol zu Buche. Ein „Stamperl“ Schnaps mit vierzig Volumenprozenten beinhaltet bei einer Menge von 2 cl lediglich 8 ml und passt folglich dreimal in den Gehalt einer Halben. Der Brenner weiß also, wovon er spricht: „Dem Brand wird beim Kopfweh am Tag danach oftmals der schwarze Peter zugeschoben.“

1983 hat der ehemalige Anästhesie-Pfleger mit dem Brennen begonnen – damals als Ausgleich zum Job im Operationssaal. 2000 hat er sein Hobby ein Stück professionalisiert: Direkt im Wohnhaus in Störnstein eröffnete er die Brennerei und reduzierte seine Arbeitszeit im Klinikum. Von Beginn an hat er Frau Helga und Sohn Hannes mit einbezogen, die ihm bei allen Tätigkeiten unter die Arme greifen. Seit Anfang 2018 ist er nun Rentner und kann sich ganz seinem „Fulltime-Hobby“ widmen. Denn Schnapsbrennen ist für Wolf-

gang Kriechenbauer weit mehr als die reine Produktion von Spirituosen.

„Ich bin das ganze Jahr über gut beschäftigt“, beschreibt er seinen Zeitaufwand. Seine Aufgaben reichen neben der Ernte und dem Destillieren an sich von der Landschaftspflege und dem Naturschutz bis hin zum Veranstellen von Show-Destillationen. Der Brenner war sogar in den Planungsarbeiten zur Dorf-Neugestaltung für den Störnsteiner Ortsteil Lanz involviert. Die meiste Zeit verbringt er allerdings damit, eigene und fremde Erntepflanzen im Umkreis von fünfzehn bis zwanzig Kilometern zu pflegen. „Das ist keine Plantagenware – ich fahre von Baum zu Baum.“ Neuanpflanzungen, Veredelungen und Zuschnitte stehen auf dem Programm. In diesem Zusammenhang bewahrt Kriechenbauer auch Sorten wie beispielsweise die „zuckersüße und vollaromatische“ Honigbirne vor dem Aussterben in unserer Region.

Schnaps ist nicht gleich Schnaps
Geschmacksmessungen geschehen in der Störnsteiner Brennerei ganz ohne Anlagen und Computer – sondern mit der Zunge. „Na-



türlich muss ich jeden meiner Brände auch selbst probieren“, versichert Kriechenbauer. Die Kunden wollen von ihm genau wissen, wie jede einzelne Spirituose schmeckt. Das Brennen ist für den Rentner auch ein ständiger Lernprozess, bei dem es gilt, Erfahrung und Lust auf Neues miteinander abzuschmecken.

Gerne erklärt der Schnapsbrenner seinen Besuchern, was sich hinter dem Fachbegriff Oechsle verbirgt: Es ist der Zuckergehalt eines Brandes, welcher in der Maßeinheit eines Oechsle angegeben wird. Namensgeber ist der Deutsche Ferdinand Oechsle, der im 19. Jahrhundert die Mostwaage erfand, mit der man die spezifische Dichte von frisch gepresstem Traubensaft misst. Weinkenner wissen, dass dieses sogenannte Mostgewicht auch ein Indikator auf den späteren Alkoholgehalt nach der vollständigen Vergärung des Zuckers ist. „Je mehr Oechsle ein Brand aufgrund seiner Zutaten hat, desto süßer schmeckt er“, erklärt der Experte die Faustregel fürs Brennen und betont, dass in seinen Produkten keinerlei Zusatzstoffe enthalten sind: „Da ist nichts drin, was nicht hineingehört.“



Mittlerweile umfasst die Produktpalette von Wolfgang Kriechenbauer ca. 30 verschiedene Sorten. Angefangen von klassischen Steinobstbränden über Brände aus alten Nordoberpfälzer Apfel- und Birnensorten bis hin zu Beeren- oder Wildfruchtbränden sowie verschiedenen Likören stehen seine Kunden oftmals „vor der Qual der Wahl“. Für jeden Anlass und Geschmack ist der richtige „Genussbrand“ vorrätig. Auf der urigen Terrasse im traumhaft angelegten Garten direkt hinter der Brennerei bietet sich die Gelegenheit, neben einer Verkostung auch interessante Informationen aus „erster Hand“ zu erhalten.



