



Regionale Köstlichkeiten

Erzeugnisse aus dem
Naturpark
Nördlicher Oberpfälzer Wald



NATURPARK

Nördlicher Oberpfälzer Wald

www.naturpark-now.de

Unser Naturpark

... mehr als nur eine Landschaft

Liebe Genießer heimischer Spezialitäten,

das Interesse an Produkten aus der Region wächst, da viele Menschen immer mehr Interesse an ihrer Heimat haben.

Seit mehr als zehn Jahren begleitet der Naturpark Nördlicher Oberpfälzer Wald diesen aktuellen Trend zu Regionalität und regionalen Produkten. Und das hat einen besonderen Hintergrund. Denn unser Naturpark ist nicht nur ein großräumiges Landschaftsgebiet in dem besondere Kulturlandschaften erhalten und weiterentwickelt werden. Die Eigentümlichkeit eines Naturraums spiegelt vielmehr Heimat und damit Identität wieder, welchem das Qualitätslabel „Naturpark“ zusätzlich ein positives Image vermittelt. Mit originellen Produkten unter der Herkunftsbezeichnung „ein Produkt aus dem Naturpark Nördlicher Oberpfälzer Wald“ wollen unsere beteiligten Direktvermarkter ein sichtbares Zeichen setzen, dass Natur und Landschaft das wahre Kapital in der Nördlichen Oberpfalz sind. Natürlich und umweltbewusst hergestellt. Genießen Sie es. Zudem bereichert manch feine Rezeptur dieses kleine Nachschlagewerk, das eigentlich in keinem Haushalt fehlen sollte. Mein besonderer Dank gilt an dieser Stelle den Vereinigten Sparkassen Eschenbach i.d.OPf. Neustadt a.d. Waldnaab Vohenstrauß, welche den Druck dieser Broschüre unterstützt haben.



Viel Spaß beim Durchblättern wünscht Ihnen

Ihr
Landrat

Andreas Meier
Vorsitzender des Naturparks

Natur - Landschaft - Produkte



NATURPARK

Nördlicher Oberpfälzer Wald

Genießen Sie es!

Wir sind außerdem Partner der Regionalkampagne
„Original Regional“
aus der Europäischen Metropolregion Nürnberg.
www.metropolregion-nuernberg.de



Auf diesen Webseiten finden Sie außerdem noch
weitere Anbieter aus der Region:
www.original-regional.info
www.regional-oberpfaelzerwald.de

Herausgeber:

Naturpark Nördlicher Oberpfälzer Wald e.V.
im Landratsamt Neustadt a.d. Waldnaab
Stadtplatz 36, 92660 Neustadt a.d. Waldnaab

Design und Layout:

Dipl. Designerin (FH) Stefanie Schecklmann
Gerhart-Hauptmann-Str. 14, 92676 Eschenbach
www.abilita-kunstunddesign.de

wurde auf FSC zertifizierten Papier gedruckt

Unsere Direktvermarkter

Übersichtskarte

Bäumler Martin und Petra, Moosbach
Balk Elfriede, Burkhardtsrieth
Bernhard GmbH, Steinach

Alpakas vom Konradenhof
Grießlhof
Mosterei

Seite
34-35

Biodiversitätsprodukte Tännenberg

Eslarner Kommunbrauerei
Familie Schneider, Tännenberg
Metzgerei Ebnet, Tännenberg
Schwarz Alois, Tännenberg
Spickenreither Hubert, Tännenberg

Zoigl
Rotes Höhenvieh
Charolais- u. Limousinrinder
Tännesberger Rotvieh
Bäckerei & Konditorei

10-21

Hildebrandt Karin, Neustadt
Hösl Beate und Johann, Parkstein
Hösl Gerhard, Parkstein

Karins Marmelad'l
Leinerbauern's Hofbackstube
Tannenland

21
12-13
20
14-15
18-19
42
22-23
24

Holunderprodukte

Holunderkönigin
Zintl Elisabeth, Waldeck b. Kemnath
Konopka Andreas, Neustadt
Kriechenbauer Astrid, Rotzendorf

Hollerhöfe
Imkerei Konopka
Landgut Federkiel

26-29

26
28-29

Kulmspezialitäten

Brauerei Püttner, Schlammersdorf
Fam. Pühl, Neustadt am Kulm
Welsch Christine und Markus,
Windischeschenbach

Der Braumoister
Feinbrennerei Culm
Schoko-Ranch

30-33

31
32
30, 36-37

Lang Renate, Oed-Kirchendemenreuth
Meierhöfer Gerald, Floß
Mois Andreas, Püchersreuth
Müller Peter und Margit, Lennesrieth
Pröiß (Familie), Floß
Pröiß Rudi, Kaltenbrunn
Ram Hubert, Vohenstrauß
Schaffhauser Edeltraud, Luhe-Wildenau
Schmid Erich, Moosbach
Schwarz Siegfried, Luhe-Wildenau
Sommer Markus, Waidhaus
Stengel-Rewitzer Sandra, Vohenstrauß
Wittmann Alfons, Parkstein

Hofkäserei
Gailertsreuther Mühle
Dorfmetzgerei
Hofladen/Schäferhof
Erdäpfladl mit Milchtankstelle
Imkerei
Schneinderhof
Kümmellikör
Moosbacher Hexenküche
Schwarzbruzzler
Raunetbach-Alpakas
Natürlich Stengel
Bauernmetzgerei

38-39
40-41
43
44-45
46
50-51
52-53
48
54-55
60
49
63
56-57

Sie interessieren sich für...

	Seite		Seite
Alpaka-Wollprodukte	33, 49	Milchprodukte	20, 38, 46
Apfelsaft	8, 46	Nudeln	6
Balsamico	28	Obst- und Wildobstbrände	8, 32
Bier	21, 31	Pralinen	19, 36
Brot aus Emmer	18	Propolis	50
Brot vom Bauern	22	Quittensaft	8
Dinkelprodukte	21, 22, 40, 52	Rezepte	16, 17, 27, 29, 61, 62
Eier, Eierprodukte	6	Rinderspezialitäten	20, 52
Fichtenspitzprodukte	6	Rotviehprodukte	12, 14
Fisch	60	Schlehensaft	6
Fruchtaufstriche, Gelees	6, 8, 42	Schokolade	18, 36
Geflügel	25	Secco	28
Geräuchertes	14, 20, 43, 56	Seifen, handgesiedet	44
Gin	28	Seifenkurse	44
Hausmacherwurst	20, 43, 56	Sirupe	6, 8
Herzwein	6	Spitzwegerichprodukte	54
Holunderprodukte	8, 26-29, 36, 42, 54	Streuobstprodukte	8, 42
Honig	46, 47, 50	Tee	54
Käse	38	Trüffel	18, 36
Kartoffeln	6, 46	Tannenbäume	24
Kräuterprodukte	63	Zoiglbier	21
Kuchen	18, 19, 22		
Kulmspitzen-Pralinen	30		
Lammprodukte, -salami	44		
Lebkuchen	18, 37		
Liköre	6, 8, 28, 42, 48, 54		



Viele unserer
Produkte wurden
ausgezeichnet!

Viele unserer Produkte wurden beim Spezialitätenwettbewerb der Europäischen Metropolregion Nürnberg ausgezeichnet.
Mehr Infos unter www.spezialitätenwettbewerb.de



Hofladen Griesslhof

Familie Balk

Burkhardtsrieth 4
92714 Pleystein

Tel.: 0 96 52 - 12 56
Mobil: 0170 - 26 27 27 3

www.griesslhof.de
E-Mail: info@griesslhof.de



Facebook: @griesslhof
Instagram: @griesslhof

Öffnungszeiten:
Mo - Sa 08:00 - 12:00 Uhr



Inspiziert wird Bäuerin Elfriede durch die Natur.
Viele Schätze finden sich
direkt vor der eigenen Haustüre.

Wer Wert auf regionale Produkte legt, die ihren Ursprung in der heimischen Natur haben, ist in unserem Hofladen genau richtig. Neben Kartoffeln aus eigenem Anbau, bieten wir Nudeln und Eier-Sahne-Träume aus den hofeigenen Eiern an. Unsere Spezialitäten:

Fichtenspitzen-Sirup

Der Sirup wird aus den Maitrieben unserer waldeigenen Fichten eingekocht. Die ätherischen Öle und Harze wirken wohltuend bei Erkältungen und Halsschmerzen. Der Sirup kann vielseitig verwendet werden. Er kann verdünnt in Tee oder in Milch gegeben werden. Er schmeckt auch im Müsli sehr gut. Bei akuten Halsschmerzen oder Hustenreiz kann man auch einen Teelöffel pur genießen.



Herzwein

Der Herzwein wird nach einem traditionellen Rezept von Hildegard von Bingen hergestellt. Er gilt als Universalmittel für das Herz. Der Petersilientrank ist ein bewährtes Mittel zur Vorbeugung und unterstützenden Behandlung von Herzproblemen.



Schlehensaft

Auch diese wertvolle Frucht wird in der Klosterheilkunde genannt. Der Schlehensaft ist sehr vitaminreich und stärkt das Immunsystem im Allgemeinen. Das Besondere bleibt der mühsame Ernte- und langwierige Zubereitungsprozess. Frisches Geflügel

Von Frühsommer bis Winter dominieren die Enten und Gänse das Bild des Grießlhofs. Dank unseres weitläufigen Auslaufs können sich die Enten und Gänse ausbreiten und stechen jedem, der am Grießlhof vorbeifährt, sofort ins Auge. Sie fressen unser selbst angebautes Futter. Dass dies von bester Qualität ist, schmeckt man spätestens an Weihnachten, wenn die Tiere als Braten auf die Teller kommen.

Zudem gibt es bei uns vierteljährlich frisch geschlachtete Bauerngockel.



Alpaka-Trekking-Touren

Wir bieten außerdem Trekking-Touren mit unseren Alpakas an.

Wie heißt es so schön: „Wandern mit Alpakas ist wie
Wellness für die Seele“





Streuobsthof Bernhard



Streuobsthof Bernhard

Steinach 3

92705 Leuchtenberg

Tel.: 0 96 59 - 93 24 65

www.streuobsthof-bernhard.de

E-Mail: jbernhard@jobe-GmbH.de

Öffnungszeiten:

Di, Fr 08:00 - 12:00 Uhr

13:30 - 18:00 Uhr

oder nach telefonischer
Vereinbarung

Streuobsthof Bernhard



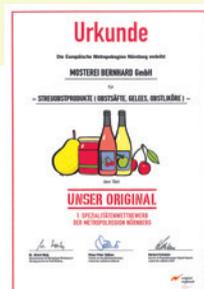
Eigener Anbau von Beerenobst wie, Aronia, Holunder, Johannisbeeren. Verarbeitung zu leckeren Frucht-aufstrichen, Apfelingen, Likören und Sirupe.

Ihre Spezialität ist der

Naturpark-Apfelsaft

Naturpark Apfelsaft, Apfel-Holundersaft, Apfel-Johannisbeersaft, Apfel-Quittensaft, Apfel-Birne und Tännesberger Apfelsaft.

