

Gern. Land!

NEW!
Lese-genuss

Gschichtn

Schwärmen für
die Königin

Seite 12

Das fliegende Fleisch

Seite 16

Beschwipste
Früchtchen

Seite 36



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 Pröblich, Bernd Stengl

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

Adobe Stock kab-vision 36838830, Seite 20
Adobe Stock chandlervid85 chandlervid85, Seite 34

Ausgabe Nr. 3

Gesamtauflage: 10.000 Stück

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

Druck

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

Bildmaterial

KREATIVMALEINS
Landkreis Neustadt an der Waldnaab



Liebe Leserin, lieber Leser,

ich darf Ihnen heute die dritte Ausgabe unseres Regionalmagazins „Gern.Land!“ vorstellen. Mit „Gern.Land!“ wollen wir die Werbetrommel für unsere lokalen Direktvermarkter rühren und so auch einer breiteren Öffentlichkeit vorstellen.

Die von unseren Direktvermarktern im Landkreis Neustadt an der Waldnaab mit viel Herzblut und Leidenschaft hergestellten Produkte überzeugen vor allem durch ihre herausragende Qualität und sind alle auf ihre Weise „einzigartig“. Daher freut es mich umso mehr, Ihnen mit dieser Ausgabe von „Gern.Land!“ weitere regionale Produkte unserer lokalen Erzeugerinnen und Erzeuger im Landkreis präsentieren zu können.

Regionale Produkte sind bodenständig und innovativ zugleich. Sie sind ein wesentlicher Bestandteil unserer Kultur auf dem Land!

Bei dieser Gelegenheit möchten wir Ihnen auch unsere neue Marke „Denk mal NEW“ näher bringen. Mit dieser Kampagne zeigen wir, dass wir das Landleben „neu denken“ und dass wir in der Nordoberpfalz, im Landkreis Neustadt an der Waldnaab, sehr gut und gerne leben. Die neue Ausgabe steht daher unter dem Motto „NEW Lesegenuss“.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß auf der kulinarischen und spannenden Entdeckungsreise durch dieses Magazin und durch unseren Landkreis NEW!

Ihr

Andreas Meier
Landrat

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.

Inhalt

Gschichtn

8
ROTES HÖHENVIEH
MOOSBACH
 Das Moosbacher Cowgirl

12
WALDIMKEREI KICK
 Schwärmen für die Königin

16
FEINKOST-METZGEREI ADAM
 Das fliegende Fleisch

22
KAFFEERÖSTEREI MOLTER
 Wenn im Brauhaus Kaffee geröstet wird

26
NAABTALKLINGE
 Ein stahlharter Oberpfälzer

30
HEXENKÜCHE
 Mittelalter in Gaisheim

36
FEINBRENNEREI CULM
 Beschwipste Früchtchen

40
MOBILER HÜHNERSTALL
 Klingelingeling, hier kommt der Eiermann

44
BRAUEREI PÜTTNER
 Oberpfälzer Urgebräu seit 1819



8
 TEXAS
 FEELING IN
 MOOSBACH



40
 DAS PERFEKTE
 FRÜHSTÜCKS-EI



48
 ANBIETERVER-
 ZEICHNIS



22
 VON DER
 BOHNE ZUM
 AROMA-KAFFEE

Denk mal
NEW

6
 DAS IST NEW -
 DIE NEUE MARKE

- 3 Glossar
- 4 Inhaltsverzeichnis
- 6 Das ist NEW
- 20 Rezept: Siebenbürgerfleisch
- 34 Rezept: Oberpfälzer Tortilla



20
 TRADITIONELLE
 REZEPTE
 AUS DER NORD-
 OBERPFALZ



„Denk mal NEW“

Landleben aus neuen Perspektiven im Landkreis

Der Landkreis NEW möchte zeigen, was uns im Alltag oft vielleicht gar nicht bewusst ist: In NEW lebt es sich gerne und gut. Die Möglichkeiten sind unbegrenzt.

Bisher dachten viele, dass Großstädte für das Leben mehr zu bieten haben als das Land. Aber: Muss man in die Großstadt ziehen, um sich nach einem Leben auf dem Land zu sehnen? Tatsächlich ist hier in NEW ganz schön was los: Die Natur liegt gleich vor der Haustür und im eigenen Garten sprießen im Frühling vielleicht die eigenen Tulpen oder Salatpflanzen. Für alle Lebensbereiche und Wünsche findet man in NEW sicher den richtigen Platz und braucht keine lange Anreise. Deshalb möchte der Landkreis mit der Markenkampagne „Denk mal NEW“ verschiedene Perspektiven auf das Leben in NEW zeigen.

Alte Beschränkungen, wie sie das Landleben in der Nordoberpfalz einst akzeptieren musste, sind im Landkreis Neustadt an der Waldnaab verschwunden. Auch Unternehmen profitieren vom Standort – der handwerkliche Kleinbetrieb bis zum Weltmarktführer. Im geografischen Zentrum Europas punktet NEW mit einer hervorragenden Erschließung und günstigen Mieten und Grundstückspreisen. Hier kann man sich das Leben leisten.

Jugendliche, Familien, Gründer oder Rückkehrer – alle finden hier optimale Bedingungen für alle Lebensbereiche. Auch Bildung wird hier großgeschrieben. NEW bietet eine Ausbildungs-Qualität, die in überfüllten Großstädten so ohne weiteres nicht zugänglich ist. Dabei geht es nicht nur um Kindergärten, Schulen oder Hochschulen – im Landkreis Neustadt an der Waldnaab spielt Bildung das ganze Leben lang eine zentrale Rolle.

Wir verstehen unter Familienfreundlichkeit vor allem Vertrautheit und Fürsorge – von den kleinsten NEW-Bürgern bis hin zur Großeltern-Generation. Familie findet in NEW nicht einzig in den eigenen vier Wänden statt, sondern drückt auch den Zusammenhalt und das soziale Miteinander aus, was die einzelnen Gemeinden, die Arbeitswelt und natürlich das lebhaftes Vereinswesen prägen. NEW steht für Respekt, Toleranz und Dialog. Auch diejenigen, die das Studium oder ein Job aus der Nordoberpfalz hinaus in die Welt verschlagen hat, jetzt aber ihre Erfahrungen und ihr Wissen hier einsetzen und sich selbst verwirklichen möchten, sind immer herzlich willkommen zurück in NEW!

Dass dies nicht nur leere Worte sind, können wir sogar beweisen: Auf unserer neuen Website stellen wir unsere NEW-Markenbotschafter vor. Lernen Sie die Vorstadtbixn aus Pleystein, Familie Dobmann aus Eschenbach, Veit Reisberger aus Vohenstrauß und die Malittes aus Bechtsrieth kennen! Und der dreifache Olympiasieger Eric Frenzel erzählt, warum er sich mit seiner Familie in Flossenbürg so wohl fühlt. Auf Facebook präsentieren wir laufend gute NEWS, Interessantes, Lustiges, Gewinnspiele u.v.m.

So leben wir **NEW!**

Website: www.new-perspektiven.de

Facebook: facebook.com/newperspektiven

Instagram: [@newperspektiven](https://www.instagram.com/newperspektiven)

Wir freuen uns über Likes, Follower und Feedback!



Eric Frenzel
aus Flossenbürg



Veit Reisberger
aus Vohenstrauß

Denk mal
NEW!



Die Malittes
aus Bechtsrieth



Familie
Dobmann aus
Eschenbach



Vorstadtbixn
aus Pleystein

Das Moosbacher Cowgirl

Wenn Finanzbeamtin Erika und Maschinenprogrammierer Günter Sauer gemeinsam einen Sonnenuntergang genießen, dann stellt man sich das womöglich nicht so romantisch vor, wie es in Wirklichkeit ist:

Es hat einen Hauch von Texas – mitten im oberpfälzischen Moosbach. Das Ehepaar lehnt am Weidezaun und betrachtet im warmen Sonnenlicht ihre friedlich grasende Viehherde.

