



Kontakt:
Aktionsbündnis Tag der Regionen
www.tag-der-regionen.de

Koordinationsbüro Süd: Gisela Endt
Museumstr. 1, 91555 Feuchtwangen
Tel. 09852-1381, Fax 09852-615291
E-Mail: bund-sued@tag-der-regionen.de

Veranstaltungsübersicht Mittelfranken

Ansbach/Stadt Ansbach

23.09.2006 bis 03.10.2006, zu den jeweiligen Öffnungszeiten

Landkreis Ansbach, unterschiedliche Veranstaltungsorte

Frankenhöhe-Lamm - Gutes aus dem Naturpark

Kontakt-Adresse: Landschaftspflegeverband Mittelfranken, Feuchtwanger Str. 38, 91522 Ansbach, Tel. 0981-4653-3520, E-mail: info@lpv-mfr.de, <http://www.lpv-mfr.de>

Hier können Sie sich in den Aktionswochen mit "Frankenhöhe-Lamm" verwöhnen lassen:

Ansbach Hotel-Gasthof Augustiner, Karolinenstraße 30

Best Western Hotel am Drechselsgarten, Am Drechselsgarten 1

Hotel-Restaurant Grünwald, Am Bocksberg 80

Der Platengarten, Promenade 30

Diebach Gasthaus Krone, Untere Straße 3

Im Gasthaus "Krone" können Sie sich in den Aktionswochen mit "Frankenhöhe Lamm"- Haxe in Weinblattmantel (geschmort mit Kräutern, Oliven, Datteln und Pinienkernen, altrömisch) verwöhnen lassen.

Feuchtwangen

Gasthaus Sindel-Buckel, Spitalstraße 28

Romantik Hotel Greifenpost, Marktplatz 8

Gepsattel

Gasthaus Zur Linde, Kirmberg 25

Herrieden

Hotel Restaurant Sonne, Vordere Gasse 5

Genießen Sie zartes und aromatisches "Frankenhöhe-Lamm" in "Heu" und Frankenhöhe-Lamm"-Geschnetzeltes in Mangosoße in Ihrem Hotel Restaurant "Sonne".

Lehrberg

Gasthof Kern, Obere Hindenburgstr. 5

Ohrenbach

Gasthof "Zur frohen Einkehr", Reichardsroth 17

Lassen Sie sich in den Aktionswochen mit "Frankenhöhe-Lamm"-Schäufele unter der Kräuterkruste mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln.

Rothenburg ob der Tauber

Hotel Gasthof "Rödertor", Ansbacher Str. 7

Gasthaus "Schwarzes Lamm", Detwang 21

Schweinsdorf

Landgasthof "Zum Hirschen", Hs.-Nr. 37

Lassen Sie sich im Landgasthof "Zum Hirschen" mit geschmortem "Frankenhöhe-Lamm"-Haxenscheiben auf mediterranem Gemüse verwöhnen.

Windelsbach

Gasthof Linden, Linden 25

Lassen Sie sich im Gasthof Linden in Windelsbach-Linden mit "Frankenhöhe-Lamm"-Leber auf Frankenhöhe Art "irischer Lamnbraten" verwöhnen.

23.09.2006 bis 03.10.2006, zu den jeweiligen Öffnungszeiten

Landkreis Ansbach

Frankenhöhe-Lamm - Gutes aus dem Naturpark

"Frankenhöhe-Lamm"-Fleisch- und Wurstspezialitäten erhalten Sie im Landkreis Ansbach bei: Der Bauernladen, Ansbach; Bäuerlicher Rastmarkt, Aurach; Metzgerei Grypa, Buch am Wald/Traisdorf; Metzgerei Klenk, Oberdachstetten, Metzgerei Franken, Schillingsfürst.

Kontakt-Adresse: Landschaftspflegeverband Mittelfranken, Feuchtwanger Str. 38, 91522 Ansbach, Tel. 0981-4653-3520, E-mail: info@lpv-mfr.de, <http://www.lpv-mfr.de>

23.09.2006 bis 08.10.2006, ganztägig zu den Öffnungszeiten
Landkreis Ansbach, in ausgewählten EDEKA-Märkten

Flyer- und Plakataktion in EDEKA-Märkten

EDEKA nutzt vom 23.09. bis 8.10.2006 den Tag der Regionen als Plattform, um in den Märkten den engen Zusammenhang von regionalen Lebensmitteln und Lebensqualität hervorzuheben. Denn mit dem Kauf regionaler Erzeugnisse stärken Sie die heimische Landwirtschaft und das regionale Handwerk. Das sichert und schafft Arbeitsplätze und bewahrt die Struktur der Kultur- und Naturlandschaften. Bei EDEKA finden Sie Qualität und Frische aus der Region.
Kontakt-Adresse: Edeka Handelsgesellschaft Nordbayern-Sachsen, Thomas Redak, Edekastraße 3, 97228 Rottendorf, Tel. 09302-28420, E-mail: thomas.redak@edeka.de, <http://www.edeka.de>

25.09.2006 bis 08.10.2006, 01.10.06 mit Programm

Aurach, Bäuerlicher Rastmarkt

Kraut & Kartoffelzeit im Rastmarkt

In MarktHalle & MarktRestaurant, unserem „Marktplatz an der Autobahn“, präsentieren wir Ihnen alles rund um Kraut & Kartoffeln. Wir bieten unseren Gästen viel Abwechslung und Erlebnis. So suchen wir z. B. am 01.10.06 den Mittelfranken-Meister im Kraut & Kartoffel -Dreikampf. Speziell für unsere kleinen Gäste: Kinderspielplatz, Streichelzoo und Kinderclub.
Kontakt-Adresse: Gastronomie im Rastmarkt, Jeanette Bachmann, Direkt an der A6, Ausfahrt 50, 91589 Aurach, Tel. 09804-93120, <http://www.rastmarkt.de>