Alles Käse?

Der wohl kritischste Sinn des Menschen ist der Geschmack. Familie Lang aus Oed bei Kirchendemenreuth weiß, womit man den Gaumen kitzeln kann: Mit Schmankerln aus ihrer Hofkäserei.

**SO
LEBEN
WIR!**
*Gern.
Land!*



Lang Hofkäserei

Seit 1992 ist das Anwesen, dessen Geschichte bis ins Jahr 1732 zurückgeht, im Familienbesitz. 2005 öffnete schließlich die Hofkäserei ihre Pforten.

Käse zu produzieren, hatte anfangs betriebswirtschaftliche Gründe. Bis Mitte der 1990er-Jahre durfte ein landwirtschaftlicher Betrieb nur ein festgelegtes Maximalkontingent an Milch an die Molkereien abgeben. Dies war Anlass für Renate Lang, aus der überschüssigen Milch ihren hauseigenen Butter und Käse zu produzieren. Gerne erwähnte sie damit auch Freunde und Bekannte. „Als meine fünf Kinder dann zumindest vormittags aus dem Haus waren, habe ich eine Molkerei angemeldet“, erinnert sich die 49-Jährige. Auch ihr Bruder Alfons, der in Parkstein eine traditionelle Bauernmetzgerei führt, riet der Schwester zu diesem Schritt.

Seit diesem Entschluss hat sich einiges auf dem Lang-Hof getan. „Auf vieles waren wir anfangs gar nicht vorbereitet“, erzählt die Landwirtin. Ehe die Käserei starten konnte, galt es, etwaige rechtliche und hygienische Rahmenbedingungen zu klären und zu er-

füllen. Wenn man heute den Hof besucht, ist alles da, was die Besucherherzen höher schlagen lässt: ein Hofladen, ein Bewirtschaftungsraum für ca. 80 Personen, Sanitäreinrichtungen und selbstverständlich auch die 22 Milchkühe, die vor allem von den kleinen Gästen mit großen Augen bestaunt werden. Renate Lang weiß, wie viel Zeit und Energie alle Familienmitglieder in das „Hier und Jetzt“ gesteckt haben. Als damals die Kunden immer mehr die Direktabholung vom Hof wünschten und die Nachfrage von Busunternehmen nach ei-



ner Käsereibesichtigung anstieg, entwickelten sich alle Um- und Anbauten nach und nach zwangsläufig.

Alles aus einer Familie

Neben den drei Angestellten, die während der Woche helfen, packen am Wochenende alle Familienmitglieder fleißig mit an. Einmal monatlich, jedoch nur mit Reservierung, öffnet das Gasthaus für die Öffentlichkeit. Ansonsten steht der Gastraum für private Feiern und Veranstaltungen zur Verfügung. Das Fleisch stammt aus der eigenen Schlachtung oder aus der Metzgerei des Bruders. Die Langs entschleunigen gerne für ihre Gäste die Hektik des Alltags: „Unsere Gäste sollen Zeit beim Essen haben, daher vergeben wir jeden Platz nur einmal.“ Ruhe vom Alltagsstress gönnen sich die Gastwirte selbst an einem Sonntag im Monat: „Dieser Tag gehört dann ganz der Familie, da sind alle da und die Wirtstüre bleibt verschlossen.“

Das liebe Vieh

Die Langs schätzen ihre Milchlieferanten und legen daher sehr viel Wert auf das Wohl ihrer Kühe. Je nach Wind und Wetter dürfen ihre



Schützlinge auf der Weide grasen oder sich im Stall über Gras oder Heu freuen. Silage steht nicht auf deren Speiseplan. Das eingelagerte Gärfutter gibt an die Milch letztlich Gerbstoffe ab und übersäuert die Tiere. „Das wäre, als wenn wir den ganzen Tag Sauerkraut essen würden“, so die Bäuerin. Die hohe Produktqualität kommt also nicht von ungefähr. Auf dem Hof werden die Tiere wie früher gehalten. Bei der herkömmlichen Landwirtschaft wird den Kühen eine Milchproduktion von rund 40 Litern pro Tag abverlangt, mit durchschnittlich 25 Litern geben sich hingegen die Langs zufrieden. Sie setzen damit auf das Tierwohl und die längere Lebenszeit der Wiederkäuer.