Nach Dienstschluss in den Kuhstall

Erika Sauer stammt aus einem landwirtschaftlichen Betrieb. Dennoch konnte sie sich einst nicht vorstellen, selbst Bäuerin zu werden und wählte den Beruf der Finanzbeamtin. Ehemann Günter bildete damals nicht nur ihre Haflingerpferde aus, sondern eroberte im Galopp ihr Herz. Zu dieser Zeit ahnte das Paar noch nicht, dass alles Glück dieser Erde nicht auf dem Rücken der Pferde liegt, sondern eher auf den Rücken von Kühen. Ihr jüngerer Bruder war es, der ursprünglich den elterlichen Betrieb übernehmen wollte, leider aber tödlich verunglückte –



ein schwerer Schicksalsschlag für die Familie und die Zukunft des Hofes, in dem das ganze Herzblut der Familie steckt. Heutesagt Erika: „Es war ausschließlich der Reiz an der Rinderrasse, die mich doch letztendlich zur Hofnachfolgerin machte.“ Dabei ist das rote Höhenvieh eigentlich schon immer in unserer Gegend heimisch, aber heute vom Aussterben bedroht. Gerne erinnert sie sich daran, dass es ihr Vater war, der vor fünfzehn Jahren die ersten drei Tiere kaufte. Anfangs wollte die Familie nur die Flächen bewirtschaften und die Gastronomie mit Rindfleisch ihrer Tiere beliefern. Dem war nicht so, denn die Nachfrage seitens der Gastronomie blieb aus. Erika wurde schnell bewusst, dass sie direkt vermarkten müssen. Der Tierbestand wurde nach und nach aufgestockt und auch das Interesse der Kunden und Gastronomen aus der gehobenen Küche wuchs. Gewerbliche und private Kunden werden ausschließlich mit frisch geschlachtetem Fleisch bedient. Nicht nur die Frische garantiert ein hohes Qualitätsmerkmal, sondern auch der Hergang der Schlachtung. „Die Fleischqualität wird vom Stress in den letzten dreißig Lebensminuten des Tieres beeinflusst. Daher kennen unsere Tiere keinen Stress.“

Quadratisch, praktisch, gut?

Wir kennen sie alle, die in Folien eingeschweißten, genormten und nach industriellen Verfahren hergestellten Lebensmittel. Für die Landwirtschaft ist eine solche Herstellung undenkbar. Sie produzieren auf natürliche Weise und freuen sich, dass immer mehr jüngere Kunden Wert auf Nachhaltigkeit und bewusste Ernährung legen. „Dabei muss es nicht zwangsläufig Bio sein, sondern durchschaubar“, so Erika Sauer. „Man ist durch eigenes Konsumverhalten



dafür verantwortlich, wie Landwirtschaft betrieben wird. Der Landwirt erzeugt immer das, was nachgefragt wird“, pflichtet ihr Ehemann Günter bei.

Kulturgut Rindvieh

Erika und Günter Sauer schätzen ihre Tiere und bezeichnen sie gerne als Kulturgut. Dass sie die Tiere als ein Nahrungsmittel züchten, sehen sie als Notwendigkeit an. „Zuchttiere sind weniger gefragt, aber wenn sie als Nutztiere gebraucht werden, bleibt die Rasse erhalten“, erklären sie nüchtern. Auch das landschaftliche Kulturgut lässt die Bäuerin nicht außer Acht. Diese Fleischrinderrasse kommt gut auf Grünland zurecht, nutzt es



A bissl bayrisch Texas



Es war der Reiz der Rinderrasse.

Erika Sauer



extensiv und erhält somit die Landschaft. Getreide muss nur ab und an zugefüttert werden. Auf Mais, Soja oder Kraftfutter kann gänzlich verzichtet werden.

Von der Abendkursteilnehmerin zur Vorsitzenden

Erika Sauer kann auf eine bewegte berufliche Laufbahn zurückblicken – vom Amtsschreibtisch im Finanzamt über Abendkurse für die landwirtschaftliche Gesellenprüfung bis hin zur Vorsitzenden des Fleischrinderverbandes. Ihr schönster Erfolg ist aber sicherlich die Wiederbelebung einer fast ausgestorbenen Tierrasse.



Schwärmen für die Königin

NEW!
LeseGenuss

Eine idyllisch gelegene Waldlichtung inmitten des bayerischen Staatsforstes ist ihr Zuhause. Das örtliche Klima ist zwar etwas rau, aber ihre Majestäten, die Königinnen, samt Gefolge haben sich bestens akklimatisiert.

Wenn Imker Josef Kick über seine Bienen spricht, kommt der hauptberufliche Mauerer-Meister schnell ins Schwärmen. Er liebt seine stacheligen „Majas“ und blickt auf eine lange Freundschaft zu den Insekten zurück. Durch die Imkerei seines Vaters lernte er schon im Kindesalter, mit den fleißigen Tieren umzugehen. „Wenn ein Gewitter aufzog, waren die Bienen der alten Landrasse „Dunkle Biene“ oft ganz aufgewühlt und stachen gerne zu“, erinnert sich Josef Kick an seine Kindheitstage zurück.



Waldimkerei Kick

Reine Sortenhonige kann man örtlich nicht produzieren.

Josef Kick



Fliegende Landschaftspfleger

Die fleißigen Insekten sind wahre Landschaftspfleger. Sie bestäuben nicht nur Obstplantagen, sondern auch Wildpflanzen und Bäume. Würde keine Bestäubung stattfinden, gäbe es schließlich keine Früchte. In China oder Kalifornien muss aufgrund der großflächigen Monokulturen die Bestäubung durch menschliche Hand vorgenommen werden. „Wenn bei uns die Raps-, Löwenzahn- oder Obstblüte vorbei ist, haben die Bienen über eine lange Zeitspanne nur wenig Futter. Würden nicht Waldhimbeeren oder Brombeeren wachsen oder die Nadelbäume Honigtau spenden, müssten die Tiere sogar gefüttert werden“, gibt der Fachmann zu bedenken.



Geliebter Nebenerwerb

Der heute 58-Jährige nutzte im Jahr 2000 die Chance, seinem Nebenerwerbs-Hobby mehr Zeit widmen zu können. Er reduzierte seine Vollzeitstellung als Bauleiter auf eine Halbtagsanstellung, um seine Imkerei auszubauen. Als „Honiggjäger“ bezeichnet er sich dennoch nicht, es sei vielmehr die Freude am Tun und an der Zucht der Königinnen. Stolz erzählt der Imker, dass einige seiner Bienen-Königinnen sogar bis nach Bulgarien oder Italien zum Austausch reisen durften. Unterstützt wird Josef Kick von seiner Ehefrau. Sie ist zuständig für die Dekoration der Honiggläser und für das Gießen der Kerzen, bei denen sie auf über 100 verschiedene Gießformen zurückgreifen kann.

Alles im grünen Bereich

So herrlich goldig der „Waldblütenhonig“ der Kicks in den Schraubglä-

sern schimmert, so viel natürliches Grün steckt in jedem einzelnen Pott. „Reine Sortenhonige wie zum Beispiel den Kastanienhonig kann man örtlich nicht produzieren, dafür wären größere artenreine Baumbestände nötig. Als Nachteil sehe ich das aber nicht, denn gerade die vielfältige Zusammensetzung macht für mich den Geschmack aus“, erklärt Josef Kick. Um den Reinheitsgrad seiner Produkte prüfen zu lassen, schickt der Imker jährlich ein Test-Glas in die Universität Hohenheim ein und freut sich wegen der immerzu besten Testergebnisse.

Im Einklang mit der Natur

Die Mehrzahl seiner Bienen der Rasse „Carnica“ leben in Altenstadt an der Waldnaab, bei einem etwa zwei bis drei Grad wärmeren Klima als im weiter östlich gelegenen, klimatisch raueren Reinhardtsrieth.

Ursprünglich stammt diese Bienenrasse aus dem österreichischen Kärnten, weswegen der Imker auch immer wieder Königinnen mit dortigen Imkern austauscht. Eine Biene aus Norddeutschland könnte hier zum Beispiel wegen ihrer fehlenden Winterfestigkeit nicht leben.

Rollendes Bienenhotel

Vor drei Jahren hat sich Josef Kick seinen Lebensraum erfüllt. Mit fünfzig Bienenvölkern im Gepäck überwinterte er sechs Wochen lang in der Lüneburger Heide. „Auch wenn es davon vier Wochen regnete, war es ein unvergessliches Erlebnis. Es war gar nicht so einfach, die nötigen Genehmigungen der Behörden und Veterinärämter für die Ein- und Ausreise und den Standplatz vor Ort bewilligt zu bekommen“, erinnert sich der Imker.



Honig ist nicht gleich Honig

Oft wird der Imker gefragt, welcher Honig denn der beste sei: „Tatsächlich ist es nicht nur eine Geschmacksfrage, sondern auch eine Überlegung wert. Für Pollenallergiker ist es zum Beispiel wichtig, regionalen Honig zu verzehren. Die darin in geringen Mengen enthaltenen Pollen wirken desensibilisierend auf allergische Reaktionen.“ Mit dem Ausschwärmen der Bienen endet unsere Stippvisite, Josef Kick aber lauscht noch ein wenig dem Gesumme nach.

Manchmal stechens scho

Das fliegende Fleisch

So leben wir **NEW!**

Es gibt eine Uhrzeit in der Oberpfalz, die heilig ist: die Brotzeit. – Es ist die Zeit, in der man kulinarische Leckerbissen, meistens in geselliger Runde, genießt.

