

Altötting

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Altötting Wienerwald

Regionale Produkte auf Ihrer Speisekarte

Täglich frische Ente vom Grill mit Beilagen.

Kontaktadresse: Wienerwald, Helmut Buchheim, Tillyplatz 3 - 5, 84503 Altötting,

Tel. 08671 6361

Email: h.buchheim@arcor.de

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Altötting Ristorante Da Ilio

Regionale Produkte auf Ihrer Speisekarte

Kürbisrisotto, Kürbissuppe, Steinpilztortelli.

Kontaktadresse: Ristorante Da Ilio, , Neuöttinger Straße 68b, 84503 Altötting,

Tel. 08671 3925

Email: Da_Ilio@web.de

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Altötting Bistro Gabriel

Regionale Produkte auf Ihrer Speisekarte

Saiblingsfilet aus dem Wurzelsud mit frischen Kartoffeln; Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm, Gemüse und Gratinkartoffeln; Tafelspitz auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln.

Kontaktadresse: Bistro Gabriel, Gabriele Tandler, Kapellplatz 2, 84503 Altötting,

Tel. 08671 85000

Email: info@zurpostaltoetting.de

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Altötting Hotel zur Post

Regionale Produkte auf Ihrer Speisekarte

Saiblingsfilet aus dem Wurzelsud mit frischen Kartoffeln; Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm, Gemüse und Gratinkartoffeln; Tafelspitz auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln.

Kontaktadresse: Hotel Zur Post , Gabriele Tandler, Kapellplatz 2, 84503 Altötting, Tel. 08671-5040

Email: info@zurpostaltoetting.de, www.zurpostaltoetting.de

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Altötting Gasthof Scharnagl

Regionale Produkte auf Ihrer Speisekarte

1/2 Bauernente mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel; Forelle Müllerin mit Petersilienkartoffeln; Rahmgeschnetztes mit Speckrosenkohl, dazu hausgemachte Butterspätzle und Preiselbeeren.

Kontaktadresse: Gasthof Scharnagl, Dr. Franziska Tandler, Neuöttinger Straße 2, 84503 Altötting, Tel. 08671-6983

Email: info@gasthof-scharnagl.de, www.gasthof-scharnagl.de

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Altötting Graminger Weißbräu, Graming 79

Regionale Produkte auf Ihrer Speisekarte

Gerichte vom Altöttinger Hochlandrind aus ganzjähriger Weidehaltung. Schmankerlwoche "Altöttinger Hochlandrind" vom 16. bis 25.10.2009; zusätzlich: im Altöttinger Weißbierzelt auf der Altöttinger Kirta Ochsenbraten vom Altöttinger Hochlandrind

Kontaktadresse: Graminger Weissbräu KG, Karlmann Detter, Graming 79, 84503 Altötting, Tel. 08671-96140

Email: info@graminger-weissbraeu.de, www.graminger-weissbraeu.de

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Altötting Hotel Plankl, Schlotthamerstraße 4

Regionale Produkte auf Ihrer Speisekarte

Holzfäller-Steak vom Schweinenacken mit frischen Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat; Kaiserschmarrn mit Rosinen und Kompott von unseren Obstbäumen; Vitamincocktail von Lollo Rosso, Blattsalat, Karotten, Tomaten, Gurken, dazu gebratene Putenstreifen, Joghurtdressing, Toast und Butter.

Kontaktadresse: Hotel Plankl, Gerhard Plankl, Schlotthamerstraße 4, 84503 Altötting, Tel. 08671 6522

Email: info@hotel-plankl.de, www.hotel-plankl.de

10. Oktober, 09.00 - 13.00 Uhr

Altötting Berufsschule

Tag der offenen Wurstküche

Tag der "offenen Wurstküche" an der Metzgerei der Berufsschule Altötting. Die Metzgerlehrlinge machen Würste aus regionalen Produkten und Kräutern. Zudem wird um 09:30 Uhr das neue Berufsschulkochbuchs präsentiert.

Kontaktadresse: Staatliche Berufsschule Altötting, Alfons Maier, Neuöttinger Straße 64 c, 84503 Altötting, Tel. 08671 9296500

4. Oktober, 11.00 - 19.00 Uhr

Altötting Kirta

Wurstverkauf auf der Altöttinger Kirta

Auf der Altöttinger Kirta verkaufen wir unsere guten Pfefferbeiser, Kaminwurz, Landjäger und Salami - aus 100 % Altöttinger Hochlandrind. Dieses können Sie zudem im Weißbräuzelt genießen: dort gibt es Ochsenbraten. Einladen dürfen wir Sie auch zur Schmankerlwoche "Altöttinger Hochlandrind" im Gasthaus Graming vom 16. bis 25.10.2009.

Kontaktadresse: Altöttinger Hochland GmbH, Gabriel Mayer, Osterwies 27,

84503 Altötting, Tel. 08671 12500

Email: osterwies@aol.com, www.altoettinger-hochland.de

1. Oktober, 14.00 bis 17.00 Uhr

Altötting Kirta

Streuobstausstellung

Auf der Altöttinger Kirta bieten wir Informationen rund um das Streuobst:
Sortenausstellung und Sortenbestimmung

Kontaktadresse: Landschaftspflegeverband Altötting, Clemens Jobst,
Bahnhofstraße 38, 84503 Altötting, Tel. 08671 502-502

Email: lpvaltoetting.klett@t-online.de

4. Oktober, 11.00 - 19.00 Uhr

Altötting Kirta

Regionale Produkte auf der Kirta in Altötting

Auf der Altöttinger Kirta präsentieren, verkosten und verkaufen wir regionalen
Lebensmittel. Die Region aktiv Produkte sind "natürlich regional" und stammen
direkt von Landwirten, Erzeugern oder Verarbeitern aus der Region 18
(Mühldorf, Altötting, Traunstein, Berchtesgadener Land und Rosenheim)

Kontaktadresse: , Elisabeth Widauer, Robert-Koch-Str. 11, 94489 Burghausen,
Tel. 08677 917440

Email: info@region-aktiv-18.de, www.region-aktiv-18.de

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Burghausen Hotel Bayerischer Hof

Regionale Produkte auf Ihrer Speisekarte

Fangfrische Forellen von der Fischerei Popp in Scheuerhof verschieden
zubereitet; Schussfrisches Rehwild von Alois Schweiger, Jäger, Mehring, nach
alten Rezepten.

Kontaktadresse: Hotel Bayerischer Hof, Peter Höcketstaller, Stadtplatz 45;46,
84489 Burghausen, Tel. 08677-97840

Email: info@bayerischer-hof-burghausen.de,
www.bayerischer-hof-burghausen.de

26. September bis 4. Oktober, während der Öffnungszeiten

Burghausen Klostergasthof

Regionale Produkte auf Ihrer Speisekarte

Salat und Gemüse vom Hof Eberhartinger; Wild aus Schützingen Jagd;
Halsbacher Qualitätsfleisch vom Schwein und Rind; Saibling aus dem
Raitenhaslacher Klosterweiher; Kartoffeln aus der Region.

Kontaktadresse: Klostergasthof Raitenhaslach, Familie Mitterer, Raitenhaslach
9, 84489 Burghausen, Tel. 08677 973-0

Email: info@altstadthotels.net

26. September bis 4. Oktober, während der Öffnungszeiten

Burghausen Hotel Post

Regionale Produkte auf der Speisekarte

Während des Aktionszeitraums bieten wir Salat und Gemüse vom Hof
Eberhartinger, Kastl; Wild aus Schützingen Jagd; Halsbacher Qualitätsfleisch
sowie Schwein- und Rindfleisch von der Metzgerei Schütz und Ott; Saibling aus
dem Raitenhaslacher Klosterweiher; Forelle und Saibling von der Firma Köllerer
aus Kraiburg; Niederbayrische Reherl und Steinpilze; Eier vom Eschlberg;
Kartoffeln aus der Region.

Kontaktadresse: , Mitterer, Stadtplatz 39, 84489 Burghausen, Tel. 08677-965-0

Email: info@altstadthotels.net, www.altstadthotels.net

4. Oktober, 11.00 - 17.00 Uhr

Burgkirchen Blümlhof

Herbstfest auf dem Blümlhof

Ein Bauernhof wie aus dem Bilderbuch: Hofführungen zu Kühen, Schweinen, Schafen, Bienen, ... von der Wolle zum Filzen und Spinnen, Kutschfahrten, Hütehundvorführungen, Infostände von BN, Zivilcourage; der Agenda 21-AK "Eine Welt" verwöhnt mit ökologischen und fairen Schmankerln.

Kontaktadresse: Blümlhof, Hubert und Elke Hochreiter, Dorfen 10, 84508 Burgkirchen, Tel. 08679 6782

Email: bluemlhofer@vr-web.de

3. Oktober, 10.00 - 18.00 Uhr

Burgkirchen a.d.Alz Brennerei Westenthanner

Gesundheit aus dem Garten

Gesundheit aus dem Garten - Schwerpunkt Obstgarten - Zusammen mit den Besuchern pflücken wir Äpfel und sonstiges reifes Obst. Anschließend gemeinsames pressen der Äpfel und Genuss des frischen Apfelsaftes. Zusätzlich wird Most gemacht.

Kontaktadresse: Brennerei Ludwig Westenthanner, Ludwig Westenthanner, Barbermühlweg 2, 84508 Burgkirchen a.d.Alz, Tel. 08679 4147

Email: info@brennerei-westenthanner.de, www.brennerei-westenthanner.de

26. September, während der Öffnungszeiten

Gasthof Raspl Unterneukirchen

Aus der Heimat für die Heimat

Gerichte mit regionaler Herkunft, wie z.B. Mörntal Forellen, Bauernenten, Spezialitäten vom Halsbacher Ochsen und heimischen Schwein, sowie Wildspezialitäten aus dem Revier Oberburgkirchen und hausgemachte Desserts.

Kontaktadresse: Gasthof Raspl, Ernst Raspl, Tüßlinger Straße 2, 84579

Unterneukirchen, Tel. 08634-1535
Email: info@raspl.de, www.raspl.de

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Hohenwart Gasthof Schwarz

Regionale Produkte auf Ihrer Speisekarte

Feines vom Reh aus eigener Jagd; Saiblingsfilet vom Westenkirchner Burgkirchen; Zartes vom Mehringer Jungstier.

Kontaktadresse: Gasthof Schwarz, Konrad Schwarz, Hohenwart 10, 84561 Mehring, Tel. 08677-9840-0

Email: gasthof.schwarz@vr-web.de, www.gasthof-schwarz.de

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Marktl a. Inn Gasthof Altenbuchner, Burghauser Straße 10

Regionale Produkte auf Ihrer Speisekarte

Feines vom Reh und Wildschwein; Vegetarischer Gemüseteller; Frische und geräucherte Forellen.

Kontaktadresse: , Hubertine Jansen, Burghauser Straße 10, 84533 Marktl a. Inn, Tel. 08678-249

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Marktl a. Inn Gasthof Hummel, Stammham am Bahnhof

Regionale Produkte auf Ihrer Speisekarte

Bayerische regionale Küche mit Produkten von heimischen Landwirten.

Kontaktadresse: Gasthof Hummel, , Stammham am Bahnhof, 84533 Marktl a. Inn, Tel. 08678 282

Email: info@gasthof-hummel.de, www.gasthof-hummel.de

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Markt a. Inn Café am Rathaus, Marktplatz 2a

Regionale Produkte auf Ihrer Speisekarte

Schwammerl-Gröstl auf Schwarzbrot und Salat; Rinderlende mit Pfifferlingen, Röstinchen und Salat (Angusrind vom Kirmeier-Hof).

Kontaktadresse: Cafe am Rathaus, H. Prectl-Wild, Marktplatz 2a, 84533 Markt a. Inn, Tel. 08678 749 551

Email: cafe-am-rathaus-marktl@web.de

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Neuötting Pallaufwirt

Regionale Produkte auf Ihrer Speisekarte

Bei uns gibt es das ganze Jahr regionale Produkte: Spargel von Reichenspurner aus Garching; Fleisch und Wurst von Metzgerei Kempe in Töging; Obst und Gemüse von Huppertz aus Zeilarn; Frische Landeier von Reichl aus Mauerberg.

Kontaktadresse: Pallaufwirt, Helmut Sauerer, Alter Stadtberg 15, 84524 Neuötting, Tel. 08671 2303

Email: stadtbergwirt@aol.com

26. September bis 4. Oktober, während der Öffnungszeiten

Neuötting Restaurant im Hallenbad

Regionale Produkte auf Ihrer Speisekarte

Fleisch (von Oberwallner), Gemüse (saisonal) und Getreideprodukte (Bruckmayer) aus der Region.

Kontaktadresse: Restaurant im Hallenbad, Bernhard Metz, Badstraße 1, 84524 Neuötting, Tel. 08671 88 28 50

27. September, 14.00 - 16.00 Uhr

Reischach Hof Edermühle

Kräuterwanderung

Kräuterwanderung "Die Kraft der Wurzel" - Bei einer Wurzelwanderung lernen wir Pflanzen kennen, graben nach ihren Wurzeln und besprechen deren Verwendung. Preis pro Person: 5 Euro. Anmeldung bis 25.09.2009 unter 08670 748 erforderlich.

Kontaktadresse: , Christine Ebner, Edermühle 9 1/2, 84571 Reischach, Tel. 08670-748

Email: ebner@edermuehle.de, www.edermuehle.de

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Teising Schmankerl-Gasthaus Hutter, Hauptstraße 17

Regionale Produkte auf Ihrer Speisekarte

Spezialitäten vom Mörntaler Ochsen; Heimische Wild- und Geflügelschmankerl.

Kontaktadresse: Schmankerl-Gasthaus Hutter, , Hauptstraße 17, 84576 Teising, Tel. 08633 207

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Tüßling Münchbräu Stüberl

Regionale Produkte auf Ihrer Speisekarte

Jägerbraten mit Spätzle und Salat; Rinderbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut; Spanferkelrollbraten mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat.

Kontaktadresse: Münchbräu Stüberl, Rudi und Anni Theis, Altöttinger Straße 1, 84577 Tüßling, Tel. 08633 314

Amberg-Sulzbach/ Stadt Amberg

4. Oktober, 9:30 - 17:00

Ensdorf Klosterhof

Erntedankmarkt

Viele regionale Direktvermarkter mit Produkten aus Natur, Kunst und Kultur, die regionale Identität als Markenzeichen haben, sind mit einem Stand vertreten. Künstler, Musikgruppen, die Kultur des dörflichen Lebens und Informationen aus der Umweltbildung mit Neuerungen und Vorführungen ergänzen das Angebot. Der Markt findet auch in den Kreuzgängen des Klosters statt. Ein Ganztagesprogramm mit Gottesdienst, Frühschoppen und Spielen für Kinder! Kontaktadresse: Umweltstation Kloster Ensdorf, Jürgen Zach, Hauptstr. 9, 92266 Ensdorf, Tel. 09624-9200-11
Email: kloster.ensdorf@donbosco.de, www.kloster-ensdorf.de

Ansbach/ Stadt Ansbach

26. September, Mo-Fr 08:00-18:00 Sa.08:00-13:00

91550 Dinkelsbühl Hausertsmühle

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 Deck- und Vorspelz weitgehend vor Umwelteinflüssen geschützt ist. Kontaktadresse: Hausertsmühle, Karl-Heinz Baumann, Hausertsmühle 29, 91550 Dinkelsbühl, Tel. 09851-2701
Email: K-H.Baumann@Hausertsmuehle.de, www.hausertsmuehle.de

26. September, während der Öffnungszeiten

Bechhofen Gasthof zum Kreuz

Regionale Speisekarte

Während des Aktionszeitraums bieten wir fränkisches Kreenfleisch mit Salzkartoffeln und Meerrettichsoße von Angusrindern aus eigener Zucht.

Kontaktadresse: Gasthof zum Kreuz, Otto Beck, Reichenau 15, 91572 Bechhofen, Tel. 09825-255

26. September, 08.00 - 16.00 Uhr (außer Sonntag)

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.

Kontaktadresse: Regionalagentur ALLES, Margit Rubensdörfer, Kaierberg 43, 91599 Dentlein am Forst, Tel. 09855-1521

Email: wilhelmrubensdoerfer@gmx.de

26. September, während der Öffnungszeiten

Dentlein am Forst, Burk, Großohrenbronn, Dentlein, Dürrwangen Metzgerei Krannich

Tag der Regionen

Zum Tag der Regionen bietet Ihre Landmetzgerei Krannich regionale 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.

Kontaktadresse: Metzgerei Krannich, Klaus Krannich, Schulstr. 11, 91599 Dentlein am Forst, Tel. 09855- 231

Email: MichaelKrannich@t-online.de, www.metzgerei-krannich.de

26. September bis 27. September, ab 10.00 Uhr

Dinkelsbühl OT Weidelbach 29; Baumschule Engelhardt

Engelhardts Landfest mit Oltimertreffen

Engelhardts Landfest mit Oltimertreffen bietet seinen Besuchern auch in diesem Jahr eine gelungene Mischung aus Gartenkunst, Oltimertreffen, Kunsthandwerk, Gartendesign, Unterhaltung und kostenlosen Fachvorträgen. Genießen Sie das bunte Markttreiben mit abwechslungsreichem Programm in der idyllischen Atmosphäre der Gartenbaumschule Engelhardt in Weidelbach. Der Besuch des Landfestes sowie die Vorträge sind auch in diesem Jahr wieder kostenlos.

Kontaktadresse: Baumschule Engelhardt, Georg Engelhardt, OT Weidelbach 29, 91550 Dinkelsbühl, Tel. 09857-502

Email: info@bs-engelhardt.de, www.bs-engelhardt.de

26. September, während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen Ungetsheim 37, Landcafé

Landcafé und Bäckerei

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

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

4. Oktober, während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen Gasthaus Sindel-Buckel

Regionale Speisekarte

Zum Tag der Regionen 2009 bieten wir Ihnen Lammkotelettes vom Schäfer Kammleiter mit knoblauchsländer Butterbohnen und Bratkartoffeln.

Kontaktadresse: Gasthaus Sindel- Buckel, Heiner Sindel, Spitalstr. 28, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-2594

Email: info@sindel-buckel.de, www.sindel-buckel.de

1. Oktober bis 5. Oktober, während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen Oberahorn, Gasthaus Göhring

Fischschmaus Oberahorn

Im Rahmen der Feuchtwanger Fisch- und Wildtage und zum Tag der Regionen führen wir unseren traditionellen Fischschmaus durch. Wir servieren halbe Karpfen, Karpfenfilet oder -knusperaus dem Landschaftsweiher der Freiwilligen Feuerwehr Oberahorn mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat aus unserem Garten.

Kontaktadresse: Gasthof Göhring, Göhring, Oberahorn 42, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09855/352

26. September, nachmittags

Feuchtwangen Aichau, Gasthof Gromeder

Sonntag-Nachmittag-Kaffee

zum Tag der Regionen starten wir unsere Sonntagnachmittagskaffee-Reihe. Vom Tag der Regionen bis zum Muttertag gibt es an einem Sonntag pro Monat in unserer Wirtsstube Kaffee sowie regionale, hausgemachte Kuchen mit Früchten der Saison.

Kontaktadresse: Gasthof Gromeder, Karl, Aichau, 91555 Feuchtwangen, Tel. Telefon 09855-359

1. Oktober bis 10. Oktober, während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen Gasthaus Schöllmann

Regionale Speisekarte in Feuchtwanger Gaststätten

Im Zeitraum des Tags der Regionen bieten wir Sauerbraten vom fränkischen Weiderind mit Kartoffelknödeln und Salatteller an.

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

Email: gasthaus.schoellmann@gmx.de

1. Oktober bis 10. Oktober, 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.

Kontaktadresse: Hotel Greifen Post, Becker-Plaha, Marktplatz 8, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-680-0

Email: info@hotel-greifen.de, www.hotel-greifen.de

1. Oktober bis 10. Oktober, während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen Gasthaus Wilder Mann

Regionale Speisekarte in Feuchtwanger Gaststätten

Lebergeschnetztes (vom Schwein, Metzgerei Trumpp) "Wilder Mann" mit Bratkartoffeln und Salat!

Kontaktadresse: Gasthof Wilder Mann, Heiko Pfeiffer, Alter Ansbacher Berg 2, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-719

Email: gasthofwilderermann@t-online.de, www.gasthofwilderermann.de

1. Oktober bis 10. Oktober, während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen Land-Gast-Hof Walkmühle

Regionale Speisekarte in Feuchtwanger Gaststätten

In diesem Zeitraum bieten wir Unterahorner Forellenfilets mit Gurkengemüse und Ungetsheimer Emmerrisotto an.