Alle Säfte bestehen aus naturreinen Sorten, die auf der hauseigenen Streuobstwiese wachsen und noch mit Hand gerntet werden. Schonende Verarbeitung im eigenem Betrieb der kurzen Wege, **garantiert höchste gleichbleibende Qualität.**



Ein Highlight ist die neue Brennanlage, hier werden aus verschiedenen Obstsorten edle Destillate hergestellt.



Den Naturpark-Apfelsaft
können Sie auch hier kaufen:

Dorfladen Irchenrieth
Rita Spranger
Landrat-Christian-
Kreutzer 15
92699 Irchenrieth

Dorfladen Trausnitz
Lohanger 5
92555 Trausnitz

Edeka Schiml
Vohenstrauß
Altenstadter Str. 10
92648 Vohenstrauß

Gänsbürgerladen
Vohenstraußer Str. 1
92727 Waldthurn

Hofkäserei Lang
Oed 2
92665 Kirchendemen-
reuth

Hofladen City Center
Schillerstraße 11
92637 Weiden

Hofladen Müller
Spielberger Str. 1
92727 Lennesrieth

Museumsladen Neusath
Freilandmuseum
Oberpfalz
Neusath 200
92507 Nabburg

Rewe
Waidhauser Str. 33
92648 Vohenstrauß

Spargelhof Brunner
Neubau 1
92637 Weiden i.d.OPf.

Tännesberger Apfelsaft
auch bei
Bäckerei Spickenreither
Marktplatz 2
92723 Tännesberg

Auf Wunsch Geschenkkörbe
für jeden Anlass.



NATUR.VIELFALT. TÄNNESBERG

BIODIVERSITÄTS-GEMEINDE

Weiderind-Produkte vom Rotvieh • Zoiglbier für den Rebhuhnschutz • Honig von heimischen Imkern • Streuobstfelsaft aus alter Sortenvielfalt • Bunte Kartoffeln für genetische Vielfalt • Backwaren von der Naturparkbäckerei • Weideschmankerl von der Metzgerei



Ein regionaler Genuss für alle Sinne

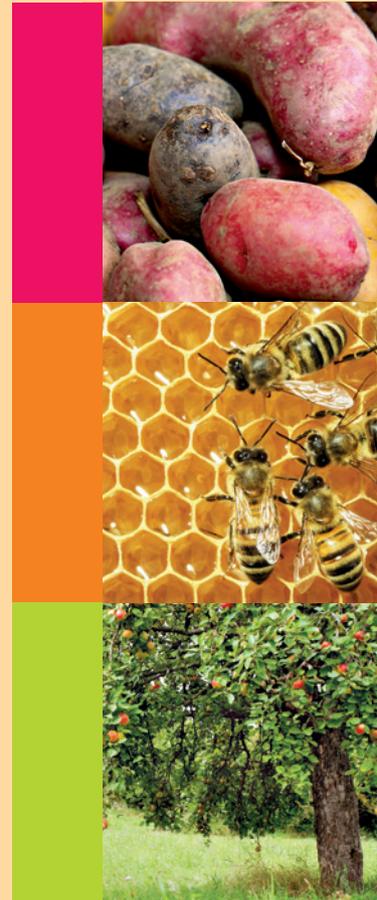
Tännesberger Biodiversitätsprodukte sind das Ergebnis jahrelanger Projektarbeit. Zahlreiche Mitstreiter waren beteiligt, so manche Klippe war zu umschiffen, Geduld und Konsequenz notwendig und schließlich sind alle Partner immer wieder gefordert, das Erreichte zu sichern. Hinter allem steht der Ansatz: „Schützen durch nutzen“. In einer Kulturlandschaft hängt die biologische Vielfalt, die Biodiversität, stark mit der Landnutzung durch den Menschen, seinem Wirtschaften zusammen.

Extensive Weidehaltung, extensiver Ackerbau, Sortenvielfalt, naturnahe Erzeugung und schonende handwerkliche Verarbeitung, das alles und noch viel mehr sind Bausteine Tännesberger Biodiversitätsprodukte.

Die Produkte sind Naturschutz, der durch den Magen geht. Denn sie alle sind entstanden durch die Arbeit am Erhalt der biologischen Vielfalt. Und so sind sie Botschafter der Biodiversitätsgemeinde Tännesberg und aller Partner, die unseren Markt mit so viel Engagement über die Jahre hinweg unterstützt und mitgetragen haben.

Mit dem Genuss Tännesberger Biodiversitätsprodukte helfen auch Sie mit, das reichhaltige, vielfältige Leben unsrer Heimat zu schützen und zu erhalten.

Da kann man sich's doch mal so richtig schmecken lassen, oder?



Markt Tännesberg



www.Tännesberg.de



Gemeinsam ist besser

Tännesberger Biodiversitätsprodukte sind Botschafter für den Erhalt der biologischen Vielfalt. Sie sind ein kulinarisches Ergebnis der Arbeit am Erhalt der biologischen Vielfalt. Um das zu erreichen, braucht es viele engagierte und kompetente Mitstreiter. Nur gemeinsam lässt sich ein Projekt dieser Dimension verwirklichen.

Unser Dank gilt daher allen Menschen und Institutionen, die in den vergangenen Jahren ihre Energie und ihre Leidenschaft in Natur.Vielfalt.Tännesberg gesteckt haben und wir freuen uns auch in Zukunft mit Ihnen am Erhalt der Artenvielfalt zu arbeiten.

Die Trägergemeinschaft Natur.Vielfalt.Tännesberg.

Biodiversitätsgemeinde Tännesberg, BUND Naturschutz in Bayern e.V., Naturpark Nördlicher Oberpfälzer Wald, Landesbund für Vogelschutz in Bayern e.V., Wildland-Stiftung Bayern



Rotes Höhenvieh

Schneider's Rotvieh
& Landmetzgerei Schneider

Tiefe Gasse 14
92723 Tannesberg

Tel. + Fax: 0 96 55 - 387

E-Mail: ta.schneider@t-online.de
www.schneider-taennesberg.de



Öffnungszeiten Metzgerei:
Fr 15:00 - 18:00 Uhr

Seit den 1990er Jahren wird die Rasse als „Rotes Höhenvieh“, typisches 3-Nutzungsrind (Zugkraft-Milch-Fleisch) geführt. Die Tiere liefern ein qualitativ hervorragendes Fleisch.

Unsere Wurstspezialitäten

Verschiedene Salami-Spezialitäten

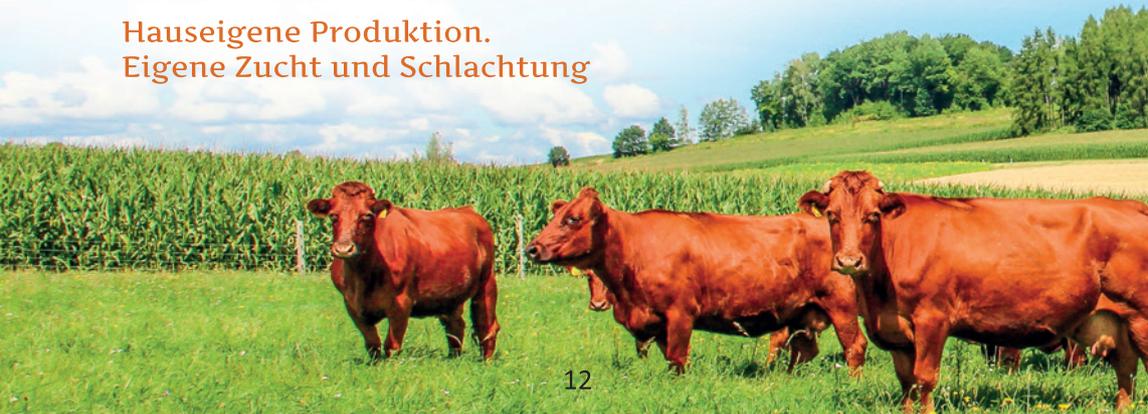
Walnuss-Salami, luftgetrocknete Salami, Chili Peitschen, Chorizzo, Bifi-Mini-salami, Bauernsalami uvm.

Schinken-Spezialitäten

Rindersaftschinken, geräuchertes Rindfleisch, luftgetrocknetes Rindfleisch (Art Bündner-Fleisch)

Rinderzunge gekocht und geräuchert, Rinderleberkäse, Bratwürste, Knacker, Käseknacker, Brotzeitbeisser, Wiener, Stadtwurst, Pfälzer, Pfefferbeißer, Kaminwurzeln, u.v.m.

Hauseigene Produktion. Eigene Zucht und Schlachtung



Unsere Spezialitäten
können Sie auch hier kaufen:

- Bauernmarkt Schwarzenfeld, Sportpark (März, Okt, Dez.) (ehemals Tierzuchtzentrum Schwandorf)
- Bauernmarkt Eschenbach i.d.OPf.
- Bauernmarkt Neustadt a.d.WN.
- Regionalmarkt Tannesberg
- Bauernmarktmeile Nürnberg
- Freilandmuseum Neusath - Aktionstag
- Bauernmuseum Perschen - Aktionstag
- Wochenmarkt Weiden i.d.OPf. (Mittwoch)
- Wochenmarkt Grafenwöhr (Donnerstag)
- Bauernmarkt Tegernheim (Samstag)
- Änderungen vorbehalten -



Aktuelle Termine finden Sie auf unserer Homepage!

Auf Vorbestellung leckere Grillsteaks

Rib-Eye-Steak, T-Bone-Steak, Porterhouse-Steak, Hanger-Steak, Flank-Steak, Tomahawk-Steak.

Verschiedene hausgemachte Gläser

Chili con Carne, Soße Bolognese, Tellerfleisch, Rinderbraten, Gulaschsuppe, Ofensuppe, Rinderjagdwurst, Leberkäse, Schinkenkrakauer.

Naturpark-Frischfleisch vom Rotvieh

Bratenfleisch, Suppenfleisch, Gulasch, Hackfleisch, Roastbeef, Filet, Hüftsteak, Rouladen.



Tännesberger Rotvieh



Familie Schwarz

St.-Jodok-Straße 6
92723 Tännesberg

Tel.: 0 96 55 - 91 33 96

www.taennesberger-rotvieh.de

Öffnungszeiten:
nach telefonischer
Vereinbarung



Ein gelungenes Zusammenspiel zwischen Naturschutz und Genuss! Fleisch, Salami- und Wurstspezialitäten vom Tännesberger Rotvieh. Überzeugen Sie sich selbst.

Besonders zu empfehlen:

Naturpark-Qualitätsfleisch von Weideochsen

Geräuchertes Rindfleisch (Rinderschinken) und luftgetrocknetes Hobelfleisch. „Qualität, die man schmecken kann!“ Unser Fleisch stammt von Rindern der Rasse „Rotes Höhenvieh“ aus ganzjähriger Weidehaltung.