05.10.2006 bis 08.10.2006, während der Öffnungszeiten

Bechhofen, Reichenau 15, Gasthof "Zum Kreuz"

Regionale Kirchweihgerichte

Freitag und Samstag Schlachtschüssel und während den Kirchweih Tagen. Fränkisches Krenfleisch vom hofeigenen Weiderind.
Kontakt-Adresse: Gasthof "Zum Kreuz", Otto Beck, Reichenau 15, 91572 Bechhofen, Tel. 09825-255

05.10.2006 bis 08.10.2006, während der Öffnungszeiten

Bechhofen, Sachsbad Gasthaus Lindörfer

Regionale Kirchweihgerichte

Frische Schlachtschüssel und verschiedene regionale Braten auf der Sachsbad Kirchweih.
Kontakt-Adresse: Gasthof Lindörfer, Susanne Lindörfer, Sachsbad, 91572 Bechhofen, Tel. 09822-7733

25.09.2006 bis 30.09.2006, ganztägig

Burk, Großohrenbronn, Dentlein, Dürrwangen Metzgerei Krannich

Tag der Regionen

Zum "Tag der Regionen" bietet Ihre Landmetzgerei Krannich regional frische "Bratwürste im Schweinebündel" und schmackhafte "Stadtwurst vom Lande" aus hauseigener Schlachtung. Alle Zutaten stammen aus der Region. Wir pflegen direkten Kontakt zum Bauern, die Tiere stammen aus regionaler Zucht, wodurch sich sehr kurze Transportwege ergeben. Stressfreie Tiere sorgen für ausgezeichnete Qualität unserer Fleisch- und Wurstwaren.
Kontakt-Adresse: Metzgerei Krannich, Klaus Krannich, Schulstr. 11, 91599 Dentlein am Forst, Tel. 09855-231, E-mail: MichaelKrannich@t-online.de, <http://www.metzgerei-krannich.de>

25.09.2006 bis 30.09.2006, während der Öffnungszeiten

REGION HESSELBERG, Dentlein am Forst, Rathausplatz 8, Bäckerei Bach

Regionaler Apfelkuchen zur Moststraßeneröffnung

Bei uns läuft die Ware nicht vom Band, da schafft man noch mit Herz und Hand. Zur Eröffnung der Moststraße backen wir regionalen Apfelkuchen in verschiedenen Variationen.
Kontakt-Adresse: Bäckerei Bach, Theo Bach, Rathausplatz 8, 91599 Dentlein am Forst, Tel. 09855-238

28.09.2006 bis 07.10.2006, 8.00 - 16.00 Uhr (außer Sonntag)

REGION HESSELBERG, Dentlein am Forst, Kaierberg 43

Mittelfränkische Köstlichkeiten in unserem Hofladen

Probieren Sie leckere Produkte aus unserer Region im Hofladen. Ob Nudeln, Wurst, Müsli, Eingelegtes oder Eier von unserem eigenen Hof - wir laden Sie ein zum Kosten.
Kontakt-Adresse: Regionalagentur ALLES, Margit Rubensdörfer, Kaierberg 43, 91599 Dentlein am Forst, Tel. 09855-1521

01.10.2006, ganztägig

REGION HESSELBERG, Dentlein am Forst, Ortszentrum

Regionalfest zum Tag der Regionen

Rund um die fränkische Moststraße dreht sich der Tag der Regionen in der Region Hesselberg. Unter Anwesenheit des Bundesministers Horst Seehofer wird die erste Apfelkönigin gekrönt und die Fränkische Moststraße offiziell eröffnet. In der ganzen Region werden gleichzeitig mehrere hundert Obstbäume gepflanzt. Zum großen Regionalfest lädt der Markt Dentlein am Forst ein. Start ist um 9.00 Uhr. Von 11.00 - 17.00 Uhr bieten wir unseren Gästen eine große, regionale Gewerbeschau mit Ausstellern aus der Region Hesselberg, sowie einen Handwerkermarkt mit aktuellen und alten Handwerkskünsten. Daneben präsentieren die lokalen Akteure ihre genussvollen und gesunden Lebensmittel. Der Start des Jugendcrosslaufes über den Kulturlandschaftslehrpfad ist um 12.30 Uhr geplant. Ab 13.30 Uhr findet ein bunter Nachmittag im Zelt mit der Siegerehrung des Crosslaufes, Volkstanz, Modenschau der Hesselbergtrachten und Präsentation der Ergebnisse der Aktion "Apfelrezepte" statt.
Weitere Informationen unter www.region-hesselberg.de
Kontakt-Adresse: Gemeinde Dentlein am Forst, Friedrich Wörrlein, Rathausplatz 1, 91599 Dentlein am Forst, Tel. 09855/979920, E-mail: friedrich.woerrlein@vg-dentlein.de

01.10.2006, 11.00 - 17.00 Uhr

REGION HESSELBERG, Dentlein am Forst, Dinkelsbühler Str. 5, Haufbräu oHG

Brauereiführungen

In unserer Brauerei finden anlässlich der Veranstaltung zum Tag der Regionen Brauereiführungen statt. Zu besichtigen ist auch eine kleine Ausstellung über die Brauerei.