Kontaktadresse: Land-Gast-Hof Walkmühle, Thomas Hüner, Walkmühle, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-679990

Email: Walkmuehle-Feuchtwangen@t-online.de

4. Oktober, 11:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Rothenburg ob der Tauber Spital/Hegereiterhaus

Klimaverbesserung für die Bürgerschaft

Eröffnungsveranstaltung von ProPolis, der Werkstatt für gemeinsames soziales Engagement und Projektentwicklung

Kontaktadresse: Rothenburger Projektschmiede e.V., Steffen Schroth, Schlachthofstraße 37 c, 91541 Rothenburg, Tel. 09861-935133

Email: Rothenburger.Projektschmiede@t-online.de, www.projektschmiede.org / www.stoeberleinsbuehne.de / www.pro-polis-rothenburg.de

27. September, von 13.00 bis 18.00 Uhr

Schilligsfürst Am Brunnenhausmuseum

6. Schillingsfürster Mostfest

Informationen zum Thema Streuobst, eine Obstsortenausstellung, Vorführung des "Obstigels" (Apfel-Sammelgerät), Bestimmung mitgebrachten Obstes durch einen Obstfachmann, sowie Führungen durch das Museum mit der historischen Ochsen-Tretanlage. Für das leibliche Wohl wird u.a. mit fränkischem Hitz- und Zwiebelbloutz, frisch gepresstem Apfelsaft und Brunnenhausmost gesorgt. Schon Tradition hat der Auftritt der Dragonersgründer Sänger und Musikanten im Lauf des Nachmittags.

Kontaktadresse: Bund Naturschutz Kreisgruppe Ansbach, Helmut Altreuther,

Pfarrstr. 33;II, 91522 Ansbach, Tel. 0981/14213
Email: bn-ansbach@t-online.de, www.bn-ansbach.de

4.Oktober, 09.30 Uhr bis 18.00 Uhr

Unterschwaningen Dennenlohe um und im Schloss

Tag der Regionen

Beginn mit Godienst um 09.30 Uhr, Kunst- und Kunsthandwerkermarkt, Verkauf von Regionalprodukte, Kochvorstellung, Auftritte "Blaskapelle Frankenhofen", "Merkendorfer Volksmusikanten", "Seenland Alphornbläser", "Braas-Band", "Volkstanzgruppe Gerolfingen", "Sutcliffe", "Fallen Lises" sowie die Tanzgruppe "Linedance" Für die Kleinen gibt es kostenloses Unterhaltungsprogramm u. a. mit Kasperle-Theater, Mitmach-Aktionen, Spielen.

Kontaktadresse: Gemeinde Unterschwaningen, Friedrich Walter, Hauptstraße 11, 91743 Unterschwaningen, Tel. 09836/979125

Email: rathaus@unterschwaningen.de, www.unterschwaningen.de

28.September, von 16:00 Uhr bis 19:00 Uhr

Wieseth Biolandhof Familie Krömmüller

Vom Korn zum fertigen Brot

Probieren Sie im Hofladen der Familie Krömmüller frisches Bauernbrot aus eigener Produktion und eigenem Korn (Rogen, Weizen, Emmer, Dinkel)

Kontaktadresse: Biolandhof Familie Krömmüller GbR, Irmgard Krömmüller, Am Pflatterbach 7, 91632 Wieseth, Tel. 09822-5356

1. Oktober, von 16:00 Uhr bis 19:00 Uhr

Wieseth Biolandhof Familie Krömmüller

Vom Korn zum fertigen Brot

Probieren Sie im Hofladen der Familie Krömmüller frisches Bauernbrot aus eigener Produktion und eigenem Korn (Rogen, Weizen, Emmer, Dinkel)

Kontaktadresse: Biolandhof Familie Krömmüller GbR, Irmgard Krömmüller, Am Pflatterbach 7, 91632 Wieseth, Tel. 09822-5356

5. Oktober, von 16:00 Uhr bis 19:00 Uhr

Wieseth Biolandhof Familie Krömmüller

Vom Korn zum fertigen Brot

Probieren Sie im Hofladen der Familie Krömmüller frisches Bauernbrot aus eigener Produktion und eigenem Korn (Rogen, Weizen, Emmer, Dinkel)

Kontaktadresse: Biolandhof Familie Krömmüller GbR, Irmgard Krömmüller, Am Pflatterbach 7, 91632 Wieseth, Tel. 09822-5356

8. Oktober, von 16:00 Uhr bis 19:00 Uhr

Wieseth Biolandhof Familie Krömmüller

Vom Korn zum fertigen Brot

Probieren Sie im Hofladen der Familie Krömmüller frisches Bauernbrot aus eigener Produktion und eigenem Korn (Rogen, Weizen, Emmer, Dinkel)

Kontaktadresse: Biolandhof Familie Krömmüller GbR, Irmgard Krömmüller, Am Pflatterbach 7, 91632 Wieseth, Tel. 09822-5356

26. September, während der Öffnungszeiten

Wieseth Gasthaus Franz, Deffersdorf

Regionale Karpfengerichte

Während des Aktionszeitraums bieten wir täglich frische Karpfen als Filet, natur, gebacken oder als Knusper an. Dazu servieren wir frische fränkische Salate mit Schwenkkartoffeln.

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

Aschaffenburg/ Stadt Aschaffenburg

26. September, 9.00-13.00 Uhr

Aschaffenburg Elterhöfe, Haltestelle Touristenheim+15 min Fußweg

Schlaraffenburger Apfelernte

Wir wollen gemeinsam die Äpfel auf der Streuobstwiese an den Elterhöfen für den Schlaraffenburger Apfelsaft ernten. Dazu sind besonders Familien mit Kindern eingeladen. Alle können kräftig mit anpacken beim Schütteln, einsammeln der Äpfel und Säcke aufladen. Ganz nebenbei erfahren wir Interessantes über die verschiedenen Apfelsorten sowie die Tiere und Pflanzen in der Obstwiese. Zur Belohnung gibt es für alle großen und kleinen Helfer ein kleines Vesper mit Schlaraffenburger Apfelsaft.

Kontaktadresse: Schlaraffenburger Streuobstprojekt des LBV, Alexander Vorbeck, Forstgraben 20, 63776 Mömbris, Tel. 06029-995644

Email: alex.vorbeck@fraxinus.info, www.schlaraffenburger.de

Augsburg/ Stadt Augsburg

4. Oktober, 15.00 - 18.00 Uhr

Augsburg Hohen Dom zu Augsburg, anschl. auf dem Domvorplatz

Auftaktveranstaltung Unser Land Augsburg

Ökumenischer Gottesdienst im Hohen Dom zu Augsburg mit anschließender Präsentation auf dem Domvorplatz

Kontaktadresse: Amt für Landwirtschaft und Forsten Wertingen -
Solidargemeinschaft Augsburg, Hans-Peter Senger, Landrat-Anton-Rauch-Platz
2, 86637 Wertingen, Tel. 08272-8006-150

Email: hans-peter.senger@alf-wt.bayern.de, www.unserland.info

27. September, 11.00 Uhr - 17.00 Uhr

Begegnungsland Lech-Wertach Lagerlechfeld, Lechfeldkaserne, Militärgeschichtliche S

Militärgeschichtliche Sammlung Lechfeld

Erfahren Sie mehr über die Geschichte und Bedeutung, die das Militär für das Begegnungsland Lech-Wertach innehat. Erfahren Sie mehr über die Anfänge des Militärstandortes und wie dieser die Region bis heute prägt. Erfahren Sie mehr über die gemeinsame Geschichte des heutigen Bundeswehrstandortes und des zivilen Ortes Lagerlechfeld. Die Militärgeschichtliche Sammlung Lechfeld zeigt die 150 jährige Geschichte des Ortes und Militärstandortes Lagerlechfeld. Neben der normalen Besichtigung der Sammlung werden zusätzliche Besucherführungen angeboten. Bitte vergessen Sie nicht Ihren Personalausweis für den Zutritt zur Lechfeldkaserne.

Kontaktadresse: Begegnungsland Lech-Wertach e. V., Christian Fechter,
Marktstraße 3 1/2, 86343 Königsbrunn, Tel. 08231-606200

Email: Briefkasten@begegnungsland.de, www.begegnungsland.de

9. Oktober, ab 17 Uhr, Ende je nach Besucherzahl variabel

Begegnungsland Lech-Wertach Schustermühle, Großaitingen, Reinhartshofer Str. 10

Wie entsteht der Kartoffelkipf? Besichtigung der Schustermühle

Erfahren Sie wie der Kartoffelkipf - ein Brot aus dem Begegnungsland Lech-Wertach entsteht. Besichtigen Sie die Schustermühle in Großaitingen und lassen Sie sich zeigen, wie der Weg von den Grundzutaten zur fertigen Mischung ist, die in Säcken an die Bäckereien im Begegnungsland ausgeliefert wird. Natürlich kann auch der fertige Kartoffelkipf probiert werden.

Kontaktadresse: Begegnungsland Lech-Wertach e. V., Christian Fechter, Marktstraße 3 1/2, 86343 Königsbrunn, Tel. 08231-606200

Email: Briefkasten@begegnungsland.de, www.begegnungsland.de

4. Oktober, 11.00 Uhr - 17.00 Uhr

Begegnungsland Lech-Wertach Lagerlechfeld, Lechfeldkaserne, Militärgeschichtliche S

Militärgeschichtliche Sammlung Lechfeld

Erfahren Sie mehr über die Geschichte und Bedeutung, die das Militär für das Begegnungsland Lech-Wertach innehat. Erfahren Sie mehr über die Anfänge des Militärstandortes und wie dieser die Region bis heute prägt. Erfahren Sie mehr über die gemeinsame Geschichte des heutigen Bundeswehrstandortes und des zivilen Ortes Lagerlechfeld. Die Militärgeschichtliche Sammlung Lechfeld zeigt die 150 jährige Geschichte des Ortes und Militärstandortes Lagerlechfeld. Bitte vergessen Sie nicht Ihren Personalausweis für den Zutritt zur Lechfeldkaserne.

Kontaktadresse: Begegnungsland Lech-Wertach e. V., Christian Fechter, Marktstraße 3 1/2, 86343 Königsbrunn, Tel. 08231-606200

Email: Briefkasten@begegnungsland.de, www.begegnungsland.de

27. September, 10.00 - 16.00 Uhr, Mittagspause im Schlossrestaurant in Untermeitingen

Begegnungsland Lech-Wertach Königsbrunn, Marktplatz

Begegnen Sie Natur und Kultur am Lech - geführte Radtour

Erleben Sie die Vielfalt des Begegnungslandes Lech-Wertach. Lassen Sie sich von einer erfahrenen Führerin die reichhaltigen Natur- und Kulturschätze in den Gemeinden des Begegnungslandes entlang des Lechs zeigen. Lernen Sie das Blaue Quartett, den interkulturellen Naturführer, kennen. Die Radtour führt von Königsbrunn durch die Gemeinden entlang des Lechs und endet wieder in Königsbrunn. Die Teilnehmer benötigen ein verkehrstaugliches Fahrrad, entsprechende Kleidung und Verpflegung (Mittagspause im Schlossrestaurant in Untermeitingen) Die Radtour wird durch die Umweltstation Augsburg in Kooperation mit dem Begegnungsland Lech-Wertach durchgeführt. Anmeldung bitte bei der Geschäftsstelle des Begegnungslandes Lech-Wertach (max. 20 Teilnehmer) Bei entsprechender Nachfrage findet eine weitere Radtour am Sa. 03.10.2009 10:00 bis 16:00 Uhr statt. Bitte beachten Sie auch die Radtour "Begegnen Sie Natur und Kultur an Singold und Wertach".

Kontaktadresse: Begegnungsland Lech-Wertach e. V., Christian Fechter, Marktstraße 3 1/2, 86343 Königsbrunn, Tel. 08231-606200

Email: Briefkasten@begegnungsland.de, www.begegnungsland.de

26. September, 13:00 bis 17:00 Uhr mit Kaffeepause in Schwabmünchen

Begegnungsland Lech-Wertach Bobingen, Mittlere Mühle

Begegnen Sie Natur und Kultur an Singold und Wertach - geführte Radtour

Erleben Sie die Vielfalt des Begegnungslandes Lech-Wertach. Lassen Sie sich von einer erfahrenen Führerin die reichhaltigen Natur- und Kulturschätze in den Gemeinden des Begegnungslandes entlang der Wertach und Singold zeigen. Lernen Sie das Blaue Quartett, den interkulturellen Naturführer, kennen. Die Radtour führt von Bobingen durch die Gemeinden entlang der Singold und der Wertach und endet wieder in Bobingen. Die Teilnehmer benötigen ein verkehrstaugliches Fahrrad, entsprechende Kleidung und Verpflegung (Kaffeepause in Schwabmünchen) Die Radtour wird durch die Umweltstation Augsburg in Kooperation mit dem Begegnungsland Lech-Wertach durchgeführt. Anmeldung bitte bei der Geschäftsstelle des Begegnungslandes Lech-Wertach (max. 20 Teilnehmer) Bei entsprechender Nachfrage findet eine weitere Radtour

am Sa. 10.10.2009 10:00 bis 14:00 Uhr statt. Bitte beachten Sie auch die Radtour "Begegnen Sie Natur und Kultur am Lech".

Kontaktadresse: Begegnungsland Lech-Wertach e. V., Christian Fechter, Marktstraße 3 1/2, 86343 Königsbrunn, Tel. 08231-606200

Email: Briefkasten@begegnungsland.de, www.begegnungsland.de

11. Oktober, 11.00 Uhr - 16.00 Uhr

Begegnungsland Lech-Wertach Königsbrunn Zentrum

Herbstmarkt in Königsbrunn

Auf dem Herbstmarkt in Königsbrunn erwartet Sie ein reichhaltiges Angebot an Produkten. Geschäftsleute und Vereine präsentieren Ihre Angebote. Nehmen Sie sich die Zeit und schlendern Sie gemütlich durch den weitreichenden Markt.

Kontaktadresse: Begegnungsland Lech-Wertach e. V., Christian Fechter, Marktstraße 3 1/2, 86343 Königsbrunn, Tel. 08231-606200

Email: Briefkasten@begegnungsland.de, www.begegnungsland.de

26. September, 9 - 12 Uhr

Begegnungsland Lech-Wertach Bobingen, Festplatz

Gartenflohmarkt des Bund Naturschutz

Ob Gemüsepflanzen, Blumen, Kakteen, Steingarten- oder Zimmerpflanzen, Sträucher, übrige Gartengeräte oder Literatur, alles kann zum Verkauf angeboten werden. Veranstalter ist der Bund Naturschutz - Ortsgruppe Bobingen.

Kontaktadresse: Begegnungsland Lech-Wertach e. V., Christian Fechter, Marktstraße 3 1/2, 86343 Königsbrunn, Tel. 08231-606200

Email: Briefkasten@begegnungsland.de, www.begegnungsland.de

2. Oktober, ab 19.30 Uhr

Begegnungsland Lech-Wertach Bobingen, Mittlere Mühle, Römerstr. 53

Gemütlicher Hoigarten mit musikalischen Einlagen zum Erntedank

Brauchtumsveranstaltung zum Erntedankfest mit Vortrag Prof. Dr. Pötzl und gemütlichen Hoigarten mit musikalischen Einlagen bei Speis und

Trank
Veranstalter: Heimatverein D`Hochsträßler

Kontaktadresse: Begegnungsland Lech-Wertach e. V., Christian Fechter,
Marktstraße 3 1/2, 86343 Königsbrunn, Tel. 08231-606200

Email: Briefkasten@begegnungsland.de, www.begegnungsland.de

10. Oktober, 14.00 Uhr

Begegnungsland Lech-Wertach Bobingen, Peter-Heinlein-Straße 13 B, Anwesen Schre

Den Garten auf den Winter vorbereiten

Den Garten auf den Winter vorbereiten. Gehölze und Bäume den richtigen Winterschnitt geben. Was zu tun ist in dieser Jahreszeit zeigt Herr Peter Mannes, Gärtnermeister. Der Kurs ist kostenlos. Veranstalter: Gartenbauverein Bobingen, Kontakt: Karl Schenk, 1. Vorsitzender, Tel. 08234/8948

Kontaktadresse: Begegnungsland Lech-Wertach e. V., Christian Fechter,
Marktstraße 3 1/2, 86343 Königsbrunn, Tel. 08231-606200

Email: Briefkasten@begegnungsland.de, www.begegnungsland.de

3. Oktober, Bitte bei Geschäftsstelle Begegnungsland Lech-Wertach nachfragen

Begegnungsland Lech-Wertach Treffpunkt ist um 08:15 Uhr am Kirchplatz in Scheuring

Wallfahrt nach Klosterlechfeld

Wallfahrt von Scheuring zur Wallfahrtskirche "Unserer Lieben Frauen Hilf" in Klosterlechfeld. Treffpunkt ist um 08:15 Uhr am Kirchplatz in Scheuring. Die Wallfahrt geht über das Zollhaus in die Wallfahrtskirche nach Klosterlechfeld, wo um 10.00 Uhr ein Gottesdienst abgehalten wird. Anschließend wird noch im Sportheim in Klosterlechfeld zu Mittag gegessen. Die Wallfahrt ist auf ein Floßunglück auf dem Lech zurückzuführen.

Kontaktadresse: Begegnungsland Lech-Wertach e. V., Christian Fechter,
Marktstraße 3 1/2, 86343 Königsbrunn, Tel. 08231-606200

Email: Briefkasten@begegnungsland.de, www.begegnungsland.de

9. Oktober, Beginn 15.30 Uhr

Begegnungsland Lech-Wertach Wehringen, Parkplatz an der Kreisstrasse zwischen Str

Führung durch das Pingenfeld - eine Besonderheit im Begegnungsland Le

Das Pingenfeld ist eine archäologische Besonderheit des Begegnungslandes Lech-Wertach. Am Wehringer Hochwald befindet sich ein Gebiet, in welchem im Früh- bis Hochmittelalter Erz abgebaut wurde. Die hierbei entstandenen Gruben nennt man Pingen. Durch das europäische Leaderprogramm unterstützt, wurde im Auftrag der Gemeinde Wehringen dieses historische Bergbauggebiet kürzlich von der Ludwigs-Maximilians-Universität München wissenschaftlich untersucht. Ein Mitarbeiter der Universität führt vor Ort durch das mittelalterliche Bergbauggebiet. Die Mindestteilnehmerzahl für die Führung sind 10 Personen. Bitte melden Sie sich bis zum Di, den 06.10. bei der Geschäftsstelle des Begegnungslandes Lech-Wertach an.

Kontaktadresse: Begegnungsland Lech-Wertach e. V., Christian Fechter,
Marktstraße 3 1/2, 86343 Königsbrunn, Tel. 08231-606200

Email: Briefkasten@begegnungsland.de, www.begegnungsland.de

3. Oktober, 10:00 bis 16:00 Uhr

Begegnungsland Lech-Wertach Königsbrunn, Marktplatz

Begegnen Sie Natur und Kultur am Lech - geführte Radtour

Erleben Sie die Vielfalt des Begegnungslandes Lech-Wertach. Lassen Sie sich von einer erfahrenen Führerin die reichhaltigen Natur- und Kulturschätze in den Gemeinden des Begegnungslandes entlang des Lechs zeigen. Lernen Sie das Blaue Quartett, den interkulturellen Naturführer, kennen. Die Radtour führt von Königsbrunn durch die Gemeinden entlang des Lechs und endet wieder in Königsbrunn. Die Teilnehmer benötigen ein verkehrstaugliches Fahrrad, entsprechende Kleidung und Verpflegung (Mittagspause im Schlossrestaurant in Untermeitingen) Die Radtour wird durch die Umweltstation Augsburg in

Kooperation mit dem Begegnungsland Lech-Wertach durchgeführt. Anmeldung bitte bei der Geschäftsstelle des Begegnungslandes Lech-Wertach (max. 20 Teilnehmer) Bitte beachten Sie auch die Radtour "Begegnen Sie Natur und Kultur an Singold und Wertach".

Kontaktadresse: Begegnungsland Lech-Wertach e. V., Christian Fechter, Marktstraße 3 1/2, 86343 Königsbrunn, Tel. 08231-606200

Email: Briefkasten@begegnungsland.de, www.begegnungsland.de

10. Oktober, 10:00 bis 14:00 Uhr

Begegnungsland Lech-Wertach Bobingen, Mittlere Mühle

Begegnen Sie Natur und Kultur an Singold und Wertach - geführte Radtour

Erleben Sie die Vielfalt des Begegnungslandes Lech-Wertach. Lassen Sie sich von einer erfahrenen Führerin die reichhaltigen Natur- und Kulturschätze in den Gemeinden des Begegnungslandes entlang der Wertach und Singold zeigen. Lernen Sie das Blaue Quartett, den interkulturellen Naturführer, kennen. Die Radtour führt von Bobingen durch die Gemeinden entlang der Singold und der Wertach und endet wieder in Bobingen. Die Teilnehmer benötigen ein verkehrstaugliches Fahrrad, entsprechende Kleidung und Verpflegung (Kaffeepause in Schwabmünchen) Die Radtour wird durch die Umweltstation Augsburg in Kooperation mit dem Begegnungsland Lech-Wertach durchgeführt. Anmeldung bitte bei der Geschäftsstelle des Begegnungslandes Lech-Wertach (max. 20 Teilnehmer) Bitte beachten Sie auch die Radtour "Begegnen Sie Natur und Kultur am Lech".

