

Wer weiter denkt – kauft näher ein
Tag der Regionen 2. Oktober 2011
Aktionszeitraum: 23. September bis 9. Oktober



**Veranstaltungen
in Bayern 2011**


TAG DER REGIONEN
... wurzeln in einer globalisierten Welt.

Tag der Regionen

Wer weiter denkt - kauft näher ein

Der bundesweite Aktionstag Tag der Regionen präsentiert die Stärken der Regionen und zeigt die Chancen einer lebendigen Region. Er betont unsere gemeinsame Verantwortung gegenüber unserem wirtschaftenden Nachbarn. Das bedeutet, Waren in der Region nutzen, in der sie hergestellt werden, regionale Handwerks- und Dienstleistungsbetriebe beauftragen sowie regional verfügbare Rohstoffe verwenden und regionales Engagement.

Rund um den Erntedanksonntag zeigen jedes Jahr bundesweit zahlreiche Akteure, was die Regionen zu bieten haben: Landwirte, Handwerker, Gastronomen und Dienstleister werben zusammen mit Vereinen, Verbänden, Kirchengemeinden und Kommunen für die Besonderheiten ihrer Region.

Herausgeber:
 Aktionsbündnis Tag der Regionen Bayern
 Museumstr. 1
 91555 Feuchtwangen
 Telefon 09852-1381
 Fax 09852-615291
 E-Mail: bayern@tag-der-regionen.de

Redaktion/ Gestaltung
 Gisela Endt (verantwortlich)

Druck:
 Druck+Papier MEYER GmbH, Scheinfeld
 gedruckt auf 100 % Altpapier
 Fotos:
 Aktionsbündnis Tag der Regionen

Auflage: 10.000 Exemplare

**DER TAG DER REGIONEN BAYERN
 WIRD GEFÖRDERT DURCH**

Bayerisches Staatsministerium für
 Umwelt und Gesundheit





Grußwort des Schirmherrn

Das Motto „Wer weiter denkt - kauft näher ein“ steht für viele Aspekte nachhaltigen Handelns in fast allen Lebensbereichen. Nicht umsonst hat das Aktionsbündnis Tag der Regionen auch die diesjährigen Aktivitäten erneut unter dieses Thema gestellt.

Die zahlreichen Aktionen laden ein, auch in einer globalisierten Welt den Wert der Heimat zu erkennen und zu nutzen. Regionale Produkte und Dienstleistungen haben viele Aspekte. Sie fördern regionale Stoff- und Wirtschaftskreisläufe und sind wichtige Bausteine für die regionale Kultur und Identität sowie eine intakte Umwelt. Seit Jahren setzt der Tag der Regionen auf die Aufklärung des Verbrauchers. Er vermittelt grundlegendes Wissen zu Landwirtschaft und Ernährung und den Folgen unseres Konsumverhaltens. Denn nur ein gut informierter Verbraucher weiß um den Mehrwert regionaler Produkte und Dienstleistungen.

Einen besonderen Schwerpunkt legt der Tag der Regionen auch dieses Jahr auf den Erhalt der Artenvielfalt. Es ist sehr erfreulich, dass der Tag der Regionen sich dieses wichtigen Themas annimmt und dazu aktuell mit Unterstützung durch den Bayerischen Naturschutzfonds eine Studie durchführt. Ziel ist die Erarbeitung einer Strategie, wie regionale Produkte in

unserer Kulturlandschaft die Artenvielfalt stärken können.

Wir alle stehen in der Verantwortung gegenüber den nachfolgenden Generationen. Der Tag der Regionen zeigt uns jedes Jahr eindrucksvoll, wie wir diese Verantwortung wahrnehmen und was wir konkret zur Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen im täglichen Leben beitragen können.

Für das Jahr 2011 wünsche ich dem Tag der Regionen wieder eine Vielzahl gelungener Aktionen und danke allen Beteiligten, die Jahr um Jahr ihren Beitrag leisten für ein lebenswertes Bayern.

Dr. Markus Söder MdL
Bayerischer Staatsminister für
Umwelt und Gesundheit

Tag der Regionen 2011 in Bayern

Im Mittelpunkt der Aktionswochen vom 23. September bis zum 9. Oktober 2011 steht erneut das Motto „Wer weiter denkt - kauft näher ein“. Der Slogan will unser Bewusstsein schärfen und fordert zu vorausschauendem Handeln auf. Denn wir alle gestalten durch unsere alltäglichen Kaufentscheidungen die Vielfalt der Regionen, in denen wir leben. Wir erhalten damit regionale Strukturen, die neben der Gewinnorientierung auch soziale und ökologische Aspekte berücksichtigen – sprich Arbeitsplätze erhalten, ein faires Miteinander schaffen und das Klima sowie die Umwelt schützen.

An vielen unterschiedlichen Orten in Bayern fördern die Akteure mit ihren Veranstaltungen zum Tag der Regionen seit Jahren den Stellenwert regionaler Produkte. Sie vermitteln das Wissen um Zusammenhänge und machen erlebbar wie fairer, regionaler Einkauf aussieht oder wie wir gezielt Unternehmen in unserer Region unterstützen können. Sie haben oft maßgeblich dazu beigetragen, dass die Chancen einer Regionalisierung überhaupt erst erkannt wurden und zahlreiche weitere Projekte zur Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe entstanden.

Wir freuen uns, den Besucherinnen und Besuchern auch in diesem Jahr wieder eine

Vielfalt über 200 unterschiedlichster Angebote in bayerischen Städten und Landkreisen präsentieren zu können.

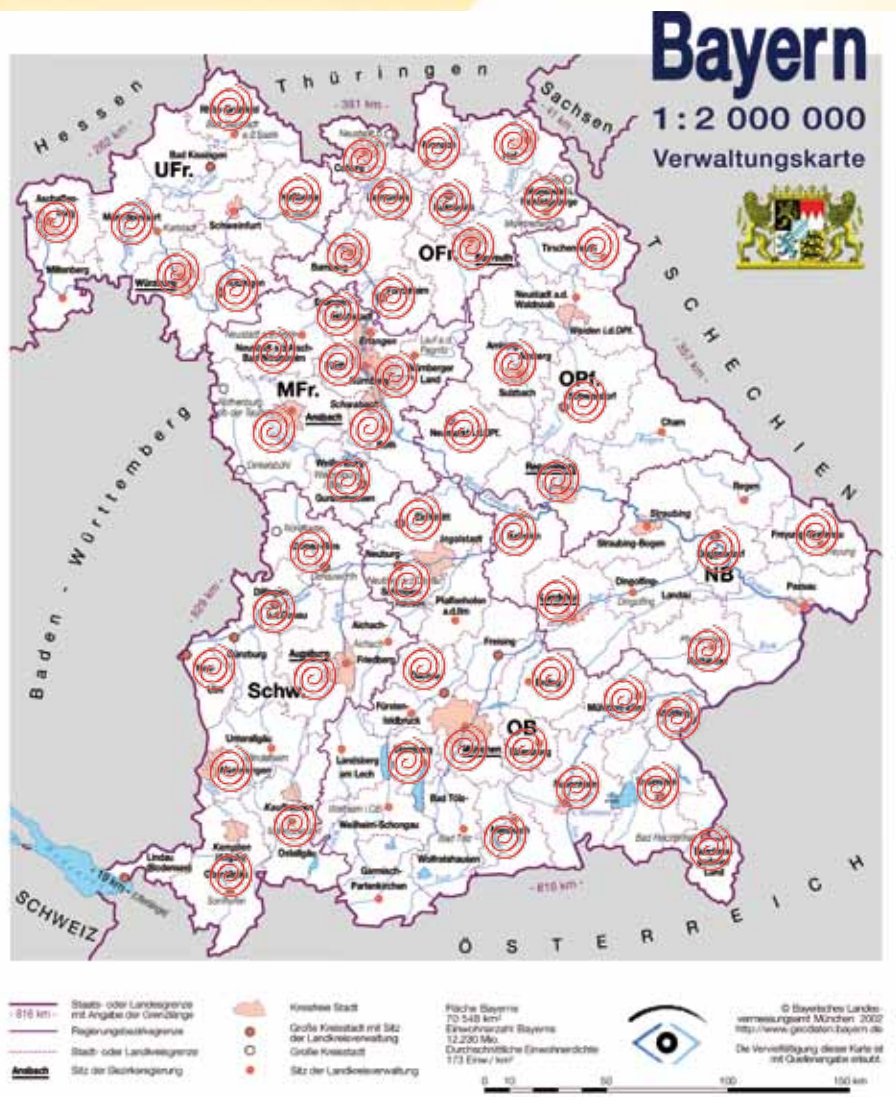
Lassen Sie sich von diesem Programmheft einladen, machen Sie mit und besuchen Sie die Veranstaltungen. Bestimmt wird es Ihnen Freude machen und das eine oder andere Neue für Sie dabei sein. Lernen Sie Ihre Region und die Menschen von einer anderen Seite kennen.

Der bayerische Auftakt findet dieses Jahr am 25. September auf dem Brotjacklriegel im Bayerischen Wald statt. Zum Ausklang der Aktionswochen kommt der bayerische Schirmherr des Tag der Regionen am 9. Oktober zum Markt der Genüsse ins Fränkische Freilandmuseum des Bezirks Mittelfranken nach Bad Windsheim.

Wir wünschen Ihnen und allen Veranstaltern auch im Namen der bayerischen Aktionsbündnispartner einen schönen, erlebnisreichen Tag der Regionen 2011

Ihr Koordinationsbüro
Tag der Regionen Bayern

Alle im bayerischen Programmheft des Tag der Regionen veröffentlichten Veranstaltungen nehmen an einer Gewinnziehung teil: Auch heuer werden wieder 21 Einkaufsgutscheine à 25 Euro in Zusammenarbeit mit „Einkaufen auf dem Bauernhof“ (www.einkaufen-auf-dem-bauernhof.com) des Bayerischen Bauernverbandes verlost.



