



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

Stand 22.09.2007

Veranstaltungsübersicht Rheinland-Pfalz

Bad Kreuznach

28.09.2007 bis 30.09.2007, ganztägig
SOONWALD NAHE, Bad Kreuznach, Regiomarkt und Umfeld
SooNahe- regional, fair und gesund

Das Regionalbündnis Soonwald-Nahe und der Regioladen/Weltladen Bad Kreuznach werden in diesen Tagen ein buntes Programm rund um die Themen regionale Produkte, fairen Handel, Gesundheitsregion, Solar, Lebendiger Soonwald und Lebendige Nahe zusammenstellen. Neben Informationen und Einkaufsmöglichkeiten wird es auch kulinarisch wieder schöne Dinge geben. Freitag: Heimatliche Genüsse Samstag: Großer Regiomarkt Sonntag: Erntedank am Panoramaweg
Kontakt-Adresse: Regionalbündnis Soonwald-Nahe, Rainer Lauf, Louvrestr. 8, 55566 Bad Sobernheim, Tel. 06751-3298 oder-5533, E-mail: Lauf@Bad-Sobernheim.de, <http://www.soonahe.de>

Bernkastel-Wittlich

30.09.2007 bis 05.10.2007, ganztägig
MITTELMOSEL, Brauneberg/Mosel, Landidyll Hotel & Weingut BRAUNEBERGER HOF
Römisch - Moselländische Schnupper- und Erlebnistage im Konstantin-Jahr

Genießen Sie im Konstantin-Jahr 5 Tage die moselländische Landschaft mit ihrer römischen Kultur u. der regionalen moselländisch-römischen Küche. Am 04.10. begleiten wir Sie bei einer Weinbergswanderung zu der römischen Kelteranlage. An einem der schönsten Aussichtspunkte, den schon die Römer kannten, servieren wir Ihnen ein römisches Picknick mit Rieslingen aus dem hauseigenen Weingut. Freuen Sie sich mit uns auf das Erlebnis Mosel im Brauneberger Hof

Kontakt-Adresse: Landidyll Hotel Weingut Brauneberger Hof, Hilde Conrad, Moselweinstraße 133-136, 54472 Brauneberg/Mosel, Tel. 06534-1400, E-mail: brauneberger-hof@landidyll.de, <http://www.landidyll.com/brauneberger-hof>

Bitburg-Prüm

30.09.2007 bis 30.09.2007, ab 11.00 Uhr
NATURPARK SÜDEIFEL, Körperich, Umwelt-Erlebnis-Zentrum GaytalPark
1. Gaytal-Vital-Markt

Bunter Markt für die ganze Familie und Fitnessfreunde rund um Regionalgenuss und Nordic Walking. Obstäfte- und Weine, Schafskäse- und Salami, Eifel-Brände, Regionalmarke-Eifel Produkte und andere Spezialitäten aus dem Deutsch-Luxemburgischen Naturpark laden zum Probieren und Genießen ein. Premiere feiern die deutschen Routen des neuen Nordic Walking Park Letzebuerg "Ourdall". Besenbinder & Korbmacher laden zum Schauen und Mitmachen ein.
Kontakt-Adresse: Umwelt-Erlebnis-Zentrum GaytalPark, Bianca Hagen, Bitburger Straße 1, 54675 Körperich, Tel. 06566-96930, E-mail: hagen.b@gaytalpark.de, <http://www.gaytalpark.de>

Daun

24.09.2007 bis 07.10.2007, 12.00 - 14.00 und 18.00 - 21.00 Uhr
VULKANEIFEL, Schalkenmehren, Landidyll WOHLFÜHLHOTEL MICHEL'S
Eifeler Lammtage

Eifeler Lammtage - Wir verarbeiten für diese Aktion nur Lammfleisch von Tieren unseres Lebensraumes – den Eifeler Vulkanwiesen - Gerichte hergestellt mit Erzeugnissen der Regionalmarke Eifel-Heimische, natürliche und frische Produkte aus der Eifel mit hohem Qualitätsstandard - „Schmeck die Eifel“ - Detaillierte Informationen erhalten Sie bei Klick auf die untenstehende Internetadresse.