Kontaktadresse: Begegnungsland Lech-Wertach e. V., Christian Fechter, Marktstraße 3 1/2, 86343 Königsbrunn, Tel. 08231-606200

Email: Briefkasten@begegnungsland.de, www.begegnungsland.de

4. Oktober, 10.00 bis 18.00 Uhr

Bobingen Singoldhalle Bobingen

Gesundheitstag

Eine Messe in der Stadthalle mit ca. 30 Anbietern und Vortragsprogramm mit Ärzten der Wertachkliniken Bobingen und Schwabmünchen, und anderen medizinischen Experten. Ebenso sind Heilpraktiker, Jogaanbieter und Physiotherapeuten anwesend.

Kontaktadresse: Kulturamt, Stadt Bobingen, Reinhold Lenski, Rathausplatz 1, 86399 Bobingen, Tel. 08234-8002-32

Email: r.lenski@bobingen.de

3. Oktober, 20.00 Uhr

Fischbach Staudenlandhalle

Kaffeekonzert

Konzert des Musikvereins Fischbach bei Kaffee und Kuchen in der Staudenlandhalle

Kontaktadresse: LAG Regionalentwicklung Stauden RES e.V., Hubert Teichmann, Hauptstraße 16, 86850 Fischach, Tel. 08236-962149

Email: hubert.teichmann@fischach.de, lag-stauden-schn.le-on.org

4. Oktober, 10.00 Uhr

Fischbach Regionalentwicklung Stauden-RES e.V.

Geführte Wanderung auf den Buschelberg

Geführte Wanderung auf den Buschelberg. Anmeldung unter Tel.: 08236/962149

Kontaktadresse: LAG Regionalentwicklung Stauden RES e.V., Hubert Teichmann, Hauptstraße 16, 86850 Fischach, Tel. 08236-962149

Email: hubert.teichmann@fischach.de, lag-stauden-schn.le-on.org

25. September bis 27. September, ganztägig

Langenneufnach Bahnhofplatz

Oktoberfest

Oktoberfest mit musikalischer Begleitung des Musikvereins Langenneufnach.

Kontaktadresse: LAG Regionalentwicklung Stauden RES e.V., Hubert
Teichmann, Hauptstraße 16, 86850 Fischach, Tel. 08236-962149

Email: hubert.teichmann@fischach.de, lag-stauden-schn.le-on.org

4. Oktober, ganztägig

Markt Wald Erntedankfest Markt Wald

Herbstmarkt

Herbstmarkt der Gemeinde Markt Wald mit verschiedenen Ständen und ein
buntes Rahmenprogramm.

Kontaktadresse: LAG Regionalentwicklung Stauden RES e.V., Hubert
Teichmann, Hauptstraße 16, 86850 Fischach, Tel. 08236-962149

Email: hubert.teichmann@fischach.de, lag-stauden-schn.le-on.org

3. Oktober, ganztägig

Mittelveufnach MC Neufnachtal e.V., Clubhaus

Oktoberfest

Oktoberfest mit musikalischer Begleitung des Musikvereins Langenneufnach.

Kontaktadresse: LAG Regionalentwicklung Stauden RES e.V., Hubert
Teichmann, Hauptstraße 16, 86850 Fischach, Tel. 08236-962149

Email: hubert.teichmann@fischach.de, lag-stauden-schn.le-on.org

2. Oktober bis 4. Oktober, 2. - 4. Oktober

Reinhartshofen bei Großaitingen Landgasthof Grüner Baum

Reinhartshofer - Hofwirtshauseinkehr

Wirtshausgenuss mit

Wanderangeboten/Volksmusik/Kutschfahrten/Dampfnudeln....

Kontaktadresse: Landgasthof Grüner Baum, Monika Donderer, Weihertalstr. 6,
86845 Reinhartshofen, Tel. 08203-221

Email: mdonderer@web.de, www.gasthof-donderer.de

10. Oktober, 20.00 Uhr

Siebnach Gasthaus Kreuz

Herbstfest

Herbstfest mit der Musikkapelle Siebnach im Vereinsheim Gasthaus Kreuz in
Siebnach

Kontaktadresse: LAG Regionalentwicklung Stauden RES e.V., Hubert
Teichmann, Hauptstraße 16, 86850 Fischach, Tel. 08236-962149

Email: hubert.teichmann@fischach.de, lag-stauden-schn.le-on.org

4. Oktober, 09.04 Uhr, 13.04 Uhr, 17.04 Uhr

Staudenbahn Augsburg - Gessertshausen - Markt Wald

Ausflugsfahrten mit der Staudenbahn

Ausflugsfahrten mit der Staudenbahn zwischen Augsburg und Markt Wald.

Nähere Auskünfte und Reservierungen unter Tel. 08236/962149

Kontaktadresse: BBG Stauden mbH, Teichmann, An der Sägemühle 5, 86850
Fischach, Tel. 08236-962149

Email: hubert.teichmann@fischach.de

Bad Tölz-Wolfratshausen

26. September, 11.30 - 17.00 Uhr

Dietramszell (Landkreis Bad Tölz-Wolfratshausen), Bertenbauernhof, Münchner Straße 4

Hoffest auf dem Bertenbauernhof

In diesem Jahr feiert der Tag der Regionen seinen bundesweiten Auftakt auf dem Bertenbauernhof bei UNSER LAND Eierzeuger und Direktvermarkter Michael Häsch in Dietramszell. Ehrengast ist Ilse Aigner, Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.::: ab 11.00 Uhr Hoffest: Schmankerl aus regionalen Zutaten, kulturelles Programm mit örtlichen Vereinen, Milchbar der örtlichen Bäuerinnen des Bayerischen Bauernverbandes, Informationen rund um erneuerbare Energien: Stadtwerke Bad Tölz, Waldbesitzervereinigung, Weinprobe im Hofladen, für Kaffee und Kuchen sorgt der Trachtenverein Edelweiß, Dietramszell, interessante Informationen rund ums Ei, Quiz ohne Gentechnik, für Kinder: OBERLAND Puppentheater mit Hühnermärchen.:::15.00 Uhr: Auftakt "Tag der Regionen":::Grußworte: Heiner Sindel, 1.Vors. Bundesverband der Regionalbewegung e. V., Örtliche Mandatsträger Ilse Aigner, Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.:::Übergabe der ersten UNSER LAND Eier mit der Auslobung "ohne Gentechnik"

Kontaktadresse: Oberland Solidargemeinschaft e.V., Michael Häsch, Münchner Str. 43, 83623 Dietramszell, Tel. 08027-7734

Email: info@bertenbauer.de, www.bertenbauer.de

3. Oktober, 10.30 - 17.00 Uhr

Königsdorf Gut Mooseurach

Mooseuracher Herbstfest

Essen, Brotzeit und Getränke aus eigener, ökologischer Erzeugung. außerdem: Kaffee und Gebäck. Unser Hofladen hat für Sie geöffnet! Wieder mit dabei: Schlossgärtnerei Weidenkam. Laufend Hofführungen, Rund- und Kutschfahrten. Großer Spielplatz und Kindererlebnisstand. Offene Künstlerateliers. Clown Pico und Le Grand Magicien Bernhard verzaubern Groß und Klein etc.. Auf Ihr Kommen freut sich das ganze Team des Gutshofes Mooseurach!

Kontaktadresse: Gut Mooseurach GbR, Alois Schuller, Mooseurach 16, 82549

Königsdorf, Tel. 08179-925969

Email: info@mooseurach.de, www.mooseurach.de

Bamberg/ Stadt Bamberg

11. Oktober, 10.00 - 17.00 Uhr

Bamberg Stadtteil Wildensorg

Apfelmarkt

Klimaschutz durch kurze Wege - dazu gehört auch, sich der Schätze bewusst zu werden, die vor der eigenen Haustür gedeihen. Obst von traditionell bewirtschafteten oberfränkischen Streuobstwiesen steht im Mittelpunkt des Apfelmarktes. Der Kreisverband für Gartenbau und Landespflege Bamberg lädt ein, sich über Sorten zu informieren, Äpfel zu kaufen, Kulinarisches rund um den Apfel zu genießen und das bunte Flair mit Kinderaktionen, Kunsthandwerk u.v.m. zu erleben.

Kontaktadresse: Landratsamt - Bamberg, Alexandra Klemisch, Ludwigstraße 23, 96052 Bamberg,

Email: alexandra.klemisch@lra-ba.bayern.de, www.landkreis-bamberg.de

Bayreuth/ Stadt Bayreuth

26. September bis 27. September, Sa. 10.00 - 24.00 Uhr - So 11.00 - 18.00 Uhr

91344 Waischenfeld Schönhof

Erntedankfest auf GUT SCHÖNHOF

Festprogramm für Jung und Alt: Informationen über Öko-Landwirtschaft und Bio-Lebensmittelproduktion, Speisen und Getränke vom eigenen Gutshof und aus der Region, Hofbesichtigungen, Fahrten mit der Kutsche und dem Elektromobil, Fahrten mit der dampfbetriebenen Bayreuther Gartenbahn, Live-Musik, Weißwurstfrühschoppen, Tanz unter dem Erntekranz, Holzofenbrot-backen im historischen Backofen, Pizza aus dem Holzbackofen, Kinderprogramm, Laternenumzug, Festgottesdienst mit Verteilung gesegneter Brote und Feldfrüchte an die Besucher, Veranstaltung auch bei schlechtem

Wetter in wunderschön dekoriertes Festhalle, Eintritt frei

Kontaktadresse: Gut Schönhof, Detlef Nagel, Schönhof 10 - 11, 91344

Waischenfeld, Tel. 09202-95400

www.gut-schoenhof.de

4.Oktober, 10.00 - 13.00 Uhr

Mistelgau Tafelberg "Neubürg"

10 Jahre Regionale Entwicklungsgesellschaft "Rund um die Neubürg - Frä"

Das 10-jährige Jubiläum wird mit der Enthüllung eines neuen Kunstwerks auf dem Wahrzeichen der Region, dem Tafelberg "Neubürg" gefeiert. Der "Richtungsguger" ergänzt den NaturKunstRaum Neubürg und wird mit einem feierlichen Gottesdienst und einer Segnung eingeweiht. Ein musikalisches Programm sorgt für die festliche Unternehmung. Kommen Sie uns feiern Sie mit uns das 10-jährige Bestehen der Regionalen Entwicklungsgesellschaft! Anschließend können Sie den Tag bei einem Besuch des Bauernmarktes an der Therme Obernses gemütlich ausklingen lassen.

Kontaktadresse: Regionalmanagement Stadt und Landkreis Bayreuth GbR,
Astrid Köppel, Bahnhofstraße 35, 95490 Mistelgau, Tel. 09279-923 241

Email: astrid.koepfel@region-bayreuth.de,
www.neubuerg-fraenkische-schweiz.de

Berchtesgadener Land

26.September bis 4.Oktober, Herbst 2009

83487 Marktschellenberg Im gesamten Gemeindegebiet

Marktschellenberger Apfelwoche

Das Programm:::Montag, 28.09.|Wanderung zur Köpplschneid:::Dienstag, 29.09.|Geführte Wanderung durch die Almbachklamm nach Ettenberg:::Mittwoch, 30.09.|Herbstbastelei Florale Kugeln und Schalen:::Donnerstag, 01.10.|Besuch des Salzburger Schrankenmarktes:::Freitag, 02.10.|Besuch bei Garten- und Landschaftsbau Russegger:::Samstag, 03.10.|Grosses Apfelfest am Marktplatz Marktschellenberg- ab 14.00 Uhr:::Sonntag, 04.10.|Entedankfest mit traditioneller

Prozession durch den historischen Ortskern von Marktschellenberg, in Begleitung der Musikkapelle Marktschellenberg und den Brauchtumsvereinen. Beginn: 09.00 Uhr Gottesdienst, anschließend Prozession.

Kontaktadresse: Markt Marktschellenberg Touristinformation, , Salzburger Str. 2, 83487 Marktschellenberg, Tel. 08650-9888-30

Email: touristinfo@marktschellenberg.de, www.marktschellenberg.de

30. September, 20.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Laufen an der Salzach, im Rupertiwinkel im Alten Rathaus, Rottmayrsaal

Leopold - Kohr - Abend

Am 05. Oktober 2009 könnte der Nationalökonom, Jurist, Staatswissenschaftler, ausübende Philosoph, Anarchist und Vordenker der Umweltbewegung seinen 100. Geburtstag feiern. Die Agenda 21 der Stadt Laufen ehrt den im Nachbarort Oberndorf bei Salzburg geborenen Träger des Alternativen Nobelpreises mit einem Vortrags- und Demonstrationsabend. Programm: 1. Begrüßung durch den 1. Bürgermeister der Stadt Laufen Hans Feil, 2. Musik 3. Festvortrag durch Professor Alfred Winter. Thema: "Rückkehr zum menschlichen Maß" 4. Musik 5. Vorstellung des Schulprojektes "Gesellschaftsspiel" der Schulen Laufen und Obendorf. Musik von "Staad", Christine Smaczny und Christian Fraek. Rahmenprogramm: Infotisch über örtliche und regionale Initiativen, Touristik und Kultur. Getränke: Säfte aus Streuobst von einem regionalen Anbieter (Mitglied bei der Solidargemeinschaft Berchtesgadener Land).

Kontaktadresse: Solidargemeinschaft Berchtesgadener Land e.V., Wolfgang Stäblein, Stiller Winkl 19, 83471 Schönau a. Königssee, Tel. 08652-64426 953515 Dienst

Dachau

4. Oktober, 11.00 bis 17.00 Uhr

Karlsfeld Bürgerhaus

Dachauer Land - Auf Du und Du mit der Region

Sie können den Flyer zur Aktion mit folgenden Links herunterladen. Er gibt eine Übersicht über alle Vorträge und Aktionen. Auch die Liste aller Teilnehmer und Infostände können Sie herunterladen.

Kontaktadresse: Gemeinde Karlsfeld mit den Regionalinitiativen im Landkreis Dachau, Claudia Schreiner, Gartenstraße 7, 85757 Karlsfeld, Tel. 08131/99127
Email: schreiner@karlsfeld.de

Deggendorf

4. Oktober, 9-17 Uhr

94551 Hunding Ortszentrum Hunding

Apfelmarkt

Großer idyllischer Markt rund um das Thema Obst, Sortenquiz, Frisch gepresster Saft, Obstbaumverkauf, Hausgemachtes und Regionales Produkte von Landwirten und Direktvermarktern Kürbisprämierung

Kontaktadresse: Arbeitsgemeinschaft Hundinger Goldbergbauern, Ludwig Jakob, Steinackerweg 2, 94551 Hunding, Tel. 09904-1288

Email: jutta_jakob@web.de

4. Oktober, 10.00 bis 18.00 Uhr

Bernried-Innenstetten Bauernstadl Gasthaus Artmeier

7. Bernrieder Erntemarkt

Selbstvermarkter aus der Region (Obst und Gemüse, Marmeladen und Eingelegtes, Saft von Streuobstwiesen, Honig, Liköre, Schnäpse, Back- und Wurstwaren), traditionelles bäuerliches Kunsthandwerk (Filz, Gestricktes und Genähtes, Keramik- und Metallzierrat), lebende Werkstätten (Rechen- und

Korbmacher, Spinnerei), Informationsangebote von Bund Naturschutz, Naturpark Bayerischer Wald, Bauernverband, Bundesverband d. Milchviehalter, Behörden und Ämter, sozialen Einrichtungen und von Entwicklungsprojekten (Nordbrasilien, Nepal, Afrika). Beginn mit Erntemarktseggen der Benediktiner, Ganztagesprogramm mit Volksmusik, Kinderbetreuung, Handwerksvorführungen, Schmankerl aus der Region.

Kontaktadresse: Arbeitskreis Erntemarkt ; Regionalvermarktung im Verein Zukunftswerkstatt Bernried e.V., Peter Dermühl, Hammet 9, 94505 Bernried, Tel. 09905-70015

Email: peterdermuehl@aol.com

Ebersberg

4.Oktober, 10 - 18 Uhr

Herrmannsdorf bei Glonn Gut Herrmannsdorf

Herrmannsdorfer Erntedankfest

Führungen durch die Werkstätten (Brauerei, Metzgerei, Bäckerei, Käserei) Gärtnerei und Landwirtschaft, Kutschfahrten, Vorträge, großes Kinderprogramm, Bayrische Blasmusik, Kunsthandwerker stellen aus, Bio-Schmankerl vom Feuergraben, die beliebte Porchetta und frische Auszogne uvm.

Kontaktadresse: Herrmannsdorfer Landwerkstätten, Stefanie Schmid, Herrmannsdorf 7, 85625 Glonn, Tel. 08093-9094-0

Email: sekretariat@herrmannsdorfer.de, www.herrmannsdorfer.de

Eichstätt

26.September, mittags und abends

Landidyll Hotel Fuchsbräu Hauptstr. 23, 92339 Beilngries

Beilngrieser Zwiebelgerichte

Im Aktionszeitraum dreht sich bei uns alles um die Zwiebel. Wählen Sie aus folgenden Zwiebelgerichten: Beilngrieser Käse - Zwiebelsuppe 3,50 €Altmühltaler Bandnudeln mit Zwiebel-Lauch-Kürbisgemüse 7,90 €Gebratener Rosmarinspieß

mit Hähnchen, Zwiebeln, Kürbis und Tomaten, dazu Kräuterreis 9,90 €
Geschmaltene Zwiebel-Kalbsleber in Majoransauce mit Brokkoli und Kartoffelpüree 11,90 €
Oberbürger Rehnüsschen auf Trauben-Zwiebelgemüse mit Kartoffelkrapfen 16,50 €
Gebratene Biberbacher Lammnüsschen schlummern in der Schalotten-Senfkruste, dazu Zucchini-Gemüse und Kartoffelgratin 15,80 €
Kontaktadresse: Landidyll Hotel Fuchsbräu, Richard Zrenner, Hauptstraße 23, 92339 Beilngries, Tel. 08461-6520
www.landidyll.com/de/fuchsbraeu.hotelinfo

Erlangen-Höchstadt/ Stadt Erlangen

4. Oktober, ab 11:00 Uhr

Eckental Pfarrhof Eschenau

Aktionstag der Agenda 21 Eckental

- Ausstellung und Kostprobe von „Alten Apfelsorten“ - Ein „Faires Mittagessen“ des „Eine Welt-Laden Eschenau“ - „Geistreicher“ Kräuterparkours und rätselhafte Samen- Ausstellung "Lebensmittel: Regional = gute Wahl - auch fürs Klima"

Kontaktadresse: , Dietmar Hartmann, Eckenhaider Hauptstraße 80, 90542 Eckental, Tel. 09126-287081

Email: dietmar.hartmann@wekodeko.de

3. Oktober, 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Erlangen-Höchstadt Milchhausstraße 10, 91086 Aurachtal-Falkendorf

Landkreiserntedankfest

Nach einer ökumenischen Wortandacht besteht die Möglichkeit zum Mittagessen. Zahlreiche Attraktionen und Vorführungen rund um das Thema Landwirtschaft, Musik- und Tanzdarbietungen sowie ein umfangreiches Kinderprogramm sorgen für einen kurzweiligen Nachmittag. Daneben werden verschiedene Direktvermarkter ihre Produkte anbieten.

Kontaktadresse: Landratsamt Erlangen-Höchstadt, Thomas Wächtler, Marktplatz 6, 91054 Erlangen, Tel. 09131-803204

Forchheim

26. September, 8 - 15 Uhr

Paradeplatz Forchheim (Oberfranken)

Gemeinsamer Bauernmarkt BN/BBV

Marktstände von landwirtschaftlichen Selbstvermarktern aus dem Landkreis, Grußworte und Versteigerung von Marktprodukten, Festbetrieb mit Lifemusik, Bewirtung mit ökologisch erzeugten Speisen und Getränken.