Kartengrundlage: Landesamt für Vermessung und Geoinformation Bayern

Aktionszeitraum vom 23. September bis 09. Oktober 2011



**IN DIESEN LANDKREISEN FINDEN VERANSTALTUNGEN
ZUMTAG DER REGIONEN STATT (Stand 19.08.2011)**

Veranstaltungsübersicht alphabetisch nach Landkreisen mit kreisfreien Städten, chronologisch nach Datum und alphabetisch nach Orten sortiert.



TAG DER REGIONEN
...wurzeln in einer globalisierten Welt.

Auftakt auf dem Brotjacklriegel (Freyung-Grafenau)

25. September, 9:00 – 16:00 Uhr

Schöfweg , Brotjacklriegel

Waldzauber daheim-für Groß und Klein

Kontakt: Verband landwirtschaftliche Fachbildung (Vf) Waldkirchen-Grafenau e.V., Fritz Denk, Schönbrennerhäuser 690, 94545 Hohenau, Tel. 08558-91370, fritz.denk@web.de, www.vlf-frg.de

Wir laden ein zur zentralen Eröffnungsveranstaltung des Tag der Regionen in Bayern unter dem Motto: „Waldzauber daheim – für Groß und Klein“. Es beteiligen sich land- und forstwirtschaftliche Organisationen unter der Federführung des Verbandes für landwirtschaftliche Fachbildung Waldkirchen-Grafenau. Der Bayerische Rundfunk, feiert an diesem Wochenende das 60-jährige Bestehen seines Senders am Brotjacklriegel.

Nachdem die Vereinten Nationen die besondere Verantwortung der Menschen für die Wälder durch das „Internationale Jahr der Wälder“ weltweit ins Blickfeld gerückt haben, wird diesem Themenkreis eine besondere Aufmerksamkeit gewidmet. Wälder haben im Bayerischen Wald vielfältige Funktionen: Sie sind Lebensraum für zahlreiche Pflanzen und Tiere. Sie liefern den erneuerbaren und umweltfreundlichen Rohstoff Holz. Gleichzeitig bieten sie Raum für Erholung und sportliche Aktivitäten. Zudem beschäftigt die Holz- und Forstwirtschaft in Deutschland mehr als 1,2 Millionen Menschen.

Die Wanderung bzw. der Shuttletransport auf den Bayerwaldberg wird an verschiedenen Stationen waldpädagogisch begleitet. Die Themenbereiche umfassen dabei den nachhaltig bewirtschafteten Wald, Aufforstung, Naturverjüngung, örtliche Versorgung mit Holz, Wald und Wild, Erholung und Ruhe. Speziell für Kinder und Eltern wird ein Aktionsprogramm zum „Erlebnis -Wald“ durch eine qualifizierte Erlebnisbäuerin vorbereitet. Der Bayerische Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Helmut Brunner hat die Schirmherrschaft für diesen Tag übernommen.

Abschluss in Bad Windsheim



8. bis 9. Oktober, 10:00 – 17:00 Uhr

Fränkisches Freilandmuseum, Bad Windsheim

Markt der Genüsse zum Tag der Regionen

Kontakt: Fränkisches Freilandmuseum, Jürgen Müller, Eisweiherweg 1, 91438 Bad Windsheim, Tel. 09841-6680-12, juergen.mueller@freilandmuseum.de, www.freilandmuseum.de

Der „Markt der Genüsse“ ist die Abschlussveranstaltung des Tag der Regionen, organisiert vom Fränkischen Freilandmuseum des Bezirks Mittelfranken und dem bayerischen Aktionsbündnis in Zusammenarbeit mit dem Bezirk Mittelfranken.

Am Sonntag, den 09. Oktober 2011 um 11:30 Uhr wird dort Umweltminister Dr. Markus Söder als Ehrengast erwartet und als Schirmherr des bayerischen Tag der Regionen die Festansprache halten. Der Landfrauenchor aus Fürth wird den Festakt musikalisch umrahmen.

Mit dabei sind weitere Einrichtungen des Bezirks Mittelfranken wie die Landwirtschaftlichen Lehranstalten Triesdorf, der Landschaftspflegeverband Mittelfranken und die Fachberatung für das Fischereiwesen sowie die Regionalbewegung Mittelfranken, die Regionaltheke - von fränkischen Bauern und eine Vielzahl Anbieter aus der Region.

Weitere Programmpunkte sind das Abfischen des Museumsweihers und Darbietungen fränkischer Volks- und Tanzmusik.

Gott-sei-Dank-Brot in Oberfranken

25. September bis 9. Oktober, während der Öffnungszeiten

Bäckereien in Bayreuth, Bamberg, Coburg, Forchheim, Hof, Kronach, Kulmbach, Lichtenfels und Wunsiedel

Gott-sei-Dank-Brot

In Kooperation mit den oberfränkischen Bäckereien und den beiden großen Kirchen startet zum Tag der Regionen das Gott-sei-Dank-Brot. Die Bäckereien werden von ihren Innungen dazu eingeladen, ein besonderes Brot anzubieten. Das Brot steht für:

- das Korn, das auf den Feldern in unserer Region wächst,
- das Können der HandwerkerInnen, die daraus Brot backen,
- das Brot beim Essen in unseren Händen
- und dafür, dass Menschen in der Region Brot und Arbeit finden.

Fragen Sie in Ihrer Bäckerei bzw. in Ihrer Kirchengemeinde nach, ob diese daran teilnimmt.



Kontakt: Netzwerk - gemeinsam für die Region, Thomas Guba, Marktgrafenstr. 34, 95680 Bad Alexandersbad, Tel. 09232-993926, guba@ebz-alexandersbad.de, www.gemeinsamfuertierrregion.de

Altötting

25. September, 13:00 – 17:00 Uhr, stündlich

Altötting, Gramminger Weißbräu

Brauereibesichtigungen - Wir brauen mit regionalen Produkten

Hopfenlieferant: Hallertau - Hopfenanbau Reitmeier, 84048 Mainburg

Malzlieferant: Gäuboden - Mälzerei Müller, Inkofen, 84069 Schierling

Kontakt: Gramminger Weissbräu KG, Sabine Detter, Graming 79, 84503 Altötting, Tel. 08671-96140, info@gramminger-weissbraeu.de, www.gramminger-weissbraeu.de

30. September, ganztägig

Altötting, berufliche Schulen

Fachbereichsübergreifendes Unterrichtsprojekt der Fachklasse für Köche und der Fachklasse für Einzelhändler an den Beruflichen Schulen Altötting

Im Rahmen eines umfangreichen Unterrichtsprojekts erstellten die angehenden Köche des zweiten Lehrjahres eine kleine Rezeptsammlung mit dem Schwerpunkt regionale Küche. Dabei hatten die Schüler die Aufgabe, sich zu einem vorgegebenen Lebensmittel ein Rezept zu überlegen. Parallel dazu informierten sich die angehenden Einzelhändler unter Federführung ihrer Lehrerin Marga Tschirner über regionale Produkte. Dazu gingen die Schülerinnen und Schüler auf Bauernhöfe, Märkte und in Geschäfte und erstellten anschließend Warensteckbriefe.

Kontakt: Saatl. Berufsschule, Marga Tschirner, Neuöttinger Str. 64c, 84503 Altötting, marga.tschirner@bsaoe.de

Altötting

1. bis 9. Oktober, während der Öffnungszeiten

Altötting, Kirta im Weissbräuzelt

Regionale Speisekarte

Auf der Altöttinger Kirta im Weissbräuzelt bieten wir Ochsenbraten vom Altöttinger Hochlandrind aus ganzjähriger Weidehaltung. Unser Lebensmitteleinkauf ist grundsätzlich regional geprägt.

Zudem vom 10. bis 16. Oktober in unserem Wirtshaus: Schmankerlwoche „Altöttinger Hochlandrind“ Ganzjährig erhalten Sie bei uns Bier aus regionalen/bayerischen Produkten.

Kontakt: Graminger Weissbräu KG, Sabine Detter, Graming 79, 84503 Altötting, Tel. 08671-96140, info@graminger-weissbraeu.de, www.graminger-weissbraeu.de

2. Oktober, 10:00 – 18:00 Uhr

Burgkirchen, Brennerei Westenthanner, Barbermühlweg 2

Alles aus einer Hand - kurze Wege - tolle Produkte

Obstverarbeitung in kurzen Wegen: Vom Tafelobst über Saft und Most bis hin zu Bränden und Likören, alles wird aus meist selbstgewonnenem Obst und Beeren direkt bei uns auf dem Hof hergestellt und vermarktet.

Wir zeigen Ihnen in Form von einer Ausstellung, Vorträgen und einer Führung durch unsere große Obstanlage, wie unsere Produkte hergestellt werden. Natürlich kommt auch der Gaumen nicht zu kurz, denn für das leibliche Wohl ist bei uns bestens gesorgt.

Kontakt: Brennerei Ludwig Westenthanner, Ludwig Westenthanner, Barbermühlweg 2, 84508 Burgkirchen a.d. Alz, Tel. 08679-4147, info@brennerei-westenthanner.de

Amberg-Sulzbach/ Stadt Amberg

2. Oktober, 9:30 – 17:00 Uhr

Kloster Ensdorf, Klosterinnenhof

Erntedankmarkt

Viele Direktvermarkter mit Produkten aus Natur, Kunst und Kultur sowie Händler, 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, Frührschoppen und Spielen für Kinder!

