

# ÖKO-MODELLREGION STEINWALD-ALLIANZ

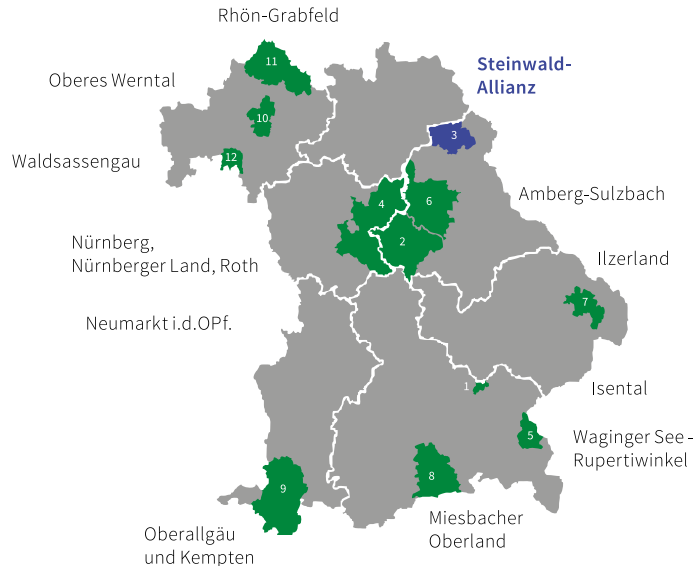
Seit Herbst 2014 arbeiten die 16 Kommunen der Steinwald-Allianz, als eine von mittlerweile zwölf staatlich anerkannten Öko-Modellregionen, an dem Ziel den Ökolandbau in Bayern zu fördern. Als Teil des Landesprogramms „BioRegio 2020“ geht es der Öko-Modellregion Steinwald vor allem um die Verbesserung und Erweiterung des regionalen Angebots an biologischen Lebensmitteln und der dafür notwendigen strukturellen Voraussetzungen.



Durch das Verbot von chemisch-synthetischen Pflanzenschutz- und Düngemitteln werden Bio-Lebensmittel umweltschonend und nachhaltig erzeugt. Den Tieren steht viel Platz zur Verfügung und sie haben über Laufhof oder Weide Zugang zu Freigelände. Gentechnik ist im Ökolandbau untersagt und sämtliche Erzeugungs- und Verarbeitungsschritte werden durch unabhängige Öko-Kontrollstellen regelmäßig kontrolliert und zertifiziert. Überzeugen Sie sich selbst bei einem Besuch eines Direktvermarkterhofes in der Steinwald-Allianz!

*„Was der Bauer nicht kennt, das frisst er nicht.  
Würde der Städter kennen, was er frisst, er würde  
umgehend Bauer werden.“  
(Oliver Hasencamp)*

# ÖKO-MODELLREGIONEN IN BAYERN



[www.oekomodellregionen.bayern](http://www.oekomodellregionen.bayern)

Steinwald-Allianz  
Staatlich anerkannte  
ÖKO-Modellregion

Ländliche Entwicklung in Bayern  
LfL  
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Gefördert mit Mitteln des Freistaats Bayern durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

ÖKO-MODELLREGIONEN

## ANSPRECHPARTNER & PROJEKTMANAGER

Günther Erhardt ☎ Telefon: 09683 / 91 68  
Steinwald-Allianz ☎ Telefax: 09682 / 18 22 19 – 22  
Bräugasse 6 ✉ guenther.erhardt@steinwald-allianz.de  
92681 Erbdorf 🌐 www.steinwald-allianz.de

# BIO-KOCH- UND BACKKURSE IN DER STEINWALD-ALLIANZ



# BIO-KOCH- UND BACKKURSE 2017

## BIO-BURGER: EINE REISE UM DIE WELT



am Mittwoch, den 22.03.2017 – Beginn: 18:00 Uhr  
Kochschule im Möbelhaus Kellner, Neusorger Straße 14, 95683 Ebnath

### BURGER MAL EXOTISCH

Bio, lecker, regional! Das neueste Produkt der Öko-Modellregion Steinwald ist seit Sommer 2016 im Handel erhältlich: der Bio-Burger. Die Burger-Bratlinge werden aus Rind- und Lammfleisch von Tieren aus regionaler biologischer Haltung hergestellt.

Doch der Hamburger muss nicht immer nur klassisch mit Salat, Ketchup und Gurken belegt werden. Der Koch Günther Erhardt verleiht den Bratlingen neuen Pfiff. Er nimmt Sie mit auf eine Weltreise, auf der Sie von den Geschmäckern aus aller Herren Länder inspiriert werden. Leckere Soßen und verführerische Beilagen warten auf Sie. Vom Steinwald bis ins ferne Asien – tauchen Sie ein in die Welt des Geschmacks!

### REFERENT:

Günther Erhardt  
(Mitarbeiter Öko-Modellregion, Koch und Wildtierhalter)

Teilnahmegebühr: 25 €

## KARTOFFEL UND TOPINAMBUR: MEHR ALS NUR SPOTZN UND DOTSCH



am Mittwoch, den 05.04.2017 – Beginn: 18:00 Uhr  
Kochschule im Möbelhaus Kellner, Neusorger Straße 14, 95683 Ebnath

### TOLLE KNOLLEN GESUND UND LECKER

Ob Suppe, Beilage, Hauptspeise oder Dessert – entdecken Sie die kulinarische Vielfalt von Kartoffel und Topinambur. Die zahllosen Kombinationsmöglichkeiten mit anderen Nahrungsmitteln machen Sie zu einem permanenten und gesunden Gast in vielen Küchen. Durch das enthaltene Inulin ist Topinambur sogar für Diabetiker geeignet.