Kontaktadresse: Bund Naturschutz - Kreisgruppe Forchheim, Friedrich Oehme, Klosterstr. 17, 91301 Forchheim, Tel. 09191-65960

Email: kreisgruppe@bn-forchheim.de, www.bn-forchheim.de

5. Oktober, Montag, 14.30 - 16.30 Uhr

Unterstürmig Treffpunkt: Umweltstation Lias-Grube

Fruchtzwerge tanken Energie aus der Region

Viele Früchte "tankten" einen Sommer lang Sonne und sind jetzt reif. Wir wollen verschiedene Früchte der Region kennen lernen, sammeln und daraus einen leckeren Energiedrink zubereiten. Für Kinder von 3-6 Jahre plus eine kostenpflichtige Begleitperson

Kontaktadresse: Umweltstation Lias-Grube Unterstürmig, Petra Eckert, Lias-Grube 1, 91330 Eggolsheim; Unterstürmig, Tel. 09545-950 399

Email: info@umweltstation-liasgrube.de

Freyung-Grafenau

1. Oktober, ganztägig

94089 Neureichenau

Lebensqualität in der Heimat durch kurze Wege erfahrbar

Gerade im ländlichen Bereich sind auf kurzem Weg alle Einrichtungen des täglichen Bedarfs gut erreichbar. Dies soll bei der Aktion durch verschiedene Beispiele dargestellt werden. Als Schwerpunkte sind vorgesehen: Ernährung,

Wohnung, öffentlicher Personennahverkehr, Arbeitsplätze, Energie, Handwerk, Gastronomie.

Kontaktadresse: Verband landwirtschaftlicher Fachschulabsolventen (VIF)
Waldkirchen-Grafenau e.V., Fritz Denk, Schönbrunnerhäuser 690, 94545
Hohenau, Tel. 08558/91370

Email: fritz.denk@web.de, www.vlf-frg.de

Fürstenfeldbruck

6. Oktober, während der Öffnungszeiten

Fürstenfeldbruck Landratsamt

Unser Haus spart Energie - gewusst wie

In der sprachgeführten Ausstellung werden verfügbare Erneuerbare-Energien-Technologien zur Erzeugung von Wärme sowie Möglichkeiten der Eindämmung des Wärmeverlustes in Einfamilienhäusern vorgestellt und erlebbar gemacht. Damit sollen Energieeinsparungen und Effizienzsteigerungen sowie der Einsatz von Erneuerbaren Energiequellen im Bestand vorangetrieben werden. Die Ausstellung wird mit entsprechendem Begleitprogramm im Landratsamt Fürstenfeldbruck gezeigt.

Kontaktadresse: ZIEL 21 e.V., Birgit Baidl, Münchner Str. 32, 82256
Fürstenfeldbruck, Tel. 08141-519225

Email: birgit.baidl@ira-ffb.de od. info@ziel21.de, www.ziel21.de od.
www.energiefest.de

Fürth/ Stadt Fürth

28. September, 18.00 - 19.30 Uhr

90762 Fürth 90762 Fürth

Bio - Fair - Regional. Eine klimakritische Stadtführung

Wir erleben derzeit die Anfänge der globalen Erwärmung. Konsequenz eines globalen Lifestyles, der mit wenig Rücksicht auf Ressourcen, Umwelt und Mensch zu ökologischen wie auch entwicklungspolitischen Problemen führen

wird. Dennoch beunruhigt dieser Klimawandel die politisch Handelnden scheinbar wenig. In Fürth wollen wir die Problematik in Form einer Stadtbesichtigung direkt betrachten und beispielhafte Projekte besuchen, die Ansätze aufzeigen heute schon anders und klimaschonend zu wirtschaften.

Kontaktadresse: Eine Welt Laden Fürth, Andreas Schneider, Königstr. 72, 90762 Fürth, Tel. 0911-977 28 73 m 01728107935

Email: ewl-fuerth@grenzgaenge.org

Hassberge

10. Oktober bis 11. Oktober, 10.10. ab 15.00 Uhr und 11.10. ab 11.00 Uhr

Ebern bei Bamberg ehemaliger Bw-Üb-Platz; Hauptschule und Marktplatz

1. Eberner Kräutertage

Samstag 15.00 Uhr Kräuterführungen 17.00 Uhr Kräuterbuffet 19.00 Uhr
Festvortrag Günther H. Heepen "Gesund mit Schüßler-Salzen und heilenden
Pflanzen" Sonntag ab 11.00 Uhr Kräuterführungen- ab Mittag Oktobermarkt mit
Kräuterständen und Apfelfest weitere Info: www.Biodiv-Ebern.de

Kontaktadresse: Bund Naturschutz Ortsgruppe Ebern, Harald Amon, Bergstrasse
1, 96106 Ebern, Tel. 09531-1737

www.bund-naturschutz-eborn.de

11. Oktober, 13.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Ebern bei Bamberg Rathaus am Marktplatz

16. Apfelfest des Bund Naturschutz Ebern

Info zum Apfel und
Streuobststreuobstausstellung Apfelpresse Streuobstquiz Bewirtung mit- frisch
gepresstem Apfelsaft- Kaffee und Kuchen

Kontaktadresse: Bund Naturschutz Ortsgruppe Ebern, Harald Amon, Bergstrasse
1, 96106 Ebern, Tel. 09531-1737

www.bund-naturschutz-eborn.de

9. Oktober, 15:30 - 17:00 Uhr

Oberaurach UmweltBildungsZentrum Oberschleichach, Pfarrer-Baumann-Str. 17

Energiewald - Hackschnitzel von Acker

Wegen der gestiegenen Energiepreise sind viele Hausbesitzer wieder zum Heizen mit Holz übergegangen. Da eine starke Nachfrage das „Angebot“ der Wälder übersteigt, raten Forstexperten zu dem Anbau von schnellwachsenden Baumarten auf Äckern – dem so genannten Energiewald. Baumarten, wie z. B. Pappel, Bergahorn, Robinie oder Esche können „aus dem Stock“ ausschlagen, also mehrmals beerntet werden. Nach bereits 5 Jahren eignet sich die Ernte für Hackschnitzel, danach kann das Holz als Schnittholz verkauft werden. Auf einem Acker kann so 25 bis 30 Jahre lang Holz erzeugt und verkauft werden. Nach einem einführenden Vortrag wird ein Energiewald bei Hainert in Augenschein genommen.

Kontaktadresse: Umweltbildungszentrum Oberschleichach, Bettina Stroh,
Pfarrer-Baumann-Strasse 17, 97514 Oberaurach, Tel. 09529-92220

Email: info@ubiz.de, www.ubiz.de

Kitzingen

4. Oktober, 11.00 - 18.00 Uhr

Iphofen-Mönchsondheim Kirchenburgmuseum

Herbst- und Kelterfest

Beim Herbst- und Kelterfest kommen Genießer zum Zug! Natürliche Frische und guter Geschmack sind Trumpf während des Herbstfestes im Kirchenburgmuseum Mönchsondheim: Apfelsaft direkt von der Kelter, Butter und Buttermilch aus dem Butterfass, geschnittenes und eingestampftes Weißkraut aus dem Krautstücht und leckere „Apfelkräpfli mit Vanillsoß“ bieten für den Gaumen ein ungeahntes Fest der Sinne. Besonders beliebt ist seit Jahren die Krautwurst mit Kartoffeln, ein Gericht, das früher bei jeder Hausschlachtung obligatorisch war. Im Kräutergarten werden Kränze mit allerlei Herbstmaterial gebunden und natürlich wird auch wieder Getreide mit Dreschflegeln gedroschen. Für Gäste, die mit dem Zug bis Iphofen anreisen fährt der Museumsexpress, der zwischen Bahnhof Iphofen, Markt Einersheim und Mönchsondheim pendelt. Die Fahrzeiten erfahren Sie unter

www.kirchenburgmuseum.de.

Kontaktadresse: Fränkisches Bauern- u. Handwerkermuseum, Reinhard Hübner, Kirchstr. 5, 97346 Iphofen-Mönchsondheim, Tel. 09326-1224

Email: kirchenburgmuseum@kitzingen.de

10. Oktober, 10.00 - 18.00 Uhr

Nordheim am Main Innenhof der Vinothek

DIVINO Genießermarkt: Alte Kartoffelsorten neu entdeckt

Der Initiativ-Kreis "Bamberger Hörnla" stellt diese alte fränkische Kartoffelsorte mit ihrer Bedeutung für die kulinarische Landschaft vor. Verschiedene Kartoffelgerichte können von den Besuchern verkostet werden.

Landwirtschaftliche Direktvermarkter bieten Spezialitäten direkt aus der Region an. Eine breite Palette fränkischer Feinkost lädt ein zum Verweilen und Genießen.

Kontaktadresse: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Thea Schlesinger, Mainbernheimer Str. 103, 97318 Kitzingen, Tel. 09321-3009-133

Email: thea.schlesinger@aelf-kt.bayern.de

Kulmbach

29. September, 29.09.-11.10.2009

Kulmbach Kulmbacher Mönchshof, Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach

Kürbis & Friends - Frisch und lecker auf den Tisch!

Klimaschutz durch kurze Wege - Regionale Ernte ist Trumpf! Herbstliche Spezialitäten aus regionaler Ernte frisch aus der Bräuhäus-Küche. Dazu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Bier aus der hauseigenen Gläsernen Brauerei, z.B. Museums- oder Erntedankbier. Guten Appetit und Prost!

Kontaktadresse: Kulmbacher Mönchshof mit Bayerischem Brauereimuseum, Bayerischem Bäckereimuseum und Gaststätte „Zum Mönchshof-Bräuhaus“, Sigrid Daum, Hofer Str. 20, 95326 Kulmbach, Tel. 09221-805-14

Email: Kulmbacher-Moenchshof@kulmbacher.de

3. Oktober, 03.10.2009

Kulmbach Kulmbacher Mönchshof, Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach

Erntedankfest mit Erntedankbieranstich und Gemüse- und Kartoffelmarkt

Regionale Lebensmittellieferanten präsentieren Ihnen ab 12.30 Uhr ihre frischen Produkte. Schaffen Sie sich Ihren Vorrat für den Winter! Außerdem dürfen Sie sich neben Schmankerl aus der regionalen Küche und dem Bieranstich des hausgebrauten Erntedankbieres auf eine Ausstellung historischer, landwirtschaftlicher Maschinen und einem Kartoffelschälwettbewerb freuen. Und auch auf unsere kleinen Gäste warten viele Attraktionen, z.B. ein Kinderchor, eine Kinderschmincke, Elektroautoparcour, u.v.m.

Kontaktadresse: Kulmbacher Mönchshof mit Bayerischem Brauereimuseum, Bayerischem Bäckereimuseum und Gaststätte „Zum Mönchshof-Bräuhaus“, Sigrid Daum, Hofer Str. 20, 95326 Kulmbach, Tel. 09221-805-14

Email: Kulmbacher-Moenchshof@kulmbacher.de

Landsberg a. Lech

26. September, jeden Samstag von 9 Uhr - 12 Uhr

Utting am Ammersee Alter Sportplatz

Wochenmarkt Utting

Jeden Samstag werden auf dem Markt von den Standlfrauen viele Produkte aus der Region und aus biologischem Anbau angeboten: Bioland-Obst und -Gemüse, Brot und Backwaren, Kuchen und Kaffee, Blumensträuße, Weine und Feines aus Italien, Ziegen- und Schafskäse, Lammfleisch- und wurst, Eine-Welt-Laden, Verköstigung am Kaffeetisch (Getränke und Kostproben von den Ständen) gegen Spende. www.wochenmarkt-utting.de

Kontaktadresse: Agenda 21 Utting (AK Dorfgemeinschaft), Marieluise Sonnhof, Seestraße 18, 86919 Utting am Ammersee, Tel. 08806-2458

Email: sonnkirn@t-online.de, www.agenda21-utting.de

26. September, ab 14.00 Uhr

Utting am Ammersee Streuobstwiese bei den Selzam Weiden

Apfelfest auf der Streuobstwiese

Apfelernte, Apfelsaft pressen, Apfelküchlein. Getränke vorhanden, Apfelkuchen (wenn möglich) mitbringen. Spenden erwünscht. Veranstalter Bund Naturschutz Utting Wegen der frühen Reife der Äpfel bereits am 19. September (bei Regen: Ersatztermin 26. September).

Kontaktadresse: Agenda 21 Utting (AK Dorfgemeinschaft), Marieluise Sonnhof, Seestraße 18, 86919 Utting am Ammersee, Tel. 08806-2458

Email: sonnkirn@t-online.de, www.agenda21-utting.de

Landshut/ Stadt Landshut

27. September, 10 Uhr bis 17 Uhr

84056 Rottenburg Laaber Biberrevier - Streuobstwiese

"So nah, so gut" - Biber stabilisieren Wasserhaushalt

10 Uhr Gottesdienst am Kapellenplatz unter dem Motto: "Klimaschutz durch kurze Wege" gestaltet vom Blasorchester der Städtische Musikschule. Radl-Exkursion zum Biberrevier am Otterbach. Treffpunkt 14 Uhr beim Verkehrskreis an der Streuobstwiese östlich des ehemaligen Kasernengeländes.

Kontaktadresse: Bund Naturschutz Ortsgruppe Rottenburg, Franz Gumplinger, Heckenweg 1, 84056 Rottenburg, Tel. 08781-3935 (-3044)

Email: Franz.Gumplinger@t-online.de

Main-Spessart-Kreis

3. Oktober, 14.00 - 16.00 Uhr

Karlstadt kath. Pfarrheim in Karlburg

Main-Spessarter Biomassetag

Der Agenda 21-Arbeitskreis Ressourcen im Landkreis Main-Spessart beteiligt

sich auch heuer wieder an den europäischen Biomasse-Tagen der Regionen und lädt zur Informationsveranstaltung ein. Die Schwerpunkte der Veranstaltung liegen auf der Erstellung von Analysen und Lösungskonzepten für Energieverbrauch und Energieeinsparung in privaten Haushalten und der Nutzung von Biomasse als Energieträger. Das Programm zum Biomassetag finden Sie unter <http://agenda.mainspessart.de>

Kontaktadresse: Landratsamt Main-Spessart-Kreis, Agenda21, Ilse Krämer, Marktplatz 8, 97753 Karlstadt, Tel. 09353-793365

Email: ilse.kraemer@lramsp.de, agenda.mainspessart.de

4. Oktober, 9.00 bis 12.00 Uhr

Landkreis Main-Spessart Verschiedene Heizungsanlagen

Tag der offenen Biomasseheizung

Der Agenda 21-Arbeitskreis Ressourcen führt auch in diesem Jahr wieder einen "Tag der offenen Biomasseheizung" durch, dabei können verschiedene private Holzhackschnitzel-, Scheitholz- und Pelletheizanlagen besichtigt werden. Das Programm zum Tag der offenen Biomasseheizung finden Sie unter <http://agenda.mainspessart.de>

Kontaktadresse: Landratsamt Main-Spessart-Kreis, Agenda21, Ilse Krämer, Marktplatz 8, 97753 Karlstadt, Tel. 09353-793365

Email: ilse.kraemer@lramsp.de, agenda.mainspessart.de

11. Oktober, 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Marktheidenfeld Rund um das alte Rathaus

REGIONAL IST OPTIMAL

Auch in diesem Jahr beteiligt sich der Agenda 21-Arbeitskreis Umwelt wieder am bundesweiten Tag der Regionen. Unter dem Motto "regional ist optimal" findet von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr rund um das alte Rathaus ein Regionalmarkt statt, gleichzeitig wird das 10-Jährige Agenda 21-Jubiläum begangen. Regional erzeugte Produkte, kulinarische Köstlichkeiten, frisch gepresster Apfelsaft, Kräuterführungen, Agenda 21-Ausstellung, Umweltquiz, Kunst und Musik, verkaufsoffener Sonntag - ein Programm für die ganze Familie! Den Flyer zum

Aktionstag finden Sie unter <http://agenda.mainspessart.de>

Kontaktadresse: Landratsamt Main-Spessart-Kreis, Agenda21, Ilse Krämer,
Marktplatz 8, 97753 Karlstadt, Tel. 09353-793365

Email: ilse.kraemer@lramsp.de, agenda.mainspessart.de

Miltenberg

4. Oktober, 11-18 Uhr

Erlenbach(Main) Dr.-Vits-Schule Erlenbach

19. Ökomarkt - Klimaschutz - erst recht in der Wirtschaftskrise!

Die BN-Kreisgruppe Miltenberg und ihre Kooperationspartner zeigen an ca. 60 Markt- und Infoständen Interessantes und Wissenswertes zu den Themen alternative Energien, Energieeinsparung, ökologischer Landwirtschaft und vieles mehr. Auch verwöhnt der BN mit kulinarischen Köstlichkeiten aus ökologischem Anbau und unterhält mit einem bunten Rahmenprogramm für Jung und Alt. Kontakt-Adresse: Bund Naturschutz Kreisgruppe Miltenberg, Hans-Jürgen Fahn, Klingenberger Str. 7, 63906 Erlenbach, Tel. 09372-944280, www.miltenberg.bund-naturschutz.de

Kontaktadresse: , Ralf-Gerd Weller, Klingenbergerstraße 7, 63906 Erlenbach am Main, Tel. 09372-944280

Email: BN.Miltenberg@t-online.de, www.miltenberg.bund-naturschutz.de

Mühldorf a. Inn

3. Oktober, 20:00-24:00

84544 Aschau a. Inn Aschauer Bierstadl

Bräukirta mit Volkstanz

Volkstanz mit Kreisheimatpfleger Dr. Reinhard Baumgartner und der Garser Danzlmusi.

Kontaktadresse: Brauerei Ametsbichler, Georg Ametsbichler, Hauptstr. 13, 84544 Aschau am Inn, Tel. 08638-3204

Email: aschauer.bier@ametsbichler.de, www.ametsbichler.de

3. Oktober, 10.00 - 17.00 Uhr

Ampfing Poller`s Früchtegarten

Apfelfest

"Apfelfest": alles rund um den Apfel, Obstausstellung, Obstgartenrundfahrt, gemütliches Beisammensein bei Apfelkuchen, -saft und -most, Kaffee

Kontaktadresse: Poller's Früchtegarten, Franz Poller, Eichheim 8, 84539

Ampfing, Tel. 08636/1005

www.pollers-fruechtegarten.de

26. September, während der Öffnungszeiten

Aschau am Inn Brauerei Ametsbichler

Regionale Speisekarte

Ganzjährig erhalten Sie bei uns Bier aus regionalen / bayerischen Produkten (Hopfen aus Pfefferhausen; Malz aus Bamberg)

Kontaktadresse: Brauerei Ametsbichler, Georg Ametsbichler, Hauptstr. 13, 84544 Aschau a. Inn, Tel. 08638/3204

Email: Aschauer.Bier@ametsbichler.de, www.ametsbichler.de

26. September bis 4. Oktober, während der Öffnungszeiten

Buchbach Gasthaus Stoiber

Regionale Speisekarte

Zum Erntedankfest bieten wir: Traditionelles Entenessen

Kontaktadresse: Gasthaus Stoiber, Claudia Stoiber, Sterneck 1, 84428

Buchbach, Tel. 08086/247

Email: stoiber.sterncke@online.de, www.gasthaus-sterneck.de

26. September bis 4. Oktober, während der Öffnungszeiten

Erharting Pauli-Wirt

Regionale Speisekarte

Während des Aktionszeitraums bieten wir eine vielfältige Speisekarte mit Gerichten aus regionalen Produkten an

Kontaktadresse: Pauli-Wirt, Klaus Heimeldinger, Neuhäusl 1, 84513 Erharting, Tel. 08631/37820

Email: info@pauliwirt.de, www.pauliwirt.de

26. September, während der Öffnungszeiten

Erharting Brauerei Erharting

Regionale Speisekarte

Ganzjährig erhalten Sie bei uns Bier aus regionalen / bayerischen Produkten (Hopfen aus der Hallertau; Malz aus der eigenen Mälzerei, Gerste und Weizen aus der Region)

Kontaktadresse: Brauerei Erharting Jakob Röhl oHG, Marlis und Amelie Röhl, Hauptstr. 6, 84513 Erharting, Tel. 08631/18610

Email: kontakt@brauerei-erharting.de, www.brauerei-erharting.de

26. September bis 4. Oktober, während der Öffnungszeiten

Haag i. OB Unertl - der Weißbrau aus Haag

Regionale Speisekarte

Ganzjährig erhalten Sie bei uns Bier aus regionalen / bayerischen Produkten (Hopfen aus Attenhofen in der Hollertau, Malz aus Schierling) Wir führen das Gütesiegel "Qualität aus Bayern"

Kontaktadresse: Unertl - der Weißbräu aus Haag, Alois Unertl, Lerchenberger Str. 6, 83527 Haag i. OB, Tel. 08072/8297

Email: brauerei@unertl.de, www.unertl.de

26. September, während der Öffnungszeiten

Heldenstein / Weidenbach Floristik Geisberger

Zauberhafte Herbstfloristik

Betriebsbesichtigung mit Floristenführung. Nur für Gruppen, mit Voranmeldung ganzjährig möglich

Kontaktadresse: Floristik Geisberger, Monika Geisberger, Dorfstr. 6, 84431 Heldenstein, Tel. 08636-1384