Kontakt: Umweltstation Kloster Ensdorf, Jürgen Zach, Hauptstr. 9, 92266 Enseldorf, Tel. 09624-9200-11, kloster.ensdorf@donbosco.de, www.kloster-ensdorf.de

Ansbach/ Stadt Ansbach

23. September, 10:00 – 14:00 Uhr

Ansbach, Bäckerei Rager, Nürnberger Str. 21

Umweltschutz zum Reinbeißen



Die Bäckerei Rager ist seit Jahren im Umweltschutz aktiv und präsentiert zusammen mit dem Bio-Hof Binder Spezialitäten aus regionalem Bio-Emmer (Info & Verkostung etc.)

Kontakt: Bäckerei Rager, Bernhard Rager, Nürnberger Str. 21, 91522 Ansbach, Tel. 0981-2265, www.baecerei-rager.de

23. September bis 9. Oktober, während der Öffnungszeiten

Bechhofen, Gasthaus Krone, Sachsbach 45

Regionale Speisekarte

Zum Tag der Regionen gibt's Rehbraten aus den Revieren der Umgebung, serviert mit fränkischen Knödeln und Blaukraut.

Kontakt: Gasthof zur Krone, Lindörfer, Sachsbach 45, 91572 Bechhofen, Tel. 09822-7733

23. September bis 9. Oktober, während der Öffnungszeiten

Bechhofen, Landgasthaus zum Kreuz

Regionale Speisekarte

Fränkisches Krenfleisch mit Salzkartoffeln und Meerrettichsoße von Angusrindern aus eigener Zucht.

Kontakt: Landgasthaus zum Kreuz, Otto Beck, Reichenau 15, 91572 Bechhofen, Tel. 09825-255, gasthaus-beck@t-online.de, www.landgasthaus-zum-kreuz.de

23. September bis 9. Oktober, 08:00 – 16:00 Uhr (außer Sonntag)

Dentlein am Forst, Kaierberg 43

Fränkische Köstlichkeiten in unserem Hofladen

Probieren Sie leckere Produkte aus unserer Region im Hofladen. Ob Nudeln, Wurst, Müsli, Eingelegtes oder Eier von unserem eigenen Hof - wir laden Sie ein zum Kosten.

Kontakt: Regionalagentur ALLES Rubensdörfer, Margit Rubensdörfer, Kaierberg 43, 91599 Dentlein am Forst, Tel. 09855-1521, wilhelmrubensdoerfer@gmx.de, www.die-regionaltheke.de

23. September bis 9. Oktober, 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 Schweinebändel“ und schmackhafte „Stadtwurst vom Lande“ aus eigener Schlachtung. Alle Zutaten stammen aus der Region. Wir pflegen direkten Kontakt zum Bauern, die Tiere stammen aus regionaler Zucht, wodurch sich sehr kurze Transportwege ergeben. Stressfreie Tiere sorgen für ausgezeichnete Qualität unserer Fleisch- und Wurstwaren.

Kontakt: Metzgerei Krannich, Klaus Krannich, Schulstr. 11, 91599 Dentlein am Forst, Tel. 09855-231, MichaelKrannich@t-online.de, www.metzgerei-krannich.de

23. September bis 9. Oktober, Freitag 08:00 – 18:00, Samstag 08:00 – 13:00 Uhr

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.

Kontakt: Hausertsmühle, Karl-Heinz Baumann, Hausertsmühle 29, 91550 Dinkelsbühl, Tel. 09851-2701, K-H.Baumann@Hausertsmuehle.de, www.hausertsmuehle.de

23. September bis 9. Oktober, während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen, Ungetsheim 37, Landcafé

Landcafé und Bäckerei

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

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

Ansbach/ Stadt Ansbach

23. September bis 9. Oktober, während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen, Landgasthof Pension AM FORST, Wehlmäusel 7

Regionale Speisekarte

Im Aktionszeitraum bieten wir Ihnen regionale Karpfen und Wildgerichte aus heimischen Revieren. Bier und Schnaps aus dem biologischen Urgetreide Emmer.

Kontakt: Landgasthof Pension AM FORST, Heidi Beck, Wehlmäusel 7, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09856-514, info@landgasthofamforst.de, www.landgasthofamforst.de

23. September bis 9. Oktober, während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen, Gasthaus Wilder Mann

Regionale Speisekarte

Im Zeitraum vom Tag der Regionen bieten wir Lebergeschnetzeltes (vom Schwein, Metzgerei Trumpf) mit Bratkartoffeln und Salat an.

Kontakt: Gasthof Wilder Mann, Heiko Pfeiffer, Alter Ansbacher Berg 2, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-719, gasthofwildermand@t-online.de, www.gasthofwildermand.de

23. September bis 9. Oktober, während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen, Gasthaus Schöllmann

Regionale Speisekarte

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

Kontakt: Gasthaus Schöllmann, Herta Schöllmann, Ringstraße 54, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-2960, gasthaus.schoellmann@gmx.de

23. September bis 9. Oktober, während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen, Bernau, Gasthaus „Zur Tenne“

Regionale Speisekarte

Zum Tag der Regionen bieten wir würzigen Sauerbraten aus heimischen Rindern und Schweine-

krustenbraten und mit hausgemachten Knödeln und gedämpften Blaukraut an. Unser Fleisch stammt aus eigener Schlachtung, die Kartoffeln für die Knödel aus eigenem Anbau und das Blaukraut aus der Region. Kurze Wege vom Erzeuger zum Konsumenten.

Kontakt: Gasthaus „Zur Tenne“, Soldner, Bernau, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-2438

23. September bis 9. Oktober, während der Öffnungszeiten

Feuchtwangen, Landgasthof „Walkmühle“

Regionale Speisekarte

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

Kontakt: Landgasthof „Walkmühle“, Thomas Hüner, Walkmühle 1, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-679990, Walkmuehle-Feuchtwangen@t-online.de, www.walkmuehle-feuchtwangen.de

23. September bis 9. Oktober, während der Öffnungszeiten

Gerolfingen, Hoffmann Feinkost, Irsingen 18

Köstlichkeiten in unserem Feinkostladen Marme-Lädle

Probieren Sie leckere Produkte aus unserer Region im Feinkostladen Marme-Lädle. Die Fruchtaufstriche werden aus selbst angebauten oder wilden Früchten hergestellt. Sie bekommen Sorten, die es im Supermarkt nicht zu kaufen gibt wie z.B. Holunder mit Chili, Mispeln, wilde Pflaumen usw. Es gibt Sirups und Liköre aus eigener Herstellung. Bei den Likören finden Sie Besonderheiten wie Mispellikör, Hexengold, Hollerteufelchen, Bergeisterle... - wir laden Sie ein zum Kosten.

Kontakt: Hoffmann Feinkost - Marme-Lädle, Stephanie Hoffmann, Irsingen 18, 91726 Gerolfingen, Tel. 09854-1513, info@hoffmann-feinkost.de, www.hoffmann-feinkost.de

23. September bis 9. Oktober, während der Öffnungszeiten

Merkendorf, Café Rosenrot, Hauptstraße 20a Emmer

Auf den Äckern unserer Region wächst wieder das uralte Kulturgetreide Emmer. Jahrzehntlang von ertragreichen „Intensiv-Getreidesorten“ verdrängt, haben wir den Emmeranbau wieder zum Leben erweckt. Hinter dem Projekt steht eine regionale Allianz aus Jagd, Landwirtschaft, Naturschutz und Gewerbe. Im Aktionszeitraum zum TdR bieten wir Ihnen: Emmerkekse, Emmervollkornstangen, Emmercantuccini
Immer Mittwochs:

- Roggen-Emmer-Vollkornbrot
- Reines 100-prozentiges Emmervollkornbrot aus rein ökologisch -und biologischem Anbau

Kontakt: Cafe Rosenrot, Werner Schwarz, Hauptstraße 20a, 91732 Merkendorf, Tel. 09826-655689, mail@cafe-rosenrot.de, www.cafe-rosenrot.de

23. September bis 9. Oktober, 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 Schwenkkartoffeln und frische fränkische Salate.

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



24. September, 10:00 – 14:00 Uhr

Beyerberg, NaturErlebnis Kappelbuck NaturErlebnis Kappelbuck

Veranstaltung für Großeltern mit Enkelkinder zum Haselstrauch. Wir backen Nussbrot im Holzbackofen und lernen andere leckere Nussrezepte kennen. Außerdem darf jeder seinen eigenen Haselstecken schnitzen. Preis: 7,20/p. P. einschl. Mittagimbiss.

Kontakt: Hannelore Gebhardt, Am Bins buck 10, 91740 Röckingen, Tel. 09832-65816, huk.gebhardt@t-online.de

24. bis 25. September, ab 10:00 Uhr

Dinkelsbühl, OT Weidelbach, Baumschule Engelhardt Engelhardts Landfest mit Oldtimertreffen

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

Kontakt: Baumschule Engelhardt, Georg Engelhardt, OT Weidelbach 29, 91550 Dinkelsbühl, Tel. 09857-502, baumschule.engelhardt@t-online.de, www.bs-engelhardt.de

25. September, 13:30 – 16:30 Uhr

Egloffswinden, Treffpunkt in Egloffswinden am „Grünen Pfad“

Unterwegs im Jagdrevier... Für Jung und Alt

Erlebnisreicher Rundgang (ca. 4 km) für alle Altersgruppen mit spannenden Einblicken ins Jagdrevier. In Feld, Wald und Wiese gibt es Tiere in der Natur, Waldverjüngung und vieles mehr zu entdecken. Jagd- und Begleithunde demonstrieren richtiges Verhalten. Bei einem abschließenden Auftritt der Jagdhornbläser darf auch selber ausprobiert werden. Es besteht die Möglichkeit zur gemütlichen Einkehr.