Für das Gesamtkonzept des Betriebes ist die Bio-Zertifizierung mehr als schlüssig. Den bürokratischen Mehraufwand und die jährlichen strengen Prüfungen nimmt die Familie gerne in Kauf. Für die Unternehmer ist „Bio“ nicht nur eine Auszeichnung, sondern ein Siegel für pure Natürlichkeit: die Philosophie ihres Tuns. Renate Lang lebt für ihr Handwerk, die Zufriedenheit ihrer Kunden und den Zusammenhalt ihrer Familie – ein Betrieb mit Herzblut und Seele.

*Bei uns helfen
alle zamm.*



Wenn Bäume sprechen könnten

SO
LEBEN
WIR!
*Gern.
Land!*

Wenn Bäume sprechen könnten, dann wäre im westlichen Landkreis Neustadt an der Waldnaab zwischen Pressath und Grafenwöhr so einiges zu hören. Tannen, Fichten und Kiefern, welche sonst nur in Nordamerika oder Kanada beheimatet sind, sind hier „zusammengewachsen“. Schon erstaunlich, weil eigentlich in der Nordoberpfalz nur die Weißtanne heimisch ist.

Pressather Tannenland



Des Rätsels Lösung hat einen Namen: Forstdirektor Gerhard Hösl. Er experimentiert mit fünfzehn Baumarten aus aller Welt. Dass ein Förster schon alleine berufsbedingt eine Vorliebe für Wald und Bäume haben muss, liegt auf der Hand. Für Hösl ist sein Beruf aber Hobby und Berufung zugleich. Seine Naturverbundenheit hat sich schon während seines Studiums gezeigt. „Ich hatte mir ein Waldgrundstück gekauft, um zu sehen, wie die Tannen bei uns wachsen und wie die Waldpflege praktisch abläuft. Alleine aus Pflegegründen muss man immer wieder bestimmte Bäume entfernen“, so der Förster.

Mittlerweile hat sich sein „Bildungswald“ stark vergrößert, auf rund 5000 Hektar. Ein kleiner Teil davon, etwa acht Hektar, ist für den Anbau von Weihnachtsbäumen und Schnittgrün vorgesehen. Der Bedarf an Weihnachtsbäumen ist immens. Alleine die Deutschen kaufen jedes Jahr über 20 Millionen.

Die schöne Tradition des „Oh Tannenbaum“ hat aber auch seine Nachteile, da die meisten Bäume aus industriellen Betrieben stammen. Bis der Baum festlich geschmückt im Wohnzimmer steht, hat er meistens eine weite Reise hinter sich. Viele von ihnen werden extra aus Dänemark importiert. Großflächiger Kahlschlag und durch große Harvester zerstörte Waldböden sind nur einige Folgen der industriellen Ernte. Anders ergeht es den „Hösl-Bäumen“, denn hier wird auf ökologischen Anbau gesetzt. Auf den Einsatz großer Maschinen wird verzichtet, dafür kommt die Handsäge zum Zug. Es ist schon fast ein Event für viele Familien, wenn sie ihre Bäume eigenhändig im Wald fällen dürfen. Meistens handelt es sich dabei um Stammbreiten von fünf bis zehn Zentimetern, außer es wird seitens einer Kommune ein größerer Baum bestellt. Besonders beliebt ist das Baumfällen vor Ort bei Firmen, die sich danach in gemütlicher Runde mit Glühwein in den weihnachtlich dekorierten Waldhütten aufwärmen.