Jemand, der sich besonders gut mit herzhaften Schmankerln auskennt, ist Hans Adam. Der Metzgermeister aus Parkstein hat sein Leben der Herstellung feinsten Fleisch- und Wurstwaren verschrieben. Seit 1884 steht der Name Adam für das traditionelle Metzgerhandwerk. So übt Hans Adam den Metzgerberuf schon in vierter Generation aus und ist bereits dabei, an Sohn und Tochter in fünfter Generation zu übergeben. Wie es früher oft üblich war, betrieb man neben der Landwirtschaft eine Metzgerei und eine Gastwirtschaft – so auch bei den Adams. Hans' Vater war seinerzeit gelernter Bäcker, als er in den Betrieb einheiratete.

Mit der Führung der Gastwirtschaft hatte er sich allerdings schnell in die Rolle eines „Vollblut-Gastwirts“ eingefunden. Wegen seines plötzlichen Todes im Jahr 2000 entschloss sich die Familie, die Gastwirtschaft zu schließen und sich vollständig auf den Betrieb der Metzgerei und den Aufbau eines Partyservices zu konzentrieren. Seiner Ehefrau Anita Adam war es zu verdanken, dass der Lieferservice mit hausgemachten Spezialitäten schnell einen guten Ruf gewann. Da im Jahr 2012 auch Anita Adam verstarb, konnte der Partyservice leider nicht weitergeführt werden. Heute blickt die Familie aber gerne auf die vergangenen Zeiten der „heißen und kalten Platten“ zurück.

Feinkost-Metzgerei Adam

Es ist nicht wurst, was in die Wurst kommt

Hans Adam ist es eben nicht wurst, was in die Wurst kommt. Der Bezug von regionalen Zutaten und die Zusammenarbeit mit einer benachbarten Schlachterei ist für ihn eine Sache der Berufsehre. Heute werden in der Metzgerei über fünfzig verschiedene hausgemachte Wurstsorten für jedermanns Geschmack angeboten. Die Rezepturen hat der Metzger aus seinem eigenen und dem Erfahrungsschatz von Berufskollegen erarbeitet und sie über Jahre hinweg – um den Geschmackstrends seiner Kunden entgegenzukommen – verfeinert. Sohn Johannes legt ebenfalls großes Augenmerk auf Qualität und Frische. „Es ist für uns selbst ein gutes Gefühl, in eine Wurst zu beißen, welche nicht frischer sein könnte. Daher kommt die Verwertung von Restwurst für uns nicht in Frage“, erklärt der Juniorchef. Nicht mehr ganz so „frisch“ ist allerdings die Firmengeschichte. Seit über 135 Jahren kennt man die mitten am idyllischen Marktplatz von Parkstein gelegene Metzgerei. „Der Betrieb wurde rückblickend immer an die Töchter übergeben“, erzählt Hans Adam. Sollte dies letztendlich das Geheimnis der langjährigen Erfolgsgeschichte sein? Auch heute führt Tochter Sabrina geschickt die Tradition als Chefin weiter. Sicher ist aber, dass sich gutes Handwerk und ein ehrliches Produkt auszahlen. Die Adams freuen sich daher über die Wertschätzung ihrer Wurst- und Fleischwaren und über die Treue ihrer Kunden, die aus dem nahen und fernen Umland stammen.

Geheime Rezepturen von 1884

„Besonders beliebt sind unsere Käsekrainer, unser Leberkäse und unser Geräuchertes“, verrät der Seniorchef. Auf

die Frage nach dem Rezeptgeheimnis des Geräucherten nach Adams Art erklärt der Metzgermeister, dass es bei der Herstellung dieser Spezialität auf viel Geduld ankommt. Das Fleisch wird fünf Wochen lang gepökelt, muss danach eine Woche nachreifen und wird dann schlussendlich noch zehn Tage geräuchert. Auch der Räuchervorgang hat seine Eigenheiten. „Wir räuchern hell, das heißt, wir verwenden ausschließlich Hartholz-Sägespäne, also findet keine SchwarZRäucherung mit der Gefahr einer Krebserrregung statt. Außerdem wird bei uns das Fleisch trocken gesalzen. Kräuter wie Wacholder werden nach alter Tradition mit den Händen einmassiert und sorgen für die Geschmacksnote“, verrät Hans Adam. Das Ergebnis nach über sieben Wochen zählt sich aus und belohnt den Genießer mit Saftigkeit und Zartheit.

Regional ist optimal

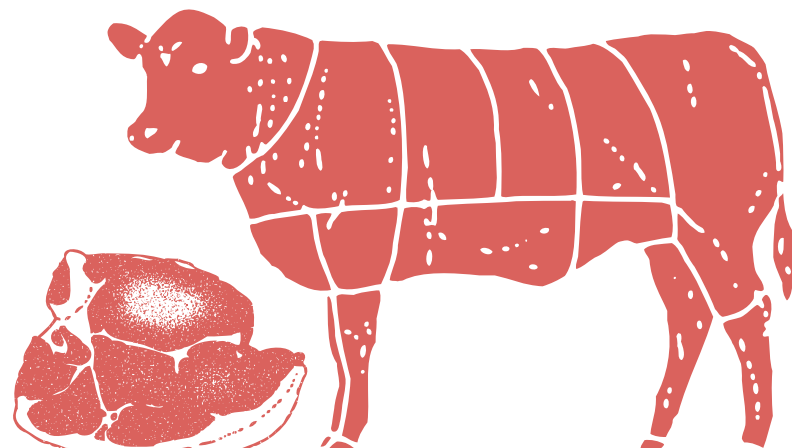
Sicherlich spielt neben der besonderen Zubereitung die Frische des Fleisches mitunter die größte Rolle. Daher setzen die Adams auf den regionalen Einkauf, die regionale Schlachtung und den regionalen Vertrieb. Kein Wunder, dass daher der Produktionskreislauf eng gestrickt ist. So werden die Schlachttiere sonntags zum nahe gelegenen Schlachthaus gebracht und kehren schon am Montag zur Verarbeitung in die Metzgerei zurück. Das hochwertige Rindfleisch stammt von Limousin-Rindern aus Plößberg im Landkreis Tirschenreuth und das Schweinefleisch von einem Landwirt aus Waldkirch im östlichen Landkreis Neustadt an der Waldnaab.

Wenn der Leberkäse fliegen lernt

Gerne erzählt Hans Adam von einer ganz besonderen Bestellung: „Bitte einen warmen Leberkäse nach Frankfurt liefern“, lautete der Auftrag durch die ortsansässige Firma Winkler. Kurzum flog der gut verpackte Leberkäse als Luftfracht in Richtung Großstadt. Auch in das sonnige Spanien durften Leberkäse und andere Spezialitäten schon des Öfteren reisen. „Gekauft ist es erst, wenn es der Kunde gegessen hat“, schließt der Seniorchef unser interessantes Gespräch ab. Wir sagen: Gerne darf es mehr sein!

Gekauft ist es erst, wenn es der Kunde gegessen hat.

Hans Adam



Regional ist wichtig

So schmeckt unser Landkreis

Siebenbürger- fleisch

Zutaten für 4 Personen

- 750 g Kochfleisch (Brustfleisch)
- 30 g Speckscheiben
- Salz

Wurzelwerk

- 1 Gelbe Rübe
- 1 Petersilienwurzel
- ¼ Sellerieknolle
- ½ Stange Lauch
- 1 Bd. Basilikum
- 750 ml Buttermilch

Zuckereinbrenne

- 15 g Fett
- ½ TL Zucker
- 20 g Mehl
- 1 TL Tomatenmark
- 2-4 EL Sauerrahm
- 375 ml Flüssigkeit zum Aufgießen

Zubereitung

Speckscheiben auf den Topfboden legen, Fleisch würzen und darauf geben. Kleingehacktes Wurzelwerk und Basilikum darüber geben, mit kalter Buttermilch übergießen und leise köcheln, bis die Milch aufgesogen ist. (etwa 2 h)

Zuckereinbrenne herstellen, zehn Minuten durchkochen lassen, mit Tomatenmark und Rahm abschmecken.

Fleisch in Scheiben schneiden und in der Soße anrichten. Dazu passen Kartoffelknödel, Semmelknödel, Salzkartoffeln, Nudeln oder Spätzle.

Rezept: Erika Sauer, Rotes Höhenvieh Moosbach

Wenn im Brauhaus Kaffee geröstet wird

NEW!
Leseegenuss

Es interessierte uns natürlich die Bohne, warum eine gebürtige Saarländerin, die einige Zeit in Afrika lebte, eine Brauerei in der Oberpfalz erwarb, um darin letztendlich Kaffee zu rösten.

Claudia Molter ist die Frau, die über einige Umwege zu ihrem Traumberuf „Röstmeisterin“ fand. Sie versteht es, gute Bohnen von besseren Bohnen zu unterscheiden und repräsentiert die oberpfälzer Kaffeekultur mit viel Fingerspitzengefühl für guten Geschmack.

Spätberufene Expertin

Auf den Kaffee gekommen ist die gelernte Goldschmiedin erst nach einigen beruflichen Stationen. 15 Jahre lang betrieb sie zusammen mit ihrem Mann, einem Braumeister, in Irchenrieth eine Brauerei, die sie jedoch 2011 aus privaten Gründen schlossen. Claudia Molter nutzte damals die Chance, neue Wege einzuschlagen. Es sei für die Weltenbummlerin eher eine zufällige Gedankenreise hin zur Kaffeerösterei gewesen.