Kontakt: Jägervereinigung Ansbach und Umgebung e.V, Heinzpeter Als, Richard-Wagner-Str. 31, 91522 Ansbach, Tel. 0981-89647, als-ansbach@t-online.de, www.jaegervereinigung-ansbach.de

Ansbach/ Stadt Ansbach

25. September, 2. und 3. Oktober, 15:00 Uhr

Unterschwanigen, Schloss Dennenlohe Blätterpark im September

Versch. Lesungen laden den Besucher, der von den grünen Blättern des Parks umgeben ist, zu einem Besuch in die Welt der "beschriebenen Blätter" ein. Baron Süßkind liest aus den eingereichten und prämierten Büchern für den Deutschen Gartenbuchpreis 2010 vor. Die Lesungen, die sich oft zu einer gemütlichen „Fragestunde“ ausdehnen, finden im Schloss- und Rhododendronpark vor oder im Orangerie Café statt!

Der Eintritt zur Lesung ist im Parkeintritt von 6,00 Euro p. P. enthalten! Die Lesung dauert bis ca. 15.45 Uhr.

Kontakt: Schloss- und Gartenverwaltung Schloss Dennenlohe, 91743 Unterschwanigen, Tel. 09836-96888, schloss@dennenlohe.de

26., 29. September und 6. Oktober, 16:00 - 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 (Roggen, Weizen, Emmer, Dinkel)

Kontakt: Biolandhof Familie Krömmüller, Am Pflatterbach 7, 91632 Wieseth, Tel. 09822-5356, fiona.kroemmueler@t-online.de



28. September, 14:00 Uhr

Rothenburg ob d. Tauber, Treffpunkt: Brunnen am Marktplatz

Wandern und Singen mit den Mittwochswanderern
Wandern im „Rothenburger Wanderparadies“ nach der neuen Wanderkarte und ausgeschilderten Wanderstrecken. Während der Wanderung durch die einzigartige Kulturlandschaft Erklärung durch die Wanderführer. Jeden Mittwoch findet eine etwa 2-stündige geführte Wanderung mit Einkehr in die Umgebung Rothenburgs mit den „Mittwochs-Wanderern“ statt. Die Teilnahme an dieser Wanderung ist kostenlos. Treffpunkt ist am Brunnen am Marktplatz.
Kontakt: Rothenburg Tourismus Service, Johann Kempter, Marktplatz, 91541 Rothenburg, Tel. 09861-404-800, info@rothenburg.de, www.rothenburg.de

28. September, während der Öffnungszeiten

Weiltingen, Gasthaus Zur Post Regionale Speisekarte

Traditionelle Schlachtschüssel aus eigener Herstellung

Kontakt: Gasthaus Zur Post, Reinhold Krauß, Marktplatz 13, 91744 Weiltingen, Tel. 09853-1314

30. September bis 03. Oktober 2011

Windelsbach OT Linden, Gasthof Linden

Kirchweih.....so wie sunst halt.....

In unserem Dorfgasthof erleben Sie fränkische Kirchweih vor allem kulinarisch.....so wie sunst halt.... dieses Jahr haben wir uns besonders die Verarbeitung von regionalem Federvieh auf die Karte geschrieben....Also Huhn & Hahn....Taube, Ente und Co....alle müssen Federn lassen und werden dann mit viel Geschick in regionale Leckerbissen verwandelt....für uns selbstverständlich....alles was sonst noch auf dem Teller drauf ist, ist ebenfalls 100% aus der Region

Kontakt: Regionalbuffet, Wolfgang Heinzl, Linden 25, 91635 Windelsbach, Tel. 09861-94330, info@gasthof-linden.de, www.regionalbuffet.de

30. September, 13:00 Uhr

Unterschwaningen, Dorfmitte des Ortsteils Oberschwanimen am Gasthaus zur Rose

Panoramaweg rund um Oberschwanimen

Die geführte Wanderung (ca. 6 km) führt als Rundkurs durch die vielfältige Natur mit Besichtigung der Kirchen in Unterschwaningen oder Großlellenfeld. Für Kinder wird ein Suchspiel zu Themen aus der Natur angeboten. Im Westen grüßt der Hesselberg herüber. Ihr Begleiter wird Sie über die geologischen, geschichtlichen und die dort zu findende seltene Flora informieren. Im Süden eröffnet sich ein Blick am weißen Altentzündiger Kirchturm.

Kontakt: Walter Oberhäußer, Friederike-Luise-Allee 4, 91743 Unterschwaningen, Tel. 09836-434, walteroberhaeusser@t-online.de, www.gaestefuehrer-unterschwaningen.de

30. September, ab 11:00 Uhr

Weiltingen, Gasthaus Goldene Krone, Höllgasse 2 Regionale Speisekarte

Schlachtschüssel aus alter Tradition und eigener Herstellung. Immer Freitag vor dem Herbstmarkt.

Kontakt: Gasthaus Goldene Krone, Höllgasse 2, 91744 Weiltingen, Tel. 09853-202

2. Oktober, 13:00 – 18:00 Uhr

Arberg, Dorfplatz Arberg

Wanderung auf der Fränkischen Moststraße

Von Arberg wandern wir über Goldbühl ins Brenneidorf Großlellenfeld. Nach der Besichtigung von Brennerei und Wehrkirche geht es, am ehemaligen Wasserschloss Eyburg und einer Keltenschanze vorbei, zum Dennenloher See. Auf dem Rückweg durch die Waldgebiete der Bechhöfer Heide streifen wir das größte mittelfränkische Moor (Rundwanderung ca. 15 Km)

Kontakt: Landschaftspflegeverband Mittelfranken, Dieter Speer, Feuchtwanger Straße 38, 91522 Ansbach, Tel. 0981- 4653-3521, speer@lpv-mfr.de, www.lpv-mfr.de

2. und 9. Oktober, nachmittags

Feuchtwangen, Aichau, Gasthof Gromeder Sonntag-Nachmittag-Kaffee

Zum Tag der Regionen starten wir unsere Sonntag-nachmittagskaffee-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.

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

2. bis 9. Oktober, 11:00 – 14:00 und 17:00 – 21:00 Uhr Feuchtwangen, Gasthaus Sindel-Buckel

Regionale Speisekarte

Zum Tag der Regionen 2011 bieten wir Spanferkelrücken vom Bauernhof Rummel mit Kürbiskernkruste, Kürbisskerne von „Die Regionaltheke - von fränkischen Bauern“, dazu Brunner Schwenkkartoffeln und Salate vom Biolandhof Fischer an. Auf Ihren Besuch freut sich Familie Sindel.

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

2. Oktober, 10:00 – 18:00 Uhr

Weidenbach, Triesdorf

5 Jahre FamilienANdkreis Ansbach - Familientag der Regionen

Zusammen mit dem Markt Weidenbach und dem Tag der Regionen der Region Hesselberg veranstaltet das Bündnis für Familie im Landkreis Ansbach einen großen Familientag der Regionen unter dem Motto: „Region und Familie - die Wurzeln der Zukunft“. Neben einem Regionalmarkt und Kunsthandwerkermarkt werden wir ein interessantes Rahmenprogramm anbieten. Mit vielfältigen Aktionen möchten wir an diesem Tag zeigen, was wir Familien zu bieten haben.

Kontakt: Bündnis für Familie im Landkreis Ansbach, Maria Ultsch, Crailsheimstraße 1, 91522 Ansbach, Tel. 0981-4685407, info@familienANdkreis.de, www.familienANdkreis.de

Ansbach/ Stadt Ansbach

2. Oktober, ganztägig

Weiltingen, Innenstadt

Herbstmarkt in Weiltingen

Erntedankgottesdienst ab 09.00 Uhr, reges Markttreiben am Marktplatz mit verschiedenen regionalen Angeboten, ab 13:30 Uhr Standkonzert der Blaskapelle Frankenhofen.

Kontakt: Markt Weiltingen, Lore Meier, Schloßweg 11, 91744 Weiltingen, Tel. 09853- 253, lore.meier@weiltingen.de, www.weiltingen.de

3. Oktober, 14:00 Uhr

Bellershausen, Treffpunkt: Bellershausen, südöstlicher Ortseingang

Wie kommt der Grünspecht in die Flasche?

Mit dem Grünspecht-Aufpreismodell versucht der Bund Naturschutz seit vielen Jahren den Obstwiesenbesitzern hierzu einen Anreiz zu geben. Im Rahmen der etwa dreistündigen Wanderung soll die Struktur- und Artenvielfalt unserer Streuobstbestände aufgezeigt und abschließend das Produkt, der Grünspecht-Apfelsaft verkostet werden. Zudem besteht die Möglichkeit, durch einen Obstfachmann mitgebrachtes Obst bestimmen zu lassen.

Kontakt: Bund Naturschutz Kreisgruppe Ansbach, Helmut Altreuther, Pfarrstr. 33/II, 91522 Ansbach, Tel. 0981-14213, bn-ansbach@t-online.de, www.bn-ansbach.de



5. Oktober, 14:00 Uhr

Rothenburg ob d. Tauber, Treffpunkt: Brunnen am Marktplatz

Wandern und Singen mit den Mittwochswanderern

Wandern im „Rothenburger Wanderparadies“, nach der neuen Wanderkarte und ausgeschilderten Wanderstrecken. Während der Wanderung durch die einzigartige Kulturlandschaft Erklärung durch die Wanderführer. Jeden Mittwoch findet eine etwa 2-stündige geführte Wanderung mit Einkehr in die Umgebung Rothenburgs mit den „Mittwochs-Wanderern“ statt. Die Teilnahme an dieser Wanderung ist kostenlos. Treffpunkt ist am Brunnen am Marktplatz.

Kontakt: Rothenburg Tourismus Service, Johann Kempfer, Marktplatz, 91541 Rothenburg, Tel. 09861-404-800, info@rothenburg.de, www.rothenburg.de

6. Oktober, 17:30 – 19:00 Uhr

Ansbach, Knebelstraße, Parkplatz Waldfriedhof/ Ziegelweiher

Mit dem Förster durch den Herbstwald

Bei einem (ent-)spannenden Abendspaziergang (ca. 4 km) durch den Ansbacher Stadtwald gibt der Stadtförster interessante Einblicke in die Welt des Waldes. Freuen Sie sich auf die Vielfalt der Arten, Waldgeschichte und Geschichten zum „Internationalen Jahres der Wälder“.