Keine Jahreszeit mit Auszeit

Ob im Sommer oder Winter, es gibt immer viel zu tun. Im März ist das große Anpflanzen angesagt. Freie Stellen werden mit jungen Bäumen begrünt. Damit die Pflanzen aber ihre schöne grüne Farbe bekommen, benötigen sie zur Photosynthese die Zugabe von Stickstoff. Jede Pflanze wird einzeln gedüngt. Dem unliebsamen Unkraut ist zwar kein Kraut gewachsen, aber dafür hat der Waldbetrieb sein ganz spezielles Einsatzteam: Shropshire-Schafe. Fünfzehn Schafe stehen im Dienste des Försters. Diese ganz besondere Rasse frisst jegliches Unkraut, aber keine

Nadeln. So können die Bäume unbeschadet wachsen. „Ganz ohne Chemie komme ich leider nicht aus“, gibt Gerhard Hösl zu. „Brennesseln und alles, was die Schafe nicht verpeisen, muss ich anderweitig eindämmen“. Bis Ende August dauert die Wachstumsphase. Dann können die Bäume ausgezeichnet und etikettiert werden, welche geschnitten werden dürfen. Andere Sprösslinge werden nochmals in Form gebracht.



*Im Winter
is bei uns
romantisch..*

Multikulti-Tannenland

Im Pressather Tannenland ist Vielfältigkeit gewünscht, also ganz anders als es die monokulturellen Industriezuchtungen bevorzugen. Aber gerade die Artenvielfalt bringt viele Vorteile mit sich. Sie minimiert beispielsweise das Schädlingsrisiko und bietet sämtliche Selektionsmöglichkeiten. In einem regenarmen Jahr wie 2018 sind besonders trockenheitsresistente Bäume gefragt. Zur Weihnachtszeit allerdings führt in Deutschland fast kein „Weihnachtsschlitten“ an der Nordmanntanne oder Blaufichte vorbei. Der amerikanische Traum vom Weihnachtsbaum sieht hingegen eher kegelförmig aus. So werden in den „Christmas Tree Farms“ schnellwachsende Bäume gezüchtet, die sogar mit Macheten in Form getrimmt werden. Der Förster muss immer noch schmunzeln, als er erzählt, dass seine amerikanischen Kunden teilweise wünschen, dass er die Baumspitze abschneidet. Beim ersten Mal hielt er es für einen Scherz.



Anbieter- verzeichnis

*Dou
schmeckts
ma quad!*

 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
-  KAFFEERÖSTEREI

DIENST- LEISTUNGEN

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

OBERPFÄLZER STUTENMILCH

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



ESEO NATURWAREN

Untere Bauscherstr. 21 / Dr.-Martin-Luther-Str. 9
92637 Weiden i.d. OPf.
0961 47035500
www.eseo-naturwaren.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

Etzenrichter Str. 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



ZIEGENHOF BRANDL

Wiesendorf 4
92637 Weiden
09605 2736



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 939962



HOFKÄSEREI LANG GBR

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



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

Obersdorf 16
92665 Kirchendenreuth
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

Schweilmühle 1
92670 Windischeschenbach
09681 1359
www.schweilmuehle.de



BIOBÄCKEREI FORSTER

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



BÄCKEREI-KONDITOREI ZETZL

Schönfichter Str. 2
92670 Windischeschenbach
09681 1231



HANDWERKSBÄCKEREI BIRLER

Kleiau 2
92670 Windischeschenbach
09681 919839



ÜBELACKER THOMAS

Naabdemenreuth 8
92670 Windischeschenbach
09681 91117



**ZOIGLBRAUEREI
WOLFRAMSTUB`M**

Braugasse 1
92670 Windischeschenbach
09681 1241
www.zoiglbrauerei.de



**STEINWÄLDER HAUSBRENNEREI
SCHRAML**

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



**OBSTBRENNEREI
UNTER DER LINDE**

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



BIOLANDHOF GRENZMÜHLE

Grenzmühle 8
92681 Erbdorf
09683 929744
www.hofladen.steinwaldhoeffe.de



FORSTUNTERNEHMEN ERTHNER

Wildenreuth W1
92681 Erbdorf
0172 8461213



**FISCHFINKOST- FORELLEN-
ZUCHT ROBERT SALOMON**

Siegritz 41
92681 Erbdorf
09682 3698 und 3655
www.fischfeinkost-salomon.de



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



IMKEREI REICHEL

Pechhofer Str. 25
92690 Dießfurt
09644 8064



ESLARNER ZOIGLSTUM

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



BEUTNERHOF

Weidener Str. 31
92694 Etzenricht
Telefon: 0961 43612 (Hofladen) / 43796 (Betrieb)