Email: geisberger-weidenbach@t-online.de, www.floristik-geisberger.de

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Jettenbach Gaststätte zum Bahnhof

Regionale Speisekarte

Spezialitäten aus regionalen Produkten: Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Brezenknödel und Krautsalat, Saibling gebraten mit Röstkartoffeln

Kontaktadresse: Gaststätte zum Bahnhof, Maria Grasser, Bahnhof, 84555 Jettenbach, Tel. 08638/7810

26. September bis 4. Oktober, während der Öffnungszeiten

Kraiburg Cafe-Restaurant Hacienda

Regionale Speisekarte

Während des Aktionszeitraums bieten wir Steaks an - Fleisch und Salate beziehen wir aus der Region

Kontaktadresse: Cafe-Restaurant Hacienda, Dieter Hein, Bahnhofstr. 7, 84559 Kraiburg, Tel. 08638/2033770

Email: hacienda-kraiburg@online.de, www.hacienda-kraiburg.de

26. September bis 4. Oktober, während der Öffnungszeiten

Kraiburg Gasthof Unterbräu

Regionale Speisekarte

Wild- und Lammgerichte aus heimischen Wäldern und Wiesen, Bachforellen, Kalb-, Rind- und Schweinefleisch aus der Region

Kontaktadresse: Gasthof Unterbräu, , Bahnhofstr. 12, 84559 Kraiburg, Tel. 08638/7807

26. September bis 4. Oktober, während der Öffnungszeiten

Kraiburg Restaurant Hardthaus

Regionale Speisekarte

Spezialitäten der besonderen Art: Niedrigtemperatur gegarte Duvoc-Schweineschulter vom Ederhof in Haag; Warm geräuchertes Kraiburger Forellenfilet

Kontaktadresse: Restaurant Hardthaus, Marc Vermetten, Marktplatz 31, 84559 Kraiburg, Tel. 08638/73067

Email: mail@hardthaus.com, www.hardthaus.com

27. September, 15.00 Uhr

Maitenbeth Ziegenmeierei Oberlohe

Regionale Produkte

Der ökologisch geführte Bauernhof der besonderen Art lädt ein zur Familien-Hofführung mit Kinderrallye und Gewinnspiel. Das hofeigene Cafe ist regulär geöffnet. Alle Spezialitäten stammen aus kontrolliert ökologischem Landbau. ::: Folgetermine: 03.10, 04.10 und 11.10.2009

Kontaktadresse: Ziegenmeierei Oberlohe, Fam. Oexle, Lohen 5, 82558 Maitenbeth, Tel. 08076/9197-0

Email: ziegenmeierei@t-online.de, www.ziegenmeierei.de

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Mettenheim Gasthaus Spirkl

Regionale Speisekarte

Spezialitäten aus regionalen Produkten: Lüngerl mit Knödel - Kartoffelbradl mit Knödel und Salat - Mittwoch mittag: Dampfnudel mit Vanillesoße

Kontaktadresse: Gasthaus Spirkl, Erich Spirkl, Gumattenkirchen 3, 84563 Mettenheim, Tel. 08637 / 210

Email: gasthaus.spirkl@t-online.de

26. September bis 4. Oktober, während der Öffnungszeiten

Mühldorf a. Inn Cafe Eicher

Regionale Speisekarte

Alles aus regionalen Produkten: Kaiserschmarn, Heidelbeer-Pfannkuchen, Zwiebelkuchen

Kontaktadresse: Cafe Eicher, Anton Eicher, Stadtplatz 81, 84453 Mühldorf a. Inn, Tel. 08631/6232 od. 91174

Email: info@konditorei-eicher.de, www.stollen-champion.de

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Mühldorf am Inn Hotel Restaurant Bastei

Regionale Speisekarte

Spezialitäten vom heimischen Wild, bayerische Enten, herbstliche Kürbisgerichte

Kontaktadresse: Hotel Restaurant Bastei GmbH, Marianne Niedermeier, Münchener Str. 69 u. 82, 84453 Mühldorf a. Inn, Tel. 08631/3678-0

Email: info@hotel-bastei.de, www.hotel-bastei.de

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Mühldorf am Inn Landgasthof Hammerwirt

Regionale Speisekarte

Wildgerichte vom heimischen Wild, Kürbisspezialitäten aus eigenem Anbau, Forellen und Karpfen aus eigener Haltung, Obstspezialitäten (Mehlspeisen) aus eigenem Anbau

Kontaktadresse: Landgasthof Hammerwirt, Holger Nagl, Hammer 2, 84453 Mühldorf a. Inn, Tel. 08631/367011

Email: oberhofer@hammerwirt.de, www.hammerwirt.de

26. September bis 4. Oktober, während der Öffnungszeiten

Mühldorf am Inn Weißbräu Unertl

Regionale Speisekarte

Ganzjährig erhalten Sie bei uns Bier aus regionalen / bayerischen Produkten (Hopfen aus Mainburg und Tettwang, Malz aus Schwindegg und Schierling)

Kontaktadresse: Weißbräu Unertl GmbH & Co. KG, Wolfgang Unertl, Weißgerberstr. 7-15, 84453 84453 Mühldorf a. InnMühldorf a. Inn, Tel. 08631/3768-0

Email: unertl@brauerei-unertl.de, www.unertl.com

26. September bis 4. Oktober, während der Öffnungszeiten

Mühldorf am Inn Gaststätte Wegscheid

Regionale Speisekarte

Hauskirchweih vom 26.9. bis 28.9.! Während des gesamten Aktionszeitraums bieten wir: Bayer. Flugente aus der Region; hausgemachte Knödel und Blaukraut; regionale Wildgerichte z.B. Rehragou mit Hauberlingen

Kontaktadresse: Gaststätte Wegscheid, Michael Schoeppe, Trostberger Str. 95, 84453 Mühldorf a. Inn, Tel. 08631/5412

26. September bis 4. Oktober, während der Öffnungszeiten

Mühldorf am Inn Grillstube Starkheim

Regionale Speisekarte

Während des Aktionszeitraumes bieten wir regionale Grillspezialitäten sowie weitere regional - saisonale Gerichte an

Kontaktadresse: Grillstube Starkheim, Rudolf Kellner, Starkheim 2, 84453 Mühldorf a. Inn, Tel. 08631/5982

Email: info@werner-kellner.de, www.kellner-starkheim.de

2. Oktober, 08.00 - 13.00 Uhr

Mühldorf am Inn Stadtplatz Mühldorf

Regionale Lebensmittel und Produkte

Großes Angebot regionaler Schmankerl auf dem Bauernmarkt in Mühldorf. Spezialitäten und Besonderheiten rund um das Erntedankfest (Kirtanudeln, Erntedanksträuße etc.)

Kontaktadresse: Bauernmarkt Mühldorf / Waldkraiburg, Ulrich Niederschweiberer, Auerstr. 17, 84453 Mühldorf a. Inn, Tel. 08631/7317

Email: ulrich.n@t-online.de, www.direktvermarkter-muehldorf.de

26. September bis 4. Oktober, während der Öffnungszeiten

Neumarkt St. Veit Gaststätte "Vitusstüberl"

Regionale Speisekarte

Regionale Spezialitäten: Schweinebraten mit Kraut, Serviettenknödel u. Salat; Jägerbraten mit hausgem. Spätzle u. Salat, Schwarzgeräuchertes garniert mit Brot

Kontaktadresse: Gaststätte "Vitusstüberl", Roswitha Senftl, Stadtplatz 24, 84494 Neumarkt St. Veit, Tel. 08639/985430

Email: roswitha.senftl@gmx.dee

26. September, während der Öffnungszeiten, Sonntag ab 13.00 Uhr

Obertaufkirchen Sternegger Hof

Regionale Produkte

Besichtigen Sie einen ganz besonderen Bauernhof: Tag der offenen Hoftür mit Besichtigung der Schäferei (Merinoschafe), des hofeigenen Wollstüberls oder auch der EU-zugelassenen eigenen Schlachtereier (telefonische Anmeldung ist erwünscht)

Kontaktadresse: Josef Sternegger, Josef Sternegger, Stierberg 18, 84419 Obertaufkirchen, Tel. 08082/5380

Email: josef.sternegger@t-online.de, www.sternegger-wolle.de

26. September, 08.00 - 12.00 Uhr

Rechtmeiring / Hart Betrieb "Gemüsefee"

Ökoerlebnistage

Betriebsbesichtigung sowie Besichtigung der Waldgärtnerei. Erzeugung von regionalem Bioobst und -gemüse rund ums Jahr.::: Termine zur Hofbesichtigung immer Sonntags, 27.09./04.10./11.10.2009 Vormittags oder Nachmittag möglich - Bitte um telefonische Anmeldung.

Kontaktadresse: Gemüse Fee Lieferdienst - Waldgärtnerei, Gudrun Bonn, Steinwegerstr. 33, 83562 Rechtmeiring, Tel. 08076-887464

Email: gudrun@gemuesefee.de, www.gemuesefee.de

26. September bis 4. Oktober, während der Öffnungszeiten

Schwindegg "AmVieh-Theater" Schafdornerhof

Regionale Speisekarte

Bei uns erhalten Sie saisonale Gerichte mit Produkten aus der Region, Apfelgerichte und -getränke, Fleisch, Obstkuchen in 100% Bioqualität

Kontaktadresse: "AmVieh-Theater" Schafdornerhof, Hans Reichl, Schafdorn 1, 84419 Schwindegg, Tel. 08086/947948

Email: info@amvieh-theater.de, www.amvieh-theater.de

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Taufkirchen Gasthaus Maier Gallenbach

Regionale Speisekarte

Kräutergerichte, Bauernhofeis, Fleischgerichte aus der Region (Lamm, Pinzgauer Rind, Rehwild)

Kontaktadresse: Gasthaus Maier Gallenbach, Claudia Maier-Häußler, Gallenbach 31, 84574 Taufkirchen, Tel. 08638/7907

26. September bis 4. Oktober, Während der Öffnungszeiten

Waldkraiburg Restaurant im Kaufland

Regionale Speisekarte

Spezialitäten aus regionalen Produkten: Schwammerl in Rahm mit Knödel, Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat, 1/4 Bauernent mit Blaukraut und Böhm. Knödeln

Kontaktadresse: Restaurant im Kaufland, Anna Elisabeth Branse, Teplitzer Str. 14-16, 84478 Waldkraiburg, Tel. 08638/953729

26. September, 8.00 - 12.00 Uhr

Waldkraiburg Sountroville Platz (Fußgängerzone)

Regionale Lebensmittel und Produkte

Großes Angebot regionaler Schmankerl auf dem Bauernmarkt in Mühldorf. Spezialitäten und Besonderheiten rund um das Erntedankfest.

Kontaktadresse: Bauernmarkt Mühldorf / Waldkraiburg, Ulrich Niederschweiberer, Auerstr. 17, 84453 Mühldorf a. Inn, Tel. 08631/7317

Email: ulrich.n@t-online.de, www.direktvermarkter-muehldorf.de

26. September bis 4. Oktober, während der Öffnungszeiten

Waldkraiburg, Amselweg 6 Gasthaus Föhrenwinkel

Regionale Speisekarte

Bayerische Schmankerl mit Produkten aus der Region: z.B. Rehragout mit Hauberling, Schweinebraten, Kalbsrahmbraten, Rindsrouladen, Nachspeisen z.B. Apfelkücherl

Kontaktadresse: Gasthaus Föhrenwinkel, Cäcilie Elsässer, Amselweg 6, 84478 Waldkraiburg, Tel. 08638/889588

Email: Racerluder10@web.de

München/ Stadt München

11. Oktober, 10.30 bis 17 Uhr

85653 Aying b. München Brauereigelände

Ayinger Bräu-Kirta und Tag der offenen Tür in der Brauerei Aying

Ayinger Bräu-Kirta Festzeltbetrieb mit der Blaskapelle Helfendorf - Im Ausschank: das eigens gebraute Ayinger Kirta-Bier - Tag der offenen Tür in der Brauerei und Flaschenfüllerei bei laufendem Betrieb - Bairisches Kunsthandwerk mit über 60 Ausstellern zum Anschauen und Kaufen - Großer Bauernmarkt mit erntefrischen, großteils ökologisch angebauten Produkten aus der Region - Zahlreiche Vergnügungen für Kinder - Heimatmuseum Sixthof in der Ortsmitte

geöffnet. Kontakt-Adresse: Brauerei Aying, Helmut Erdmann, Münchener Straße 21, 85653 Aying, Tel. 08095-8857, E-mail: gl@aying.de, <http://www.aying.de>

Kontaktadresse: Brauerei Aying, Helmut Erdmann, Münchener Straße 21, 85653 Aying, Tel. 08095-8857

Email: gl@aying.de, www.aying.de

3. Oktober, 10.30 Uhr bis 17.00 Uhr

München-Aubing München-Aubing

4 Höfe-Fest-West im Münchner Grüngürtel

Präsentation des Projekts "Münchner Grüngürtel" der Landeshauptstadt München auf 4 Bauernhöfen in der Ubostraße: Infostände, Bauernschmankerl von Weidetieren, Bauernmarkt, Grüngürtelwurbude, Ponyreiten, Strohhüpfburg u.a.

Kontaktadresse: Büro Landwerk, Siegfried Pschibul-Markgraf, Beethovenweg 11, 84036 Kumhausen, Tel. 0871-2763610

Email: landwerk.pschibul-markgraf@weihenstephan.org

Neu-Ulm

27. September, Sonntag, 14 Uhr

Zentrum für Familie, Umwelt und Kultur, Klosterstraße 3, 89297 Roggenburg Treffpunkt

Familien-Umwelt-Nachmittag - Gesunde Ernährung und Landwirtschaft

Die Jahreszeiten zeigen die Natur von den verschiedensten Seiten - und die wollen wir mit Familien spielerisch erkunden. Wir laden Kinder mit ihren Eltern ein, Augen und Ohren aufzumachen und die Hände und Füße machen zu lassen - die Natur hat viele Geheimnisse, die erkundet werden wollen. Bitte wetterfeste Kleidung und Schuhe anziehen. Kursgebühr pro Person: Erwachsene 5 Euro, Kinder frei. Anmeldung nicht erforderlich.

Kontaktadresse: Zentrum für Familie, Umwelt und Kultur - Kloster Roggenburg e.V., Christian Fischer, Klosterstraße 3, 89297 Roggenburg, Tel. 07300-96110
www.kloster-roggenburg.de

28. September, Montag, 19:30 bis 22 Uhr

Zentrum für Familie, Umwelt und Kultur, Klosterstraße 3, 89297 Roggenburg Treffpunkt

Familienküche - Was Kinder mögen und Mütter gerne kochen

Gesunde Küche, die der ganzen Familie schmeckt. Neue Rezepte aus farbenfrohem Gemüse, Kartoffeln und Milchprodukten liefern alle wichtigen Nährstoffe und Vitamine für Kinder. Verpackt in leckere Gerichte werden sie alle Kinder lieben! Wir kochen gemeinsam: Spinatsuppe mit Nockerln, Gemüselasagne, Hackbällchen mit Tomatensoße, wilde Kartoffeln mit Quarkdip, Quarkspeise mit Früchten und Bröseln (Änderungen vorbehalten!). Leitung: Karin Stetter
Mitzubringen: Schürze, Frischhaltebox
Kursgebühr pro Person: Inkl. Materialausgaben, zzgl. Getränke 35 Euro

Kontaktadresse: Zentrum für Familie, Umwelt und Kultur - Kloster Roggenburg e.V., Christian Fischer, Klosterstraße 3, 89297 Roggenburg, Tel. 07300-96110
www.kloster-roggenburg.de

9. Oktober, Freitag, 15 bis 19 Uhr

Zentrum für Familie, Umwelt und Kultur, Klosterstraße 3, 89297 Roggenburg Treffpunkt

Ein Männlein steht im Walde... - oder ernten ohne zu säen

Die herbstliche Natur bietet uns Fülle im Überfluss. Wir müssen sie nur nützen. Fangen wir in diesem Kurs den Herbst mit all seinen Gaben, Düften und Stimmungen ein. Ein leckeres Menü aus Wildfrüchten lässt uns den Herbst mit allen Sinnen erleben. Leitung: Margit Baumhauer
Mitzubringen: Schürze, Frischhaltebox
Kursgebühr pro Person: Inkl. Materialausgaben, zzgl. Getränke 49 Euro

Kontaktadresse: Zentrum für Familie, Umwelt und Kultur - Kloster Roggenburg e.V., Christian Fischer, Klosterstraße 3, 89297 Roggenburg, Tel. 07300-96110
www.kloster-roggenburg.de

Neumarkt i. d. Opf.

26. September bis 27. September, 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Berching Kloster Plankstetten

Erntedank Markt

Kunsthandwerk und Brauchtum, Vorführungen traditioneller Handwerke, Klosterschmankerl, historische Traktoren, Führungen, Kinderprogramm und gesungene Vesper mit den Mönchen. Auf dem gesamten Klostergelände. Infos unter 08462 / 206-251

Kontaktadresse: Klosterbetriebe Plankstetten GmbH - Kaufmännischer Leiter, Stephan Graber, Klosterplatz 1, 92334 Berching, Tel. 08462/206-250
www.kloster-plankstetten.de

2. Oktober, 14.00 bis 18.00 Uhr

Berching Kloster Plankstetten

Kräuterwanderung rund ums Kloster

Wildkräuter finden, erkennen und zubereiten. Geschichten, Sagen, Gesundheitliches und Praktisches. Zubereitung und Verkostung verschiedener Köstlichkeiten mit Kräutern. Jeder Teilnehmer erhält Rezepte zum Nachkochen. Wettergemäße Bekleidung erforderlich! Begrenzte Teilnehmerzahl. Kosten 19,50 EUR pro Person. Anmeldung unter 08462 / 206 - 251

Kontaktadresse: Klosterbetriebe Plankstetten GmbH - Kaufmännischer Leiter, Stephan Graber, Klosterplatz 1, 92334 Berching, Tel. 08462/206-250
www.kloster-plankstetten.de

30. September, 14.00 bis 18.30 Uhr

Berching Kloster Plankstetten

Führung durch die Klosterbetriebe

Besichtigung des Klostergutes. Führung durch die Bäckerei, Metzgerei, Klosterhofladen. Zum Abschluss Brotzeit in der Klosterschenke. Treffpunkt Klosterinnenhof. Kosten 8,50 EUR pro Person. Anmeldung und weitere Infos

unter 08462 / 206 - 251

Kontaktadresse: Klosterbetriebe Plankstetten GmbH - Kaufmännischer Leiter,
Stephan Graber, Klosterplatz 1, 92334 Berching, Tel. 08462/206-250

www.kloster-plankstetten.de

Neustadt a. d. Aisch/ Bad Windsheim

26. September, 14.30 Uhr

91463 Dietersheim Hausenhof 7, Dorfgemeinschaft

Aktion Zukunft säen

Wir säen gemeinsam auf einem Feld Getreide (voraussichtlich Dinkel) aus, auch als eine Aktion gegen Gentechnik. Organisiert wird das durch den

Demeter-Verbraucher-Nürnberg e.V., 1. Vorsitzender: Christian Hartmann

Kontaktadresse: Demeter Verbraucher Nürnberg e. V., Christian & Claudia Hartmann, Fasanenring 6, 90607 Rückersdorf, Tel. 0911-5755778

Email: hart8@gmx.de, www.demeter-verbraucher-nuernberg.de

10. Oktober bis 11. Oktober, jeweils 10.00 - 17.00 Uhr

Bad Windsheim (Landkreis Neustadt an der Aisch - Bad Windsheim), Fränkisches Freiland

Markt der Genüsse

Die zentrale Veranstaltung des Aktionsbündnisses Tag der Regionen Bayern erwartet am Samstag ab 11.30 Uhr den Besuch des bayerischen Schirmherrn Umweltminister Dr. Markus Söder. Die Veranstaltung ist Höhepunkt und gleichzeitig der Abschluss des diesjährigen Programms zum Tag der Regionen.

Am Samstag findet dort ab 10.30 Uhr die Prämierung der Preisträger zum bayerischen Agenda-Wettbewerb "Gemeinsam für den Klimaschutz" des

Umweltministeriums statt. Programm: Abfischen des Museumsweiher (am Samstag), traditionelle fränkische Volksmusik, Zerlegen und Filetieren von fränkischen Teichfischen wie Karpfen, Eitel, Döbel und Schleie,

Gegenüberstellung moderner Landwirtschaftsmaschinen mit landwirtschaftlichen Gerätschaften aus vergangenen Zeiten, Obstsortenbestimmung und -ausstellung, kulinarische fränkische Spezialitäten wie "Hitzbloutz", frischer Most, Wein, Bier

und fränkisches Dörrobst etc., Malaktionen, Backen für Kinder, Kutschfahrten, Stoffdruck mit Modeln und Zauberer für Kinder.::: Mit dabei sind der Bezirk Mittelfranken, die Fachberatung für das Fischereiwesen, die Forschungsstelle für fränkische Volksmusik, die Landwirtschaftlichen Lehranstalten Triesdorf, der Landschaftspflegeverband Mittelfranken, die Trachtenforschungs- und Beratungsstelle, die Regionalbewegung Mittelfranken, die Regionaltheke - vom fränkischen Bauern und Direktvermarkter aus der Region.