Kontakt-Adresse: Landidyll Hotel Michels, Hubert Drayer, Sankt Martin Straße 9, 54552 Schalkenmehren, Tel. 06592-9280, E-mail: michels@landidyll.com, <http://www.landidyll.com/michels>

Donnersbergkreis

30.09.2007, ab 18.00 Uhr

Münchweiler, Landidyll Hotel Klostermühle

Regionalmenü

Tafeln Sie regional in den neuen Räumen der Klostermühle. Am 30.09.2007 bieten wir ein "Regionalmenü" an. Detaillierte Informationen erhalten Sie durch Klick auf untenstehende Homepage.

Kontakt-Adresse: Landidyll Hotel Klostermühle, Claudia Jennewein, Mühlstr. 19, 67728 Münchweiler-Alsenz, Tel. 06302-92200, E-mail: info@klostermuehle.com, <http://www.landidyll.com/klostermuehle>

Kaiserslautern

30.09.2007, 10:00-18:00

Ramstein-Miesenbach, Marktplatz

11. Ramsteiner Bauernmarkt

Direktvermarktungsbetriebe bieten ihre Erzeugnisse zum Verkauf und Verzehr an. Nach der Eröffnung und dem Erntedank-Gottesdienst um 10:00 Uhr im "Haus des Bürgers" kann man ein reichhaltiges Programm mit Ponyreiten, Kinderschminken, Straßenmusik, alten und zeitgemäßen Handwerkskünsten, Bauernmarkt-Quiz, Tierschau und vieles mehr erleben. Schwerpunktthema im Foyer des Rathauses ist in diesem Jahr "Kulinarische Zeitreise in die Küche der Region".
Kontakt-Adresse: Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Hermann Pratz, Röchlingstraße 1, 67663 Kaiserslautern, Tel. 0631-8409917, E-mail: hermann.pratz@lwk-rlp.de

Koblenz

22.09.2007, 10.00 Uhr - 17.00 Uhr

Koblenz, Zentralplatz

Markt der Regionen - unser Tischlein Deck Dich

Ein vielfältiges Angebot an landwirtschaftlichen Produkten der Region, Bioprodukten und Waren aus fairem Handel, dazu allerlei herbstliche Genüsse: das erwartet die Besucher. Mehr als 25 Anbieter haben sich angemeldet. Infostände verschiedener Verbände und der Initiatoren sowie ein Rahmenprogramm runden den Markt ab.

Kontakt-Adresse: Stadtverwaltung Koblenz - Umweltamt/Agenda-Büro, Bernd Bodewing, Gymnasialstraße 1, 56068 Koblenz, Tel. 0261-1291529, E-mail: Bernd.Bodewing@stadt.koblenz.de

Mainz-Bingen

29.09.2007 bis 07.10.2007, täglich ab 11 Uhr

RHEINFRONT, Guntersblum, Weingut Hiestand

Hoffest & Straußwirtschaft in Weingut & Hofbrennerei Hiestand

Das Hofort ist geöffnet für Küche Kunst und Keller. weitere Informationen unter www.hiestand-weingut.com Hoffest am 29. + 30. September und 03. Oktober Straußwirtschaft vom 01.-14. Oktober

Kontakt-Adresse: Hiestand Weingut + Hofbrennerei, Gunther Hiestand, Nordhöferstr. 19, 67583 Guntersblum, Tel. 06249-2266, E-mail: hiestand.wein@t-online.de, <http://www.hiestand-weingut.com>

Speyer

26.09.2007, 19:00 Uhr

PFALZ, Speyer, Restaurant Alter Engel

Slow Food Pfalz präsentiert: Heimat auf dem Teller

15 Jahre Slow Food Deutschland werden im Restaurant "Alter Engel" gefeiert. Im Vordergrund stehen „gute“ regionale Produkte. Im 1. Teil werden unter dem Titel "Unser tägliches Brot" werden verschiedene Brotsorten verkostet. Im 2. Teil sind es dann das Glanrind, Forellen und Ziegenkäse, wozu auch Pfälzer Weiß- u. Rotweine gereicht werden. Alle Produkte sind von Mitgliedern des Slow Food Conviviums Pfalz. www.slowfood.de

Kontakt-Adresse: Slow Food Convivium Pfalz, Thomas Metzger, Weinstr. 148, 67434 Neustadt an der Weinstraße, Tel. 0621-6091225, E-mail: pfalz@slowfood.de