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 4749997
www.kaffeeoestereimolter.de



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 THERAPIEHOF GRÜBER

Lückenrieth 14
92705 Leuchtenberg
09659 1695
www.erlebnisbauernhof-gruber.de



CHRISTBAUMHOF KAMMERER

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



LERAUTALER BIENENWEILER

Kleinpoppenhof 6
92705 Leuchtenberg
09659 816



SCHAFHAUSER EDELTRAUD

Fichtenstr. 2
92706 Luhe-Wildenaue
09607 1470



KLEINE NASCHKATZE

Stacherweg 10
92706 Luhe-Wildenaue
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



BIO-GEMÜSE 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



ROTES HÖHENVIEH

Sauer Erika / Burgtreswitz, Am Rowe 12
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
www.oberpfaelzer-aubrac.de



NATURKOSTLADL

Raiffeisenstr. 2
92709 Moosbach
09656 9140995
www.naturkostladl.de



MOOSBACHER HEXENKÜCHE

Gaisheim 14
92709 Moosbach
0151 14550528
www.moosbacher-hexenkueche.de



BIOLANDHOF

Saubertsrieth
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.bauernmetzgerei.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



STRAUSSENHOF KOTZENBACH

Kotzenbach 1a
92715 Püchersreuth
09602 939582
www.straussehof-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 FORSTDienst-
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

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



FEINKOSTMETZGEREI WITT

Hauptstr. 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.hollerhoeefe.de



NATURERLEBNIS-AKADEMIE

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



**PÜTTNER BRÄU-GASTHOF UND
HOTEL**

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



**STIFTLÄNDER
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 STREUOBT-
WIESE**

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
0172 9106756
www.rosner-pleussen.de



NATURLOGISTIK GMBH

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



BEERENOBT 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 Ebath
09234 1083
www.koestlers-bauernhof.de



SCHWOAZHANSL ZOIGL

Tirschenreuther Str. 7
95685 Falkenberg
0172 9106756
www.schwaozhansl-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 DÖRFLER

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



**GRILLMEIER-DER KARTOFFEL-
UND GEMÜSEHOF**

Konnnersreuth
95703 Plößberg
09637 1088
www.meinbauer.de



DER HOFLADEN PSCHIERER

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



BIOLADL

Haselbrunn 25
95704 Pullenreuth
09234 973108
www.Bioladl.de



original
regional

aus der
Nordoberpfalz

Malwett- bewerb



*Des gfreit
me!*

Malzeit

Schon die Kleinsten setzen sich mit Lebensmitteln, Tieren oder der Natur in ihrer Heimat auseinander. Obwohl sie noch nicht alle Lesen können, blätterten beim Neustädter Bauernmarkt am 30. September 2018 auch Kinder interessiert durch das Gern.Land! und lauschten gespannt den Erklärungen der Standbetreuerinnen, Standbetreuer und Eltern. Inspiriert und auch angespornt zückten die Kids die Holzmalstifte und nahmen am Gern.Land!-Malwettbewerb teil. Die schönsten Bilder sind hier abgedruckt.



HANNAH, 4 JAHRE AUS NEUSTADT WN



LAURA, 4 JAHRE AUS PARKSTEIN



AMELIE, 7 JAHRE AUS LEUCHTENBERG



LUISA, 4 JAHRE AUS PARKSTEIN



ANNA-LENA, 7 JAHRE AUS NEUSTADT WN



MARIE, 5 JAHRE AUS NEUSTADT WN



PIA, 4 JAHRE AUS PARKSTEIN



PAUL, 6 JAHRE AUS WEIHERHAMMER