Kontakt: Stadt Ansbach - Umweltamt, Kerstin Streitberger, Nürnberger Str. 32, 91522 Ansbach, Tel. 0981-51398, kerstin.mergner@ansbach.de

7. Oktober, 14:00 – 16:30 Uhr

Dentlein am Forst, Rathaus

Besuch bei den Weißtannen im Dentleiner Forst

Kleine Exkursionsrunde zum Internationalen Jahr der Wälder der UNESCO. Wir gehen auf Entdeckungstour im Dentleiner Forst, sind zu Gast bei den Bayerischen Staatsforsten und werden Ihnen die Entwicklung vom Urwald zum Wirtschaftswald erläutern.

Kontakt: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ansbach - Abt. F3 - Natura 2000, Herbert Kolb, Luitpoldstraße 7, 91550 Dinkelsbühl, Tel. 09851-577731, herbert.kolb@aelf-an.bayern.de

7. bis 9. Oktober, Freitag ab 15, Samstag ab 07 Uhr

Unterschwanigen, Schloss Dennenlohe

Astrologie Seminar in Dennenlohe „Astrologie & Gärten“

Wir sind ein Bestandteil des Universums und sollten unser Dasein im Einklang mit den kosmischen Kräften gestalten. Welche Bäume, Blumen, Düfte, Farben und Steine zu uns passen, wie wir uns ernähren sollten, welche Heilkräuter uns gut tun. „Jeder Mensch braucht ein Stück Garten, wie klein es auch immer sein mag“ sagte C.G. Jung, „sodass er in Kontakt mit der Erde und deshalb mit etwas Tieferem in ihm selbst bleibt.“ Infos über Anmeldung und Kosten finden Sie hier: <http://www.dennenlohe.de/>

Kontakt: Schloss- und Gartenverwaltung Schloss Dennenlohe, 91743 Unterschwanigen, Tel. 09836-96888, schloss@dennenlohe.de

8. Oktober, 13:00 – 16:00 Uhr

Beyerberg, NaturErlebnis Kappelbuck

NaturErlebnis Kappelbuck

Fantastische Naturkunstwerke Wir bauen und gestalten Kunstwerke mit den Farben und Materialien, die die Natur uns schenkt. Preis: € 4,50/p. P.

Kontakt: Hannelore Gebhardt, Am Binsbuck 10, 91740 Röckingen, Tel. 09832-65816, huk.gebhardt@t-online.de

8. Oktober, 13:00 Uhr

Unterschwanigen, Dorfmitte des Ortsteils Oberschwanigen am Gasthaus zur Rose

Wanderung auf Römerspuren – entlang vom Limes

Diese „Geführte Wanderung“ (ca. 12 km) dauert ca. vier Stunden. Es wird auf gut begehbaren Wegen gewandert. Empfohlen wird Wanderkleidung. Die Strecke weist keine nennenswerten Steigungen auf. Begleitung durch geschulte Limes-Cicerones oder Gästeführer. Die Tour (ca. 12 km) führt zu den sichtbaren Bodendenkmälern des Welterbes Limes. Dabei hören Sie Erklärungen zu Pflanzen, Sträuchern und Bäumen. Für Kinder wird ein Suchspiel zu Themen aus der Natur angeboten.

Kontakt: Walter Oberhäußer, Friederike-Luise-

Allee 4, 91743 Unterschwanigen, Tel. 09836-434, walteroberhaeusser@t-online.de, www.gaestefueh- rer-unterschwanigen.de

Aschaffenburg/ Stadt Aschaffenburg

1. Oktober, 10:00 – 13:00 Uhr

Aschaffenburg, Elterhöfe, Aschaffenburg

Schlaraffenburger Apfeleernte

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. Besonderer Hinweis: Bitte auf witterungsgerechte Kleidung achten (Gummistiefel etc.). Mit Buslinien 41,40,63 Haltestelle Touristenheim + ca. 15 min Fußweg (Abholung möglich).

Anmeldepflicht bis zum: 30.09.2011

Kontakt: Schlaraffenburger Streuobstprojekt des LBV, Alexander Vorbeck, Heimbach 8, 63776 Mömbriß, Tel. 06029-995644, alex.vorbeck@schlaraffenburger.de, www.schlaraffenburger.de

Augsburg/ Stadt Augsburg

23. bis 25. September, während der Öffnungszeiten Augsburg, Messezentrum Augsburg
RENEXPO®: Landesenergiemesse Bayerns informiert zum zwölften Mal über die Energieversorgung der Zukunft

Die RENEXPO®, Internationale Fachmesse für regenerative Energien & energieeffizientes Bauen und Sanieren, findet bereits zum 12. Mal im Messezentrum Augsburg statt. Sie ist vom Themenspektrum her so breit aufgestellt wie keine andere Messe in Deutschland. Die Themen Erneuerbare Energien und Energieeffizienz sind in diesem Jahr durch die Diskussionen um Energiewende und Atomausstieg besonders in den Fokus der Öffentlichkeit. Weitere Informationen rund um die Messe: www.renexpo.de

Kontakt: REECO GmbH, Elisabetta Alberti, Unter den Linden 15, 72162 Reutlingen, Tel. 07121-3016-0, redaktion@energie-server.de, www.energie-server.de



27. September und 4. Oktober 9:00 Uhr
Dinkelscherben, Treffpunkt: Am Brunnen vor dem Pfarrzentrum (Burggasse / Auer Kirchweg)
„Gesund durch die Wälder der Reichenau“
 Abwechslungsreiche Wanderungen („Otto-Schneider-Weg“, Waldlehrpfad, Teile des Wanderweges „Lueg ins Land“)

Dauer: ca. 1,5 - 2 Std.

Wanderführerin: Frau Miehle

Anreise: an 8:50 Uhr Bahnhof Dinkelscherben, Augsburg Hbf ab 8:25 Uhr mit RE 4162 (ca. 10 Min. Fußweg vom Bhf Dinkelscherben auf der Bahnhofstraße bis Kreuzung Auer-Kirchweg)

Rückfahrt: Regionalexpress RB halbstündlich

Kontakt: Regionalentwicklung Augsburg Land West, Karin Schaumann, Hauptstraße 16, 86850 Fischach, Tel. 08236-9621-49, karin.schaumann@fischach.de, www.realwest.de

2. Oktober, 10:00 – 17:00 Uhr

Bobingen, Singoldhalle Bobingen, Willi Ohlendorf-Weg 1

14. Bobinger Gesundheitstag und Tag der Regionen

Bei der großen Gesamtschau der Bobinger Gesundheitskompetenz erwartet die Besucher ein breites Spektrum mit Messeständen, Vorträgen, Vorführungen und informativem Begleitprogramm. Das Motto wird dieses Jahr das Thema „Bewegung“ sein. Wie schon in Vorjahren, möchten wir auch heuer wieder den „Tag der Regionen“ einbinden. Der bundesweite Aktionstag will alljährlich zum Erntedanksonntag Werbung für die Stärken der Regionen machen. Wir freuen uns mit den BürgerInnen auf ein kreatives Programm aller Teilnehmer. www.bobingen.de

Kontakt: Kulturamt, Stadt Bobingen, Elisabeth Morhard, Rathausplatz 1, 86399 Bobingen, Tel. 08234-8002-32, e.morhard@bobingen.de

2. Oktober, Treffpunkt: 10:45 Uhr

Straßberg, Bushaltestelle

Wanderung von Straßberg nach Reinhardshofen

Abwechslungsreiche Wanderung

Treffpunkt: 10:45 Uhr Straßberg, Bushaltestelle

Dauer: ca. 3-4 Std.

Wanderführer: Ernst Lieb

Anreise: 10:35 Uhr Haltestelle Straßberg-Gh Reichsadler an, Augsburg Hbf Regionalbahn R7 ab 10:03 Uhr, 10:17 Uhr Bobingen an, weiter Regionalbuslinie 721 ba 10:23 Uhr

Rückfahrt: Haltestelle Straßberg stündl. ab 15:25 Uhr,

16:25 Uhr, 17:25 Uhr

Anmeldung erforderlich bis: 30. September
infos unter: www.realwest.de

Kontakt: Regionalentwicklung Augsburg Land West,
Karin Schaumann, Hauptstraße 16, 86850 Fischach,
Tel. 08236-9621-49, karin.schaumann@fischach.de,
www.realwest.de

3. Oktober, 10:00 Uhr

Fischbach, Treffpunkt: Bahnhof

Wanderung zur frühmittelalterlichen Festung Buschelberg

Abwechslungsreiche Wanderung

Treffpunkt: 10:00 Uhr Fischach, Bahnhof

Dauer: ca. 2 Std.

Wanderführer: Bernhard Fischer

Anreise: 09:55 Uhr Bahnhof Fischach an, Augsburg
Hbf ab 09:03 Uhr mit Staudenbahnsonderzug

Rückfahrt: Bahnhof Fischach ab 18:17 Uhr / Augsburg
Hbf an 19:09 Uhr

Anmeldung erforderlich bis: 30. September
infos unter: www.realwest.de

Kontakt: Regionalentwicklung Augsburg Land West,
Karin Schaumann, Hauptstraße 16, 86850 Fischach,
Tel. 08236-9621-49, karin.schaumann@fischach.de,
www.realwest.de

Bamberg/ Stadt Bamberg



23. September, 10:00 – 16:00 Uhr

Bamberg, tegut, Ludwigstr. 25

Verkostung mit Produktbeschreibung

Der Bauer kommt in unsere Filiale und zeigt Bilder der Ernte und der Felder. Er ist persönlich für Kundenfragen da und stellt seine Bio-Produkte in unserem Markt vor. Zudem können Sie seine leckeren Bio-Kartoffeln verkosten.