Weitere Produkte aus unserem Sortiment sind

Rindersalami (rein Rind)

Zoiglbeisser

Rotweinsalami

Rinderleberkäse (rein Rind) im Glas

Pfeffersalami

Kraftfleisch/Corned Beef (rein Rind) im Glas

Knoblauchsalami

Ochsenwürstl (rein Rind)

Beefy-Minimalami

Edelsalami

Rindsbratwürstl (rein Rind)

Rinderzunge gepökelt und geräuchert

Rotviehburger



Fleisch vom Roten Höhenvieh können Sie direkt bei uns erwerben. Bitte vorbestellen!

Wir sind ein Biobetrieb und ÖkoP-zertifiziert.

Unsere Spezialitäten können Sie auch hier kaufen:



eseo Naturwaren GmbH
Dr.-Martin-Luther-Str. 9
92637 Weiden i.d. OPf.



eseo Naturwaren GmbH
Untere Bauscherstr. 21
92637 Weiden i.d. OPf.

Naturkostladen Hollerbirl
Schmellerstraße 16
92660 Neustadt a.d. Waldnaab
Tel.: 0 96 02 - 17 39



Rewe
Waidhauser Str. 33
92648 Vohenstrauß



Rezept-
Tipp!

Sauerbraten vom Rotvieh

Zutaten:

1 kg Rinderbraten (Keule)
125g Sauerrahm
1 Esslöffel Stärkemehl
ein paar Tropfen Balsamicoessig oder Rotwein
2 mittelgroße Zwiebeln
2 Karotten
für die Würzmischung:
6 Wacholderbeeren
ein Strauß Thymian
ein Strauß Rosmarin
2 Lorbeerblätter
3 Nelken
einige Senfkörner
5 Pfefferkörner
1 TL Salz
Pflanzenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Die Kräuter und Gewürze zerstoßen und das Fleisch damit gut einreiben. Zwiebel und gelbe Rüben in Streifen schneiden und drauflegen. Den Braten in den Bräter legen und bedeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen. Am nächsten Tag den Braten kurz und scharf von allen Seiten in Öl anbraten und im vorgeheizten Ofen (180 °C) ca. 2 Stunden garen, dabei gelegentlich Wasser aufgießen. Danach den Braten herausnehmen und zugedeckt warm halten. Für die Sauce den Bratensatz abschaben und durch ein Sieb gießen. Dann mit ein wenig Wasser kurz aufkochen, den Sauerrahm einrühren, ein paar Tropfen Wein oder Essig dazugeben und je nach Bedarf mit Stärkemehl andicken. Zum Schluss noch einmal abschmecken und servieren. Dazu passen hervorragend Serviettenknödel oder Semmelknödel und Rotkohl.

Rezept-
Tipp!

Emmer-Waffeln

Die „Emmer-Waffeln“ erfreuen sich auf dem „Tännesberger Regionalmarkt“ großer Beliebtheit.

Zutaten:

80 g Butter
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier
3/8 l Milch
300 g Emmermehl
1/2 Pck. Backpulver
Rum nach Geschmack

Zubereitung:

Zucker und Butter schaumig schlagen, dann die Eier darunter rühren. Emmermehl mit Backpulver und Vanillezucker mischen und mit der Milch dazugeben und zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Je nach Geschmack noch Rum zufügen. Den Teig ca. 20 min ruhen lassen, noch einmal umrühren, auf dem Waffeleisen backen. Mit Puderzucker bestreut sofort noch warm servieren.

Bäckerei & Konditorei der Superlative

Hubert Spickenreither

Marktplatz 2
92723 Tännesberg

Tel.: 0 96 55 - 424

E-Mail: baeckereispickenreither@web.de

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 08:00 - 18:00 Uhr

Sa 07:00 - 12:00 Uhr

Vom klassischen Brot
bis zur veredelten Praline.
Nichts ist uns unmöglich.

Besondere Spezialitäten sind das
Naturpark-Emmerbrot

Für unser Emmervollkornbrot mahlen wir den Emmer frisch vor dem Backen in unserer eigenen Steinmühle. Durch die spezielle Teigführung hält das Brot innen lange luftig saftig und bleibt außen knusprig. Der dabei verwendete Emmer wird ausschließlich von Landwirten aus dem Naturpark angebaut.

sowie der

Naturpark-Kuchen

Der Naturparkkuchen ist dem Maskottchen der Butzlkouh gewidmet. Der ca. 20 cm lange Kuchen in Form des Tannenzapfens ist aus lockerem Haselnuss-Biskuit und feiner Trüffelmasse gefüllt. Das gute Stück wird für Sie frisch in traditioneller Handarbeit hergestellt. Ein Blickfang auf jedem Kuchenbuffet.





und die

Naturpark-Pralinen

In den Naturparkpralinen vereinen sie die besten Zutaten aus dem Naturpark. So verwenden wir u.a. echten frisch gepressten Apfelsaft aus den heimischen Streuobstwiesen, original Zoiglbrand oder den Oberpfälzer Klassiker: Krambirlschnaps! Gönnen Sie sich diese feine Spezialität unseres Chefkonditors.

Baumkuchen

Unser Naturpark Baumkuchen, wird nach einem traditionellen Rezept aus besten Zutaten hergestellt. Wir verarbeiten dazu das Tannesberger Emmermehl und mischen es in die leicht nach Mandel und Champagner schmeckende Baumkuchenmasse. Gebacken wird er schichtweise bei bis zu 500 Grad. Dadurch ist er besonders saftig und bekommt den charakteristischen Geschmack. Anschließend wird er mit edelster Kuvertüre überzogen.



Naturpark-Brot-Kuchen-Pralinen können Sie auch hier kaufen:

Hofladen Müller
Spielberger Str. 1
92727 Lennesrieth





Metzgerei Ebnet



Marktplatz 20
92723 Tännenberg

Tel.: 0 96 55 - 2 28

Fax: 0 96 55 - 2 29

www.metzgerei-ebnet.de

E-Mail: metzgerei-ebnet@t-online.de



Öffnungszeiten:

Mo ganztags geschlossen

Di, Mi, Fr 07:00 - 12:30 Uhr

14:00 - 18:00 Uhr

Do 07:00 - 12:30 Uhr

Sa 07:00 - 12:00 Uhr

Unser Rindfleisch stammt von unseren Charolais- und Limousinrindern aus eigener Aufzucht und Schlachtung. Wir sind ein moderner Familienbetrieb mit langjähriger Erfahrung.

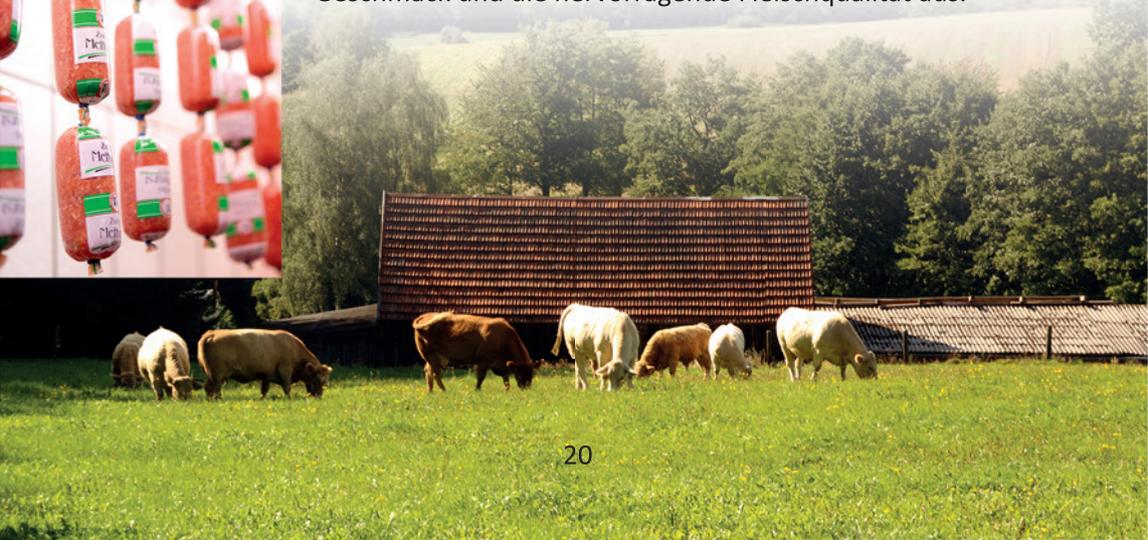
Unseren Kunden bieten wir

Wurst- und Fleischspezialitäten von höchster Qualität,

warme Brotzeiten, kleine Mittagsgesichte, Milchprodukte, Präsente, sowie hausgemachte Konserven.



Die Marmorierung, die Feinfaserigkeit und die besondere Zartheit unseres Rindfleisches zeichnet sich durch den guten Geschmack und die hervorragende Fleischqualität aus.



Kommunbrauerei Eslarn

Marktplatz 1
92693 Eslarn

Tel.: 0 96 53 - 92 07 35
www.eslarn.de

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 08:00 - 12:00 Uhr

Mo 14:00 - 16:00 Uhr

Mi 14:00 - 17:30 Uhr

In dem großen Sudkessel der historischen
Kommunbrauerei in Eslarn wird in jahrzehntelanger
Tradition „Braunes Bier“ gebraut.



Eine ganz besondere Herausforderung ist der
Rebhuhn-Soigl

Auf den Rebhuhnäckern rund um Tannesberg wachsen die alten Getreidesorten Dinkel, Emmer und Einkorn. Sie geben nicht nur dem Malz des Soiglbieres seinen vollen Geschmack. Zwischen den Halmen dieser Urgetreidesorten wachsen auch seltene Wildkräuter. Darum haben die Rebhühner dort einen Platz gefunden. Hier verbinden sich eben Naturschutz mit handwerklicher Braukunst.

Verkaufsstellen:

Abhol- und Lieferservice heimatSTARKE Sachen
Im Ortsbereich Eslarn – Daniel Biermeier
Tel. 0151 - 275 416 13

Gänsbürger Marktladen
Vohenstraußer Straße 1
92727 Waldthurn

Naturkostladen Hollerbirl
Schmellerstraße 16
92660 Neustadt/WN

Partyfässer und größere
Mengen für Veranstaltungen
können beim Markt Eslarn
0 96 53 - 92 07 35 bestellt
werden.



Leinerbauern's Hofbackstube

Beate und Johann Hösl

Oed 3

92711 Parkstein

Tel.: 0 96 02 - 68 04

Öffnungszeiten:

Mo 14:00 - 16:00 Uhr

Mi - Fr 14:00 - 16:00 Uhr

Sa 10:00 - 12:00 Uhr

Im Holzofen Brot backen

wie zu Oma's Zeiten!

Unser beliebtes Leinerbauernbrot

Roggenmischbrot

Dieses Brot wird mit Sauerteig und mit frisch gemahlene Gewürzen ohne Fremdzusatz gebacken.

Noch mehr Auswahl haben Sie mit unserem Körnerbrot aus der vier-Körnermischung Leinsamen, Goldleinsaat, Sesam und Sonnenblumenkerne. Nussbrot mit ganzen Haselnüssen, Speckbrezen sowie Bierstangen runden unser Angebot ab.