Kontakt-Adresse: Haufbräu oHG, Hannes Hauf, Dinkelsbühler Str. 5, 91599 Dentlein am Forst, Tel. 09855/9520, E-mail: dentleiner@teleson-net.de

25.09.2006 bis 07.10.2006, Montag bis Freitag 8.00 - 18.00 Uhr, Samstag 8.00 - 13.00Uhr

Dinkelsbühl, Hausertsmühle 29

Emmer - das mineralstoffreiche Urgetreide

Probieren Sie im Hofladen der Hausertsmühle das Urgetreide Emmer und informieren Sie sich über Inhaltsstoffe, Anbau- und Verarbeitung. Emmer enthält sehr viele Mineralstoffe und wird in der Literatur als erfrischend und reinigend bezeichnet. Besonders wertvoll ist es für Allergiker, weil das Emmerkorn durch den Deck- und Vorspelz weitgehend vor Umwelteinflüssen geschützt ist.

Kontakt-Adresse: Baumann Mühlenladen, Karl-Heinz Baumann, Hausertsmühle 29, 91550 Dinkelsbühl, Tel. 09851-2701, E-mail: K-H.Baumann@Hausertsmuehle.de, <http://www.Hausertsmuehle.de>

25.09.2006 bis 07.10.2006, Montag bis Freitag 8.00 - 18.00 Uhr, Samstag 8.00 - 13.00 Uhr

Dinkelsbühl, Hausertsmühle 29

Rapsöl im täglichen Einsatz

Möglichkeit zum Rundgang durch die Mühle mit Besichtigung des mit Rapsöl angetriebenen Motors. Der Mühlenmotor der Hausertsmühle wird mit Rapsöl von heimischen Feldern betrieben. Der Motor wird angetrieben von nachwachsenden Rohstoffen. Getreide aus der Region wird damit zu Mehl gemahlen - regionaler Wirtschaftskreislauf in Perfektion!

Kontakt-Adresse: Baumann Mühlenladen, Karl-Heinz Baumann, Hausertsmühle 29, 91550 Dinkelsbühl, Tel. 09851-2701, E-mail: K-H.Baumann@Hausertsmuehle.de, <http://www.Hausertsmuehle.de>

24.09.2006 bis 08.10.2006, Landgasthof am Forst, ganztägig während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen, Wehlmäusel 7

Regionale Speisekarte in Feuchtwanger Gaststätten

Wir bieten in dieser Zeit aus unserer Region "Geschmorte Wildschweinkeule an feiner Wacholderrahmsoupe mit Waldpilzen, dazu Kartoffelknödel, Preiselbeeren und herbstliche Salate" an.

Kontakt-Adresse: Landgasthof Pension AM FORST, Heidi Beck, Wehlmäusel 7, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09856-514, E-mail: info@landgasthofamforst.de, <http://www.landgasthofamforst.de>

24.09.2006 bis 03.10.2006, ganztägig während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen, Hotel-Restaurant Ballheimer, Ringstr.57

Regionale Speisekarte in Feuchtwanger Gaststätten

Wir bieten in dieser Zeit aus unserer Region "Lammbraten mit Knoblauchkartoffeln" an.

Kontakt-Adresse: Hotel-Restaurant Ballheimer, Marco Zechmeister, Ringstr. 57, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-9182

24.09.2006 bis 08.10.2006, während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen, Hotel Greifen Post, Marktplatz 8

Regionale Speisekarte in Feuchtwanger Gaststätten

Wir servieren in dieser Zeit Gerichte vom heimischen Wild, dazu Variationen aus dem Urgetreide Emmer.

Kontakt-Adresse: Hotel Greifen Post, Becker-Plaha, Marktplatz 8, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-680-0, E-mail: hotel@greifen.de, <http://www.greifen.de>

23.09.2006 bis 08.10.2006, während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen, Gasthaus Sindel-Buckel, Spitalstraße 28

Regionale Speisekarte in Feuchtwanger Gaststätten

Wir bieten in dieser Zeit aus unserer Region "Gebratene Bauernente - vom Bauernhof Hirsch, St. Ulrich - mit Knödel und knoblauchsländer Blaukraut" an.

Kontakt-Adresse: Gasthaus Sindel- Buckel, Sindel, Spitalstr. 28, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-2594, Email: info@sindel-buckel.de

24.09.2006 bis 08.10.2006, ganztägig während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen, Gasthaus Schöllmann, Ringstraße 54

Regionale Speisekarte in Feuchtwanger Gaststätten

Wir bieten in dieser Zeit Sauerbraten vom fränkischen Weiderind mit Kartoffelknödeln und gemischten Salaten an.

Kontakt-Adresse: Gasthaus Schöllmann, Werner Schöllmann, Ringstraße 54, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-2960

24.09.2006 bis 08.10.2006, ganztägig während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen, Walkmühle, Land-Gast-Hof Walkmühle

Regionale Speisekarte in Feuchtwanger Gaststätten

Wir bieten in dieser Zeit Karpfenfilets vom Fischzüchter Sindel, Unterahorn und Forellen vom Fischzüchter Dammer, Dürrwangen an.