Kaffeerösterei Molter



Die Oberpfälzer
sind stolz auf Ihre
Produkte.

Claudia Molter



*Kaffee
is
gesund!*



„Kaffee habe ich schon immer gerne getrunken, aber ich hatte dabei oft Probleme mit dem Magen“, verriet sie uns. Nach fünf Jahren an Erfahrungen sammeln in einer Rösterei öffnete die Bohnenexpertin die Pforten ihres eigenen Unternehmens in der ehemaligen Brauerei. Heute weiß sie die Magenprobleme dank eines schonenden und langsamen Röstverfahrens zu vermeiden. „Industriell werden die Bohnen sehr schnell bei hohen Temperaturen geröstet. Bei unserem Kaffee verfahren wir anders. In unserem Trommelröster werden die unedlen Säuren bei niedrigen Temperaturen sehr langsam abgebaut“, erklärt die Röstmeisterin. Um das Endprodukt noch weicher und runder zu machen, verwenden die Molters japanische Filter aus einem Spezialpapier.

Guter Geschmack zahlt sich aus

Claudia Molter bereut den Schritt in die Selbstständigkeit nicht. Das Interesse an hochwertigem Kaffee ist groß. Die Kaffeeliebhaberin freut sich über das Umdenken und die Rückbesinnung der Verbraucher hinsichtlich der Regionalität. Die Kaffeebohne an sich ist zwar kein einheimisches Produkt, aber ihre transparente und schonende Verarbeitung vor Ort schätzen die Kunden sehr. „Die Oberpfälzer sind stolz auf ihre Produkte und können es auch sein“, bestätigt die Geschäftsfrau freudig.

Besser als sein Ruf

Kaffee trocknet aus, Kaffee lässt das Herz rasen. Wer kennt die Vorurteile über das schwarze Gold in der Tasse nicht? Claudia Molter weiß es besser. „Kaffee ist ein gesundes Getränk mit vielen vitaminreichen Inhaltsstof-

fen. Es wurde außerdem festgestellt, dass bei einem täglichen Genuss von etwa drei Tassen weniger Herzinfarkte bei den Konsumenten auftreten.“ Dennoch gilt bei Claudia Molter die persönliche Faustregel, alles in Maßen zu genießen.

Ganz nach dem Molter-Geschmack: Direct Trade Coffee

Nicht nur das Rösten ist ein Handwerk, das man nur zu einem gewissen Grad erlernen kann und mit eigenem Fingerspitzengefühl verfeinern muss, sondern auch der Einkauf der Bohnen muss gelernt sein. Claudia Molter achtet dabei auf fairen Handel. Ihr Herz schlägt für die Bauern der Kaffeefarmen. So findet man in ihrem Sortiment in erster Linie „Direct Trade Coffee“. „Die Bauern werden dabei direkt vor Ort für die verkauften Bohnen entlohnt.

Etwas schwieriger ist es bei „Fair Trade Coffee“, da es sich dabei um gesiegelten Kaffee handelt. Das heißt, jedes Siegel muss bezahlt werden, vom Bauern und vom Händler vor Ort, vom Zwischenhändler und schlussendlich vom letzten Abnehmer. Im Schnitt wird also pro Produkt fünf Mal bezahlt. Viele Kaffeebauern können sich dieses Siegel jedoch nicht leisten“, klärt uns Claudia auf. Die Molters kennen ihre Bauern, was für sie wichtiger als das Siegel ist.

Die Zukunft bleibt in Irchenrieth

Lino Molter, eines ihrer drei Kinder, möchte die 1000 qm der alten Brauerei wieder mit der Herstellung von Bier beleben – ein Mammutprojekt, das die ganze Familie dennoch freudig unterstützt. So wird das große Gebäude in Irchenrieth auch zukünftig eine Quelle kulinarischer Genüsse sein.

Ein stahlharter Oberpfälzer

Wenn man Ingo Müller kennenlernt, stellt man schnell fest, dass der „stahlharte Oberpfälzer“ einen sehr weichen Kern hat. Durch seine vielen Aufenthalte auf dem großväterlichen Bauernhof wurde er schon im frühen Kindesalter durch das handwerkliche Können seines Großvaters geprägt.

„Immer in den ruhigeren Herbstmonaten reparierten und überholten wir die landwirtschaftlichen Arbeitsgeräte. Es wurden die Zähne der Egge nachgespitzt oder Klingen geschärft“, erinnert sich der 42-Jährige gerne zurück. Beinahe war es schon vorhersehbar, dass er später in der Metallverarbeitung tätig sein und heute hauptberuflich als Prüfmittelbeauftragter arbeiten würde. Sein Herz hat er allerdings an das Schmieden von Messern verloren.

Als der Amboss einzog

„Meine Ehefrau ahnte Böses, als vor zehn Jahren mein Amboss bei uns einzog“, erzählt der Oberpfälzer lachend. Recht hatte sie, denn seither verbringt Ingo Müller fast jede freie Minute in seiner Werkstatt.



Es war ein langer Weg von der Erstausrüstung mit seinen Maschinen bis zur heute perfekt eingerichteten Schmiede. Der anfangs selbstgebaute Schmeldeofen, die sogenannte „Kohle-Esse“, funktionierte nicht wirklich gut und auch die zweite selbstentwickelte „Gas-Esse“ musste er immer wieder bis zur endgültigen Perfektion optimieren.

Ortswechsel

Aus Liebe zu seiner Frau hat es den Messermacher von Waldthurn nach Windischeschenbach gezogen. Hier ist auch die Werkstatt seiner handgemachten Kunstwerke zu finden. Im Jahr 2017 hat er dann vor Ort eine Werkstatt gekauft, in der er Messer aller Art und jeder Preislage in Handarbeit herstellt. „Anfangs musste ich kübelweise die teuren Messerrohlinge verschrotten – mangels Erfahrung. Kräfteinsatz ist nur bedingt nötig, ich würde eher sagen, jeder Schlag muss sitzen. Fehler werden nicht verziehen. Mein Hammer ist der Daumen und das Eisen die Knetmasse“, plaudert der Profi aus dem „Schmiedekästchen“.

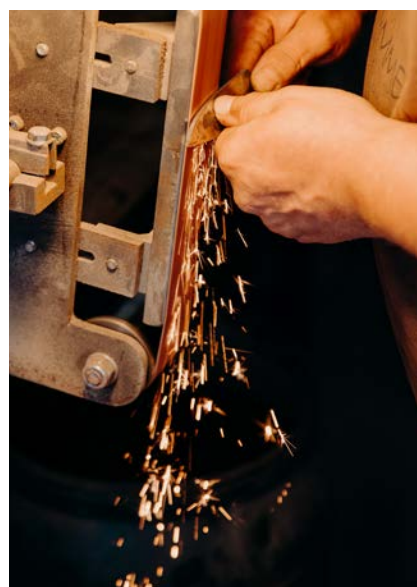
Kreativer Freiraum

Für den „Meister Eder des Stahls“ stellt die Arbeit in seiner Werkstatt Freiraum für Kreativität und Ausgleich zum Alltag dar. Der Drang, eigene Ideen zu verwirklichen und schlussendlich in den Händen zu halten, lässt ihn die vielen Arbeitsstunden vergessen, die in jedem einzelnen Messer stecken. Jedes Stück besitzt seine eigene Handschrift. Kenner der Branche brauchen keine Stempelprägung, denn gewisse Formen oder Griffdesigns verraten den Schöpfer. Ein Teil seiner Handschrift ist die Verwendung von Naturhölzern für die Griffe. Gerne verarbeitet er dafür Hölzer wie Bergahorn, Pflaume, Ulme, Eibe oder die exotische Holzart Bubinga. Hochwertige Messer werden oft mit Zedernholz ausgestattet.

Vom Rohling zum Kunstwerk

Das Grundmaterial – die zwei verschiedenen Stahlsorten stammen von Spezialhändlern aus Remscheid – die Feuerverschweißung und die Damastherstellung gehören zu den Arbeiten in der Schmiede. Als besonderes Schmuckstück präsentiert sich ein Messer mit Schachbrett-Damast. „Das sehr feine Muster in der Klinge

Naabtalklinge



ist extrem schwierig zu verschweißen“, gibt Ingo zu, „auch wenn sich der Aufwand lohnt.“ Ähnlich ausgefallen zeigt sich eine Klinge mit Korbflechtmuster, das optisch dem Flechtwerk eines Rattan-Stuhls gleicht.

Bezahlbare Meisterstücke und maßangefertigte Unikate

Ungefähr drei bis vier Stunden werden für die Herstellung eines einfachen Messers benötigt. Der Kostenpunkt dafür liegt bei etwa 100 Euro. Für ausgefallene Messer mit Schachbrettmuster müssen hingegen vier bis fünf Tage investiert werden. Der Kaufpreis liegt dafür bei ca. 1.500 Euro und mehr. Allerdings ist preislich kein Limit nach oben gesetzt.