Als zusätzliche Besonderheit bieten wir weizenfreies Brot an. Dinkelroggenbauernbrot, Dinkelroggenkörnerbrot, sowie Dinkelweißbrot gibt es von Mittwoch bis Freitag.

Auch unsere Kuchen, Torten und Schmalzgebäcke sind weizenfrei!

Besuchen Sie uns beim Schaubacken.

Jeden 1. Mittwoch im Monat gibt es ab 14:00 Uhr frisches Bauernbrot, Pizza und Zwiebelkuchen aus dem Holzbackofen.

Bei einer Tasse Kaffee kann man sich die hausgemachten Kuchen und Torten schmecken lassen.

Das Körnerbrot können Sie
auch hier kaufen:

Hofkäserei Lang
Oed 2
92665 Kirchendemenreuth

Hofladen
Bauernmetzgerei
Wittmann
Neustädter Str. 1
92711 Parkstein

Lebensmittelgeschäft
Roland Kraft
Knorrstr. 7
92660 Neustadt a.d.WN



In unseren neuen Räumen finden Sie Platz für 50 Personen. Eine Reservierung ist ab 20 Personen möglich. Falls Sie weniger Personen sind sprechen Sie uns an. Mit Spezialitäten aus dem Backofen machen Sie aus Ihrer Feier etwas ganz Besonderes!



Pressather Tannenland

Familie Gerhard Hösl

Zum Eichelgarten 6
92711 Parkstein

Tel.: 0 96 02 - 44 50

www.pressather-tannenland.de

Verkaufsbeginn:

Fr vor dem 1. Advent

Fr und Sa 09:00 - 17:00 Uhr

zusätzlich ab 1. Dezember:

Mo - Do 12:00 - 17:00 Uhr

So 13:30 - 17:00 Uhr

Als besonderes Erlebnis bieten wir Ihnen die Möglichkeit Ihren Weihnachtsbaum in den Kulturen zu reservieren und selbst abzusägen. Damit ist absolute Frische garantiert.

Zu unseren besonderen Bäumen zählt die

Naturpark-Colorado-Tanne

Außerdem gehören noch zu unserem Sortiment: Nordmantannen, Küstentannen, Edeltannen, Korktannen, Koreatannen, Veitstannen, Schwarzkiefern und Blaufichten. All diese Bäume dürfen in ökologischer Produktion heranwachsen. Zur Unkrautbekämpfung sind die speziell gezüchteten "Shropshire-Schafe" im Einsatz.

Diese Bäume können Sie nur im „Pressather-Tannenland“ kaufen.

Für Firmen, Vereine und Privatpersonen bieten wir ein besonders Event „Christbäume zum Selberschlagen“ mit der Möglichkeit in einer urigen Hütte ein gemütliches Beisammensein zu feiern.





Landgut Federkiel



Familie Kriechenbauer

Rotzendorf 4
92715 Püchersreuth

Tel.: 0 96 02 - 91 316

www.landgut-federkiel.de
E-Mail: info@landgut-federkiel.de

Öffnungszeiten:
Sa 14:00 - 17:00 Uhr
So 12:00 - 18:00 Uhr
oder nach telefonischer
Vereinbarung.

Ökologische Landwirtschaft seit 1995
(DE-006-Öko-Kontrollstelle).
Entdecken Sie den Genuss auf dem Land!

Ein Hochgenuss ist das

Bioland-Geflügel



Genießen Sie unsere Weidegeflügel in Biolandqualität. Schlachtfrisch von der grünen Wiese vermarkten wir direkt ab Hof oder in der eigenen Gastronomie.

Hähnchen: Ganzjährig.

Puten, Perlhühner, Enten: Saisonal.

Premium Weidegänse ab der Landkirwa bis Weihnachten.

Ab Oktober bieten wir Ihnen als besondere Spezialität:

„Gans – oder gar nichts ...“ Genießen Sie ein Gansessen von unseren Weidegänsen aus eigener Haltung. Knusprig gebraten nach Art des Hauses wird Ihnen die ganze Gans mit Beilagen stilvoll serviert.

Hier bitten wir um Vorbestellung.



Eine Besonderheit im Naturpark ist der Holunder mit seiner Königin

Auf vielen Wander- und Radwanderwegen im Nördlichen Oberpfälzer Wald ist der gute alte Holunder ein treuer Begleiter.

Schon seit jeher war er schließlich fester Bestandteil der Hausapotheke. Doch seit sich herumgesprochen hat, dass *Sambucus nigra*, der Schwarze Holunder, für zahlreiche Heilanwendungen zur Verfügung steht, vergrößert sich zunehmend seine Fangemeinde. Aktuelle Anpflanzungen an Straßensäumen sowie auf naturnah zu gestaltenden Flächen zollen ihm daher heutzutage wieder Respekt und Anerkennung. Die ungebrochen große Achtung vor dem Hollerbusch zeigt sich vor allem in der Bauernregel „Vor dem Holunder musst du den Hut ziehen“.

Bei den saftigen, fast schwarzen Früchten handelt es sich um Steinfrüchte. Die Bezeichnung „Beeren“ ist gebräuchlich, im botanischen Sinne aber falsch. Ihre Reifezeit liegt Ende August bis in den Oktober hinein an schattigen Stellen.

Der Name „Holunder“ entstammt übrigens dem altdeutschen „Holuntar“.

Dieser Ausdruck steht für den „Baum der Holla“, des guten Muttergeistes, Beschützerin von Haus und Hof. Später findet sich dieser Wortstamm im Märchen von Frau Holle wieder.

Ihm zu Ehren wird im Landkreis Neustadt a.d. Waldnaab alle zwei Jahre eine „Holunderkönigin“ gekrönt. Initiiert hat diesen Brauch der Kreisverband für Gartenbau und Landespflege,

der damit die Bedeutung des Holunders für die Oberpfälzer Kulturlandschaft unterstreichen, die Vielseitigkeit des „Hollers“ hervorheben und die Erinnerung an die vielen alten Rezepte wachhalten möchte.

Mehr Infos unter:

www.gartenbauvereine-kreisverband-neustadt.de



Holunderblütensirup

Rezept-
Tipp!

Zutaten:

- 3 l Wasser
- 2 kg Zucker
- 3 Zitronenscheiben
- 18 Holunderblütendolden
- 60 g Zitronensäure

Mein
Lieblingsrezept

Zubereitung:

Zucker und Wasser aufkochen und erkalten lassen. Blütendolden ohne Stängel mit den Zitronenscheiben, der Zitronensäure und dem Sirup vermischen und 5 bis 6 Tage in einem Steinguttopf an der Kühle zugedeckt stehen lassen. Danach den Sirup abseihen und in Flaschen, verkorken und nochmals an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Mehr Rezepte finden Sie in der Broschüre „Herzhafte Rezepte“ - Rund um den Holunder aus dem Naturpark Nördlicher Oberpfälzer Wald



erhältlich beim
Gartenbau-
Kreisverband
Telefonnummer:
09 61 - 436 32

Holunderprodukte bei folgenden Anbietern:

- Hollerhöfe – Landhaus zum Hirschen, Familie Zintl in Waldeck (Seite 28)
Holler-Secco (eigene Herstellung), Holunder-Honig, -Gelee und -Fruchtaufstrich, Holunderlikör, Holunderbeerenbalsamico, Holunderblütenbalsamico
- Hofladen Grießlhof, Familie Balk in Burkhardsrieth (Seite 6)
Holundersaft, -gelee, Holunderblütensirup
- Schoko-Ranch, Familie Welsch in Windischeschenbach (Seite 36)
Holundertrüffel, -marzipan, Naturparkspotz'n
- Streuobsthof Steinach, Familie Bernhard in Steinach (Seite 8)
Reiner Holunder-Saft, Apfel-Holunder-Saft, Apfel-Holunder-Gelee, Holunderblüten-Gelee, Holunderlikör
- Landgut Federkiel, Familie Kriechenbauer in Rotzendorf (Seite 25)
Longdrink Hugo mit Pfefferminze und Holunderblüten aus eigenem Garten
- Karins Marmelad'l, Karin Hildebrandt in Weiden (Seite 42)
Köstliche Liköre und Fruchtaufstriche

Hollerhöfe Landhaus zum Hirschen

Elisabeth Zintl

Unterer Markt 35a
95478 Waldeck bei Kemnath

Tel.: 0 96 42 - 704 310

Fax: 0 96 42 - 704 311

E-Mail: rezeption@hollerhoeffe.de
www.hollerhoeffe.de



Ein neuer Name -
Ein spannendes
Konzept



Balsamico
Holunder
Beeren



Balsamico
Holunder
Blüten



Gin
trifft
Holunder

Sei Gast im Dorf

Hollerhöfe - ein einzigartiges Konzept in der Oberpfalz – so vielfältig wie die Farbpalette des Holunders. Erleben Sie Urlaub einmal ganz anders. Bei uns wohnen Sie in Landhauszimmern oder wunderschönen Apartments in unseren 4 liebevollen sanierten Dorfhäusern, die zum Teil denkmalgeschützt sind. Neu sind zwei historische Häuser, beide erzählen einen kleinen Teil aus der Geschichte von Waldeck. In den Hollerhöfen erleben Sie eine ländliche Dorfidylle, eine Mischung aus Gemütlichkeit und Komfort. **Vier Tagungsräume für Ihre Kurse können wir zur Verfügung stellen.**

Warum Holunder? Bewahrung von Brauchtum und Wissen. Die Vergangenheit und Gegenwart miteinander verbinden. Der Holunderbusch steht als Synonym für Wohlstand, Glück, Frieden, Gesundheit und Liebe. Diese Wünsche möchten wir gerne unseren Gästen mit auf den Weg geben. Bei uns fühlen sich Urlauber und Gäste aus dem Business bzw. Tagungsgäste sehr wohl.

Neben den Hollerhöfen gibt es einen biozertifizierten Holundergarten am Schlossberg mit seiner historischen Burgruine.

Um den Schlossberg gelegen finden Sie auch den ersten deutschen „Essbarer Wildpflanzenpark“ (EWILPA) – nähere Informationen und Seminare zum Thema Wildpflanzen & Kräuter finden Sie unter www.naturerlebnis-akademie.de.

Im Hollerdorf wird aus den Blüten und Beeren ein Holundersirup produziert und mit einer Sektkreation abgefüllt (Abfüller D-RP 200703, L-131037), fein abgestimmt von Elisabeth Zintl. Unser spritziger, wohlschmeckender Secco ist der ideale Begleiter für laue Sommernächte und eine erfrischende Alternative als Aperitif für verschiedene Festlichkeiten.

Unseren leckeren Holundersecco gibt es in zwei feinabgestimmten Variationen, als Rosé und Weißen. Ebenfalls gibt es unseren weißen Secco auch alkoholfrei! Desweiteren können Sie bei uns Sirup Balsamico als Rosé und Weißen und unseren Gin Holler erwerben.

Hollerküchle



Zutaten für 4 Personen:

100 g Mehl	12 Holunderblütendolden
1 Ei	125 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
1 Prise Salz	Speiseöl

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Eine Prise Salz und die Eier zugeben. Alles unter Zugabe von Mineralwasser mit dem Rührgerät glatt rühren. Eventuell etwas mehr Mineralwasser nehmen, wenn der Teig zu dickflüssig ist.