Kontakt-Adresse: Land-Gast-Hof Walkmühle, Thomas Hüner, Walkmühle, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-679990,
E-mail: Walkmuehle-Feuchtwangen@t-online.de

24.09.2006 bis 08.10.2006, ganztägig während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen, Gasthof Wilder Mann, Am Oberen Tor

Regionale Speisekarte in Feuchtwanger Gaststätten

Wir bieten in dieser Zeit Kalbsbeuschel von der Metzgerei Trumpp mit Semmelknödeln an.

Kontakt-Adresse: Gasthof Wilder Mann, Heiko Pfeiffer, Am Oberen Tor, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-719

24.09.2006 bis 08.10.2006, während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen, Zum Grünen Wald, Thürnhofen

Regionale Speisekarte rund um Feuchtwangen

Während der Aktionstage bieten wir fränkischen Sauerbraten mit Emmerspätzle und Salat sowie Rehbraten mit Preiselbeeren, Kloß und Blaukraut an.

Kontakt-Adresse: Gaststätte-Pension Zum Grünen Wald, Heinz Bräutigam, Thürnhofen 28, 91555 Feuchtwangen,
Tel. 09855-9797-0, E-mail: info@braeutigam-pension.de, <http://www.braeutigam-pension.de>

24.09.2006 bis 08.10.2006, ganztägig

Feuchtwangen, Am Marktplatz 3, Café Kreuzgang

Regionales Gebäck im Café Kreuzgang

In dieser Zeit bieten wir Apfel-Maronenstrudel mit Vanillesoße an.

Kontakt-Adresse: Cafe am Kreuzgang, Fritz Karg, Am Marktplatz 3, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-2387,

24.09.2006 bis 08.10.2006, während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen, Bernau, Gasthaus "Zur Tenne"

Fränkische Küche

Regionales und Fränkisches vom Schwein, Karpfen, Zander, Wildschwein und Reh

Kontakt-Adresse: Gasthaus "Zur Tenne", Soldner, Bernau, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-2438

25.09.2006 bis 08.10.2006, während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen, Landcafé und Bäckerei Gerda Franz, Ungetsheim 37

Landcafé und Bäckerei

In dieser Zeit bieten wir Apfel- und Zwetschgenkuchen mit Früchten aus eigenem Garten an.

Kontakt-Adresse: Landcafé und Bäckerei, Gerda Franz, Ungetsheim 37, 91555 Feuchtwangen, Tel. 07950-2243

28.09.2006, 20.00 Uhr

Feuchtwangen, Gasthaus Sonne

Energiestammtisch

Der Energiestammtisch der Deutschen Gesellschaft für Sonnenenergie (DSGV) lädt zum traditionellen Stammtisch ein.

Besprochen und erörtert werden aktuelle energiepolitische Energiefragen, Förderung, Kriterien etc.

Kontakt-Adresse: Energiestammtisch der Deutschen Gesellschaft für Sonnenenergie (DSGV), Erich Kretzer,
Hesselbergstraße 10, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-9507, E-mail: erichvirginiakretzer@t-online.de

01.10.2006, nachmittags

Feuchtwangen, Aichau, Gasthof Gromeder

Sonntags-Nachmittags-Kaffee

Sonntag Nachmittag gibt es in unserer Wirtsstube regionale, hausgemachte Kuchen mit Obst der Saison.

Kontakt-Adresse: Gasthof Gromeder, Georg Karl, Aichau, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09855-359

03.10.2006, ganztägig

Röckingen, Gugelmühler Str. 18, Obstbrennerei Hüttner

Brennereifest

Beim Brennereifest gibt es alles Interessante rund um den Obstbrand zu erfahren und zu verkosten (mit Lamm am Spieß).

Kontakt-Adresse: Obstbrennerei Hüttner, Roland Hüttner, Gugelmühler Str. 18, 91740 Röckingen, Tel. 09832-424

23.09.2006 bis 08.10.2006, 11.30 - 14.00 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr

FRANKENHÖHE, **Schillingsfürst**, Flair Hotel "Die Post"

Regionale Speisekarte

Aus fränkischen Revieren bieten wir unsere Fränkische Rehkeulenscheibe nach Waidmannsart, rosa gebraten dazu hausgemachte Spätzle und Prinzessbohnen.

Kontakt-Adresse: Flair Hotel "Die Post", Friedrich Leiblein, Rothenburger Str. 1, 91583 Schillingfürst, Tel. 09868-9500,
E-mail: diepost@arcor.de, <http://www.flairhotel-diepost.de>

25.09.2006 bis 05.10.2006, 25.09./28.09./02.10./05.10. jeweils 16.00 - 19.00 Uhr

Wieseth, Am Pflatterbach 7, BIOLANDHOF KRÖMMÜLLER

Roggen, Weizen, Emmer, Dinkel: vom Korn zum fertigen Brot

Probieren Sie im Hofladen der Familie Krömmüller frisches Bauernbrot aus eigener Produktion und eigenem Korn.
Kontakt-Adresse: Biolandhof, Krömmüller GbR, Am Pflatterbach 7, 91632 Wieseth

27.09.2006 bis 01.10.2006, während der Öffnungszeiten

Wieseth, Deffersdorf - zwischen Wieseth und Herrieden, Gasthaus Franz

Regionale Karpfengerichte

Täglich frische Karpfen als Filet, gebacken oder als Knusper auch während der Deffersdorfer Kirchweihstage.