Günther Erhardt interpretiert die historischen Feldfrüchte neu und stellt schnelle, gesunde und preiswerte Zubereitungsarten vor. Richten Sie im Handumdrehen leckere Gerichte aus den flexibel einsetzbaren Knollen an, die in Zukunft auch in Ihrer Rezeptsammlung nicht mehr fehlen dürfen.

### REFERENT:

Günther Erhardt  
(Mitarbeiter Öko-Modellregion, Koch und Wildtierhalter)

Teilnahmegebühr: 20 €

## UNSER TÄGLICH BROT SELBST GEBACKEN



am Donnerstag, den 27.04.2017 und den 26.10.2017 – Beginn: 18:00 Uhr  
Schloßzelchladl, Schloßstraße 106, 92681 Erbdorf

### BIO-BROT: KEIN HEXENWERK

Knuspriges Brot mit regionalen Zutaten aus der eigenen Küche: Nichts leichter als das! Überzeugen Sie sich davon, dass Brotbacken kein Hexenwerk ist und lassen Sie sich von einer Fachfrau zeigen, wie Sie Brot und Semmeln zu Hause selbst backen.

Dabei sind Ihrem Geschmack keine Grenzen gesetzt. Ob mit gesundem Bio-Dinkel-Vollkornmehl, Bio-Weizenmehl, Bio-Roggenmehl, mit Körnern, Kräutern, Mohn, Sesam oder Samen: Sie entscheiden selbst, was in Ihr Backwerk kommt!

### REFERENTIN:

Karin Liegl  
(zertifizierte Kräuterführerin und Inhaberin des Schloßzelchladls)

Teilnahmegebühr: 20 €

## ALLES HOLLER: MYTHEN UND VERWENDUNG IN DER KÜCHE



am Dienstag, den 01.06.2017 – Beginn: 17:30 Uhr  
Hofscheune „Zum Hollerbusch“ auf den Hollerhöfen,  
Unterer Markt 35 A, 95478 Waldeck

### HEILENDE UND WOHLSCHECKENDE BLÜTEN

Bereits den antiken griechischen Ärzten wie z. B. Hippokrates war Holunder als Heilpflanze bekannt. Diese Tradition setzte sich weit über das Mittelalter hinaus fort. Für die einfachen Leute war Holunder viele hundert Jahre fester Bestandteil der Naturapotheke am Wegesrand.

Erleben Sie einen besonderen Abend beim gemeinsamen Zubereiten und Essen von genussvollen Holunderblüten-Rezepten wie Holunderkücheln, Sommerbowl mit Holunder und vieles mehr. Erfahren Sie mehr über die Heilkräfte der Holunderblüte z. B. in Tee bei Erkältungskrankheiten.

### REFERENTIN:

Elisabeth Zintl  
(Küchenmeisterin und Inhaberin der Hollerhöfe)

Teilnahmegebühr: 35 €

## BURGER, PASTA & CO. – KOCHKURS FÜR KINDER



am Mittwoch, den 06.09.2017 – Beginn: 14:00 Uhr  
Schloßschänke Friedenfels, Gemmingen-Straße 31, 95688 Friedenfels

### SELBST GEKOCHT? – NA KLAR!

An den Esstisch gesetzt und da steht es: ein fertig zubereitetes heißes Mittag- oder Abendessen. Doch wie kommt es nur dahin? Aus der Tüte gibt's das nicht! Aber kochen kann jeder!

Zusammen mit Günther Erhardt schwingt ihr einen Nachmittag lang die Kochlöffel und zaubert tolle Gerichte in Töpfe und Pfannen. Ob Burger oder Pasta, nach diesem Nachmittag wisst ihr wie's geht. Und zum Schluss heißt es natürlich: Guten Appetit!

### REFERENTEN:

Günther Erhardt  
(Mitarbeiter Öko-Modellregion, Koch und Wildtierhalter)

Mindestalter: 8 Jahre  
Teilnahmegebühr: 8 €

## ALLES HOLLER: HOLUNDERBEEREN EIN ALTES HAUSMITTEL



am Donnerstag, den 14.09.2017 – Beginn: 17:30 Uhr  
Hofscheune „Zum Hollerbusch“ auf den Hollerhöfen,  
Unterer Markt 35 A, 95478 Waldeck

### KULINARISCHER MYTHOS: WANDELBARE BEEREN

Holunder ist in ganz Europa, West- und Mittelasien sowie Nordafrika heimisch. Bei uns findet man ihn häufig in Gärten und an Bachufern. Der Aberglaube, dass Holunder der Wohnsitz der beschützenden Hausgötter sei, lässt uns noch heute Holunder in ländlichen Gegenden nahe der Viehstelle, Scheunen und Wohnhäuser finden.

Bereiten Sie mit uns gemeinsam winterliche Gerichte mit den Holunderbeeren zu. Finden Sie Spaß und Freude am Kochen mit Holunderbeeren und den dazu gehörenden Informationen und Geschichten um den Holler, die Beeren und seine Heilwirkung.

### REFERENTIN:

Elisabeth Zintl  
(Küchenmeisterin und Inhaberin der Hollerhöfe)

Teilnahmegebühr: 35 €

## ANMELDUNG:

info@steinwald-allianz.de, Tel.: 09682 / 18 22 19 – 12

## ANSPRECHPARTNER: GÜNTHER ERHARDT

guenther.erhardt@steinwald-allianz.de, Tel.: 09683 / 91 68