Den Teig ca. 15 min quellen lassen. Nochmals durchrühren. Speiseöl oder auch Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Dolden in den Teig tauchen und abtropfen lassen, jetzt in das heiße Öl tauchen und in Bewegung halten, damit sich die Dolden wieder formen.

Wenn die Dolden schön golden sind, auf Küchentrepp abtropfen lassen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Produkte rund um eines der schönsten Naturwunder Deutschlands

Eines der schönsten Naturwunder Deutschlands ist der Rauhe Kulm bei Neustadt am Kulm, welcher auch kulinarisch erobert werden kann.

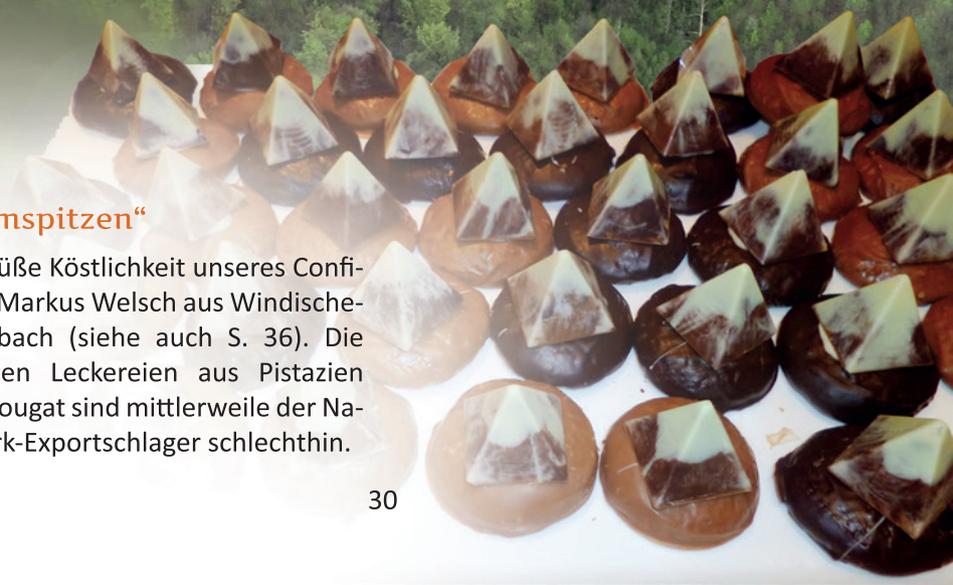
Wie wäre es denn mit den legendären Kulmspitzen?



Foto: Alois Laumer, Weiden i. d. OPf.

„Kulmspitzen“

Eine süße Köstlichkeit unseres Confi-seurs Markus Welsch aus Windische-schenbach (siehe auch S. 36). Die unikaten Leckereien aus Pistazien und Nougat sind mittlerweile der Na-turpark-Exportschlager schlechthin.





Der Braumoister



Püttner Bräu GmbH
Hauptstraße 11
95519 Schlammersdorf
Tel.: 0 92 05 - 292
Fax: 0 92 05 - 98 81 038

Öffnungszeiten Gaststätte:
Mi bis Do 16:30 - Ende (23:00 Uhr)
Fr 16:30 - Ende (24:00 Uhr)
Sa 11:00 - Ende (24:00 Uhr)
So u. Feiert. 10:00 - Ende (24:00 Uhr)
Mo und Di Ruhetag

E-Mail: braumoister@brauerei-puettner.de
www.puettner-braeu.de

Getränke Abholmarkt:
Mo bis Fr 08:00 - 12:00 Uhr
13:00 - 17:00 Uhr
Sa 08:00 - 12:00 Uhr

Basalter
Dunkel

Hurra, Basalter ist da!
Püttner Bräu freut sich über
den 10. Zuwachs ihrer Bierfamilie

Zu unseren besonderen Bieren zählt das

Basalter

Eingebraut mit überwiegend Münchner Malz erhält es durch Zugabe von Caramelmalz,

Pilsner Malz und feinstem Hallertauer Aroma-Hopfen einen ausgewogenen Geschmack

von Süße und Bittere, der dieses Bier so süffig macht.

Diese Bierspezialität ist auch in vielen Getränkemärkten erhältlich.



Feinbrennerei Culm

Feinbrennerei Culm
Fam. Pühl

Schloßgasse 1
95514 Neustadt am Kulm, Filchendorf

Tel.: 0 92 75 - 10 84
Mobil: 0152 - 22 07 15 22

www.Feinbrennerei-Culm.de
E-Mail: Info@Feinbrennerei-Culm.de



Verkostung und Verkauf:
nach telefonischer Vereinbarung



Handwerklich gebrannt aus
Obst- und Wildobstbeständen
rund um den Rauhen Kulm

Feine Brände und Geiste vom Rauhen Kulm

Zu Füßen des Naturwunders Rauher Kulm liegt die Feinbrennerei Culm. Das Obst für unsere Brände stammt aus Streu- und Wildobstbeständen um den Rauhen Kulm, das wir sortenrein maischen und danach sorgsam destillieren. Neben Apfel- und Birnenbränden aus alten Sorten, gibt es auch Besonderheiten wie Haselnuss, Quitte oder Reneklode.

Raritäten wie Holunder, Wildpflaume, Schlehe oder Vogelbeere ergänzen unser Sortiment. Alles natürlich – ohne Aromastoffe.

Vom Herbst bis ins Frühjahr wird immer wieder gebrannt. Fragen Sie einfach nach, um uns beim Brennen einmal über die Schulter zu schauen. Dabei erfahren Sie mehr über die Kunst des Brennens und können natürlich auch unsere Brände und Geiste verkosten.



Alpakas vom Konradenhof

Martin und Petra Bäumler

Gaisheim 21
92709 Moosbach

Tel.: 0 96 77 - 91 47 38

Mobil: 0151 - 25 20 77 14

Termine nach
Vereinbarung



Ein Erlebnis der besonderen Art,
ist eine Wanderung
mit den flauschigen Alpakas im Moosbacher Land.

Fernab von Autolärm und der Hektik des Alltags,
erfahren Sie die positive und beruhigende Wirkung
der Tiere auf uns Menschen.

Das erwartet Euch auf unserem Hof

- Wandern mit Alpakas
- Kindergeburtstage
- Ausflugsziel für Reisegruppen
- verschiedene Alpakawollprodukte





Richtung
Nürnberg



○ Tirschenreuth

Richtung Hof

○ Bärnau

Windisch-
eschenbach

Schoko-Ranch Welsch

○ Plößberg

Püchersreuth

Landgut Federkiel
Mois - Die Dorfmetzgerei

Kirchendemenreuth
Hofkäserei Lang

Floß

Gailertsreuther Mühle
Erdäpfllad mit Milchtankstelle

Parkstein

Leinerbauern's Hofbackstube
Bauernmetzgerei Wittmann

Richtung Pilsen

● Weiden

Karins Marmelad'1
Imkerei Konopka

Lennesrieth

● Hofladen Müller

Hofladen Grießlhof

● Pleystein

● Waidhaus

Raunetbach-Alpakas

nzuchtverein

A 93

Vohenstrauss

Schneiderhof
Natürlich Stengel

A 6

Moosbach

Moosbacher Hexenküche
Alpakas vom Konradenhof

eltraud Schafhauser

Schwarzbruzzler
Luhe-Wildenau

Leuchtenberg

● Mosterei Bernhard

●

Kommunbrauerei

● Eslarn

Tännesberger Rotvieh Schwarz
Rotes Höhenvieh Schneider
Bäckerei & Konditorei Spickenreuther
Metzgerei Ebnet
Tännesberg

Richtung Nürnberg

Richtung Regensburg

○ Schönsee

Schoko-Ranch

Christine und Markus Welsch

Karlsbader Str. 4
92670 Windischeschenbach

Tel.: 0 96 81 - 82 28
www.Schoko-Welsch.de

Öffnungszeiten:

Mi und Fr 14:00 - 19:00 Uhr

Sa 09:00 - 14:00 Uhr

oder nach telefonischer Vereinbarung

In der Oster- und Weihnachtswoche ist unser Geschäft täglich von 14:00 bis 19:00 Uhr geöffnet, in den Sommermonaten Juli und August leider geschlossen.

Wir sind eine kleine Chocolaterie, die seit 1989 Pralinen und Schokoladenerzeugnisse in liebevoller Handarbeit herstellt, veredelt und herzlich verpackt.

Hochgenüsse:

Naturpark-Schoko's

Unsere Schokolade besteht aus hochwertiger Kuvertüre nach dem Reinheitsgebot und ohne Fremdfette.

Ob Schwarzbear, -Holunder oder Zoigltrüffel, dies und mehr werden noch in Eigenregie und ohne Konservierungsstoffe gekocht, verfeinert und von Hand gefertigt.



Bestimmt für die feinsten Gaumen.

Lassen Sie sich von unseren Süßigkeiten verführen...



Eine einzigartige Spezialität im Naturpark Nördlicher Oberpfälzer Wald ist unsere

Erotische Schokolade

die immer frisch und auf Bestellung hergestellt wird und jede Party in Schwung bringt. Ein Klick auf meine Internetseite lohnt sich daher immer.



Feinster
**Naturpark-
Elisenlebkuchen**
mit echtem
Waldhonig.



Diese Naturpark-Leckereien können Sie auch hier kaufen:

Biobäckerei Georg Forster
Hauptstr. 10
92670 Windischeschenbach

Brot & Feinbäckerei Zach
Zum Naabtalhaus 4
92706 Luhe-Wildenau



Hofkäserei Lang



Oed 2
92665 Kirchendemenreuth
Tel.: 0 96 02 - 63 219
www.hofkaeserei-lang.de

Öffnungszeiten Hofladen:
Do, Fr 14:00 - 18:00 Uhr
Do, Sa 08:00 - 11:00 Uhr
Donnerstag Nachmittag
Kaffee und Kuchen

Wir fertigen für Sie in handwerklicher
Tradition Käse und die Milch dazu
liefern 22 eigene Kühe.

Unsere Spezialität ist der

Bockshornklee-Naturpark-Käse

Rohmilchkäse verfeinert mit Bockshornklee ist sein Geheimnis.

Mittels einer von der hofeigenen Käserei kombinierten Kultur ergibt er ein nach Walnuss schmeckendes Genuss-Erlebnis der besonderen Art. Er wird noch von Hand mit der Käseharfe geschnitten und wunschgemäß in Formen abgefüllt. Da die Milch unverändert verarbeitet wird, enthält der Käse mindestens 40 % Fett i. d. Trockenmasse das für ein mildes vollmundiges Aroma sorgt. Die Reifezeit beträgt mindestens sechs Wochen.



Wir produzieren auch Heumilch,
d.h. im Sommer Gras und
im Winter nur Heu!



A woman wearing a white lab coat and a hairnet is pouring a thick, yellow liquid from a white plastic pitcher into a white mold. The mold has several circular cavities. The liquid is being poured into one of the cavities, creating a splash. In the background, there are stacks of white plastic cups and a large metal container.