Kontakt: tegut... Bamberg, Christina Rödiger, Ludwigstr. 25, 96052 Bamberg, Tel. 0951- 5099840, roedig-tina@web.de

2. Oktober, ganztägig

Zapfendorf, Mürsbach, Gasthof „Goldener Adler“

7. Mürsbacher Kartoffeltag

Die Veranstalter wollen die Vorteile des regional orientierten Wirtschaftens und Leben für die Heimat aufzeigen. Der Goldene Adler („Region Bamberg – weil's mich überzeugt“) veranstaltet mit Haralds Kartoffelkiste den Kartoffeltag, bei dem sich alles um Sortenvielfalt der Knolle dreht. Die Schwerpunkte werden in den Bereichen Fairer Handel, bäuerliche Landw. als Partner der Gastronomie und heimisches Handwerk liegen. Im Saal Vortrag über die regionale Kreislaufwirtschaft als Chance für unsere Heimat.

Kontakt: Gasthof Goldener Adler, Stefan und Andrea Schneider, Ringstraße 1, 96199 Zapfendorf, Tel. 09547-6459, stefan-otto.schneider@gmx.de

9. Oktober, 10:00 – 17:00 Uhr

Lisberg, Ortsmitte

Lisberger Apfelmarkt

Wer weiter denkt, kauft Obst aus der Region! Die Schätze traditionell bewirtschafteter oberfränkischer Streuobstwiesen gibt es dieses Jahr auf dem Apfelmarkt in Lisberg zu bewundern und zu genießen. Der Kreisverband für Gartenbau und Landespflanzung lädt ein, sich über Sorten zu informieren, Äpfel zu kaufen, Kulinarisches rund um den Apfel zu probieren und das bunte Flair mit Kinderaktionen, Kunsthandwerk u.v.m. zu erleben.

Kontakt: Landratsamt Bamberg, Alexandra Klemisch, Ludwigstraße 23, 96052 Bamberg, Tel. 0951-85534, alexandra.klemisch@lra-ba.bayern.de, www.landkreis-bamberg.de

Berchtesgadener Land

23. September bis 9. Oktober, während der Öffnungszeiten

Bad Reichenhall, Hotel- und Landgasthof Hofwirt Kilometer Sparmenü - Regionale Speisekarte

Die einen geben die Kalorienzahl, die anderen die Nährwerte an. „Hofwirt“ Johannes Hofmann geht noch einen Schritt weiter. Bei ihm steht die Kilometerzahl hinter dem Menü. Diese geniale Aktion hat sich Hofmann und die örtliche AOK ausgedacht und mit Gymnasiasten als Versuchskaninchen umgesetzt. Mit Hilfe von Routenplanern wurde fleißig gerechnet und addiert. Die Zutaten für ein aggressiv ökologisch geplantes Menü legen eine Strecke von knapp 1000 km zurück, um uns am Leben zu halten.

Kontakt: Hotel- und Landgasthof Hofwirt, Johannes Hofmann, Salzburgerstraße 21, 83435 Bad Reichenhall, Tel. 08651-9838-0, hofwirt@t-online.de, www.hofwirt.de

23. September bis 9. Oktober, während der Öffnungszeiten

Berchtesgaden, DAV Berghütte Purtschellerhaus Regionale Speisekarte

Spezialitäten aus regionalen Produkten: Kaspressknödel mit Sauerkraut, Kaiserschmarrn, selbstgemachte Nudeln, hausgemachte Kuchen und Povesen. Für Gruppen: Dampfnudeln oder Schweinsbraten aus'n Raindl.

Kontakt: Purtschellerhaus, Sepp König, Purtschellerstr. 1, 83471 Berchtesgaden, Tel. 08652-2420, www.purtschellerhaus.eu

2. Oktober bis 16. Oktober

Marktschellenberg

Apfelwochen in Marktschellenberg

* die Schellenberger Gastronomen bieten Gerichte rund um den Apfel * kostenlose Wanderung durch die Almbachklamm nach Ettenberg * Besuch beim Garten- und Landschaftsbau Russegger - Erklärung der versch. Apfelbaumarten, Gelegenheit zum Erwerb eines Bäumchens. * Besuch des bekannten Schranzenmarktes in Salzburg * Herbstbasteleien bei der Blumenbinderei Kranawetvogl * histori

sches, feierliches Erntedankfest mit Musik und Trachtenverein

Kontakt: Marktschellenberg Touristinformation, Salzburger Straße 2, 83487 Marktschellenberg, Tel. 08650-9888-30, touristinfo@marktschellenberg.de, www.marktschellenberg.de

Dillingen

15. Oktober, 08:00 – 15:00 Uhr

Dillingen a. d. Donau, Hallen beim Maschinenring, Nordfelderhof 25

Jubiläumsbauernmarkt – mit Produkten aus der Region!

Die Agenda21 im Landkreis Dillingen veranstaltet heuer bereits zum zehnten Mal einen Bauernmarkt mit über 40 Fieranten aus der Region, die heimische Lebensmittel aus eigenem Anbau bzw. eigener Produktion anbieten. Kartoffeln und Gemüse aus ökologischem und konventionellem Anbau zählen dabei zum Warensortiment, ebenso Rauchfleisch, Wurst und Fisch, Geflügel, Produkte vom Strauß und Lamm, Freiland Eier, Heimatbrot, hausgemachte Eier Teigwaren, Ziegenkäse und vieles mehr. Der Bauernmarkt zählt alljährlich mehrere Tausend Besucher.

Kontakt: Landratsamt Dillingen a. d. Donau - Agenda 21, Astrid Wanek, Große Allee 24, 89407 Dillingen, Tel. 09071-51283, astrid.wanek@landratsamt.dillingen.de, www.landkreis.dillingen.de

Dachau

3. Oktober, 10:00 – 17:00 Uhr

Odelzhausen, Grund- und Mittelschule, Dietenhauer Str. 17

Energie zum L(i)eben

Regionale Initiativen und Vereine zeigen das vielfältige Spektrum ihrer Tätigkeit für das Allgemeinwohl und bieten ein abwechslungsreiches Programm für Alt und Jung.

10.00 Uhr Informationsstände

11.00 Uhr Podiumsdiskussion

12.00 Uhr Mittagessen

16.30 Uhr Ausstellungen & Kinderprogramm

Veranstalter: Verwaltungsgemeinschaft Odelzhausen - mit den Gemeinden Odelzhausen, Pfaffenhofen und Sulzemoos

Kontakt: Landschaftspflegeverband Dachau e.V., Beate Hülsen, Lorenz-Braren-Str. 32, 85229 Markt Indersdorf, Tel. 08136-92067, lpv-dachau@t-online.de

Deggendorf



2. Oktober

Bernried, Innenstetten, Bauernstadl Gasthaus Artmeier

9. Bernrieder Erntemarkt „Aus der Heimat - für die Heimat“

Ein Bauernmarkt für Nahversorgung mit nachhaltig erzeugten Mitteln zum Leben, mit bäuerlichem Kunsthandwerk, für Information (Landwirtschaft, Naturschutz, kommunale Wasserversorgung, Drogenproblematik, Hospizarbeit, Ehrenamt), für das Miteinander - Volksmusik, Kinderbetreuung, feine Speis und guter Trank. Obstausstellung mit Beratung, Böhmischo-Bayerische Kunstausstellung zum Thema „Bienen“, Hilfsprojekt „Araruna“, Nordbrasilien .

Kontakt: Arbeitskreis Erntemarkt / Regionalvermarktung im Verein Zukunftswerkstatt Bernried e.V., Peter Dermühl, Schloßberg 1, 94560 Offenberg, Tel. 09906-9090300, peterdermuehl@aol.com

Donau-Ries

24. September, 15:00 – 18:00 Uhr

Oettingen, Lohe 2

„Der Herbst bittet zu Tisch“

Die Wildfrüchte leuchten aus unseren Hecken, bei einer Wanderung zu unseren heimischen Hecken erfahren sie vieles zur Verwendung dieser „wildfruchtchen“. Zurück am Hof genießen Sie vom Wildfruchtbuffet verschiedenes aus der Fülle des Herbstes. Kosten: p. P 12,00 incl. Essen und Getränke, Kinder bis 6 Jahre frei, ab 7 Jahren 4,00 Euro

Anmeldung unbedingt erforderlich: unter Tel. 09082-4717 oder 09082-90726 oder per Mail: siglindebeck@gmx.de, weitere Infos: www.holunderhof-lohe.de

Kontakt: Siglinde Beck, Lohe 2, 86732 Oettingen, Tel. 09082-4717, siglindebeck@gmx.de

25. September, 10:00 – 12:00 Uhr

**Hoppingen, Rieser Wacholderheide am Rollenberg
Schäfer sag, wo willst du weiden...?**

Kommt mit und löst mit Landschaftsführerin Karin Neupert das Rätsel der heimischen Kräuter vom Magerrasen. Seid Detektive beim Aufspüren von Trockenrasen-Tieren auf der Rieser Wacholderheide. All Eure Sinne sind gefragt. Besucht gemeinsam mit den Eltern unsere Landschaftspfleger, die Rieser Lämmer zum Streicheln. Als Direktvermarkterin bietet Frau Stecher auf ihrem Hof Euch einen Mittags-Imbiss an: „Aus der Region - für die Region“

Treffpunkt: Hoppingen, Bahnhof

Anmeldung bis 24.09.2011 unter Tel.: 09085-4999915

Kontakt: Natur- und Landschaftsführerin Donau-Ries, Karin Neupert, Lange Heck 22, 86759 Wechingen-Fessenheim, Tel. 09085-1266, karin.neupert@gmx.de, <http://papa.biker.bei.t-online.de>

Donau-Ries

3. Oktober, 7:00 Uhr - ca. 18:00 Uhr

Entlang der Donau von Donauwörth nach Neuburg/Do., Donauwörth und Neuburg/Donau

Alb-Donau Walking-Marathon

Das Walking-Highlight in Bayern - Alb-Donau Walking-Marathon am 3. Oktober 2011! Auf Feld- und Waldwegen geht es von Donauwörth bis Neuburg durch eine abwechslungsreiche Landschaft. Die Marathonstrecke ist mit 750 HM nur für Trainierte geeignet. Genusswalker und Wanderer kommen auf kürzeren Etappen auf ihre Kosten. Verpflegungsstationen laden zum Verweilen ein. Es gibt keine Zeitmessung und keinen Zeitdruck. Infos: 5 Strecken: 43 km, 32 km, 25 km, 14 km, 7 km Bustransfers www.aktiv-park.info

Kontakt: Aktiv-Park e.V., Eva Münsinger, Römerstr. 1a, 86704 Tagmersheim, Tel. 09094-90020, mail@aktiv-park.info



Ebersberg

9. Oktober, 10:00 – 18:00 Uhr

Glonn, Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Erntedankfest

Im Rahmen des Tag der Regionen erleben Sie einen Erntedank-Gottesdienst, Führungen, ein großes Kinderprogramm, Pferdekutschfahrten, Bio-Schmankerl und Herrmannsdorfer Schweinsbräu-Bier mit Musik im Biergarten. Mit einem Tag der offenen Tür in den Werkstätten, einem Kunsthandwerker-Markt und noch viel mehr.