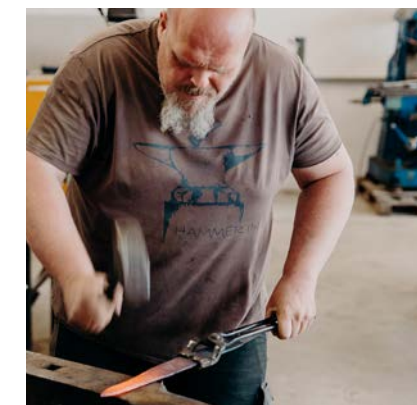


Damast as Bayern



Ich würde eher sagen, jeder Schlag muss sitzen.

Ingo Müller



So können individuelle Gravuren, besondere Griffe und Schutzhüllen den Preis bis zu 40.000 Euro steigern. Einzelstücke dieser Art sind besonders bei russischen Kunden beliebt. Auch gebrauchten, stumpfen Messerklingen wird in der Werkstatt gerne neue Schärfe verliehen.

Messerschmieden als Trend

Ganz aktuell sind gerade „Schmiede-Workshops“. Auch Ingo bietet diese gerne ab einer Mindestteilnehmerzahl von zwei Personen an. Fleißig gefeilt und gehämmert darf dann am Freitagabend und Samstag werden. Am meisten aber freut sich der Schmied, wenn jedes Messer in gute Hände kommt.



Mittelalter in Gaishaim

So leben
wir **NEW!**

Wenn Claudia Schmid hexen könnte, dann würde sie womöglich alle Liköre, Sirupe und Weine von Zauberhand in Flaschen abfüllen lassen. Aber so einfach ist es leider nicht. So leicht klingend sich der Name „Hexenküche“ anhört, so viel Arbeitsaufwand bringt er mit sich.

Seit mittlerweile achtzehn Jahren betreibt die studierte Biologin zusammen mit Ehemann und Wirtschaftsgeograph Erich den kleinen Familienbetrieb. Unterstützt werden sie von ihren Kindern, denen es Freude bereitet, den Eltern zu helfen. Für das Ehepaar ist ihre „Hexenküche“ Berufung, Wissenschaft und Leidenschaft zugleich. Erich Schmid war es, der mit seinem Willen und Wunsch nach Selbstständigkeit den Grundstein des Betriebes legte. Er entstammt einem landwirtschaftlichen Betrieb und sehnte sich nach dem Leben in der Stadt aufs Land zurück.





„Hexenküche“



Was wächst, das wächst.

Claudia Schmid

Schritt für Schritt stellten beide die Landwirtschaft des Vaters auf Kräuter- und Obstanbau um, um ihren Traum vom Landleben zu verwirklichen. „Anfangs betrieben wir regelrecht Marktforschung und machten Umfragen“, erzählt Claudia Schmid lachend. Sie konnten daraus schließen, dass die Nachfrage nach Produkten aus Kräutern und Früchten groß ist. „Hier in der Gegend war es ja schon immer üblich, aus Früchten wie der Heidelbeere oder Äpfeln Weine zu produzieren“, erklärt Erich Schmid. Mittlerweile ist er ein Fachmann, wenn es um die Herstellung von Kräuter- und Fruchtweinen geht. Besonders gefragt und eine Spezialität des Hauses ist der Honigwein namens „Met“.

But first tea

Als die Schmidts noch in der Nähe von Regensburg wohnten, begannen sie ihr Unternehmen mit einem kleinen Ladengeschäft und boten Tees aus unterschiedlichsten Kräutern an. Auch heute, zurück in der alten Heimat Gaisheim bei Moosbach, spielen Teesorten eine große Rolle im Produktsortiment. Dabei setzen sie vor allem auf heimische Kräuter aus eigenem Anbau. „Auch wenn wir nicht biozertifiziert sind kommen uns chemische Pflanzendünger nicht in den Garten. Was wächst, das wächst“, lässt uns die Biologin wissen und schwört auf nachhaltigen Anbau.

Im Mittelalter sehr gefragt

Obwohl die Hexenküche im Supermarkt vor Ort vertreten ist, findet der Hauptumsatz im Onlinehandel oder auf Märkten statt. Besonders das Publikum auf den Mittelaltermärkten schätzt das Angebot der Schmidts. „Der stimmungsaufhellende „Glückstrunk“, ein Likör aus Johanniskraut, und der Honigwein „Met“ sind die Publikumsfavoriten“, erzählt Erich Schmid. Kein Wunder, da der Honigwein zu hundert Prozent selbstgemacht und mit regionalem Honig angesetzt ist. „Bei vielen Anbietern fehlt die typische Zutat Honig im Metwein, was eigentlich unglaublich ist“, erklärt Claudia Schmid kopfschüttelnd. Dem Flair der Mittelaltermärkte zufolge haben sich die Schmidts auch übrigens mit ihrem



Mir san regional

Firmennamen „Hexenküche“ angepasst. So belebend das Marktgeschehen auch ist, so anstrengend ist es für das Ehepaar. Im Sommer sind sie jedes Wochenende auf zwei Märkten und vor Weihnachten auf etwa zehn Märkten mit ihrem Sortiment vertreten.

Alter Dorfladen neu belebt

Im ehemaligen alten Dorfladen ihres Hofes bieten sie heute ca. 200 Teesorten, ca. 65 verschiedene Liköre, ca. 30 verschiedene Weine, ca. 25 Sorten Met und ca. 50 Räucherprodukte zum Verkosten und Kauf an. Claudia Schmid steht den Kunden mit Rat und Tat zur Seite. „Für die Sirupe und Liköre muss Zucker verarbeitet werden. Wir verwenden für unsere Produkte – durch eine

Initiative der Metropolregion Nürnberg –regionale Zutaten in Kombination mit dem gesünderen Rohrzucker aus dem Fair-Trade-Handel“, klärt Claudia Schmid oftmals ihre Kunden auf. Interessant zu wissen ist auch, dass Kräuter in Likören ihre Wirkung abgeben, hingegen in Schnaps durch das Brennverfahren ihre Wirkung verflüchtigt wird.

Die Zukunft liegt im „Hexenkessel“

Die Schmidts wollen ihre regionale Vertriebskette ausbauen, neue Rezepte entwickeln, die Hofstelle weiter sanieren und Besucher vor Ort mit gesunden und genussvollen Spezialitäten verzaubern. Für die beiden dürfte das sicher kein Hexenwerk sein.

So schmeckt unser Landkreis

Oberpfälzer Tortilla

Zutaten für 4 Portionen

1 kg	festkochende Kartoffeln aus der Oberpfalz
300 g	Zwiebeln
8	Eier
500 ml	regionales Rapsöl Salz

Zubereitung

Zwiebeln schälen und fein hacken. Regionale, festkochende Kartoffeln waschen, schälen. In 1 cm dicke Würfel schneiden und mit Salz bestreuen.

Oberpfälzer Rapsöl in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel hineingeben, sodass die Kartoffeln gerade mit Öl bedeckt sind und alles bei mittlerer Hitze 12-15 Minuten garen lassen.

Währenddessen müssen die Zwiebeln im Rapsöl garen, bis sie glasig sind. Die Eier werden in einer Schüssel mit etwas Salz schaumig geschlagen.

Die Kartoffeln abtropfen lassen und mit den Zwiebeln zur Eiermasse geben. 3-5 Minuten ziehen lassen.

Wer möchte kann gerne auch fein geschnittenen geräucherten Schinken in die Masse unterheben.

Circa 2-3 EL oberpfälzer Rapsöl stark erhitzen. Dann die Tortillamasse in die Pfanne geben und 2 Minuten braten.

Aber Vorsicht: Eier nicht stocken lassen! Wenn die Masse langsam braun wird, einen Teller auf die Tortilla legen und die Pfanne umdrehen. Dann die Tortilla in die Pfanne zurückgleiten lassen und von der Rückseite noch eine Minute braten. Die Tortilla soll innen noch flüssig sein.

Dazu schmeckt besonders Brot und Salat.

Rezept: Florian Schläger, privat, Schirmitz

Beschwipste Früchtchen

NEW!
LeseGenuss

Norbert Pühl ist Schnapsbrenner. Nicht wie sein Vater, auch nicht wie sein Großvater, Norbert Pühl ist der erste in der Familienhistorie, der edle Tropfen in Flaschen abfüllt. Seit über zwanzig Jahren widmet der hobbymäßige Obstbauer seine Freizeit der Herstellung von edlen Spirituosen.