Kontakt-Adresse: Gasthaus Franz, Armin Franz, Deffersdorf, 91632 Wieseth, Tel. 09822-321

25.09.2006 bis 07.10.2006, ganztägig

Wieseth, Getränkestadl Brauerei Fischer

Verkostung

Probeausschank " Fischer Landbier naturtrüb" Angebot: Kiste Fischer Landbier 8,88 zuzgl. Pfand

Kontakt-Adresse:

Brauerei Fischer, Angela Hüttner

Hauptstr. 18, 91631 Wieseth

Tel. 09822-7411, Email: info@fischer-landbraeu.de

Erlangen-Höchstadt/ Stadt Erlangen

24.09.2006 bis 08.10.2006, täglich bei schönem Wetter von 14.00 - 20.00 Uhr

Vestenbergsgreuth, direkt gegenüber der Sommerrodelbahn

Maislabyrinth 2006 mit Stohhüpfburg

mit Gewinnspiel, Eintritt: Erwachsene 3 Euro, Erm. für Kinder/Senioren/Gruppen 2 Euro, Gruppen bitte mit Terminvereinbarung

Kontakt-Adresse: Angelika und Alfred Winkler, Kleinweisach 16, 91487 Vestenbergsgreuth, Tel. 09552-921204,

E-mail: agrar.winkler@t-online.de

25.09.2006 bis 07.10.2006, werktags zu unseren Öffnungszeiten

Vestenbergsgreuth, Kleinweisach 16

Probieraktion mit Leckereien aus der Region

Egal ob Saft, Schnaps, Nudeln, Wurst, Mühlenprodukte, Eingelegtes oder Eier vom eigenen Hof - dies ist alles demnächst im neu eingerichteten Hofladen zu haben. Probieren Sie vorab diese Köstlichkeiten!

Kontakt-Adresse: Angelika und Alfred Winkler, Kleinweisach 16, 91487 Vestenbergsgreuth, Tel. 09552-921204,

E-mail: agrar.winkler@t-online.de

Fürth/ Stadt Fürth

23.09.2006 bis 03.10.2006, zu den jeweiligen Öffnungszeiten

Fürth, Mannhofer Bauernladen, Mannhofer Str. 44

Frankenhöhe-Lamm - Gutes aus dem Naturpark

"Frankenhöhe-Lamm"-Fleisch- und Wurstspezialitäten erhalten Sie im Mannhofer Bauernladen in Fürth

Kontakt-Adresse: Landschaftspflegeverband Mittelfranken, Feuchtwanger Str. 38, 91522 Ansbach, Tel. 0981-4653-3520,

E-mail: info@lpv-mfr.de, http://www.lpv-mfr.de

05.10.2006, 19.30 - 21.00 Uhr

Fürth, solid gGmbH, Heinrich-Stranka-Str. 3-5, 90765 Fürth

Vortrag: Solarenergetische Sanierung, Zwei Beispiele aus der Region - Vorgehensweise, Erfahrungen, Möglichkeiten

Hohe Energieverbräuche des Eigenheims gewinnen in Zeiten steigender Rohstoffpreise immer mehr an Bedeutung. Eine energetische Sanierung, besonders in Kombination mit einer solarthermischen Anlage, kann hier oftmals deutliche Einsparungen bringen. Wie man systematisch ein bestehendes Gebäude analysiert, welche technischen Möglichkeiten es gibt und wie man diese konkret umsetzen kann, soll dieser Vortrag zeigen. Praxisbeispiele zeigen, wie es geht

Kontakt-Adresse: solid gGmbH, Frank Schindelmann, Heinrich-Stranke-Straße 3-5, 90765 Fürth, Tel. 0911 - 810270,

E-mail: info@solid.de, http://www.solid.de

30.09.2006, Samstag: 14.00 Uhr

Puschendorf, Hof der Familie Jakob-Semeniuk, Dorfstraße 14

Puschendorfer Tag der Regionen 2006wurzeln in einer globalisierten Welt

KRAUTFEST der CSU. Gemeinsam Sauerkraut machen. Ein echtes Erlebnis für alle, die gewohnt sind, ihr Sauerkraut oder andere Lebensmittel fertig vom Supermarkt zu beziehen. Für Klein und Groß mit Bewirtung

30.09.2006, Samstag: ab 14.00 Uhr

Puschendorf, In der Eichenwaldhalle und drum herum

Puschendorfer Tag der Regionen 2006wurzeln in einer globalisierten Welt

RUND UMS KRÄUTERBEET: Kräuter zum Heilen, Würzen und Riechen (Kräutergärtlein des Obst- und Gartenbauvereins), KAFFEE UND KUCHEN (Gruppe Oase), VOM NEKTAR ZUM HONIG (Imkerverein), MUSIKALISCHE DARBIETUNGEN DURCH SCHÜLER (Musikschule Boguth), Infos ARBEITSKREIS UMWELTBILDUNG e.V., Infos über Umweltthemen: VERKAUF REGIONALER PRODUKTE, ÖKOLOGISCHER LANDBAU und REGIONALITÄT, ENTWICKLUNG UND FLÄCHENVERBRAUCH (Bund Naturschutz)

01.10.2006, 9.30 Uhr und 13.00 - 17.00 Uhr

Puschendorf, St. Wolfgangskirche

Puschendorfer Tag der Regionen 2006

9.30 Uhr: FAMILIENGOTTESDIENST zum Erntedankfest
von 13.00 - 17.00 Uhr ist die erntedanklich-festlich geschmückte St. Wolfgang-Kirche zur Besichtigung geöffnet.