Kontaktadresse: Aktionsbündnis Tag der Regionen,
Bundeskoordinationsbüro-Süd, Gisela Endt, Museumstr. 1, 91555
Feuchtwangen, Tel. 09852-1381
Email: bund-sued@tag-der-regionen.de

11. Oktober, 10 - 17 Uhr

Burgbernheim Kapellenberg Burgbernheim

Streuobsttag

Ein tolles Programm rund um das Thema Streuobst erwartet Sie: ::: Obstverkauf von heimischen Streuobstwiesen, Korbflechter bei der Arbeit, Saftpresse im Einsatz, Obstsortenbestimmung, Obstsortenschau, Informationen zum Obstbau, ein Bauernmarkt mit regionalen Produkten, Schauhüten, Schafschur, Kinderaktionen und Verlosung von Obstbäumen zum Pflanzen.

Kontaktadresse: Tourist Information Burgbernheim, Silke Kempf, Untere Rathausgasse 1, 91593 Burgbernheim, Tel. 09843-30924
Email: grefig.kempf@flugboerse.de

10. Oktober, 10.00 Uhr - 15.00 Uhr

Neustadt a. d. Aisch Marktplatz

1. Neustädter ErnteMarktPlatz

Zusätzlich zum samstägigen Bauernmarkt erwartet Sie: Prämierung der beim OsterMarktPlatz gesäten Kürbisse (Kinderaktion), im Einsatz: Obstmühle mit Saftpresse - der frisch gepresste Saft wird ausgedient; wir hobeln Weißkraut und hecheln weiße Rüben zum Einsalzen; aus dem holzbefeuerten Dämpfer gibt's - wie früher - Kartoffeln mit Salz oder Butter, zu Mittag werden "fränkische

Krautwickel mit Salzkartoffeln", "Brunsrüben mit Knöchla" und Kürbiss-Suppe, sowie frischer Federweißer angeboten, auch im Verkauf "über die Straße"!

Kontaktadresse: Agenda 21 - Arbeitskreis "Wirtschaft", Hans Gräbel, Unterschweinach 35, 91413 Neustadt/ Aisch, Tel. 09161-5848

Email: h.graessel@4g-gartengeraeete.de, www.4g-gartengeraeete.de

Nürnberger Land

26. September, nach Vereinbarung

90518 Altdorf Am Lenzenberg

Pellets-Gemeinde Bayern - www.Pellets-Gemeinde.de -

Besichtigung einer 14 kW Holzpelletsheizung mit Solarunterstützung, die seit 2002 erfolgreich im Einsatz ist.

Kontaktadresse: Holzpellets Einkaufsgemeinschaft DINplus, Jochen Stahl, Am Lenzenberg 61, 90518 Altdorf, Tel. 01805-06034318526

Email: pellets-gemeinde@t-online.de, www.pellets-gemeinde.de

4. Oktober, 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Engelthal Am Sportplatz

Wald und Weide

Die Veranstaltung zum Tag der Regionen findet in einem Wald nahe der Ortschaft Engelthal im Nürnberger Land statt. Das Motto „Im Wald und auf der Weide“ ist Programm. Anhand von 20 Stationen werden die Bewirtschaftung des Waldes und die Verwertung des Holzes demonstriert. Hütevorführungen, Schafscheren, Schaf- und Hütehunderassenschau und ein „Kuhflüsterer“ nehmen die Besucher in die Welt der Weidewirtschaft mit. Unter dem Motto Land(ver)führungen sorgt ein reichhaltiges Veranstaltungsprogramm für einen erlebnisreichen Tag für die ganze Familie. Für das leibliche Wohl sorgen die Schafhalter, die landwirtschaftlichen Direktvermarkter und der Verein Heimat aufm Teller. Die Teilnehmer, das Programm und der Standplan sind im Internet unter www.naturschutzzentrum-wengleinpark.de veröffentlicht.

Kontaktadresse: Naturschutzzentrum Wengleinpark e.V., Rainer Wölfel, Am

Schloss 14, 91239 Henfenfeld, Tel. 09151-70200
Email: info@naturschutzzentrum-wengleinpark.de,
www.naturschutzzentrum-wengleinpark.de

25. September bis 7. Oktober, während der Öffnungszeiten

Ottensoos Grundschule Ottensoos

Wanderausstellung "Ökologischer Landbau"

Wanderausstellung "Ökologischer Landbau" vom Bundesministerium für Ernährung Landwirtschaft und Verbraucherschutz mit Rahmenprogramm.
Nähere Informationen auf unserer Website: www.Agenda21-ottensoos.de
Kontaktadresse: , Jürgen Lassauer, Bergstr. 5, 91242 Ottensoos, Tel. 0911/8600-1614
Email: j.lassauer@t-online.de

10. Oktober, 14.30 Uhr

Vorderhaslach1, 91230 Happurg beim Landwirt Uwe Neukamm

Aktion Zukunft säen

Wir (organisiert von Demeter-Verbraucher-Nürnberg e.V.) säen auf einem Feld von Uwe Neukamm, Landwirt in Vorderhaslach bei 91230 Happurg gemeinsam Dinkel aus.
Kontaktadresse: Demeter Verbraucher Nürnberg e. V., Christian & Claudia Hartmann, Fasanenring 6, 90607 Rückersdorf, Tel. 0911-5755778
Email: hart8@gmx.de, www.demeter-verbraucher-nuernberg.de

Oberallgäu/ Stadt Kempten

11. Oktober, 10 - 16 Uhr

87435 Kempten Kempodium

Aktionstag Köstliches aus Allgäuer Milch / Tag der offenen Werkstatt

Aktionstag zum Mitmachen, Zuschauen, Spiel und Spaß für Kinder und Erwachsene jeden Alters. Die Kochwerkstatt bietet köstliche Gerichte aus Allgäuer Milch und Milchprodukten von Milchsuppe über Allgäuer Käsepizza, Buttermilchbrot mit frischer Butter bis zu selbstgemachtem Eis; gleichzeitig Tag der offenen Werkstätten im Kempodium - mit Präsentation des neuen Kursprogramms, Spiel- und Werkangeboten für Kinder.

Kontaktadresse: Kempodium e.V., Martin Slavicek, Untere Eicher Straße 3, 87435 Kempten, Tel. 0831-5402130

www.kempodium.de

11. Oktober, ab 14 Uhr

Allgäuer Bergbauernmuseum Immenstadt-Diepolz

Vorträge zur Bergwald-Ausstellung

Vorträge im Rahmen der Ausstellung "Bergwald - gestern so gut wie heute" zu den Themen: Schutz des Bergwaldes, Klimaschutz durch den Wald, Netzwerk Wald und Holz im Allgäu. Präsentiert vom Amt für Landwirtschaft und Forsten, Abteilung Forsten und dem Markenverband Allgäu Holz.

Kontaktadresse: Allgäuer Bergbauernmuseum, Christine Müller, Diepolz 44, 87509 Immenstadt, Tel. 08320-709670

Email: bergbauernmuseum@web.de, www.bergbauernmuseum.de

9. Oktober, 19.00 Uhr

Kempodium Kempten (Untere Eicher Str. 3)

Pioniere der Region

Pioniere der Region sind Menschen, die mit einem Projekt, ihrer Unternehmung oder einer Initiative originell auf den gesellschaftlichen Wandel reagieren. Die Münchner Stiftungsgemeinschaft anstiftung & ertomis hat dazu einen Wettbewerb ausgelobt. Eine Jury wählt die Pioniere aus und gibt ihnen die Gelegenheit, ihr Projekt bei der Veranstaltung "Pioniere der Region - regionale Strategien in Zeiten der Globalisierung" vorzustellen. Um Anmeldung wird gebeten.

Kontaktadresse: Regionalentwicklung Oberallgäu e.V., Sabine Weizenegger, Rathausplatz 1, 87452 Altusried, Tel. 08373-29914

Email: weizenegger@regionalentwicklung-oberallgaeu.de,
www.regionalentwicklung-oberallgaeu.de

10. Oktober, 9.00 bis ca. 17.00 Uhr

Oberallgäu Start in Kempten

Exkursion Regionalentwicklung - Hinter die Kulissen unserer Projekte sch

Was ist Regionalentwicklung und was sind die Ziele? Wer macht Regionalentwicklung? Und wie sieht die Umsetzung aus? Fragen, die bei einer Exkursion zu mehreren Projekten in der Region beantwortet und diskutiert werden sollen. Projekte wie Wald & Mensch Durach, der Dorfladen Allgäu in Krugzell oder der Park der Sinne in Oy-Mittelberg ermöglichen allen Interessierten einen intensiven Erfahrungsaustausch. Sie laden dazu ein die eigene Region neu kennen zu lernen und einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Eine Anmeldung ist erforderlich!

Kontaktadresse: Regionalentwicklung Oberallgäu e. V., Julia Empter, Rathausplatz 1, 87452 Altusried, Tel. 08373/29914

Email: empter@regionalentwicklung-oa.de,
www.regionalentwicklung-oberallgaeu.de

Ostallgäu/ Stadt Kaufbeuren

2. Oktober, ab 19 Uhr 30

Frankenried Landgasthof zum Goldenen Schwanen

Wilderer Buffet

Wildbuffet mit heimischem Wild, herbstlichen Salaten, Kürbisgemüse

Kontaktadresse: Hotel Landgasthof Zum Goldenen Schwanen, Christian Baudisch, Paul-Gaupp-Straße 1, 87665 Frankenried, Tel. (08341) 93960

Email: info@goldener-schwanen.de, www.goldenen-schwanen.de

3. Oktober, ab 9 Uhr 30

Frankenried Landgasthof zum Goldenen Schwanen

Vitalfrühstück mit dem Käs´michel

Frühstücksbrunch mit vitalen und regionalen Produkten vom Käs´michel, Käse und Milchprodukte aus der Sennerei Lehern, Dinkelmüsli und mehr von Erbacher und andere Allgäuer Produkte.

Kontaktadresse: Hotel Landgasthof Zum Goldenen Schwanen, Christian Baudisch, Paul-Gaupp-Straße 1, 87665 Frankenried, Tel. (08341) 93960

Email: info@goldener-schwanen.de, www.goldenen-schwanen.de

4. Oktober, 10 Uhr bis 17 Uhr

Pfronten Pfronten, gesamtes Ortszentrum und Peripherie

Bauern- und Handwerkermarkt in Pfronten

Bauern- und Handwerkermarkt, verkaufsoffener Sonntag mit über 90 Anbietern und Attraktionen. Informationen, Vorführungen, Sonderangebote, Nahversorgung, regionale Energien, Kinderattraktionen, heimische Spezialitäten, Herbstmilchaktion, ...

Kontaktadresse: Pfrontener Forum e.V., Alfons Haf, Auf der Geigerhalde 30, 87459 Pfronten, Tel. 08363/92094

www.pfronten.de

Regen

26. September, 8.00 bis 12.00

Viechtach Bauernmarkt beim Gasthof Kreuzberg

12 Jahre Bauernmarkt

Der Bauernmarkt in Viechtach freut sich seinen Kunden seit 12 Jahren regionale Produkte anbieten zu können. Nehmen Sie die Gelegenheit wahr zu einem Besuch unseres Marktes. Lassen Sie sich über unser regionales Angebot informieren. Einfach sich Zeit nehmen für gemütlichen Einkauf, oder auch einen Bekannten zu treffen für eine kurze Unterhaltung.

Kontaktadresse: Bauernmarktverein Viechtach, Josef Wanninger, Hinkhof 9, 94234 Viechtach, Tel. 09942-3308

Regensburg/ Stadt Regensburg

26. September, 10.30 -16.30 Uhr

Landkreis Regensburg Landratsamt Regensburg, Altmühlstr. 3, 93059 Regensburg

Informationstag zum Thema "Leben, Bauen und Wohnen im Regensburger

Gemeinden sowie verschiedene Institutionen beraten zu Themen wie Bauplätze im Landkreis Regensburg, Baufinanzierung, Förderung und Energieoptimierung. Außerdem informieren Fachleute in Kurzvorträgen über Finanzierung, Energiesparmöglichkeiten und vieles mehr. Näheres unter www.regionaltage.landkreis-regensburg.de/regionaltage2009/auftaktveranstaltung

Kontaktadresse: Landratsamt Regensburg, Regionalentwicklung, Elisabeth Sojer-Falter, Altmühlstr. 1, 93059 Regensburg, Tel. 0941-4009-402
www.regionaltage.landkreis-regensburg.de

26. September bis 4. Oktober, ganztägig

Landkreis Regensburg Gemeinden des Landkreises Regensburg

Regionaltage 2009 im Regensburger Land

Bei den Regionaltagen 2009 steht das zentrale Thema "Leben, Bauen und Wohnen im Regensburger Land" im Vordergrund. Der Landkreis Regensburg und seine Gemeinden wollen die besondere Wohn- und Lebensqualität im Landkreis aufzeigen und sichtbar machen. Nähere Informationen unter www.regionaltage.landkreis-regensburg.de

Kontaktadresse: Landratsamt Regensburg, Regionalentwicklung, Elisabeth Sojer-Falter, Altmühlstr. 1, 93059 Regensburg, Tel. 0941-4009-402
www.regionaltage.landkreis-regensburg.de

27. September, 14.00 und 16.00 Uhr

Landkreis Regensburg 93183 Kallmünz, Vilsgasse 25

Arbeiten im Denkmal

Besichtigung mit Besitzer Ludwig Pirkl
Näheres unter www.regionaltage.landkreis-regensburg.de/regionaltage_2009/programm
Kontaktadresse: Landratsamt Regensburg, Regionalentwicklung, Elisabeth Sojer-Falter, Altmühlstr. 1, 93059 Regensburg, Tel. 0941-4009-402
www.regionaltage.landkreis-regensburg.de

27. September, 14.00 Uhr

Landkreis Regensburg Marktplatz Kallmünz

Historische Marktführung mit Schauspiel

Kosten: Erwachsene 5 Euro, Jugendliche 3 Euro, Kinder bis 6 Jahre frei. Anmeldung erwünscht. Nähere Informationen unter www.regionaltage.landkreis-regensburg.de/regionaltage_2009/programm
Kontaktadresse: Landratsamt Regensburg, Regionalentwicklung, Elisabeth Sojer-Falter, Altmühlstr. 1, 93059 Regensburg, Tel. 0941-4009-402
www.regionaltage.landkreis-regensburg.de

27. September, 14.00 Uhr

Landkreis Regensburg Gemeinschaftshaus Triftlfing/Aufhausen, Ortsstr. 24

Ein Dorf im Wandel der Zeit

Ausstellung und Besichtigungsmöglichkeiten des Dorflebens. Eröffnung durch Bürgermeister Johann Jurgovsky und Landrat Herbert Mirbeth. Nach der Einführung von Bgm. Jurgovsky haben die Besucher die Möglichkeit anhand von einzelnen Aktionen an verschiedenen Orten das Dorfleben von Früher und Heute kennenzulernen. Nähere Informationen unter

www.regionaltage.landkreis-regensburg.de/regionaltage_2009/programm

Kontaktadresse: Landratsamt Regensburg, Regionalentwicklung, Elisabeth Sojer-Falter, Altmühlstr. 1, 93059 Regensburg, Tel. 0941-4009-402

www.regionaltage.landkreis-regensburg.de

1. Oktober, 14.00 - 20.00 Uhr

Landkreis Regensburg 93073 Neutraubling - Stadthalle, Regensburger Str. 9

Bau-Messe in der Stadthalle Neutraubling

Neutraubling - Eine Stadt voll Leben. Wir informieren Sie rund ums Bauen. Bau-Messe in der Stadthalle Neutraubling.

Kontaktadresse: Landratsamt Regensburg, Regionalentwicklung, Elisabeth Sojer-Falter, Altmühlstr. 1, 93059 Regensburg, Tel. 0941-4009-402

www.regionaltage.landkreis-regensburg.de

3. Oktober, 10.00 Uhr

Landkreis Regensburg 93179 Brennbach, Johannisstr. 8, Schulgelände; Geschäfte und

Tag des offenen Dorfes in Brennbach

Begrüßung durch Bürgermeisterin Irmgard Sauerer auf dem Schulgelände Brennbach, Eröffnung des Aktionstages durch Landrat Herbert Mirbeth, verschiedene Aktionen unter

www.regionaltage.landkreis-regensburg.de/regionaltage_2009/programm

Kontaktadresse: Landratsamt Regensburg, Regionalentwicklung, Elisabeth

Sojer-Falter, Altmühlstr. 1, 93059 Regensburg, Tel. 0941-4009-402
www.regionaltage.landkreis-regensburg.de

3.Oktober bis 4.Oktober, 13.00 - 17.00 Uhr

Landkreis Regensburg in verschiedenen Gemeinden des Landkreises Regensburg

Tag der offenen Tür bei Musterhäusern und schlüsselfertigen Wohnhäusern

Die verschiedenen Unternehmen sind unter
www.regionaltage.landkreis-regensburg.de/regionaltage2009/aktionstage-musterhaus zu finden.

Kontaktadresse: Landratsamt Regensburg, Regionalentwicklung, Elisabeth Sojer-Falter, Altmühlstr. 1, 93059 Regensburg, Tel. 0941-4009-402
www.regionaltage.landkreis-regensburg.de

6.Oktober, 10.30 Uhr

Regensburg Galgenbergstraße 17

Besichtigung Kelterei Nagler

Der VerbraucherService Bayern bietet in Zusammenarbeit mit der Firma Nagler eine Besichtigung der Kelterei an. Anmeldung bis spätestens 02.10.09

Kontaktadresse: VerbraucherService Bayern im KDFB, Silke Gulder, Frauenberg 4, 93047 Regensburg, Tel. 0941/563458
www.verbraucherservice-bayern.de

Rosenheim

3.Oktober, 10.00-16.00 Uhr

83233 Bernau "Sepp'n Bauer" Farbing, Rottauer Str.72a 83233 Bernau

Bauernhof erleben, Einkaufen genießen

Hoffest mit Bauernmarkt Regionale Schmankerl vom Hof (Hausmacherwürste, Schwarzgeräuchertes, Fleisch, Geflügel) Alles vom Schaf, Schnäpse und Liköre,

HonigMarmeladen, Gärtnerei mit Gemüse und Blumen Handwerker,
Kutschenfahrten, Gartenbäuerinnen,
KinderprogrammKaffee,Kuchen,Schmalzgebäck,
Kontaktadresse: , Alois und Mariele Simon, Farbing, Rottauer Str. 72a, 83233
Bernau, Tel. 08051-9617222
Email: aloissimon@web.de

2.Oktober, 09.30 - 16.00 Uhr

Aschau im Chiemgau Prientaler Bergbauernladen

Erntedank am Bergbauernladen

Almabtriebsschmuck, Obstausstellung (Äpfel),Bio & Obst aus der Region,
Marktstände mit Kunsthandwerk & regionale Schmankerl
Kontaktadresse: Der Prientaler Bergbauernladen, Bastian Pertl,
Hans-Clarin-Platz 3, 83229 Aschau i. Chiemgau, Tel. 08057-466
Email: hamberger_hof@t-online.de

7.Oktober, 15:00 h - 16:30 h

Bad Aibling Bad Feilnbach

Informationsfahrt ins Moor

Führung durch die Sterntaler Filze in Bad Feilnbach von Meinrad Egger, Inhaber
des Kurmittelhauses Bad Aibling. Entstehung, Abbau, Wirkungsweise und
Renaturierung des Naturheilmittels Moor werden fachkundig erklärt. Die
Teilnehmerzahl ist begrenzt, deshalb ist eine Anmeldung erforderlich. Tel.
08061/90800 (Haus des Gastes)Preis in € 3,00 Wo?: Haus des Gastes
(Kurverwaltung), Wilhelm-Leibl-Platz 3, 83043 Bad Aibling
Kontaktadresse: , Sindy Vogel, Wilhelm-Leibl-Platz 3, 83043 Bad Aibling, Tel.
08061-908071

26. September, ganztägig

Bad Feilnbach Gaststätten: Landgasthof Aumanwirt, Bärenstub'n Gasthaus, Wellness-Oa

Apfelwochen von der Anbietergemeinschaft „Kreativ & Köstlich“ in B

Die 8 Bad Feilnbacher Gastwirte freuen sich darauf Sie mit kreativen und köstlichen Gaumenfreuden aus regionaler und saisonaler Küche zu bewirten und Ihnen gemütliche Stunden in den Gasthäusern zu bescheren.