Das kleine Familienunternehmen brennt mittlerweile seit vier Jahren in der eigenen Anlage und mit eigener Lizenz. Wir wollten wissen, wie alles begann. „Das lässt sich ganz schnell erklären“, lächelt der Fachmann, „wir hatten seinerzeit zu viel Obst im Garten. Ich fragte meinen Kollegen, einen Chemiker, ob er welches wolle. Er meinte, dass ich es doch brennen könnte. Meine Frau gab ihren Segen dazu und meine Neugierde zum Prozedere den Startschuss.“

Feinbrennerei Culm

Unsere Brände werden ein bis drei Jahre gelagert.

Norbert Pühl

So schnell der Entschluss zur eigenen Schnapsbrennerei gefasst wurde, so lange dauerte die bürokratische Bewilligung. Ganze 18 Monate vergingen, bis Norbert Pühl das Brennrecht erhielt. Heute weiß der hauptberufliche Kaufmann in einem Metallverarbeitungsunternehmen, dass die Zulassung in kürzester Zeit käuflich erworben werden kann.

Treue Hoflieferanten

Norbert Pühl ist stolz auf die alten Bäume im eigenen Garten. Besonders beliebter „Hoflieferant“ ist der über 100 Jahre alte Birnbaum, dessen kleine Birnen der Sorte



„Markgräfin“ mit einem sehr süßen Aroma begeistern. „Mit diesen Birnen habe ich auch meine ersten Versuche in der Schnapsherstellung begonnen – ganz autodidaktisch“, erzählt der Obstkenner während des Rundgangs durch die Gartenanlage. Nicht weniger fruchttragend zeigt sich der etwa siebzig Jahre alte Apfelbaum mit der sehr vitaminreichen Fruchtsorte „Berlepsch“. Von der eigenen Streuobstwiese in Neustadt am Kulm kann die Familie noch weitere Früchte wie Kornäpfel, Mirabellen, Ringlos-Pflaumen oder Kirschen ernten. Am Rande erfahren wir, dass viele Obstsorten seinerzeit durch die Hugenotten in die Oberpfalz eingeführt wurden. So freuen sich die Pühls über die französische Birnensorte „Mollebusch“, deren Aroma purer Genuss ist. Der mitunter ausgefallenste Brand im Sortiment der „Feinbrennerei Culm“ ist wohl der aus der alten Kornsorte „Champagnerroggen“ gebrannte Whisky. Gerne wird er auch Champagner des Nordoberpfälzers genannt, da er nicht nur örtlich gebrannt wird, sondern das dafür verwendete Getreide sogar regional in der Gegend von Floß angebaut wird.

Je länger, desto besser

„Unsere Brände werden durchschnittlich mindestens ein bis sogar drei Jahre gelagert. Bei dieser hochprozentigen Lagerung verbindet sich der Alkohol mit dem Sauerstoff. Im Fachjargon „Veresterung“ genannt, werden dabei die Aromakomponenten freigesetzt. Der Brand wird weicher und milder. Viele lagern ihre Brände gar nicht mehr, wir setzen jedoch auf dieses Qualitätsmerkmal“, erklärt der Schnapsexperte. Um die Qualität noch zu erhöhen, haben



die Pühls in ihrer Brennanlage zwischen den oberen beiden Flanschen einen Katalysator mit einem hohen Kupferanteil von 90 kg verbaut, was die Kupferoberfläche der Anlage um ca. 25 Quadratmeter vergrößert. Der Anteil von Alkohol ist mit und ohne Katalysator zwar gleich, der Unterschied aber ist, dass bei der Zuschaltung des Katalysators der Brand sehr rund und mild gewonnen werden kann. Um das Aroma noch klarer und kräftiger zu erhalten, trennen die Pühls spätestens bei einem Alkoholgehalt von 60 Prozent ab. Viele Mitbewerber brennen bis auf 50 Prozent herunter, was die bekannten „Fusel-Alkohole“ entstehen lässt. Künstliche Aromen findet man in den Schnäpsen der Feinbrennerei nicht, obwohl es für jede Obstsorte welche gäbe.

Trinken will gelernt sein

Ein guter Schluck braucht gut Weile. „Am besten sollte man sich Zeit nehmen, die feinen Tropfen in dosierten Maßen und in einem bauchigen Glas zu genießen. Außerdem ist ein Schnaps vor dem Essen für die Verdauung gesünder als nach dem Essen, da er dann die Verdauung hemmt“, gibt Norbert Pühl allen Liebhabern der „guten Geister“ mit auf den Weg.



*Es braucht
sei Zeit*

Klingelingeling, hier kommt der Eiermann

So leben
wir **NEW!**

Was ist das nur? Etwa ein supermoderner Campingwagen? Der Betrachter des braunen Waggons stellt sich höchstwahrscheinlich eine dieser Fragen. Camping trifft es beinahe, allerdings auf die etwas andere Art.

Bei den „Campern“ handelt es sich nämlich um ca. 350 Freiland-Hühner. Im Inneren ihrer Herberge stehen ihnen zwei Etagen zur Verfügung. Die „Schlaf- und Wohnräume“ sowie die „Eier-Lege-Zentrale“ befinden sich im oberen Bereich, im Untergeschoss hingegen kann nach Lust und Laune gescharrt werden. Wöchentlich wird der Wagen um einige Meter versetzt, was den Hühnern immer frisches Gras und einen sauberen Untergrund garantiert.



Vermieter aus Leidenschaft

Der 24-jährige Jakob Walberer hat sich den mobilen Hühnerstall aus Österreich nach Schwarzenbach geholt. Damit dürfte er der erste in der Region gewesen sein, der Hühnern diese Art von Freilandhaltung ermöglicht. In seiner Ausbildung zum gelernten Landwirt in Triesdorf wurde besonderes Augenmerk auf Spezialisierung statt auf Massenproduktion gelegt. Dies prägte den jungen Nebenerwerbslandwirt. Auch wenn er derzeit hauptsächlich als Außendienstmitarbeiter eines Lagerhauses im Agrarsektor tätig ist, gehört seine Leidenschaft dem lieben Federvieh und dem elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb. „Für mich ist meine Arbeit als Angestellter mehr mein Hobby und die Arbeit am Hof der natürliche Aus-

schätzen gelernt, weswegen wir Landwirte diesen Trend sehr begrüßen und unterstützen“, nimmt Walberer junior Stellung zum aktuellen Kaufverhalten unserer Gesellschaft. Wichtiger ist ihm aber noch das Tierwohl, das auf dem elterlichen Betrieb großgeschrieben wird. So können, auch wenn der vorhandene Stall kein Laufstall ist, trocken stehende Kühe einige Wochen lang Weideaufenthalte genießen.

Zukunftsplan: Das Gelbe vom Ei

Der Hofnachfolger hofft auf einen langfristigen Geschäftserfolg mit den Eiern von seinen glücklichen Hühnern, deren Dotter sich schon in der satten gelben Farbe von „Industrie-Eiern“ unterscheidet. Gerne würde er sich neben den Hühnern später aber lieber um Weiderinder als um Milchkühe kümmern, da der Arbeitsaufwand wesentlich geringer wäre.

Kulturpreisträger in Lederhose

Jakob Walberer ist nicht nur ein örtlicher Revolutionär wegen seines mobilen Hühnerstalls, sondern auch ein Kulturpreisträger. Anlässlich des Geburtstages seines Vaters studierte er mit Freunden einen Schuhplattler-Auftritt ein. Aus einer einmalig geplanten Sache gründeten sich schließlich die „Schwarzenbacher Schenkelzinkerer“. Seither sind sie mit bis zu sechzig Auftritten jährlich verplant, wurden zu einem Oktoberfest-Auftritt extra nach Korea eingeflogen und schlussendlich mit dem Kulturpreis des Landkreises gekrönt. Applaus, Applaus!

Mobiler Hühnerstall

gleich dazu“, erklärt Jakob Walberer seinen Alltag. Die Arbeit am elterlichen Bauernhof war es auch, die den jungen Unternehmer schon im Kindesalter prägte. Auf dem Walberer-Hof wurden schon immer Hühner, Schweine und Kühe gehalten und Produkte daraus über die Direktvermarktung abgesetzt. „Von der Anschaffung des mobilen Hühnerstalls waren meine Eltern anfangs aufgrund des hohen Kaufpreises nicht begeistert“, gibt Jakob Walberer offen zu. Heute steht die Familie aber mit vollem Engagement dahinter, denn Nachhaltigkeit und Tierwohl ist den Walberers schon immer wichtig. So ist es nicht verwunderlich, dass ihre fünfzig Schweine noch auf Stroh gebettet werden und langsam heranwachsen und dass ihre Kühe keine „Hochleistungsroboter“ sind, sondern natürliche Mengen an Milch produzieren dürfen. Auch Medikamente müssen im Hühnerbetrieb beinahe nie eingesetzt werden, denn die Großzügigkeit der Stallgröße lässt fast keine Krankheitsübertragung bzw. Ausbreitung zu. Die gute Haltung wirkt sich auch auf die Qualität der Schlachtprodukte aus. Auf Bauernmärkten trifft man die Landwirtschaftsfamilie schon länger nicht mehr an. Grund dafür ist die große Nachfrage direkt am Hof. Besonders beliebt sind die eingekochten Wurstsorten in Gläsern sowie das Schwarzgeräucherte, welches über Holz aus dem eigenen Wald hergestellt wird. Vor allem aber der Presssack ist heißbegehrt.