01.10.2006, Sonntag: 10.30 Uhr

Puschendorf, Treffpunkt am Dorfplatz

Puschendorfer Tag der Regionen 2006wurzeln in einer globalisierten Welt

WANDERUNG RUND UM PUSCHENDORF mit dem Heimatverein. Warum in die Ferne schweifen, liegt das Schöne doch vor der Haustür? Der Rundweg Nr. 3 wartet auf Sie und Ihre Wanderschuhe. Dauer 1 1/2 Stunden

01.10.2006, Sonntag: ca. 10.30 Uhr

Puschendorf, Evangelische öffentliche Bücherei im Ev. Gemeindehaus am Kirchplatz

Puschendorfer Tag der Regionen 2006wurzeln in einer globalisierten Welt

LESUNG für Kinder und Lesung für Erwachsene, BÜCHERTISCH mit regionalem Bezug

01.10.2006, Sonntag: 13.00 - 14.30 Uhr

Puschendorf, Heimweg 9

Puschendorfer Tag der Regionen 2006wurzeln in einer globalisierten Welt

Besichtigung des TONSTUDIO LEBO. ein Hightech-Arbeitsplatz bei uns im Dorf.

01.10.2006, Sonntag: 13.30 Uhr

Puschendorf, Treffpunkt: Haupteingang der Eichenwaldhalle

Puschendorfer Tag der Regionen 2006wurzeln in einer globalisierten Welt

MIT DEM FÖRSTER DURCH DEN GEMEINDEWALD STREIFEN. Herr Förster Filmer informiert über den heimischen Wald mit seinen Pflanzen und Tieren. Biotop oder Nutzwald? Das muss kein Widerspruch sein. Denn bei richtiger Pflege ist ein Wald heute beides. Förster Filmer zeigt, worauf man achten sollte, wenn man im Wald unterwegs ist. Dauer: ca. 1 Stunde

01.10.2006, Sonntag: 14.00 bis 17.00 Uhr

Puschendorf, Heinrich-Heinel-heim, Konferenzstraße 2, Raum H5 neben dem Haupteingang

Puschendorfer Tag der Regionen 2006wurzeln in einer globalisierten Welt

Von Menschen - für Menschen. Unsere Gesellschaft wird älter. PFLEGE HEUTE UND IN ZUKUNFT.
Die Diakoniegemeinschaft Puschendorf informiert über das Pflegen und Gepflegtwerden. Themen z.B.: Heben und Tragen mit und ohne Lifter, mit dem Rollstuhl über Schwellen, richtige Lagerung bettlägeriger Personen, Techniken aktivierender Pflege, Umgang mit Menschen, die unter Demenz leiden, Altenpfleger-Ausbildung

Kontakt-Adresse für Puschendorfer Tag der Regionen: Gemeinde Puschendorf, Olaf Tobiasch, Neustädter Straße 7, 90617 Puschendorf, Tel. 09101-9095-22, E-mail: tobiasch@puschendorf.de, <http://www.puschendorf.de>

Neustadt a. d. Aisch/ Bad Windsheim

23.09.2006 bis 03.10.2006, zu den jeweiligen Öffnungszeiten

Landkreis a. d. Neustadt Aisch/Bad Windsheim

Frankenhöhe-Lamm - Gutes aus dem Naturpark

Hier können Sie sich mit verschiedenen "Frankenhöhe-Lamm"-Spezialitäten verwöhnen lassen:

Markt Erlbach,

Landgasthof Hellwig, Hagenhofen 17
Genießen Sie "Frankenhöhe-Lamm"-Schäufele und -Lammhaxen.

Markt Nordheim,

Gasthof Zum Schwarzen Adler, Ulsenheim 97
Genießen Sie geschmortes "Frankenhöhe"-Zieglein mit Dominaschalotten.

Neuhof/Zenn,

Gasthaus Hammer, Neuselingsbach 12
Genießen Sie feines "Frankenhöhe-Lamm"-Ragout in einer Zitronensoße.

Neuhof/Zenn,

Hotel Riesengebirge, Marktplatz 14
Neustadt a. d. Aisch,
Gasthof Hausbrauerei Kohlenmühle, Bamberger Straße 53
Sugenheim
Landgasthof Ehegrund, Hauptstraße 30
Uffenheim
Gasthof Schwarzer Adler, Adelhofstraße 1
Genießen Sie dreierlei vom "Frankenhöhe-Lamm".
Wilhelmsdorf
Gasthof Linden, Bergstraße 21

23.09.2006 bis 03.10.2006, zu den jeweiligen Öffnungszeiten
Landkreis Neustadt a. d. Aisch, unterschiedliche Verkaufsorte
Frankenhöhe-Lamm - Gutes aus dem Naturpark
"Frankenhöhe-Lamm"-Fleisch- und Wurstspezialitäten erhalten Sie in Neustadt/A. bei der Metzgerei Ullrich in der Unteren Waaggasse 6, in den Filialen Norma und Rewemarkt sowie im Rewemarkt Markt Erlbach und in Scheinfeld im Aktiv-Markt Schmidt GmbH, Hauptstraße 13

Kontakt-Adresse für Frankenhöhe-Lamm: Landschaftspflegeverband Mittelfranken, Feuchtwanger Str. 38, 91522 Ansbach, Tel. 0981-4653-3520, E-mail: info@lpv-mfr.de, <http://www.lpv-mfr.de>