Kontakt: Herrmannsdorfer Landwerkstätten Glonn GmbH & Co. KG, Stefanie Schmid, Herrmannsdorf 7, 85625 Glonn, Tel. 08093-9094-0, glonn@herrmannsdorfer.de, www.herrmannsdorfer.de

Eichstätt

1. bis 2. Oktober, Samstagabend und Sonntag Nassenfels, Weingartenweg 1 und Speckmühle, Schule und Speckberg

Der Speckberg als gefeiertes Archäotop

Kreisheimatpfleger Dr. Karl Heinz Rieder plant zum 50. Jahrestag der Entdeckung ein Festwochenende. Am Samstagabend in der Schule Fachvortrag, Ausstellung und Buchvorstellung. Am Sonntag ein Steinzeitfest auf dem Speckberg-Plateau. Vorgeführt werden die Herstellung von Steinwerkzeugen, das Zerlegen von Wild und Leben der Steinzeitmenschen. Angeboten werden Führungen zu den Themen: Archäotop, Biotop und Geotop. Verpflegungszelt mit Essen und Trinken aus der Region.

Kontakt: Kommunale Agenda 21, Bund Naturschutz, Michael Schweiger, Weingartenweg 4, 85128 Nassenfels, Tel. 08424-1431, michael.schweiger@vr-web.de

Erding

1. Oktober, 09:00 – 12:00 Uhr

Dorfen, Tagwerk-Laden, Johannisplatz 7

Naturkundliche Wanderung im Isental

Zur Begrüßung gibt es im Tagwerk-Laden ein stärkendes Wander-Bio-Müsli, dann starten wir zu einer etwa 3-stündigen naturkundlichen Wanderung. Dabei erkunden wir die vielfältige Pflanzen- und Tierwelt des Isentales, eines großartigen Landschaftsraumes, der durch den Bau der A94 bedroht ist.

Kontakt: Tagwerk-Laden Dorfen, Johannisplatz 7, 84405 Dorfen, Tel. 08081-544, tagwerkkladendorfen@online.de

Erlangen-Höchstadt/ Stadt Erlangen

15. September, 17:00 Uhr

Erlangen, Neustädter Kirche

Ausstellungseröffnung mit dem Film „SEKEM – aus der Kraft der Sonne“

Portrait des Ägypters Ibrahim Abouleish, welcher beeindruckend ökologische, soziale und kulturelle Entwicklung mit ökonomischem Erfolg verbindet. 2003 wurde Ibrahim Abouleishs Unternehmensgruppe SEKEM zunächst beim Economic Forum im schweizerischen Davos als weltweit nachhaltiges Modellunternehmen geehrt, was ihn zu einem wichtigen Motor der Globalisierung macht - nur wenige Monate später erhielt er aber auch den alternativen Nobelpreis der globalisierungskritischen Right Livelihood Foundation.

Kontakt: Dritte Welt Laden Erlangen, Julie Miltenberger, Neustädter Kirchenplatz 7, 91054 Erlangen, Tel. 09131-23266, dritte-welt-laden@nefkom.net, www.nefkom.net/dritte-welt-laden

19. September, 18:00 Uhr

Erlangen, Neustädter Kirche

Film: Kein Brot für Öl – Regenwaldvernichtung für Biosprit in Kolumbien

Der Film zeigt die Auswirkungen der Palmöl-Produktion in Kolumbien insbesondere auf die Situation von Kleinbauern und deren Umwelt und setzt sie in einen globalen Kontext. Mit Palmöl lässt sich auf dem Weltmarkt ein einträgliches Geschäft machen, von dem auch die Regierung profitiert. Der größte Teil wird nach Europa exportiert, auch nach Deutschland. Bisher wurden daraus Waschmittel, Margarine, Süßigkeiten und andere Produkte hergestellt, jetzt boomt die Produktion durch die Nachfrage nach Biosprit. Für Agro-Diesel soll in Kolumbien die Anbaufläche in den nächsten Jahren verdoppelt werden. - Eintritt frei Dritte Welt Laden Erlangen in Kooperation mit der Volkshochschule Erlangen und der Kirchengemeinde Erlangen-Neustadt

Kontakt: Dritte Welt Laden Erlangen, Julie Miltenberger, Neustädter Kirchenplatz 7, 91054 Erlangen, Tel. 09131-23266, dritte-welt-laden@nefkom.net, www.nefkom.net/dritte-welt-laden/

20. September, 20:00 Uhr

Erlangen, Neustädter Kirche

Film: China Blue

Wer stellt unsere Kleidung her? Wer trägt die Kosten für Discountkleidung zum kleinen Preis? Wie sieht eine Kleidungsfabrik von innen aus? Der Dokumentarfilm CHINA BLUE beantwortet all diese Fragen auf atemberaubende Weise. Neustädter Kirche, Eintritt frei Dritte Welt Laden Erlangen in Kooperation mit der Kirchengemeinde Erlangen-Neustadt

Kontakt: Dritte Welt Laden Erlangen, Julie Miltenberger, Neustädter Kirchenplatz 7, 91054 Erlangen, Tel. 09131-23266, dritte-welt-laden@nefkom.net, www.nefkom.net/dritte-welt-laden/

23. September bis 9. Oktober, jeder Tag bei schönem Wetter

Eckental, Gemeindegebiet von Eckental

Spaziergänge durch Eckental

Ziel dieser auf mehrere Jahre angelegten Aktion ist, den Eckentaler Bürgern die Geschichte ihrer Ortsteile auf Spaziergängen, beschrieben in kurzen Schriften, näher zu bringen. Mit diesen Exkursionen in der näheren Umgebung (Region) verfolgt die Aktion auch die Ziele des „Tags der Regionen“. Bisher sind folgende Hefte erschienen: Herpersdorf mit Ebach und Mausgesees Forth und seine jüdische Geschichte Brand

Auf den Spuren der Seku (im September 2011)

Kontakt: Dietmar Hartmann, Eckenhaider Hauptstraße 80, 90542 Eckental, Tel. 09126- 287081, dietmar.hartmann@wekodeko.de

Erlangen-Höchstadt/ Stadt Erlangen

23. September bis 9. Oktober, Öffnungszeiten:

So-Di: 11:00 – 14:00; Mi-Sa: 11:00 – 18:00 Uhr

Erlangen, Neustädter Kirche

ENTWICKLUNGSLAND D – Eine Ausstellung über uns und die Welt

Entwicklungsland Deutschland? - Wir sind doch (k) ein Entwicklungsland! Stark reduziert und wahrscheinlich deshalb so beeindruckend. Keine langen Texte, keine Grafiken, keine Zahlen. Nur ganz normale Fotos aus den Ländern des Südens und ganz normale Aussagen aus dem bundesdeutschen Alltag. Provozierend wird beides durch die Kombination...

Dritte Welt Laden, Volkshochschule Erlangen, Kirchengemeinde Erlangen-Neustadt

Weitere Begleitveranstaltungen und Führungen siehe unter: www.dritte-welt-laden-erlangen.de

Kontakt: Dritte Welt Laden Erlangen, Julie Mildemberger, Neustädter Kirchenplatz 7, 91054 Erlangen, Tel. 09131-23266, dritte-welt-laden@nefkom.net, www.nefkom.net/dritte-welt-laden/

23. September, 19:00 (Einlass: 18:30 Uhr)

Erlangen, Neustädter Kirche

Konzert für Amazonien – Stimmen Klänge Bilder Regenwald – zwischen Bewahrung und Zerstörung

Mit leidenschaftlicher Musik, visionärer Kühnheit und pointierten Analysen lädt dieser Abend zu einer erkenntnisreichen und lustvollen Begegnung mit dem Thema Regenwald ein. Moderne lateinamerikanische Musik, Texte, indigene Rituale und Live-Malerei. Eine Konzert-Collage mit Grupo Sal, Abadio Green, Thomas Brose und Mehrdad Zaeri
Neustädter Kirche, Eintritt 15,-/10,- Euro (VVK im Laden) Dritte Welt Laden Erlangen in Kooperation mit der Volkshochschule Erlangen und der Kirchengemeinde Erlangen-Neustadt

Kontakt: Dritte Welt Laden Erlangen, Julie Mildemberger, Neustädter Kirchenplatz 7, 91054 Erlangen, Tel. 09131-23266, dritte-welt-laden@nefkom.net, www.nefkom.net/dritte-welt-laden/

23. September bis 9. Oktober, während der Öffnungszeiten

Vestenbergsgreuth, Kleinweisach 16

Probieraktion mit Leckereien aus der Region

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

Kontakt: Regionaltheke Winkler, Alfred und Angelika Winkler, Kleinweisach 16, 91487 Vestenbergsgreuth, Tel. 09552-921204, agr.ar.winkler@t-online.de, www.die-regionaltheke.de

27. September, 20:00 Uhr

Erlangen, Neustädter Kirche

Film: BIRD WATCHERS. Das Land der Roten Menschen

Der brasilianische Bundesstaat Mato Grasso do Sul ist der Ort, und Wald und Feld sind die beiden Sphären, die hier aufeinanderprallen. Sie stehen für die Welt der Indianer, die schon immer da waren, und für die Welt der Großgrundbesitzer, die erst vor wenigen Generationen hierherkamen und aus dem Wald Felder machten.