Regionalität ist wichtig, Tierwohl noch wichtiger

„Hier bei uns auf dem Land war die Regionalität schon immer wichtig. Allerdings haben Städter in den letzten Jahren den Bezug zu regionalen Lebensmitteln besser

Die Regionalität war schon immer wichtig.

Jakob Walberer



Her mit meine Henna



Oberpfälzer Urgebräu seit 1819

So leben
wir **NEW!**

Mehr Oberpfalz in eine Flasche abzufüllen ist kaum möglich. Die Brauerei Püttner aus Schlammersdorf ist bekannt für die oberpfälzer Bierkultur. Seit sechs Generationen steht das Brauhaus für Regionalität, Heimatverbundenheit und bayerisches Lebensgefühl.

Geschäftsführer Johannes Püttner hat seit seiner Kindheit „Bier im Blut“. Heute werden in der Brauerei zwölf verschiedene Bier- und drei verschiedene Weißbiersorten produziert. Dank Juniorchef Jeremias Püttner kann die Familienhistorie sicherlich erfolgreich fortgeführt werden. Er ist bereits gelernter Braumeister und hat Erfahrungen in einer Großbrauerei in Ulm und einem fränkischen Betrieb gesammelt.



Brauerei Püttner



Das Rezept wird originalgetreu nachgebraut.

Johannes Püttner



ren Brauereien einen Aufschwung gebracht haben. Teilweise ist der Trend jedoch übertrieben worden, indem einzelne Sorten mit oft zwanzig verschiedenen Hopfenarten vollgestopft wurden, sodass man nichts mehr herauschmecken kann“. Ein reines Geschmackserlebnis dürfte hingegen der hauseigene Whisky sein, der anlässlich des 200-jährigen Jubiläums des Brauhauses Püttner auf den Markt kommen wird. Seit 1998 besitzt die Familie ein Brennrecht und stellt mit viel handwerklicher Sorgfalt edle, hochprozentige Genüsse her.



*200 Joahr
san mir scho
dabei*

Altes Rezept wiederbelebt

Es ist beinahe so, als hätte man einen verloren geglaubten Schatz entdeckt. Mit dem Fund des 200 Jahre alten Rezeptes für das seinerzeit erste hell gebraute Vollbier der Püttners hat der Jungbrauer sicherlich viel Staub aufgewirbelt. Aber die Wiederbelebung dieses typischen urbayerischen Vollbieres hat sich gelohnt. „Wir haben lediglich das Etikett etwas modernisiert, das Rezept hingegen wird originalgetreu nachgebraut und trifft noch heute die Geschmacksnerven von Bierliebhabern“, erzählt Jeremias Püttner. Früher war es üblich, dass in einer Brauerei nur eine Sorte Bier produziert wurde. Erst später, vor etwa fünfzig Jahren, fing man an, eine zweite oder dritte Sorte anzubieten. So kam es, dass die besagte Rezeptur durch die stetig wachsende Vielfalt der anderen Biere abgelöst wurde.

Kulturgut Bier?

„Wir sehen Bier als Kulturgut an. Denn was verkörpert Bayern mehr als Bier? Wenn man einen Chinesen fragt, was er mit Bayern assoziiert, dann sind das meistens die Lederhose, die Brezen und eben das Bier“, erklärt der Seniorchef. Typisch für den Gaumengusto der Bayern und der Nordoberpfälzer ist das helle Pils. Es enthält sehr wenig Hopfen und ist äußerst mild im Geschmack. „Auch wenn das Klima bei uns im Vergleich mit anderen Regionen etwas rauer ist, mögen die Menschen hier kaum bittere Biere“, weiß Johannes Püttner aus langjähriger Erfahrung.

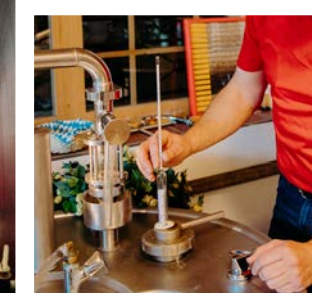
Vom eigenen Land in die Flasche

Was aktuell wieder ein Wunsch vieler Verbraucher ist, praktizieren die Püttners schon seit langem. Ihre Rohstoffe werden nicht aus weit entfernten Ländern bezogen, sondern

stammen aus ihrer eigenen Landwirtschaft. Sie wissen ganz genau, wo ihre Braugerste wächst und welcher Quelle ihr Wasser entspringt – nämlich regional und auf eigenem Boden. „Nachhaltigkeit hat bei uns Priorität, weswegen wir alle Zutaten außer Hopfen, der klimabedingt nicht bei uns angebaut werden kann, aus einem Umkreis von zehn Kilometern beziehen“, erklärt der Brauer stolz.

Craft Beer, Whiskey und andere scharfe Sachen

Auch moderne Biere sind bei den Püttners angesagt. Mit zwei verschiedenen Sorten Craft Beer und einem Sommerweizen bedienen sie die Geschmacksnerven der meist jüngeren Biertrinkerszene. Jeremias Püttner nimmt gerne Stellung zum aktuellen Trend: „Am Craft Beer ist nichts auszusetzen, es handelt sich um handwerklich gebraute Biere, die vor allem kleine-



Amerikas Disneyland und Deutschlands Brauereien

Wenn der Kreisrat und Brauereichef Johannes Püttner amerikanische Gäste durch sein Unternehmen führt, weist er gerne auf die bayerischen Traditionen hin, welche für den Erhalt unserer Bierkultur nötig sind: „Ihr habt das Disneyland und wir sind im Wunderland des Bieres mit ca. 700 Brauereien.“ Schöner könnte man es abschließend nicht sagen.

Anbieter- verzeichnis

Sortiert nach Ortsnamen

**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**



A

BRAUEREI EISMANN
Buchsteig 9
92665 Altstadt a.d. Waldnaab
09602 636797
www.brauerei-eismann.de



DAGNER JOSEF
Meerbodenreuth 11
92665 Altstadt a.d. Waldnaab
09602 6845



B

BEERENOBST SCHEDL
Schwarzenbach, Fürstenhof 2
95671 Bärnau
09635 8255



D

IMKEREI REICHEL
Pechhofer Str. 25
92690 Dießfurt
09644 8064



E

KÖSTLER'S BAUERNHOF
Hermannsreuth 7
95683 Ebnath
09234 1083
www.koestlers-bauernhof.de



BIOLANDHOF GRENZMÜHLE
Grenzmühle 8
92681 Erbendorf
09683 929744
www.hofladen.steinwaldhoefe.de



**FISCHFEINKOST- FORELLEN-
ZUCHT ROBERT SALOMON**
Siegritz 41
92681 Erbendorf
09682 3698 und 3655
www.fischfeinkost-salomon.de