01.10.2006, 10.00 Uhr
Markt Nordheim, Kirche
Energie-Radtour für Jedermann
Zu ausgewählten Anlagen zur regenerativen Energieerzeugung im westlichen Landkreis mit Einkehr in Gollhofen in der Gastwirtschaft Schmidt.
Rückkunft ca. 16.00 Uhr
Kontakt-Adresse: Harald Trabert, Sonnenstraße 21, 97258 Gollhofen, Tel. 09339/1551, E-mail: harald.trabert@t-online.de

01.10.2006, ganztägig
Gollhofen, Sonnenstraße
Tag der Regionen - Der Deutsche Meister in der Solarbundesliga 2006 stellt sich vor
Ein Solarweg führt in die Sonnenstraße und zeigt die vielfältige Nutzung von Sonnenenergie, Photovoltaikanlagen mit unterschiedlichen Modulen, Solaranlagen für Brauchwassererwärmung, Solarradios, Solarkocher usw. Es besteht die Möglichkeit sich mit einigen Bauherren über ihre Erfahrungen mit dieser Technik zu unterhalten und zu diskutieren.
Kontakt-Adresse: Harald Trabert Sonnenstraße 21, 97258 Gollhofen, Tel. 09339/1551, E-mail: harald.trabert@t-online.de

Nürnberg Stadt

01.10.2006, 10.30 Uhr
Nürnberg, Bahnhof Lauf rechts der Pegnitz
Fahrradtour Reichswaldrunde (Frankenalb-Tour Nr. 19)
45 km lange flotte Fahrradtour. Überwiegend Waldwege, einige Steigungen.
Bahnabfahrt Nürnberg: Linie R3, 9:57 Uhr

07.10.2006, 9.40 Uhr
Nürnberg, Nürnberg Hauptbahnhof - Südausgang
Fahrradtour zur Antoniuskapelle im Aischgrund
48 km lange lockere Fahrradtour mit Bahnfahrt. Nach der Bahnfahrt bis Emskirchen geht es erst etwas hügelig, dann steigungsarm an Karpfenweihern vorbei. Wir machen eine Runde über Prackendorf zur Antoniuskapelle (Mittagseinkehr) und weiter über Uehlfeld nach Neustadt/Aisch. Mit dem Zug fahren wir zurück nach Nürnberg, wo wir gegen 18:00 bis 18:30 Uhr ankommen werden.

Kontakt-Adresse für Fahrrad-, Rennrad- und MTB- Touren: ADFC Kreisverband Nürnberg und Umgebung e.V., Jens Ott, Heroldstraße 2, 90408 Nürnberg, Tel. 0911-396132, E-mail: kontakt@adfc-nuernberg.de, <http://adfc-nuernberg.de>

30.09.2006, 11.00 Uhr Demo, 12.00 Uhr Kundgebung
Nürnberg, Demo beginnend am Bahnhof, Südausgang zum Jakobsplatz, Kundgebung am Jakobsplatz
Demonstration und Kundgebung für ein Gentechnikfreies Bayern
Demo und Kundgebung für ein Gentechnikfreies Bayern mit interessanten Beiträgen von ökologischen Lebensmittelherstellern, Kirchenvertretern und Vertreter aus Landwirtschaft und Umwelt. Musikalische Umrahmung von Jogo Pausch und friends.
Kontakt-Adresse: Bund Naturschutz Landesfachgeschäftsstelle, Marion Ruppenner, Bauernfeindstraße 23, 90471 Nürnberg, Tel. 0911-8187820, E-mail: marion.ruppenner@bund-naturschutz.de

23.09.2006 bis 03.10.2006, zu den jeweiligen Öffnungszeiten

Nürnberg, Metzgerei Meiler,

Frankenhöhe-Lamm - Gutes aus dem Naturpark

"Frankenhöhe-Lamm"-Fleisch- und Wurstspezialitäten erhalten Sie in Nürnberg bei Metzgerei Meiler, Rothenburger Str. 250, Filiale Äußere Sulzbacher Str. 119, Filiale Südwestpark 64 und Filiale Hauptbahnhof, Osthalle
Kontakt-Adresse: Landschaftspflegeverband Mittelfranken, Feuchtwanger Str. 38, 91522 Ansbach,
Tel. 0981-4653-3520, E-mail: info@lpv-mfr.de, http://www.lpv-mfr.de

Nürnberger Land

01.10.2006, 11.00 - 17.00 Uhr

HERSBRUCKER ALB, Alfeld

Regionaler Aktionstag

Unter dem Motto "Natur-Kultur-Brauchtum - vereint" veranstaltet das Naturschutzzentrum Wengleinpark den 9. Tag der Regionen in der Hersbrucker Alb. Mit mehr als 80 Verkaufs- und Informationsständen, Handwerkervorführungen und einem reichhaltigen Kinderprogramm wird wieder ein regionaler Erlebnistag für die ganze Familie gestaltet. Der Tag zeigt phantasievoll die Bedeutung regionaler Wirtschaftskreisläufe auf.

Kontakt-Adresse: Naturschutzzentrum Wengleinpark, Rainer Wölfel, Postfach 333, 91212 Hersbruck, Tel. 09151-70200,
E-mail: info@naturschutzzentrum-wengleinpark.de, http://www.naturschutzzentrum-wengleinpark.de

06.10.2006, ab 18.00 Uhr

Altdorf, Südtangente

Reinigung der Altdorfer Südtangente

Die DAV-Sektion Altdorf beteiligt sich mit einer Aktion am Tag der Regionen. Wie auch in den vergangenen Jahren reinigt unsere Jugendgruppe I (9 bis 13-Jährige) mit Unterstützung durch unsere Jugendgruppe (14 bis 18-Jährige) auch heuer ab 18.00 Uhr die Altdorfer Südtangente.