Den Bockshornklee-Naturpark-Käse
können Sie auch hier kaufen:

Bauernmetzgerei
Wittmann
Neustädter Str. 1
92711 Parkstein

Es befindet sich im Vorraum des Hofladens ein Selbstbedienungskühlschrank
mit Vertrauenskasse der von Montag - Sonntag von 08:00 - 20:00 Uhr geöffnet
ist!

Hier gibt es Käse, Joghurt, Quark, Milch, Wurst, Eier, Marmelade, Nudel und
unsere eigenen Bio Kartoffeln.

Gailertsreuther Mühle

Familie Gerald Meierhöfer

Gailertsreuth 5
92685 Floß

Tel.: 0 96 03 - 353
www.gailertsreuther-muehle.de

Öffnungszeiten:
Mo - Fr 09:00 - 12:00 Uhr
16:00 - 18:00 Uhr



Wir mahlen in unserem Familienbetrieb
seit 400 Jahren in
handwerklicher Tradition.

Unsere Spezialitäten sind

**Naturpark-Dinkelprodukte
wie Mehl, Vollkornmehl, Grieß, Reis und Nudeln**

Dinkel ist eine ursprüngliche Getreideart mit einem ausgewogenem Nährstoffverhältnis und daher gut bekömmlich. Durch den feinen nußigen Geschmack stellt er eine Bereicherung in der Küche dar.

Schonend wird der Dinkel in unserer Mühle in 15 Schritten gemahlen. Das Getreide für unsere Mühle stammt ausschließlich aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft.





Die Naturpark-Dinkelprodukte können sie in unserem Mühlenladen, oder im Online-Shop unter www.gailertsreuther-muehle.de kaufen, sowie im:

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| Raiffeisen-Markt: | Naturkostladen |
| Eslarn | Hollerbirl |
| Tel.: 0 96 53 - 812 | Schmellerstraße 16 |
| Moosbach | 92660 Neustadt |
| Tel.: 0 96 56 - 91 31-10 | Tel.: 0 96 02 - 17 39 |
| Albersrieth | |
| Tel.: 0 96 57 - 92 202-0 | Hofkäserei Lang |
| | Öd 2 |
| Bio Bäckerei Forster | 92665 Kirchendemenreuth |
| Hauptstraße 10+12 | |
| 92670 W.-Eschenbach | Hofladen Pschierer |
| | Konnereuth |
| | 95703 Plößberg |

In verschiedenen Edeka-Märkte in der Region
oder auf dem Bauernmarkt (07:00 - 12:00 Uhr) am Samstag in Weiden i.d.OPf.

Viele weitere Verkaufsstellen können im Onlineshop eingesehen werden.



Karins Marmelad'1



Karin Hildebrandt

Anton-Wurzer-Straße 12
92660 Neustadt

Tel.: 0151 - 56 950 322

E-Mail: PHilde3999@aol.com

Öffnungszeiten:

nach telefonischer Vereinbarung

Karins Marmeladenküche ist ein kleines Familienunternehmen. Hier werden köstliche Liköre und leckere Fruchtaufstriche liebevoll hergestellt.

Unser Stolz

Naturpark-Fruchtaufstriche

Köstlichkeiten für das Leben: Liköre, Fruchtaufstriche aus Holunder, Schlehe, Vogelbeere, Apfel, Pflaume u.v.a. Wir verwenden nur ausgewählte Rohstoffe. So können wir Geschmack, Qualität und Frische mitbestimmen.

Die typische Frische, der ausgeprägte Fruchtgeschmack und die Sortenvielfalt werden Sie begeistern.



Aktuell!

Vogelbeerlikör, Schlehenlikör, Holunderlikör, Ingwerlikör, Kümmellikör, Johannisbeerlikör aus eigener Herstellung.

Auch Geschenk- und Präsentkörbe stellen wir gerne nach Ihren Wünschen zusammen.

Diese Besonderheiten können Sie nur bei uns kaufen.



Mois – Die Dorfmetzgerei



Andreas Mois

Freiherr-von-Hundt-Str. 12
92715 Püchersreuth

Tel.: 0 96 02 - 31 98

Öffnungszeiten:

Mo - Mi geschlossen!

Do 07:00 - 12:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Fr 07:00 - 18:00 Uhr
durchgehend

Sa 07:00 - 12:00 Uhr

An geschlossenen Tagen sind wir für Wünsche, Bestellungen und unseren hauseigenen Partyservice gerne für Sie da.

Unser Familienbetrieb bietet
seit fast 40 Jahren
„Handwerkliche Qualität“!

**Schlachtung – Herstellung – Partyservice
Alles aus eigener Hand!**

Besonders zu empfehlen:

Naturpark – Hausmacher Spezialitäten

Püchersreuther „Lümmel“, herzhafter Brotzeitschmaus mit eigener Gewürzmischung. Weitere Leckereien sind unsere verschiedenen Rohwurstspezialitäten, luftgetrockneter Schinken, deftiges Gselcht's und vieles mehr.

Diese u. a. Spezialitäten können Sie nur in unserer Dorfmetzgerei kaufen.





Bio Schäferhof Müller



Familie Müller

Spielberger Str. 1
92727 Lennesrieth/Waldthurn

Tel.: 0 96 57 - 12 97
www.schaeferhof-mueller.de

Öffnungszeiten:
Fr 15:00 - 18:00 Uhr
oder nach telefonischer
Vereinbarung

Das kleine Familienunternehmen bietet neben hochwertiger Kosmetik viele Produkte rund um das Schaf an. Dafür wird eine Herde von ca. 100 Merino- und Waldschafen gehalten.

Eine von vielen Spezialitäten ist die
Naturpark-Lammsalami

Diese einmalige Salami besteht aus 100% Lammfleisch.

sowie die handgefertigten
Naturpark-Kräuter-Seifen

Diese werden
in Handarbeit und in
Seifenkursen mit natürlichen Zutaten

gefertigt. Ein naturreines Produkt aus 82 % Rapsöl, Sonnenblumenöl, Traubenkernöl, 18 % Palmöl, Kokosöl und Mandelöl sowie reine ätherische Öle: Pfefferminz, Salbei, Rosmarin und Eisenkraut. Eine Wohltat für die Haut!



Zusätzlich bieten wir aus eigenem Anbau

Emmer-, Oberkulmer Rotkorndinkel- und Champagner Roggenkorn

an, welche in unserer Getreidesteinmühle zu Mehl verarbeitet werden.



Die Naturpark-Lammsalami und Kräuterseifen können Sie auch hier kaufen:

Gänsbürgerladen Waldthurn (Dorfladen)
Vohenstraußer Str. 1
92727 Waldthurn

Oberpfälzer Freilandmuseum
Neusath-Perschen
Neusath 200
92507 Nabburg
Tel.: 0 94 33 - 24 42-0

Polotti GbR
Marktplatz 17
92706 Luhe-Wildenau





Erdäpfladl mit Milchtankstelle

Landwirtschaftlicher Betrieb
Familie Prös

Kirchstr. 41
92685 Floß

Tel.: 0170 - 28 25 64 4

Öffnungszeiten:
durchgehend geöffnet



Unserem Familienbetrieb
liegt ein möglichst kurzer Weg
vom Erzeuger zum Verbraucher am Herzen.

Frische naturbelassene Landmilch von unseren Kühen aus artgerechter Haltung kann am Milchautomaten in eigene Behältnisse oder in Glasflaschen, die im Laden erworben werden können, abgefüllt werden.

Außerdem erhalten Sie in unserem Selbstbedienungsladen rund um die Uhr frische Kartoffeln (Belana, Granola, Princess und rotschalige Laura) und Honig.



Je nach Jahreszeit stehen im Hofladen verschiedene Produkte aus eigenem Anbau, wie Apfelsaft, Quitten, Zwiebelzöpfe und vieles mehr zum Verkauf.



Imkerei Konopka

Imkerei A. Konopka
Mühlbergweg 20
92660 Neustadt a.d. Waldnaab
Tel.: 0 96 02 - 93 24 52 9
www.immenherz.de
E-Mail: info@immenherz.de



Lieber Bienenfreund, du liebst Honig und bist begeistert von einzigartigen, einfachen und doch so genialen Bienenprodukten?

Natürlich? Logisch. Aber vor allem, regional. Aber bitte original regional. Und bitte nicht alle Regionen auf einmal ins Glas. Global und so? Fehlanzeige. Zumindest was Honig angeht. Denn hier legst du Wert auf die unverfälschte Vielfalt deiner Heimat. Und nichts weiter.

Denn genau die liegt dir am Herzen. Und welche schönere Heimatregion als die nördliche Oberpfalz könnte man sich wünschen, mit ihrem üppigen Buschland, ihren weiten Feldern, Waldnaabflimmern, Felsen, Tälern und den tiefen Wäldern? Artenvielfalt, Umweltschutz und Nachhaltigkeit sind für dich nicht nur zeitgenössische Dekoration, denn du meinst es ernst. Auch artgerechte Bienenhaltung ist dir daher eine Herzensangelegenheit.

Im allerschönsten und auch kleinsten Kreisstädtchen Bayerns, nämlich Neustadt an der Waldnaab, sowie im Naturschutzgebiet Waldnaabtal betreiben wir unsere ebenso kleine aber feine Imkerei. Unverfälschte, astreine und richtig gute Honige, sowie auch weitere spannende Bienenprodukte erhältst du direkt in unserer Imkerei, frisch aus unserem Schleuderraum. Ob im Tee, auf das Brot oder

im Salatdressing, über ein Müsli, ganz klassisch in heißer Milch, auch mal für ein BBQ oder frisch aus der Wabe... Honig hat viele Gesichter und eignet sich perfekt als ökologische und gesunde Alternative zu Industriezuckern.

Gutes kann so einfach sein, und Einfaches so gut, so wie ein Glas Heimathonig.

Bis bald!!!



Hausgemachter Kümmellikör

Edeltraud Schafhauser
Fichtenstraße 2
92706 Luhe-Wildenau
Tel.: 0 96 07 - 14 70
E-Mail: kuemmellikoer@web.de

Öffnungszeiten:
Nach telefonischer
Vereinbarung



**Regional tut uns allen gut: Ein wohl-
tuender Magenschmeichler für alle Lebenslagen.
Hergestellt aus heimischem Anbau, nach traditionellem Rezept.**

Erhältlich in folgenden Geschäften:

Hofladen im City Center
Nahkauf Schelter im NOC

Edeka Grünbauer in Weiden
Edeka Schiml in Vohenstrauß
Edeka Götz in Etzenricht

Rewe Schön in Wernberg
Rewe Schaller in Vohenstrauß
Rewe Feselmayer in Kümmersbruck
Rewe Bischoff in Erbdorf
Rewe Mück in Regenstauf
Rewe Mihi in Nabburg

Markgrafengeränke in:
Irchenrieth, Neustadt, Weiden

In einigen Dorfläden zum Beispiel in:
Gleiritsch, Trausnitz, Schwarzen-
bach, Friedenfels, Irchenrieth, Ma-
xhütte-Haidhof, Erbdorf

Wochenmärkte in:
Altenstadt, Grafenwöhr, Perschen

Auf Anfrage teile ich ihnen auch gern
mit, wo sie den Kümmellikör in ihrer
Nähe kaufen können.