FORSTUNTERNEHMEN ERTHNER

Wildenreuth W1
92681 Erbendorf
0172 8461213



**OBSTBRENNEREI
UNTER DER LINDE**

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



**STEINWÄLDER HAUSBRENNEREI
SCHRAML**

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



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



F

GARTENBÄUERIN KECK

Bodenreuth 6
95685 Falkenberg
09637 522
www.landerleben.net



SCHWOAZHANSL ZOIGL

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



BRAUHAUS FLOSS GMBH

Graf-Gebhard-Str. 4
92685 Floß
09603 6769869
www.brauhaus-floss.de



BRENNHOLZDEPOT VOLLATH

Konradsreuth 2
92685 Floß
09603 91174



GAILERTSREUTHER MÜHLE

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



HOFLADEN VOLLATH

Gösen 1
92685 Floß
09603 91155



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

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



**RAUCH-NATURFLORISTIK-
DEKORATIONEN**

Badstr. 3
95688 Friedenfels
09683 3259803



**SCHINNER GARTENBAU -
FLORISTIK**

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



G

ALM CUSTOM

Faislbach 7
92697 Georgenberg
09658 913525
www.affdaalm.de



ERLEBNISBAUERNHOF FRISCHHOLZ

Oberrehberg 4
92697 Georgenberg
09658 262



FORSTBÜRO OSTBAYERN

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



HAMMERWIRT NEUENHAMMER

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



HOFLADEN WOPPMANN

Hinterbrünst 52
92697 Georgenberg
09658 1239 oder 09651 924260



I

KAFFEERÖSTEREI MOLTER

Braugasse 3a
92699 Irchenrieth
09659 4749997
www.kaffeeeroestereimolter.de



MÜLLNERHOF

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



K

IMKEREI BERGLER

Betonstr. 1
92700 Kaltenbrunn
09646 783



IMKEREI PRÖLSS

Straßweg 5
92700 Kaltenbrunn
09646 662



IMKEREI TAFELMEYER

Pfarrer-Schiller-Str. 5
92700 Kaltenbrunn
09646 666



SENKENDORFER MÜHLE NATURKOST

Senkendorf 7
95506 Kastl
09642 1078



HECKENHOF

Köglitz 14
95478 Kemnath
09642 702344
www.heckenhof-rob1.de



HOLLERHÖFE *S - ZU GAST IM DORF**

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



NATURERLEBNIS-AKADEMIE

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



SCHUSTERMÜHLE

Eisersdorf
95478 Kemnath
09642 477
www.schustermuehle.de



SEMINARHAUS-SCHLACKENHOF

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



HAUSWIRTSCHAFTLICHER FACH-SERVICE STADT WEIDEN/OBER-PFALZ NORD

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



HOFKÄSEREI LANG GBR

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



OBERPFÄLZER STUTENMILCH

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



HOFLADEN DÖTTERL

Erdenweis 4
95508 Kulmain
09234 1405



L

CHRISTBAUMHOF KAMMERER

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



ERLEBNIS- UND THERAPIEHOF GRUBER

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



LERAUTALER BIENENWEILER

Kleinpoppenhof 6
92705 Leuchtenberg
09656 816



MOSTEREI BERNHARD

Steinach 3
92705 Leuchtenberg
09659 932465



KLEINE NASCHKATZE

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



SCHAFHAUSER EDELTRAUD

Fichtenstr. 2
92706 Luhe-Wildenau
09607 1470



M

BIOHOF ROSNER

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



LAND ERLEBEN

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



NATURLOGISTIK GMBH

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



BIO-GEMÜSE STEINHILBER

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



BIOLANDHOF

Saubersrieth
92709 Moosbach
09656 1445



GESCHENKE-PARADIES PUTZER

Crub 9
92709 Moosbach
09656 1211



HEIDEHOF HIEROLD

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



HOLZOFENBÄCKEREI

Gaisheim 11
92709 Moosbach
09677 914088



KLEINTIERPRAXIS-GROSSTIER-PRAXIS REINDL

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



LANDHOTEL GOLDENES KREUZ

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



MOOSBACHER HEXENKÜCHE

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



MOOSBACHER PRIVATE LAND-BRAUEREI SCHEUERER

Bräugasse 7
92709 Moosbach
09656 209
www.moosbacher.com



NATURKOSTLADL

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



OBERPFÄLZER AUBRAC

Gaisheim 22
92709 Moosbach
09677 913149
www.oberpfaelzer-aubrac.de



ROTES HÖHENVIEH MOOSBACH

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



SCHÄFEREI SCHWEIGL

Bachgasse 2
92709 Moosbach
0160 7231075



N

DEMETERHOF RENNERMÜHLE

Rennermühle 1
95698 Neualbenreuth
09638 749
www.rennermuehle.de



ADAMHOF

Hardeck 8
95698 Neualbenreuth
09638 370
www.adamhof.de



FISCHZUCHT SILLER

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



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



FEINBRENNEREI CULM

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



BAUERNMETZGEREI WITTMANN

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



GEDRECHSELTE UNIKATE

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



LEINERBAUERN'S HOFBACKSTUBE

Oed 3
92711 Parkstein
09602 6804



METZGEREU ADAM

Marktplatz 21
92711 Parkstein
09602 6826
www.metzgerei-adam.de



MILCHTANKSTELLE KICK

Neustädter Str. 4
92711 Parkstein
09602 6826



PRESSATHER-TANNENLAND

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



BIOIMKEREI DÖRFLER

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



GASTHOF ZUM WEISSEN ROSS/ METZGEREI

Dorfstr. 1
95701 Pechbrunn
09231 61656
weissesross.beepworld.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



DER HOFLADEN PSCHIERER

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



GRILLMEIER-DER KARTOFFEL- UND GEMÜSEHOF

Konnnersreuth
95703 Plößberg
09637 1088
www.meinbauer.de



GEMÜSE KÖNIG

Winterleitenstr. 5
92690 Pressath
09644 91268



IMKEREI BAIER

Bahnhofstraße 64
92690 Pressath
09644 8471



KRÄUTERPÄDAGOGIN BRÜDERER

Dorfstr. 5
92690 Pressath
09644 8892



BIOHOF KAHL

Botzersreuth 2
92715 Püchersreuth
09602 917086



LANDGUT FEDERKIEL KRIECHENBAUER GBR

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



STRAUSSENHOF KOTZENBACH

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



GASTHAUS WALDSCHÄNKE AM ZAINHAMMER

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



SCHLOSSBRAUEREI REUTH GMBH

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



GARTENBAU STEINHILBER

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



PÜTTNER BRÄU-GASTHOF UND HOTEL

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



HOFLADEN WALBERER

Kirchenstr. 7
92720 Schwarzenbach
09644 6116



VOM BAAM

Gereon-Motyka-Siedlung 8
92676 Speinshart
09645 1283
www.vom-baam.de



DIE BRENNEREI

Lindenweg 17
92721 Störnstein
09602 8282
www.diebrennerei.com



ERLEBNISBAUERNHOF MEILERHOF

Im Dorf 15
92721 Störnstein
09602 2305



METZGEREI FESTKÜCHENBETRIEB

Tiefe Casse 14
92723 Tännenberg
09655 387
www.schneider-taennesberg.de



TÄNNESBERGER ROTVIEH

St.-Jodok-Str. 6
92723 Tännenberg
09655 913396
www.taennesberger-rotvieh.de



SCHEIDLERHOF

Harlesberg 4
92637 Theisheil
09602 1315
www.scheidlerhof.de



GRÜNER ÖLMÜHLE GMBH

Lengenfeld 1
95643 Tirschenreuth
09637 348
www.grueneroelmuehle.de



METZGEREI LANDGRAF

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



STIFTLÄNDER SCHMANKERLSERVICE

Pilmersreuth an der Straße 1
95643 Tirschenreuth
09631 1384



LAND- UND FORSTDienst- LEISTUNGEN ENSLEIN

Crüb 13
92724 Trabititz
0151 16727382



IMKEREI SCHEINKÖNIG

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



KRÄUTERVIELFALT

Grillenweg 10
92726 Waidhaus
09652 1437
www.kraeutervielfalt.com



PONYHOF AM HEILINGHAUS

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



RAUNETBACH ALPAKAS

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



WALDIMKEREI KICK

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



WILDE SACHEN

Sonnenstr. 6
92726 Waidhaus
0171 8284729





IMKEREI ERNST MIT STREUOBST- WIESE

API-AIR - BIENENSTOCKLUFT

Münchenreuth 5
95652 Waldsassen
09632 1091
www.landerleben.net



**LEBKUCHEN ROSNER
BÄCKEREI KONDITOREI CAFE**

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



THAMANIGL

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



BERGGASTHOF-METZGEREI WEIG

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



SCHÄFEREI MÜLLER

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



**DELICADO WEINHANDEL
FEINKOST & MEHR**

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



DESTILLERIE PESCHKE

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



DORFKÜCHE

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



ESEO NATURWAREN

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



**GÄRTNEREI, BLUMEN,
STEINHILBER**

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



ORIGINAL-OBERPfalzSHOP.DE

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



SPARGELHOF BRUNNER

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



WILDE KRÄUTER & CO.

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



ZIEGENHOF BRANDL

Wiesendorf 4
92637 Weiden i.d. OPf.
09605 2736



ZUM ALTEN SCHUSTER

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



FISCHHOF BÄCHER

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



FISCHZUCHT MAIERHÖFER

Kornthan 14
95676 Wiesau
09634 2260



FISCHEREIBETRIEB STOCK

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



**TEICHWIRTSCHAFT ZRENNER
ASLBAUERNHOF**

Kornthan 6
95676 Wiesau
09634 1231



BÄCKEREI-KONDITOREI ZETZL

Schönfichter Str. 2
92670 Windischeschenbach
09681 1231



BIOBÄCKEREI FORSTER

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



HANDWERKSBACKEREI BIRLER

Kleiau 2
92670 Windischeschenbach
09681 919839



HOFMETZGEREI SENFT

Schweitmühle 1
92670 Windischeschenbach
09681 1359
www.schweitmuehle.de



PRIVATBRAUEREI WÜRTH

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



ÜBELACKER THOMAS

Naabdemenreuth 8
92670 Windischeschenbach
09681 91117



**ZOIGLBRUEREI
WOLFRAMSTUB`M**

Braugasse 1
92670 Windischeschenbach
09681 1241
www.zoiglbrauerei.de



Gern. Land!

Lesegenuss aus dem
Landkreis Neustadt
an der Waldnaab

Landkreis Neustadt an der Waldnaab

Stadtplatz 38
92660 Neustadt an der Waldnaab

Telefon: 09602 79 1052
Telefax: 09602 7997 1052
E-Mail: regionalmarketing@neustadt.de

www.neustadt.de

Erschienen: Mai 2019

So leben
wir **NEW!**