Kontakt-Adresse: DAV Altdorf, Hermann Frank, Feuerweg 4, 90518 Altdorf, Tel. 09187-902269

Roth

01.10.2006, 10.30 - 17.00 Uhr

Röttenbach, Festplatz

Kartoffelmarkt 2006 des Landkreises Roth und der Gemeinde Röttenbach

Regionalmarkt mit dem Schwerpunkt "heimische Kartoffel". Es gibt Kartoffelgerichte in leckeren Variationen und weitere Regionalprodukte. Infostände, ein Kinderprogramm; der Verkauf regionaler Produkte und Unterhaltungsmusik runden das Programm ab.

Kontakt-Adresse: Landratsamt Roth, Thomas Pichl, Weinbergweg 1, 91154 Roth, Tel. 09171-81326,
E-mail: thomas.pichl@landratsamt-roth.de

Schwabach Stadt

30.09.2006 bis 30.09.2006, 9.00 – 16.00 Uhr

Schwabach, Martin-Luther-Platz und Marktplatz

Regionalmarkt

8. Schwabacher Regionalmarkt: Großer Handwerker- und Bauernmarkt mit Produkten aus der Region. Begleitendes, umfassendes Rahmenprogramm, kulinarische Köstlichkeiten, Kinderprogramm, Livemusik.

Zeitgleich, Jubiläum von 10 Jahre Agenda 21 in Schwabach. Hierbei Vorträge, Ausstellungen, Präsentation des öffentlichen Nahverkehrs, usw.

Kontakt-Adresse: Umweltschutzamt Stadt Schwabach - Agenda 21 Büro, Thomas Kranz, Albrecht-Achilles-Straße 6/8, 91126 Schwabach, Tel. 09122-860353, E-mail: thomas.kranz@schwabach.de

30.09.2006, 10.00 - 16.00 Uhr

Schwabach, Martin-Luther Platz und Marktplatz

Regionalmarkt Schwabach zum „Tag der Regionen“

Sinn der Veranstaltung, die zum achten Mal stattfindet, ist es, die regionale Vermarktung zu stärken. Neben Lebensmitteln bilden Holznutzung und das traditionelle Handwerk die Schwerpunkte. solid, das gemeinnützige Solarenergiezentrum ist mit dem solidONLINE-Bus vertreten und motiviert die Schwabacher Bevölkerung, verstärkt die „heimische“ Sonnenenergie sinnvoll zu nutzen und hierfür kompetente örtliche Handwerksbetriebe auszuwählen.

Kontakt-Adresse: solid gGmbH, Frank Schindelmann, Heinrich-Stranke-Straße 3-5, 90765 Fürth, Tel. 0911 - 810270,
Email: info@solid.de, http://www.solid.de

Weißenburg-Gunzenhausen

25.09.2006 bis 30.09.2006, während der Öffnungszeiten

Markt Berolzheim, Metzgerei Prosiegel, Felderstr. 10

Sonnenwurst-Probieraktion

Bei der Sonnenwurst wird die herkömmliche Produktion verändert: Zugeseetzte tierische Fette werden durch hochwertiges Pflanzenöl ersetzt. Dadurch wird der Fettanteil reduziert, die Wurst enthält wertvolle ungesättigte Fettsäuren und deutlich weniger Cholesterin. Selbstverständlich stammen alle Zutaten der Sonnenwurst aus der Region (Fleisch, Öl, Gewürze).

Verschiedene Sonnenwurstsorten werden vorgestellt.

Kontakt-Adresse: Robert Prosiegel, Felderstr. 10, 91801 Markt Berolzheim, Tel. 09146-233, E-mail: metzgerei@metzgerei-prosiegel.de, <http://www.metzgerei-prosiegel.de>

25.09.2006 bis 30.09.2006, während der Öffnungszeiten

Weißenburg, Prosiegel GmbH, Schwärzgasse 5 (Tel. 09141-976497)

Sonnenwurst-Probieraktion

Bei der Sonnenwurst wird die herkömmliche Produktion verändert: zugeseetzte tierische Fette werden durch hochwertiges Pflanzenöl ersetzt. Dadurch wird der Fettanteil reduziert, die Wurst enthält wertvolle ungesättigte Fettsäuren und deutlich weniger Cholesterin. Selbstverständlich stammen alle Zutaten der Sonnenwurst aus der Region (Fleisch, Öl, Gewürze).

Verschiedene Sonnenwurstsorten werden vorgestellt.

Kontakt-Adresse: Robert Prosiegel, Felderstr. 10, 91801 Markt Berolzheim, Tel. 09146-233, E-mail: metzgerei@metzgerei-prosiegel.de, <http://www.metzgerei-prosiegel.de>

03.10.2006, 13.00 - 18.00 Uhr

91798 Fiegenstall, KLJB Bildungshaus Fiegenstall

Kräutertag in Fiegenstall

Alles rund ums Thema Kräuter bzw. Beeren und Hecken

Geführte Kräuterwanderung um 14.00 und 16.00 Uhr, parallel Märchenerzählerin

um 17.30 Uhr besinnlicher Abschlussimpuls

Kontakt-Adresse: Agrarreferentin KLJB Diözese Eichstätt, Lisa Amon, Mühlstr. 10, 85128 Wolkertshofen, Tel. 08424-88115