Auch in einigen Zoiglstuben und Gasthäusern in der Umgebung wird der
Likör angeboten.



Raunetbach- Alpakas

Markus Sommer
Reinhardtsrieth 19
92726 Waidhaus
Mobil: 0176 - 37 50 44 10
www.raunetbach-alpakas.de



Seit Mai 2016 ist die Wollmühle in Betrieb
und verspinnt das Vlies unserer eigenen Tiere
und für Kunden aus ganz Europa.

Besonderheiten des Hauses

- Alpakawolle und Alpakaprodukte aus hochwertigem Vlies der Tiere, die besonders für Allergiker geeignet sind, finden sie in unserem Hofladen.
- Mützen und Stirnbänder von der Wolle unserer eigenen Alpakas, die in liebevoller Handarbeit gestrickt werden.
- Die Allergiker geeigneten Steppbetten aus Vlies unserer Tiere sind im Winter kuschelig warm und im Sommer kühlend, da sich das Vlies selbst reguliert.



Bei Fragen stehen wir gern zur Verfügung.

Betriebsbesichtigungen des einzigartigen Betriebes mit anschließendem Kaffee und Kuchen, Kindergeburtstage, Wanderungen und Fotoshootings mit unseren Alpakas können bei uns gebucht oder als Gutschein erworben werden.

NEU!
Foto-Shooting
mit Alpakas!



Imker- und Bienenzuchtverein Kaltenbrunn

Rudi Pröls
Straßweg 5
92700 Kaltenbrunn
Tel.: 0 96 46 - 662
E-Mail: rproelss@gmx.de

Öffnungszeiten:
nach telefonischer
Vereinbarung



Für Bienen und Imker geben wir jeden Tag unser Bestes. Unser Anliegen ist es, die kleinen Lebewesen mit großer Wirkung zu fördern und zu verbreiten.

Eine besondere Delikatesse ist der

Naturpark-Bienenhonig

Der echte Deutsche Blüten- bzw. Waldhonig ist ein naturreines Produkt aus der Flügelsburger Feldflur. Seine wertvollen Inhaltsstoffe, seine naturverbundene Gewinnung und sein hervorragender Geschmack garantieren Ihnen Genuss auf höchstem Niveau.

Was drauf steht, ist auch drin – nämlich Honig aus dem Naturpark.

NEU!

20 %iges Propolis

flüssig in Pipettenflasche (30 ml) und
Propoliscreme

Besuchen Sie doch einmal unseren Bienenpfad

bei Kaltenbrunn (Gemeinde Weiherhammer)

Hier erfahren Sie alles über die bunte Bienenkultur im Naturpark; vom Wildbienenhotel bis zur unterirdischen Nisthilfe.

Blühende Landschaften, pflanzliche Vielfalt.

Für einen möglichst flächendeckenden Wildbienen-schutz sind daher all jene Maßnahmen von dringlicher Wichtigkeit, die auf eine Erhaltung Nistplatzrelevanter Kleinstrukturen sowie auf eine floristische Wiederbelebung der Gesamtlandschaft abzielen.



Den Naturpark-Honig
können Sie auch hier kaufen:

Manfred Bergler
Betonstraße
92700 Kaltenbrunn
Tel.: 0 96 46 - 783

Hofladen
Bauernmetzgerei
Wittmann
Neustädter Str.1
92711 Parkstein

Hofkäserei Lang
Oed 2
92665 Kirchendemenreuth

Hofladen Müller
Spielberger Str. 1
92727 Lennesrieth

Hofladen Senft
Schweitmühle 1
92670 W.-Eschenbach

Barbara Ram
Pfarrer-Schiller-Str. 5
92700 Kaltenbrunn
Tel.: 0 96 46 - 666



Schneiderhof

Familie Ram

Ziegmühle 2

92648 Vohenstrauß

Tel.: 0 96 51 - 41 48

www.demeter-schneiderhof.de

Öffnungszeiten:
nach telefonischer
Vereinbarung



Bio! – aus Überzeugung! Für uns stehen das Tierwohl und die schonende Bearbeitung der Böden im Vordergrund. Eine Landwirtschaft, die im Einklang mit der Natur steht.

Das besondere an unseren Demeterprodukten sind die **Naturpark-Rinderspezialitäten**

Diese werden im Naturreifeverfahren hergestellt, z.B. wie unsere Edlindersalami ohne Starterkulturen und ohne Zusatzstoffe. Auch unser Edlinderschinken bekommt die Zeit, die er braucht um von der Natur aus fertig zu reifen. Wir achten darauf, dass nur bestmögliche Zutaten bei der Herstellung unserer Demeter-Rinderprodukte verwendet werden.



Ernährung für Körper, Geist und Seele!

Desweiteren kann bei uns der hofeigene Dinkel erworben werden. Wir bauen die alte Urdinkelsorte Oberkulmer Rotkorn an. Er ist erhältlich in 1 kg-, 2,5 kg- und 5 kg-Säcken und auch in 25 kg-Säcken.



Das Fleisch von unseren Deutsch-Angus Weiderindern können Sie direkt bei uns erwerben. Bitte vorbestellen!

Unsere Produkte sind in folgenden Geschäften erhältlich:

eseo-Biomarkt Weiden
Prof.-Stahl-Straße 6
92637 Weiden i.d.OPf.

Hutzelhof öko-Bestellkiste
Weißenberg 55
92265 Edelsfeld

denn`s Biomarkt
Kumpfmühler Str. 8
93047 Regensburg

BioMarkt West
Franz-von-Taxis-Ring 51
93049 Regensburg



Moosbacher Hexenküche

Erich und Claudia Schmid

Gaisheim 14
92709 Moosbach

Tel.: 0151 - 145 505 28

www.moosbacher-hexenkueche.de

E-Mail: kontakt@moosbacher-hexenkueche.de



Öffnungszeiten:
nach telefonischer
Vereinbarung

„Das Beste aus Kräutern“, das bietet
der landwirtschaftliche Familienbetrieb
mit Eigenanbau.

Seine Spezialitäten sind der

Naturpark-Kräuter-Tee

Naturreines Produkt aus einheimischen Kräutern wie Hagebutten, Holunderbeeren, Holunderblüten, Kamille, Lindenblüten, Schafgarbe, Schlehen und Spitzwegerich. Gesund und wohltuend!

sowie der

Naturpark-Kräuter-Likör

Naturreines Produkt aus einheimischen Kräutern wie Angelikawurzel, Schafgarbe, Feldthymian, Kandiszucker, Wasser mit nur 16,3 % Alkoholgehalt. Zur guten Verdauung sowie Genießen in geselliger Runde.

Besuchen Sie uns in unserem
neugestalteten „Hexenbesen“.
Dort finden Sie unter anderem:

- hausgemachte Weine
- außergewöhnliche Liköre
- edle Glühweine
- Kräuter- und Beeren-Sirup
- Kräutertees
- Hexenbesen



Den Hexengarten erleben und entspannt einkaufen

Eine Vielzahl von Möglichkeiten erwartet Besucher und Interessierte. So kann man während einer **Teestunde** vieles über die Kräuterteeherstellung erfahren und den hauseigenen Tee gleich selbst probieren. Wie man aus Früchten, Beeren und selbst Kräutern Wein herstellt und wie dieser schmeckt, kann man bei einer **Weinprobe** in der Weinkelterei erkunden. Auch aus Honig kann man leckeren Honigwein – auch Met genannt - kelteren und es sich während einer **Metprobe** schmecken lassen.

Wer lieber den Hexengarten selbst erkunden möchte, kann dies bei einer **Gartenführung** tun oder bei einer **mehrständigen Exkursion** auch die hofeigenen blumen- und kräuterreichen Wiesen erleben. Wieder zu Hause kann man im **Hofladen vorbeischaun**, wo man einen ganzen Laden voll mit von der Familie Schmid selbst hergestellten Produkten einkaufen kann. Hier finden sich auch Hexengartenprodukte sowie Spezialitäten wie Ingwer-Bier oder Naturpark-Likör.

Ein **Räucherseminar** für Gruppen und Einzelpersonen kann bisher weniger Geübten helfen, sich bei einer Auswahl aus über 80 Räucherkräutern, 50 eigenen Mischungen und 15 Harzen zurechtzufinden, die auch alle im **online-Räuchershop** erworben werden können. Für Kinder gibt es die Möglichkeit an einer Kräutermärchenstunde teilzunehmen oder einen **Erlebniskräuterkurs für Kinder** mitzumachen. Weitere Kurse und Seminare werden ebenfalls angeboten.

Wandergruppen können aber auch ganz einfach im Hexengarten, der an einer historischen Hauptrute des Jakobs-Weges und dem Oberpfalz-Wanderweg liegt, Rast einlegen. Wer sich noch einen Hexenbesen zulegt, kann die Heimreise dann auf diesem Hexenbesen antreten.



Bauernmetzgerei Wittmann

Neustädter Str. 1
92711 Parkstein

Tel.: 0 96 02 - 42 23

E-Mail: info@bauernmetzgerei.de

Öffnungszeiten:

Mo - Do 06:15 - 13:00 Uhr

14:30 - 18:00 Uhr

Fr 06:15 - 18:00 Uhr

Sa 06:15 - 13:00 Uhr

„Garantiert Gut!“ Immer mehr Feinschmecker und Gesundheitsbewusste holen sich regionale Wurst- und Fleischwaren beim Selbstvermarkter.

Unsere Spezialität ist das

Naturpark-Bauern-Geräuchertes

Das Bauerngeräucherte wird nach einem alten Familienrezept in mühevoller Kleinarbeit hergestellt. Nach sechs Wochen in der Sure (Salz und Gewürzlake) wird es zwei Wochen in die Bauernräucherammer gehängt. Vom Futtermittel der Schweine und der Aufzucht bis hin zum Abfüllen und Verpacken – alles aus einer Hand – eben garantiert gut!

Alle unsere Fleisch- und Wurstwaren sind natürlich ohne Geschmacksverstärker.

Das Naturpark-Bauern-Geräuchertes können Sie auch hier kaufen:

Altnöder Werner
Marktplatz 7
95698 Neualbenreuth

Bio-Bäckerei Forster
Hauptstr. 12
92670 Windischeschenbach

Edeka Hösl
Hauptstr. 7
92726 Waidhaus

Edeka Legat
Innere Flosser Str. 7
92660 Neustadt a.d. Waldnaab

Edeka Legat
Am Siegelrang 1
95666 Mitterteich

Edeka Center Luger
Neustädter Str. 51
92637 Weiden i.d. Opf.