Kontaktadresse: , Sindy Vogel, Wilhelm-Leibl-Platz 3, 83043 Bad Aibling, Tel. 08061-908071

1. Oktober, ab 14 Uhr

Bad Feilnbach Schafwollspinnerei Höfer

"Einischaun"

Besuchen Sie einen traditionellen Handwerksbetrieb - lernen Sie selber Taschen aus Schafwolle her zu stellen.

Kontaktadresse: , Sindy Vogel, Wilhelm-Leibl-Platz 3, 83043 Bad Aibling, Tel. 08061-908071

9. Oktober, ganztägig

Bad Feilnbach Festplatz

Apfelmarkt Bad Feilnbach

Bayerns größter Apfelmarkt Wo?: Festplatz Bad Feilnbach Veranstalter Name: E. & M. Kirner Zelte, Flurstr. 68, 83075 Bad Feilnbach Telefon: (0)8066/1245 Fax: (0)8066/8300 email: kirnerzelte@t-online.de www.kirnerzelte.de

Kontaktadresse: , Sindy Vogel, Wilhelm-Leibl-Platz 3, 83043 Bad Aibling, Tel. 08061-908071

27. September, 10:00 h - 14:00 h

Brannenburg Wendelstein

Sonntagsbrunch auf dem Wendelstein

Für Langschläfer und Genießer: Lassen Sie sich verwöhnen beim gemütlichen Sonntagsbrunch am Berg! Es fährt ein Sonderzug für die Brunch-Gäste um 9:30 h. Preis inkl. Berg- und Talfahrt mit Zahnradbahn oder Seilbahn und Brunchbuffet: Erwachsene 42,40 €, Kinder (4-12 Jahre) 19,50 € Reservierung erforderlich unter 08034 3080

Kontaktadresse: , Sindy Vogel, Wilhelm-Leibl-Platz 3, 83043 Bad Aibling, Tel. 08061-908071

2. Oktober, 18:00 h - 22:30 h

Brannenburg Wendelstein

Nostalgische Mondscheinfahrt

Es ist schon etwas Besonderes, den Wendelstein in einer sternklaren Vollmondnacht zu erleben. Um 18 Uhr fährt die Nostalgie-Zahnradbahn von Brannenburg aus bergwärts. Familie Müller vom Wendelsteinhaus erwartet Sie mit einem köstlichen Bergbuffet, die Gemeinde Brannenburg sorgt für die stimmungsvolle, musikalische Umrahmung. Begleitet vom romantischen Vollmondschein geht es um ca. 22 Uhr wieder talwärts. Karten im Vorverkauf bei der Wendelsteinbahn erhältlich. Preis: 43,50 € p. P. inkl. Berg- und Talfahrt und Buffet.

Kontaktadresse: , Sindy Vogel, Wilhelm-Leibl-Platz 3, 83043 Bad Aibling, Tel. 08061-908071

4. Oktober, ab 12 Uhr

Feldkirchen-Westerham katholischer Pfarrsaal, Salzstraße

Erntedankfest am Sonntag, 4. Oktober 2009

Nach den Gottesdiensten zum Erntedank in der katholischen Pfarrkirche St. Laurentius und in der evangelischen Emmauskirche ab ca. 12 Uhr im katholischen Pfarrsaal an der Salzstraße: Gemeinsames Essen zum Tag der Regionen mit Braten und Beilagen – garantiert gentechnikfrei. – Die Teilnehmer werden um Salat- und Kuchenspenden gebeten, möglichst zubereitet mit Produkten aus der Region. Es laden ein: die lokale Agenda 21 und der Pfarrgemeinderat von St. Laurentius.

Kontaktadresse: Agenda 21 Feldkirchen-Westerham, Gertrud Knopp, Edelweißstr. 19, 83620 Feldkirchen-Westerham, Tel. 08063-7422

Email: Gertrud.Knopp@gmx.de

29. September, 10:00 h - 15:00 h

Oberaudorf Almen um Oberaudorf

Geführte Almwanderung zu den Audorfer Almen

Anfahrt mit dem eigenen Pkw. Anmeldung bis zum Vortag in der Kaiser-Reich Information 08033-301-20. Preis in € 2,00 Wo?: Rathausplatz in Oberaudorf

Kontaktadresse: , Sindy Vogel, Wilhelm-Leibl-Platz 3, 83043 Bad Aibling, Tel. 08061-908071

30. September, 09:30 h - 13:30 h

Oberaudorf Oberaudorf

Zoologische Exkursion - geführte Wanderung durch die Tierwelt

"Vom Gamsbock bis zum Weinbergschnecke, vom Käfer bis zum Hunde-Zeck, vom "Braunen Bär" zum Wurm der Erde und vom Raben bis zur Lama-Herde!" A.Ed.

Anmeldung bis zum Vortag in der Kaiser-Reich Information Tel. 08033/301-20 Preis in € 2,00 Wo?: Rathausplatz in Oberaudorf

Kontaktadresse: , Sindy Vogel, Wilhelm-Leibl-Platz 3, 83043 Bad Aibling, Tel. 08061-908071

3.Oktober, 09:00 h - 17:00 h

Oberaudorf rund um Oberaudorf

Audorfer Höhlenwanderung mit Höhlenforscher Peter Hofmann

Eine Exkursion rund um Oberaudorf: spannend, familiengeeignet, lehrreich: Höhle am Grafenloch, Schwarzenberg, Mittagseinkehr im Berggasthof Hocheck, Heimatmuseum, Geheimnisse unter der Auerburg ...Anmeldung bis zum Vortag in der Kaiser-Reich Information Tel. 08033/301-20Preis € 5,00Wo?: Luegsteinsee, Seestr. in Oberaudorf

Kontaktadresse: , Sindy Vogel, Wilhelm-Leibl-Platz 3, 83043 Bad Aibling, Tel. 08061-908071

Roth

11.Oktober, 10-17.00 Uhr

91126 Kammerstein-Neppersreuth Hof von Familie Schnell in Kammerstein-Neppersreuth

Kürbiskern-Erntefest am 11. Oktober 2009 in Kammerstein-Neppersreuth

Unser Kürbiskern-Erntefest findet am 11. Oktober zwischen 10 und 17 Uhr mit einem großen Kunsthandwerker- und Bauernmarkt. Verkostung unserer Kürbiskern-Produkte. Stündlich wird Ihnen die Kürbiskern-Ernte vorgeführt. Auch für das leibliche Wohl ist mit verschiedenen Kürbiskern-Gerichten und Kaffee und Kuchen gesorgt. Für die Kinder gibt es eine Strohhüpfburg, Kürbisschnitzen...

Kontaktadresse: Schnells Kürbiskerne GbR, Martin und Petra Schnell, Ringstr. 15, 91126 Kammerstein-Neppersreuth, Tel. 09122-830703

Email: info@schnells-kuerbiskerne.de, www.schnells-kuerbiskerne.de

4. Oktober, 10.00 - 17.00 Uhr

Röttenbach Festplatz

10. Kartoffelmarkt

9.30 - 10.30 Uhr Festgottesdienst, 10.45 - 11.00 Uhr Erntedankzug zum Festplatz, 11.00 - 17.00 Uhr Offizielle Eröffnung des Marktes mit Landrat Herbert Eckstein und dem 1. Bürgermeister Thomas Schneider. Festbetrieb, Marktбудeninfostände, Kartoffelgerichte, Regionale Produkte, Musikalische Umrahmung, Kinderprogramm, Quiz

Kontaktadresse: Landratsamt Roth, Thomas Pichl, Weinbergweg 1, 91154 Roth, Tel. 09171-81326

Email: thomas.pichl@landratsamt-roth.de, www.landratsamt-roth.de

Schwabach Stadt

10. Oktober, 9 - 16:00

Schwabach Martin-Luther-Platz und Marktplatz

Regionalmarkt Schwabach

Bereits zum elften Mal bietet der Schwabacher Regionalmarkt eine breite Auswahl an Produkten heimischer Landwirte und Handwerker. Auch für Unterhaltung für Groß und Klein ist gesorgt: Kutschfahrten, Kastenrutsche und alte Haustierrassen sind ebenso geboten wie Livemusik. Für das leibliche Wohl gibt es eine große Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten. Kontakt-Adresse: Landschaftspflegeverband und Umweltschutzamt Stadt Schwabach - Agenda 21 Büro, Andreas Barthel, Albrecht-Achilles-Straße 6/8, 91126 Schwabach, Tel. 09122-860 340, E-mail: andreas.barthel@schwabach.de

Kontaktadresse: Landschaftspflegeverband Schwabach e.V., Andreas Barthel, Albrecht-Achilles-Straße 6-8 ;III.Stock, 91126 Schwabach, Tel. 09122-860340

Straubing-Bogen/ Stadt Straubing

26. September bis 27. September, 26.09.09 und 27.9.09, jeweils von 11:00 -18:00

94315 Straubing Schlossplatz 2

Straubinger Töpfer- und Kunsthandwerkermarkt

Der Straubinger Töpfer- und Kunsthandwerkermarkt , findet bereits zum 22. Mal am 4. Septemberwochenende, 26., 27.09, jeweils von 11-18 Uhr statt . 62 professionelle Kunsthandwerker und Künstler aus ganz Deutschland kommen in den Straubinger Schlosshof. Sie bringen eine reiche Auswahl mit; sie reicht von vielseitiger Keramik jeglicher Spielart, leuchtendem Glas über edlen Schmuck, Bilder, und duftenden Naturseifen bis zu tragbarem Filz und vielfältigen Taschen. Etliche Aussteller führen ihr Handwerk vor, Besucher können zuschauen oder es auch selbst einmal probieren. Am Samstag, den 26. September feiern die Stadtbibliothek und das Stadtarchiv. Die Kunsthandwerker feiern gerne mit. Die Durchgänge zum Agnes Bernauer Garten und dem Hinterausgang vom Salzstadel sind geöffnet. So kann man am Samstag bei freiem Eintritt das gesamte Ensembles erkunden, vom Töpfer- u. Kunsthandwerkermarkt aus zu Blual und zum Fest des Salzstadels.... Informationen gibt es auch im Internet unter www.heusingerwaubke.de und <http://martinwaubke.blogspot.com>.

Kontaktadresse: Straubinger Töpfer- und Kunsthandwerkermarkt, Martin Waubke, Spitalstr. 2, 94377 Steinach, Tel. 09961-7659

Email: mail@heusingerwaubke.de, www.heusingerwaubke.de

Tirschenreuth

3. Oktober, 13:00 Uhr - ca. 2 Stunden

95676 Wiesau 95676 Muckenthal

Teiche, Tiere, Ton und mehr.....

Informative Spazierwanderung mit Naturpark-führerin Andrea Härtl durch das herrliche "Muckenthaler Teichgebiet" im Natur-park Steinwald - in Verbindung mit dem traditionellen Fischhoffest der Familie Bächer -Kostenbeitrag: 4,00 Euro pro Person - Kinder bis 12 Jahre 2,00 Euro -Info und Anmeldung: Andrea Härtl - Telefon 0178/9060335

Kontaktadresse: Naturpark Steinwald e.V., Lothar Meister, Pfaben 18, 92681

Erbendorf, Tel. 09682-933108

www.naturpark-steinwald.de

26. September bis 27. September, 10.00 bis 22.00 Uhr

Konnersreuth Konnersreuth

Eröffnung der Erlebniswochen Fisch 2009 im Landkreis Tirschenreuth

Dier Erlebniswochen Fisch werden wie jedes Jahr mit einem großen Festeröffnet. Dieses Jahr findet der Start in Konnersreuth statt und jeder ist herzlich eingeladen daran teilzunehmen.

Kontaktadresse: InitiAKTIVKreis Tirschenreuth e.V., Florian Preisinger, Mähringer Str. 7, 95643 Tirschenreuth, Tel. 09631-88442

Email: florian.preisinger@tirschenreuth.de, www.initiaktivkreis.de

10. Oktober bis 11. Oktober, 09.00 bis 22.00 Uhr

Kornthan Kornthan

Kornthanner Karpfenkirchweih

Zum elften Mal findet dieses Jahr die Karpfenkirchweih statt. Dazu werden wieder tausende Besucher erwartet die zum Höhepunkt der "Erlebniswochen Fisch" strömen.

Kontaktadresse: InitiAKTIVKreis Tirschenreuth e.V., Florian Preisinger, Mähringer Str. 7, 95643 Tirschenreuth, Tel. 09631-88442

www.initiaktivkreis.de

27. September, 13.00 Uhr - 17.00 Uhr

Waldsassen im Park Schwanenwiese Waldsassen

Traditionelle Obstbörse im Landkreis Tirschenreuth

Der Termin 27. September 2009, 13.00 Uhr – 17.00 Uhr für die 6. Obstbörse im Landkreis Tirschenreuth rückt näher. Die Obstbörse präsentiert sich lebendig und vielseitig mit einem Programm rund ums regionale Obst. Als Veranstaltungsort

hat sich der Park Schwanenwiese mit seinem schön gestalteten Parkplatz bewährt, deshalb findet die Veranstaltung wieder dort statt. Alle Aussteller erklärten sich im Vorfeld bereit erneut mitzuwirken. Wir freuen uns, dass auch neue Interessenten sich beteiligen wollen. Dadurch wird die Attraktivität der Obstbörse weiter gesteigert. Im Mittelpunkt der Veranstaltung soll wie alle Jahre das heimische Obst stehen. Der Kreisverband für Gartenbau und Landespflege Tirschenreuth und die Umweltstation Waldsassen haben diese Obstbörse ins Leben gerufen, um den Kontakt zwischen Anbietern und Interessenten an der Vielfalt der regionalen Obstsorten herzustellen.

Kontaktadresse: InitiAKTIVKreis Tirschenreuth e.V., Florian Preisinger,
Mähringer Str. 7, 95643 Tirschenreuth, Tel. 09631-88442
www.initiaktivkreis.de

Traunstein

29. September, ganztägig

Grassau Ortszentrum

Michaelimarkt

Michaelimarkt im Ortszentrum von Grassau mit traditionellen Viehmarkt, Maschinenausstellung und div. Warenangebote

Kontaktadresse: Verein Ökomodell Achental, Wolfgang Wimmer, Kirchplatz 1,
83259 Schleching, Tel. 08649-986655

Email: info@oekomodell.de

10. Oktober, 09.00 - 17.00 Uhr

Grassau Biomassehof Achental

Achentaler Bioenergie-Tag

1. Achentaler Bioenergie-Tag am Biomassehof Achental in Grassau mit Aussteller rund um Pellet-, Stückgut- und Hackschnitzelheizungen, Vorträge und Kinderprogramm

Kontaktadresse: Verein Ökomodell Achental, Wolfgang Wimmer, Kirchplatz 1,
83259 Schleching, Tel. 08649-986655

Email: info@oekomodell.de

10. Oktober, 08.30 - 12.00 Uhr

Grassau Hefterstandl

Achentaler Bauernmarkt

Achentaler Bauernmarkt mit Apfelmarkt am Hefterstadl in Grassau

Kontaktadresse: Verein Ökomodell Achental, Wolfgang Wimmer, Kirchplatz 1,
83259 Schleching, Tel. 08649-986655

Email: info@oekomodell.de

4. Oktober, ein Tag

Schönram bei Petting Schönram

Herbstfest in Schönram

Beim Herbstfest in Schönram, welches von der Solidargemeinschaft Berchtesgadener Land zusammen mit der Brauerei Schönram durchgeführt wird, steht der Genuss der Region im Mittelpunkt. Aus der Region für die Region. Das Handwerk präsentiert sich mit Produkten zum anfassen, bäuerliche Direktvermarkter laden zum Verkosten ihrer regionalen Spezialitäten ein, die Brauerei stellt ihre Räume zur Verfügung und lädt zur Stärkung mit ihren Produkten ein. Ein Kinderprogramm rundet die Veranstaltung ab, die mit einer Feldmesse zum Erntedank beginnt.

Kontaktadresse: Solidargemeinschaft Berchtesgadener Land e.V., Wolfgang Stäblein, Stiller Winkl 19, 83471 Schönau a. Königssee, Tel. 08652-64426
953515 Dienst

Email: woof.8240@t-online.de

11. Oktober, 10 - 16 Uhr

Traunstein Stadtplatz

Apfelmarkt

Am 11. Oktober findet auf dem Stadtplatz in Traunstein von 10 bis 16 Uhr der 9. Traunsteiner Apfelmarkt statt. Er bietet eine Vielzahl von Informationen rund um die Themen Apfel und Streuobst, an dem sich sowohl Schulen und Vereine als auch Obstbauern und –verarbeiter beteiligen. Neben Äpfeln werden Apfelsaft, Most, Obstbrand, Apfelessig, Dörrobst, Honig und weitere Köstlichkeiten von Landwirten aus der Region angeboten. Besonderer Wert wird darauf gelegt, dass die angebotenen Produkte ausschließlich aus Streuobstanbau stammen.

Kontaktadresse: Stadtverwaltung Traunstein - Agendakoordination, Barbara Rassek, Stadtplatz 39, 83278 Traunstein, Tel. 0861-65-276

Email: barbara.rassek@stadt-traunstein.de

28. September, 14.30 bis 17.00 Uhr

Traunstein Landhaus Jahncke, Chieming - Manholding

Vom der Streuobstwiese bis zum Apfelstrudel

Auf der Streuobstwiese wird der Entstehungsweg eines Apfels mit den Kindern verfolgt. Anschließend werden wir verschiedene Verarbeitungsmöglichkeiten kennen lernen: Saften, Trocknen, Apfelstrudel und Schmoräpfel zubereiten. Natürlich gibt es von allem eine kleine Kostprobe.

Kontaktadresse: Forum Ökologie e.V., Anneliese Kiermaier, Gabelsbergerstraße 8, 83278 Traunstein, Tel. 0861-7571

Email: kontakt@forum-oekologie.org, www.forum-oekologie.org

Unterallgäu/ Stadt Memmingen

26. September, von 10 bis 15 Uhr

Haitzen bei Bad Grönenbach Haitzen

Regionaler Markt auf dem Biolandhof der Familie Wegmann mit einem bunten

Zahlreiche Erzeuger und Anbieter aus der Region bieten ihre Produkte an.

Neben dem Kauf von Lebensmitteln u.a. gehobeltes Biokraut können Sie sich über die Blütenwelt im Herbst (mit Feld- und Bienenführung) informieren. Brennmaterial aus heimischem Wald Die Firma Einsiedler Forsttechnik führt die maschinelle Herstellung von Scheitholz und Hackschnitzel vor. Nähere Infos bei A. Bumann Tel. 0 170 / 83 46 844 Aussteller: Ali Baba Tajine Jochen Walter Modernes Kochgeschirr – Naturkochtöpfe aus Lehm, Allgäuer Ölmühle e.K. und Biospeiseöl, Allgäuer Streubörse (Nudeln, Hanfprodukte, verschiedene Öle), Bund Naturschutz (Frisch gehobeltes Kraut), Deni Josef (Honig, Honig- und Wachsprodukte), Ebenhoch Günter (Bergkäserei Diepolz, Biokäse Produkte Thalkirchen und Kristallsalz Himalaja), Füssinger Edeltraud (Selbst hergestellte Keramik), Guggenmoos Heinrich (Bauernhof-Eis) Kulturpädagogische Arbeitsgemeinschaft (Bienenwachskerzen, Körbe, Marmelade, Likör, Honig, Salze), Rappenecker Renate (Damenhüte), Schiele Klaus (Drechselarbeiten), Schilling Birgit (gefärbte Schuhe, selbst gefärbte Garne, handgesponnene Wolle) Wittek Harry (Natürliche Körperpflege und Waschmittel), Zeller Bachstühle, Demeterhof Stümpfl Weitere Aussteller werden eingeladen. Für das leibliche Wohl wird bestens gesorgt. Kinderprogramm auf dem regionalen Markt: Kartoffelfeuer und Lehmwerkstatt, „Wir bauen einen Holzbackofen und Urviecher“ mit Ponyreiten, Riesentrampolin und Kasperletheater

Kontaktadresse: Kurverwaltung Bad Grönenbach, Monika Stolarczyk, Marktplatz 5, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334/60537

Email: monika.stolarczyk@bad-groenenbach.de, www.bad-groenenbach.de

4. Oktober, 15:00 Uhr

Kreislehrgarten, bei schlechtem Wetter Seminarraum (Haus des Gastes) in Bad Grönenbach

Kräuterseminar mit Gabriele Baumeister

Kräuter- und Wildpflanzen aller Art erfreuen uns bei jedem Schritt in der Natur und tragen zu unserem Wohlbefinden bei. Treffpunkt ist im Kreislehrgarten Bad Grönenbach, bei schlechter Witterung im Seminarraum (Haus des Gastes). Aus den gesammelten Kräutern werden wir Kräuterbalsam und Seife herstellen. Kosten pro Teilnehmer: 15,- €. (Mindestteilnehmer: 8 Personen). Anmeldung bis Donnerstag, 01. Oktober 2009 bei der Kurverwaltung, Tel. 0 83 34 / 6 05 31

Kontaktadresse: Kurverwaltung Bad Grönenbach, Monika Stolarczyk, Marktplatz

5, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334/60537

Email: monika.stolarczyk@bad-groenenbach.de, www.bad-groenenbach.de

25. September, Donnerstag, 24. September 20:00 Uhr

Kursaal (Haus des Gastes) Bad Grönenbach, Markplatz 5

Vortrag „Regionale Energieerzeugung - ein regionales Konjunkturprogramm“

Eröffnung der Aktionstage in Bad Grönenbach am Donnerstag, 24. September 20:00 Uhr mit Vortrag „Regionale Energieerzeugung – ein regionales Konjunkturprogramm“ mit dem Referent Bene Müller – solarcomplex AG, Singen. Bene Müller wird einen Einblick in die ökologischen Vorteile erneuerbarer Energien und deren Nutzung in Gemeinden geben. Die jährlichen Energiekosten der deutschen Volkswirtschaft für den Import von Öl, Gas und Kohle gehen in die Milliarden Euro. Diese Summen gehen an Kaufkraft im Lande verloren. Bei einer Versorgung mit heimischen Energien wie Sonne, Wind- und Wasserkraft, Biomasse und Erdwärme können die Kosten für die fossilen Energieträger eingespart und für sinnvolle Investitionen verwendet werden. Ein Umbau der Energieversorgung auf dezentrale regenerative Energieanlagen stellt ein bedeutendes Wirtschaftsförderungsprogramm für das regionale Handwerk dar. Hier werden Beschäftigung und Umsätze erzeugt. Eintritt frei. Weitere Informationen: www.solarcomplex.de Unterstützt von Pro Terra Memmingen, www.pro-terra.de

Kontaktadresse: Kurverwaltung Bad Grönenbach, Monika Stolarczyk, Marktplatz 5, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334/60537

Email: monika.stolarczyk@bad-groenenbach.de, www.bad-groenenbach.de

1. Oktober, 19:30 Uhr

Kursaal (Haus des Gastes) Bad Grönenbach, Markplatz 5

Kino: „Birdwatchers - Im Land der roten Menschen“

Im brasilianischen Mato Grosso do Sul hüten die reichen und gelangweilten Fazendeiros ihre Plantagen, während die Ureinwohner im Reservat gepfercht eine Existenz in bitterer Armut und ohne Zukunft fristen. Der Selbstmord zweier Jugendlicher löst eine Revolte aus. Die Indianer verlassen das Reservat und

lassen sich auf dem Gebiet der Plantagenbesitzer nieder. Zwar können die rechtlich wenig gegen die Eindringlinge ausrichten, aber gibt es auch andere Methoden wie den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln oder zuletzt tödliche Gewalt. Der Film dauert 103 Min. und ist frei gegeben ab 12 Jahren. Eintritt 5,- Euro, ermäßigt 4,- Euro Anschließend werden als Kostproben „von hier“-Produkte der Firma Feneberg angeboten.

Kontaktadresse: Kurverwaltung Bad Grönenbach, Monika Stolarczyk, Marktplatz 5, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334/60537

Email: monika.stolarczyk@bad-groenenbach.de, www.bad-groenenbach.de

27. September, 10:00 - 17:00 Uhr

Ottobeuren Bahnhofstraße

Regionalmarkt

Regionale Anbieter und Vermarkter präsentieren ihre Produkte in der Bahnhofstraße, Rahmenprogramm, Kinderprogramm

Kontaktadresse: Werbekreis Ottobeuren e.V., Herbert Bartenschlager, Marktplatz 14, 87724 Ottobeuren, Tel. 08332-921951

3. Oktober, ab 10:00 Uhr

Pavillon der Ev.-ref. Kirche Bad Grönenbach, Marktplatz 10

Frühstücksbrunch mit regionalen Produkten

Das Bäuerinnenteam bereitet wieder ein köstliches Buffet mit Bio- und regionalen Produkten vor. Bitte melden Sie sich bis Dienstag 29. September 2009, in der Kurverwaltung an, Tel. 0 83 34 / 6 05 31. Kosten: Erwachsene 9,50 €; Kinder (ab 6 Jh.) 5,00 €; Familien 27,00 €

Kontaktadresse: Kurverwaltung Bad Grönenbach, Monika Stolarczyk, Marktplatz 5, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334/60537

Email: monika.stolarczyk@bad-groenenbach.de, www.bad-groenenbach.de

8. Oktober, 19:30 Uhr

Pfaffenhausen Aula der Verbandsschule

Klimaschutz - das Unterallgäu handelt: wir werden konkret!

Klimaschutz - das Unterallgäu handelt: Vorstellung des Klimaschutzkonzeptes des Landkreises Unterallgäu durch Dr. Hans-Jörg Barth, eza!/Allgäu Initiative sowie Vortrag "Regionale Energieversorgung: heute und morgen" von Walter Albrecht, LEW; Moderation durch Redaktionsleiter Johann Stoll, Mindelheimer Zeitung

Kontaktadresse: Pro Nah e.V., Hermann Kerler, Mühlenweg 11, 87745 Eppishausen, Tel. 08265-9699-0

Email: hermann.kerler@pronah.de, www.pronah.de

8. Oktober, 15:00 - 19:00

Türkheim Platz rund um die Mariensäule

Bio-Markt

Genussvoll die Heimat schützen Auf dem Bio-Markt Türkheim werden ausschließlich Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA) verkauft. Dieser unterliegt Regeln zur Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen, z. B. - Trinkwasserschutz durch pestizidfreien Anbau - artgerechte Tierhaltung, Schutz aussterbender Rassen - frei von Gentechnik, sowohl im Saatgut als auch im Endprodukt Der Bio-Markt ist ein Umschlagsplatz regionaler Produzenten. Das Geld fließt in den regionalen Wirtschaftskreislauf. Dadurch kommt es direkt über deren Einkäufe, Steuern und Unterstützungen wieder unserer Region zu Gute. Mit Ihrem Einkauf schützen Sie unsere Heimat in doppeltem Sinne – ökologisch und wirtschaftlich – und das durch den Genuss der angebotenen Schmankerl.

Kontaktadresse: , Gottfried Filser, Ettringer Str. 3b, 86842 Türkheim, Tel. 08245-903067

Email: gf@IT-intelliGate.de

26. September, 19:30 Uhr

Wolfertschwenden (Pfarrhaus) Wolfertschwenden

Konzert mit Unterallgäuer Quartett „Legato“, Trio Picante, Lela Langguth,

Im Rahmen der Aktionswoche „Tag der Regionen“ veranstaltet die Kurverwaltung am Samstag, 26. September 2009, um 19:30 Uhr in Wolfertschwenden (Pfarrhaus) ein Konzert mit den Künstlern aus der Umgebung. Die Musiker des Quartett „Legato“ - Josef Bichlmair, Annemarie Motsch, Peter Riemke und Günter Schwanghart - lassen neben Kontrabass, Akkordeon, Gitarre und Klarinette auch andere verschiedene Instrumente erklingen, so dass ganz ungewöhnliche Klangfärbungen entstehen. Zum Beispiel wenn eine „bluesige“ Zither mit einem alten Hirtenblasinstrument „spricht“... Die Gruppe „Trio Picante“ mit Waldemar Hildermann, Otto A. David, Elmar Kobs sorgt mit Swing, Oldies, Folk, Balladen und Weltmusik an diesem Abend ebenfalls für gute Stimmung. Den Bogen um die zwei Gruppen schließen Lela Langguth, Tina Kreher (Gesang) begleitet durch Uli Willer am Klavier und Max Eichenauer (Klarinette). Eintritt: 8,-€ Weitere Informationen und Kartenvorverkauf bei der Kurverwaltung Tel. 08334 / 605 31

Kontaktadresse: Kurverwaltung Bad Grönenbach, Monika Stolarczyk, Marktplatz 5, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334/60537

Email: monika.stolarczyk@bad-groenenbach.de, www.bad-groenenbach.de

27. September, 15:30 Uhr

Woringer Baggersee (bei schlechter Witterung in der Evangelischen Kirche Woringer

Ökumene am See

Gemeinsames Sonntagsgebet der evangelischen und katholischen Christen mit Pfarrerin Elfriede Gröner und Pfarrer Klemens Geiger. Anschließend folgt eine Serenade mit verschiedenen Blaskapellen aus der Umgebung.

Kontaktadresse: Kurverwaltung Bad Grönenbach, Monika Stolarczyk, Marktplatz 5, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334/60537

Email: monika.stolarczyk@bad-groenenbach.de, www.bad-groenenbach.de

2. Oktober, ganzen Tag

Woringer, Getränke Rehm Woringen

Weinfest auf dem Hof der Familie Rehm und mobile Saftmoschte

Die mobile Saftmoschte kommt nach Woringen. Der Arbeitskreis Landwirtschaft, Umwelt und Naturschutz organisiert die mobile Saftpresse. Vor Ort wird ihr eigenes Obst zu Saft verarbeitet. Anmeldung bei Wilfried Schneider, Tel. 0 83 31 / 98 13 72. Erwerb vom Saft auch ohne eigene Äpfel möglich. Für das leibliche Wohl wird auch gesorgt.

Kontaktadresse: Kurverwaltung Bad Grönenbach, Monika Stolarczyk, Marktplatz 5, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334/60537

Email: monika.stolarczyk@bad-groenenbach.de, www.bad-groenenbach.de

Weilheim-Schongau

5. Oktober, 01. Okt. - 05. Okt. 2010

82362 Weilheim

Tag der Region auf der 17. Oberland-Ausstellung

Über 300 Aussteller aus 28 Branchen zeigen auf der Oberland-Ausstellung die Leistungsfähigkeit dieser Region. Neben Jugendarbeit goes ORLA, Energie und Klima, Schreiner-Innung, Bauen & Wohnen, die Wahl zur Miss-Oberland, eine große Modenschau, gibt es auch eine Halle die die Landlust im Pfaffenwinkel und die Werte der Region zum Ausdruck bringt. Am Montag, den 05. Okt. 2009 sind alle recht herzlich eingeladen, den Tag der Regionen auf der Oberland-Ausstellung mitzufeiern.

Kontaktadresse: Messe- und Ausstellungsorganisation Josef Werner Schmid GmbH, Josef Werner Schmid, Goldbergstraße 1, 89435 Mörslingen, Tel. 09074-922070

Email: ck@jws.de

Weißenburg-Gunzenhausen

1. Oktober, 19.30 Uhr bis 21.30 Uhr

Fiegenstall KLJB BILDUNGSHAUS Fiegenstall, Ringstr. 3, 91798 Fiegenstall (bei Pleinfeld)

Fiegenstaller Forum: Gesund und lecker aus der Region

Kurz vor dem Erntedankfest stellen sich im Rahmen des Fiegenstaller Forums regionale Initiativen vor, die den Verkauf und den Verzehr von regionalen Lebensmitteln fördern. Die Regionaltheke ist in über 150 Supermärkten mit Produkten aus der regionalen Landwirtschaft vertreten und im Regionalbuffet arbeiten 140 Betriebe zusammen, die regionale Produkte in Speiselokalen anbieten. Nicht nur regional, sondern auch biologisch wirtschaftet der Brothof Strauß, der ein eigenes Vertriebsnetz aufgebaut hat. Es werden auch Kostproben angeboten — ganz nach dem Motto „Gesund und lecker aus der Region“.

Kontaktadresse: Fiegenstaller Forum, Martin Schneider, Penzbergweg 9, 86163 Augsburg, Tel. 08215891194

11. Oktober, 11:00 - 17:00 Uhr

Haundorf Festplatz in Haundorf

Herbstfest mit Bauernmarkt

Buntes Markttreiben mit handwerklichen Vorführungen, Hobbykünstlern und allerlei regionalen Produkten wie Obst, Nudeln, Marmeladen, Gewürzen und vieles, vieles mehr. Für das leibliche Wohl sorgt der Fremdenverkehrsverein mit deftigen regionalen Gerichten sowie original fränkischen Küchle zur Kaffeezeit.

Kontaktadresse: Gemeinde Haundorf; Haus des Gastes, Gertrud Hittmeyer, Georgentalweg 4a, 91729 Haundorf, Tel. 09837-95940

4. Oktober, nachdem Erntedankgottesdienst

verschiedene ELJ-Ortsgruppen in ca. 50 Kirchengemeinden

Kirchencafé an Erntedank

Die Evangelische Landjugend (ELJ) in Bayern führt landesweit diese Aktion durch. Alle ELJ-Gruppen sind aufgefordert, nach dem Erntedankgottesdienst ein Kirchencafé oder eine andere kreative Aktion durchzuführen. Es wird besonderer Wert auf die Verwendung regionaler und fairer Produkte gelegt und damit ein Beitrag zur Stärkung der Region geleistet. Aufgerufen sind die Jugendgruppen, gemeinsam mit ihrem örtlichen Bäckereibetrieb das "Gott-seiDank-Brot" anzubieten.

Kontaktadresse: Evangelische Landjugend in Bayern (ELJ), , Stadtparkstraße 8-17, 91788 Pappenheim, Tel. 09143-60428

Email: friedemann.hennings@elj.de, www.elj.de

Würzburg/ Stadt Würzburg

28. September, EDEKA Flugblatt

Einzugsgebiet der EDEKA Handelsgesellschaft Nordbayern-Sachsen-Thüringen

Bestes aus unserer Region bei EDEKA

Gewinnen Sie im Aktionszeitraum einen von 35 Geschenkkörben prall gefüllt mit regionalen Produkten aus Ihrer Region.:::Teilnahme leicht gemacht: Gewinnspiel im Flugblatt ausfüllen und einschicken.

Kontaktadresse: EDEKA Handelsgesellschaft Nordbayern-Sachsen-Thüringen mbH, Jacqueline Beerhold, Edekastraße 3, 97228 Rottendorf, Tel. 09302-28790

Email: jacqueline.beerhold@edeka.de, www.edeka.de

4. Oktober, 14.00 - 18.00 Uhr

Estenfeld / Mühlhausen Holzäckerhof Mahler

Tag der offenen Hoftür: Regionaltheken-Logistik, Solar, Eier

Bei Familie Mahler gibt es von 14.00 - 18.00 Uhr so allerhand zu erleben. Schauen Sie sich die neuen Räumlichkeiten der Logistik von "Die Regionaltheke - von fränkischen Bauern" für Unterfranken an. Lassen Sie sich alles rund um die Solaranlage erklären und lernen sie die Hühner, Gänse des Hofes kennen. - Des weiteren: ab 13.00 Uhr Radtour vom Holzäckerhof zur Logistik. Treffpunkt: Bahnhof Bergtheim

Kontaktadresse: Regionaltheke Mahler, Michael Mahler, Stadtweg 6, 97230 Estenfeld, Tel. 09367-1499

Email: der-gefluegelhof@web.de, www.die-regionaltheke.de

4. Oktober, 10.00-18.00 Uhr

Gaubüttelbrunn/ Gemeinde Kirchheim Am Flecklein

Landmetzgerei Herrmann: Hoffest am Rinder- und Schweinestall

Auf artgerechte Haltung der Rinder und Schweine legt Landwirt und Metzgermeister Stefan Herrmann beim Neubau der Stallungen besonderen Wert. Das Hoffest bietet Besichtigen des Offenfrontstalls für Rinder und Kälber und des Schweinestalls mit Außenbuchten Informationen über Fütterung und Nährstoffe Kindern Kontakt zu Kälbern und Ferkeln, Hasen und Pferden Kutschfahrten, Ponyreiten Damwild im Freigehege ab 10 Uhr Weißwurst-Frühstück Bratenbrötchen, Bratwürste vom Grill, ... preisgünstige Fleisch- und Wurstwaren von Tieren aus eigener Haltung.

Kontaktadresse: Bistum Würzburg, Edmund Gumpert, Kürschnerhof 2, Kilianshaus, 97070 Würzburg, Tel. 0163-6154847

27. September, ab 10.00 Uhr

Gelchsheim Hoffest bei Thomas Hofmann (Fränkische Imkerei)

Herbstfest

Hoffest mit Steckerlfisch, Federweiser, Zwiebelplootz, frisches Brot, Brotzeiten, Kaffee und Kuchen, Betriebsbesichtigungen, Produktveröstigung

Kontaktadresse: Fränkische Imkerei und Spezialitätenmanufaktur, Thomas Hofmann, Osthausen 17, 97255 Gelchsheim, Tel. 09335-998890

Email: info@paradieshonig.de, www.paradieshonig.de

26. September, mittags und abends

Landidyll Wald- und Sporthotel Polisina Marktbreiter Str. 265, 97199 Ochsenfurt

Allerlei von der fränkischen Bratwurst

Wer von der fränkischen Küche spricht, kommt an der fränkischen Bratwurst nicht vorbei. Sie ist einzigartig in Deutschland und – neben dem Karpfen – die Spezialität der Franken. Es gibt sie aus der Pfanne, als Blaue Zipfel (aus dem Essigsud mit Zwiebeln) oder geräuchert. Sie ist circa 15 cm lang und besteht aus Schweineschulter, reichlich Majoran, schwarzem Pfeffer, Salz und einer winzigen Prise Muskat. Die frische Bratwurst muss das Aussehen von Hackfleisch in der Wurstpelle haben. Wählen Sie aus unserer speziellen Bratwurstkarte und lassen Sie sich von der Vielfalt überraschen.

Kontaktadresse: Landidyll Wald- und Sporthotel Polisina, Valentin Fillafer, Marktbreiter Straße 265, 97199 Ochsenfurt, Tel. 09331-8440

Email: polisina@landidyll.de, www.landidyll.com/de/polisina.hotelinfo

30. September, 10.00 bis 18.00 Uhr

Main Franken Messe Würzburg

Energieeffizienz am Arbeitsplatz

Mit der Ausstellung auf der Mainfranken Messe soll ein effizienter Umgang mit dem Thema Energie aufgezeigt werden. Wir freuen uns auf Ihren Besuch !!

Kontaktadresse: FUU e.V., Stefan Müssig, Frankfurter Str. 7, 97297

Waldbüttelbrunn, Tel. 0931-40480148

26. September bis 4. Oktober, täglich von 10 - 18 Uhr

Würzburg Mainfrankenmesse auf den Würzburger Mainwiesen nahe Friedensbrücke

Biokochen - Fair für Mensch und Natur

Mit diesem Thema möchte der Bund Naturschutz und der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband mit einer gemeinsamen Bio-Schauküche und einem attraktiven Kochprogramm anregen Bio-Lebensmittel aus der Region zu kaufen und zu verarbeiten. Profiköche und Koch-Auszubildende werden kreative und innovative Menüvariationen als Kostproben zubereiten.

Kontaktadresse: Bund Naturschutz - Kreisgruppe Würzburg, Klaus Isberner, Luitpold Str. 7a, 97082 Würzburg, Tel. 0931-43972

Email: bn-wuerzburg@t-online.de, www.bn-wuerzburg.de

26. September bis 27. September, 10.00 - 18.00 Uhr

Würzburg Mainwiesen an der Friedensbrücke

"Die Regionaltheke - von fränkischen Bauern" - mit allen Sinnen genießen!

Die Mainfranken-Messe 2009 wird sich als vielseitige, lebendige und top-aktuelle Verbraucher-Messe aus der Region für die Region präsentieren. Am Stand des Amt für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten ist "Die Regionaltheke - von fränkischen Bauern" und Main Franken Plus vertreten: am Sonntag, den 26. und am Montag, den 27. September 2009 können die Besucher leckeres von heimischen Erzeugern probieren.

Kontaktadresse: Regionaltheke Mahler, Michael Mahler, Stadtweg 6, 97230 Estenfeld, Tel. 09367-1499

Email: der-gefluegelhof@web.de, www.die-regionaltheke.de

26. September, 9.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Würzburg-Heidingsfeld Marktplatz

Hätzfelder Gewächse - Regional ist 1. Wahl

Präsentation Heidingsfelder Erzeuger: :::- Familie Wiesner mit Kartoffel, Eier und Honig:::- Obstbau Steinmann mit Äpfel:::- Familie Huppmann mit Liköre, Schnaps und Wein:::- Metzgerei Kram mit Wildschweinbratwurst:::- Familie Müller mit Artischoken::: dazu stehen zu Gesprächen bereit: :::- Eckhard Gunther Beck von der Naturschutzwacht der Stadt Würzburg:::- Eckhard W. K. Beck von den Natur- und Heimatfreunden Heidingsfeld

Kontaktadresse: , Eckhard W. K. Beck, Am Nikolausspital 8, 97084 Würzburg,
Tel. 0931-613064