Edeka Legat
An der Tongrube 1
95652 Waldsassen

Hofkäserei Lang
Oed 2
92665 Kirchendemenreuth

Edeka Schraml
Jean-Paul Str. 4
95615 Marktredwitz

Hofladen Müller
Spielberger Str. 1
92727 Lennesrieth/Waldthurn

Edeka Schraml
Gerberstr. 8
95111 Rehau

Nah-und-Frisch Altstadtmarkt
Stadtplatz 43
95478 Kemnath

Hofladen Pschierer
Konnersreuth 3
95703 Konnersreuth

REWE Krodel
Bahnhofstr. 35
92690 Pressath

sowie immer auf dem Bauernmarkt

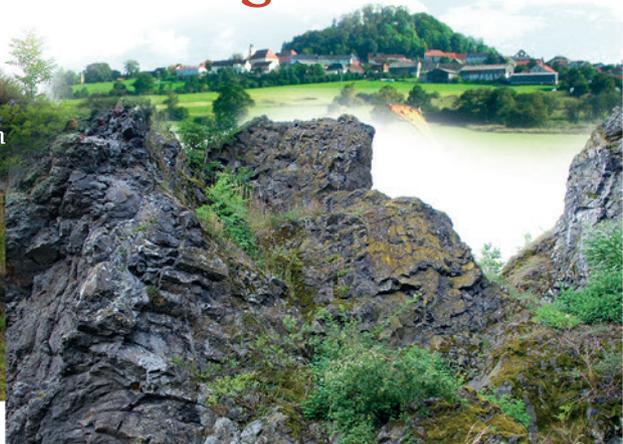
- am Mittwoch und Samstag in Weiden i.d.OPf. von 07:00 bis 12:30 Uhr
- am Freitag von 09:00 bis 12:00 Uhr in Oberwildenaun und
- Vohenstrauß von 13:00 bis 17:00 Uhr



Weitere Vulkanberge unserer Region



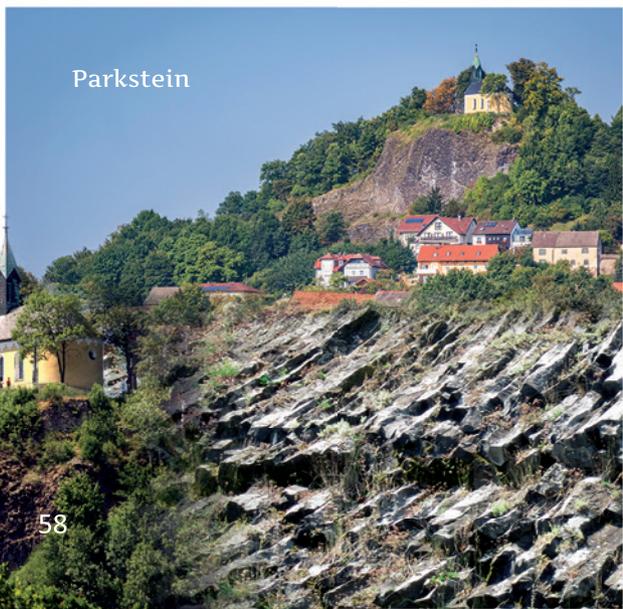
Kleiner Kulm



Kuschberg



Vulkanmuseum
Parkstein



Parkstein



So schön ist es im Nördlichen Oberpfälzer Wald





Schwarzbruzzler



Siegfried Schwarz

Lilienstraße 31a
92706 Luhe-Wildenau

Tel.: 0 96 07 - 14 06

E-Mail: h.s.schwarzfischer@t-online.de

Als leidenschaftlicher Angler habe ich es mir zur Aufgabe gemacht, auch Sie zu einem leidenschaftlichen Fischfreund werden zu lassen. Alles ursprünglich, heimatverbunden und frisch!

Unser kulinarisch-verführerisches Angebot für Sie

Wir **räuchern** selbst in unserem Räucherofen auf Buchenholz – leckere Forellen und – eine ganz besondere Spezialität, die es nur äußerst selten gibt – Karpfen (in Stücken). Wir **grillen** – stets frisch – verführerisch duftende Forellen aus einheimischen Gewässern mit unserem selbst zusammengestellten Spezialgewürz.



Die geräucherten Leckereien können gerne vorbestellt und direkt abgeholt werden. So können Sie Ihren Festen und Feiern das gewisse Extra verleihen! Bei Veranstaltungen, Festen und Märkten gibt es ein um Karpfenfritten und frisch belegten Lachs- sowie Fischbrötchen erweitertes Angebot. Wir freuen uns, wenn wir Sie mit unseren Fischgenüssen verwöhnen dürfen!

Lieferung und Verkauf nach telefonischer Vereinbarung.
Dazu Verkauf an diversen Festen und (Weihnachts-) Märkten.

Rezept-
Tipp!

Salzlake für Forellen und Karpfenstücke zum Räuchern

Man benötigt:

8 Liter Wasser
500 g Salz
Gewürze: Pfefferkörner, Wacholderbeeren,
Lorbeerblätter, Knoblauch, Senfkörner

Zubereitung:

Alles mahlen und in das Wasser einrühren.
Die Fische einlegen und cirka 28 Stunden in der Salzlake ziehen lassen.
Die Fische aufhängen und 2 Stunden abtropfen lassen.
Die Fische bei 60 – 100 Grad mit Buchenholz 2 Stunden räuchern.
Guten Appetit



Rezept-
Tipp!

Lammhaxerl im Römertopf

Als Koch hat Peter Müller natürlich jede Menge Rezepte. Eines davon ist Lammhaxerl im Römertopf.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Lammhaxerl (Stelzen)
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 3 Knoblochzehen
- 3 Rosmarinzweige
- 500 ml Lammfond
- 150 ml trockenen Rotwein
- 200 ml Brühe
- 3 Eßl. Öl
- Salz, Pfeffer und
eventl. Lammgewürz

Zubereitung:

Den Römertopf wässern. Das Fleisch salzen und pfeffern, rundum scharf anbraten und in den Topf geben. Die Zwiebeln, die Karotte sowie den Knoblauch würfeln und leicht anbraten. Mit Rotwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Lammfond hinzugeben und die Soße über die Haxerl gießen.

Geschlossen im Römertopf bei 160 bis 180 Grad im Backofen etwa eineinhalb bis zwei Stunden garen. Immer wieder nachsehen, ob noch Flüssigkeit vorhanden ist und Brühe nachgießen. Rosmarinzweige kurz vor Ende der Garzeit hinzugeben.

Am Schluss das Fleisch herausnehmen und die Soße passieren. Dazu passen Kartoffeln, die man im Römertopf mit garen kann, oder Semmelknödel. Wer keinen Römertopf hat, kann das Gericht auch in einem anderen Topf kochen.

Natürlich Stengel

Natürlich Stengel

Fichtenstraße 1b
92648 Vohenstrauß

Mobil: 0177 - 37 95 96 2
www.natuerlich-stengel.de

Öffnungszeiten:
Mi 15:00 - 19:00 Uhr
oder nach telefonischer
Vereinbarung



Wildkräuter haben ihre eigene Magie und sind wahre Kraftpakete. Ich versuche, dass wir sie unkompliziert im Alltag einsetzen können.



Mein Kundenfavorit ist die **Alleswürze mit Wildkräutern**

Die Alleswürze besteht aus regionalen Biogemüse und ist konserviert nach uraltem Rezept mit regionalen Steinsalz.

Die Wildkräuter dazu ernte ich in meinem Garten.

Sie finden meine Produkte auch im Hofladen im City Center Weiden.



Naturpark – Was ist das eigentlich?

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

Naturparke sind großräumige Gebiete, die überwiegend als Landschaftsschutzgebiete oder Naturschutzgebiete festgesetzt sind und wegen ihrer besonderen landschaftlichen Eigenart und Schönheit herausragende Bedeutung genießen. Naturparke bringen den Schutz von Natur und Landschaft mit ihrer Nutzung durch den Menschen in Einklang. Sie sind nicht nur „Grüne Lunge“; sondern vielmehr Vorbildlandschaften für die Entwicklung des ländlichen Raumes.

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

Im ostbayerischen Raum bildet das Herzstück der

Naturpark Nördlicher Oberpfälzer Wald.

Naturpark Nördlicher Oberpfälzer Wald

Kaum ein anderer Naturpark in Deutschland ist so reich strukturiert wie der 1975 gegründete Nördliche Oberpfälzer Wald. Er bildet das Herzstück des Landkreises Neustadt a.d. Waldnaab, der kreisfreien Stadt Weiden i.d. OPf sowie Teilen des Landkreises Tirschenreuth. Stille Weiherlandschaften wechseln mit ausgedehnten Forstgebieten, bizarre Felslandschaften mit wildromantischen Bachtälern. Dieses rund 138.000 Hektar große Gebiet mit seinen vielen sanften Hügeln ist ein wahrer Geheimtipp. Mit dem tiefsten Loch der Erde, den schönsten Basaltkegel Europas, den längsten Bahntrassenradweg Bayerns, dem legendären „Stein der Weisen“ und der schönsten Burgruine der Oberpfalz reichen sich hier viele Superlative die Hand. Als deutscher Qualitätsnaturpark sowie langjähriger Partner der Umweltdachmarke „Viabono- Reisen natürlich genießen“ – nimmt er im Reigen der Nationalen Naturlandschaften einen der vorderen Plätze im Innen- wie Außenmarketing ein. So bietet er seinen Gästen ein bereits mehrfach ausgezeichnetes umwelt-orientiertes Erholungsangebot.

Ein kostenloses Infopaket sowie viele weitere Tipps erhalten Sie gerne beim Naturpark Nördlicher Oberpfälzer Wald e.V. im Landratsamt

Neustadt a.d. Waldnaab
Stadtplatz 36
92660 Neustadt a.d. Waldnaab
Tel.: 0 96 02 - 79 10 35
Fax: 0 96 02 - 79 10 55

E-Mail: info@naturpark-now.de
www.naturpark-now.de



Herkunft hat einen Namen

Achten Sie daher
beim Kauf von Erzeugnissen
auf das Emblem des Naturparks



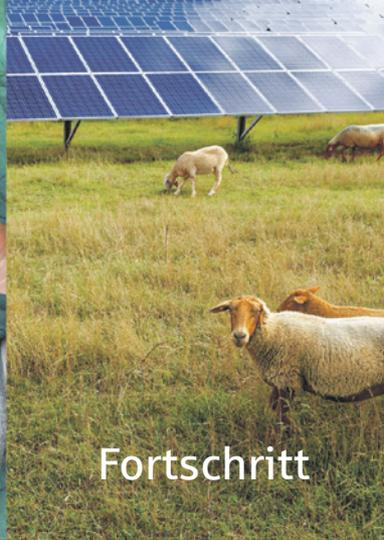
Es lohnt sich bestimmt!



Zuversicht



Chancen



Fortschritt



Freiraum



Miteinander



Stabilität

**Weil's um
mehr als
Geld geht.**



Wir setzen uns ein für das,
was im Leben wirklich zählt.
Für Sie, für die Region, für
uns alle.

vspk-neustadt.de



Vereinigte Sparkassen

Eschenbach i.d.OPf. Neustadt a.d.Waldnaab Vohenstrauß

... weil's uns
und der Region
gut tut



NATURPARK

Nördlicher Oberpfälzer Wald



www.naturpark-now.de