Neustädter Kirche, Eintritt frei - Dritte Welt Laden Erlangen in Kooperation mit der Volkshochschule Erlangen und der Kirchengemeinde

Kontakt: Dritte Welt Laden Erlangen, Julie Mildemberger, Neustädter Kirchenplatz 7, 91054 Erlangen, Tel. 09131-23266, dritte-welt-laden@nefkom.net, www.nefkom.net/dritte-welt-laden/



29. September, 20:00 Uhr
Erlangen, Neustädter Kirche

Film: Water makes Money

Unaufhaltsame Expansion der Weltwassergiganten? Die Wasserversorgung ist noch zu mehr als 80 Prozent in öffentlicher Hand. Doch wo finanziell klamme Kommunen nach Entlastung suchen, klopfen die weltgrößten Wasserkonzerne Veolia und Suez an die Tür. Bereits in mindestens 69 Ländern auf allen fünf Kontinenten sind sie präsent - ist das der Aufstieg zweier Wassergiganten zur weltweiten Hegemonialmacht einer privatisierten Wasserversorgung?

Eintritt frei - Dritte Welt Laden Erlangen in Kooperation mit der Kirchengemeinde Erlangen-Neustadt

Kontakt: Dritte Welt Laden Erlangen, Julie Mildemberger, Neustädter Kirchenplatz 7, 91054 Erlangen, Tel. 09131-23266, dritte-welt-laden@nefkom.net, www.nefkom.net/dritte-welt-laden/

24. September bis 1. Oktober, während der Öffnungszeiten

Baiersdorf, Rewe-Markt, Forchheimerstr. 49
Bubenreuth, Rewe-Markt, Bruckwiesen 2-4
Heßdorf, Rewe-Markt, Im Gewerbepark 13
Möhrendorf, Rewe-Markt, Kleinseebacher Str. 8
Weisendorf, Rewe-Markt, Am Mühlberg 28

Köstlichkeiten von „Die Regionaltheke - von fränkischen Bauern“ in Ihrem Rewe-Markt

Regionale Produkte fördern die regionale Wirtschaft und die heimische Landwirtschaft. Deswegen präsentiert und unterstützt REWE in Zusammenarbeit mit „Die Regionaltheke – von fränkischen Bauern“ den bundesweiten Aktionstag mit vielen attraktiven Produkten und Angeboten aus Ihrer Region. Probieren auch Sie!

Kontakt: Regionalagentur Artenreiches Land - Lebenswerte Stadt e.V., Andrea Denzinger, Museumstraße 1, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-1381, denzinger@regionalbewegung.de, www.die-regionaltheke.de

2. Oktober, 10:00 Uhr
Erlangen, Neustädter Kirche

Wir und die Welt - Gottesdienst zum Erntedankfest

Gottesdienst zum Erntedankfest anschließend: Kirchencafé in der Neustädter Kirche

Kontakt: Dritte Welt Laden Erlangen, Julie Mildemberger, Neustädter Kirchenplatz 7, 91054 Erlangen, Tel. 09131-23266, dritte-welt-laden@nefkom.net, http://www.nefkom.net/dritte-welt-laden/

3. Oktober, 11:00 – 16:00 Uhr

Gremsdorf-Krausenbechhofen, Familie Geier, Krausenbechhofen 1

Landkreis-Erntedankfest

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.

Kontakt: Landratsamt Erlangen-Höchstadt, Thomas Wächtler, Marktplatz 6, 91054 Erlangen-Höchstadt, Tel. 09131-803204, thomas.waechtler@erlangen-hoechstadt.de



Forchheim

23. September, 10:30 – 16:00 Uhr

Forchheim, Paradeplatz

Rohkostbar auf dem Bauernmarkt - regional und gesund

Mit Rohkost-Kreationen zeigt der Biolandbetrieb Robert Werner, Priesendorf, was mit seinen Produkten für leckere Speisen zubereitet werden können. Frische Salate, mit feinen Kräutern gewürzt, können am Stand probiert werden.

Kontakt: Bund Naturschutz - Kreisgruppe Forchheim, Friedrich Oehme, Klosterstr. 17, 91301 Forchheim, Tel. 09191-65960, kreisgruppe@bn-forchheim.de, www.bn-forchheim.de

26. September, 19:30 – 22:00 Uhr

Neunkirchen am Brand, Aula Mittelschule, Schellenberger Weg 26

Bewusst saisonal-regional und gentechnikfrei leben

1. Referate:

Gesunde Lebensmittel vom Direktvermarkter (Michaela Riegel-Engelhardt, BBV)
Gentechnik - Probleme für Konsumenten (Rainer Lichter, BN Arbeitskreis Gentechnikfreiheit)
Agrarpolitik aus der Sicht des BN, Essen und Klimaschutz (Marion Ruppner, BN Landersreferat Landwirtschaft und Ernährung)

2. Podiumsdiskussion:

Wege zu mehr Lebensqualität bei gleichzeitiger Wertschöpfung vor Ort.

3. Fragen / Anregungen des Publikums

Gemeinschaftsveranstaltung: Bund Naturschutz in Bayern e.V., Ortsgruppe Neunkirchen am Brand u.U. und Bayerischer Bauern Verband, Ortsverband Ebersbach

Kontakt: Johannes Zöllner, Ebersbach 18, 91077 Neunkirchen am Brand, Tel. 09134 708 788
Kontakt: Bernhard Birnfeld, Kreuzstraße 20, 91077 Neunkirchen a. Br., Tel. 09134-5934

27. September, 14:00 - 16:00

Eggolsheim, Umweltstation Lias-Grube Kartoffelfeuer

Spiele, Basteleien und Rätsel rund um das Thema Kartoffel auf dem Freigelände der Umweltstation Lias-Grube. Außerdem zünden wir ein großes Feuer an und bereiten uns kleine Leckereien aus der tollen Knolle zu.

Kontakt: Umweltstation Lias-Grube Unterstürmig, Petra Eckert, Lias-Grube 1, 91330 Eggolsheim/ Unterstürmig Eggolsheim, Tel. 09545-950-399, info@umweltstation-liasgrube.de, www.umweltstation-liasgrube.de



Freyung-Grafenau

24. bis 25. September, 9:00 – 16:00 Uhr

Schöfweg, Brotjackriegel

Waldzauber daheim-für Groß und Klein

Anlässlich 60 Jahre Sendeturm am Brotjackriegel veranstaltet der BR ein Festprogramm. In diesem Rahmen eingebunden, findet unter der Schirmherrschaft des Bayerischen Landwirtschaftsministers Helmut Brunner ein Aktionstag statt, bei dem die land- und forstwirtschaftlichen Gruppierungen des Lkr. FRG vor allem im Zusammenhang mit dem „Internationalen Jahr der Wälder“ ein großes Infoprogramm bieten. Dabei wird die „Erlebnisbäuerin“ Christiane Zeintl zusammen mit dem Förster Uli Matschke ein Kinderprogramm anbieten.

Kontakt: Verband landwirtschaftliche Fachbildung (VlF) Waldkirchen-Grafenau e.V., Fritz Denk, Schönbrennerhäuser 690, 94545 Hohenau, Tel. 08558-91370, fritz.denk@web.de, www.vlf-frg.de

Fürth/ Stadt Fürth

18. September, 10:00 – 17:00 Uhr

Fürth, Fürth-Burgfarnbach, Schlachthof – Siegelsdorfer Straße

Schlachthof-Fest

Die Fleischer-Innung im EG-Metzger-Schlachthof bietet ein buntes Programm: Großes Festzelt, Verlosung mit tollen Gewinnen, Pferdekutschen-Rundfahrten, Elektroautos, Elektroboote, Kinderschiffschaukel, Spickerbude, Hüpfburg, u.v.m. Genießen Sie bei Live-Musik leckere Speisen: Schweinebraten mit Kloß, Soß und „a schlambert's Kraut“, Bratwürste vom Grill, Schnitzelsandwich, Kuchen und Kaffee. Kostenloser Bus-Transfer von der U-Bahnstation „Klinikum Fürth“ zum Schlachthof.

Kontakt: Fleischer-Innung Fürth Stadt + Land, Konrad Ammon, Würzburger Straße 550, 90768 Fürth, Tel. 0911-740850, info@metzgerei-ammon.de

24. bis 25. September, 10:00 – 18:00 Uhr

**Cadolzburg, Marktplatz und Burgvorhof
Herbstmarkt des HGV in Cadolzburg**

Auf dem Herbstmarkt bieten zahlreiche Aussteller ihre Produkte und Dienstleistungen aus dem regionalen Handel und Gewerbe an. Im historischen Marktplatz und im Burgvorhof finden Sie neben selbstproduzierendem Handwerk auch viele künstlerisch tätige Aussteller. Musikalische Untermalung und Angebote für Kinder sowie kulinarische Köstlichkeiten runden den Besuch auf dem Markt ab. Die Aussteller freuen sich auf Ihren Besuch! Ansprechpartnerin: Sonja Wörlein

Kontakt: Handels- u. Gewerbeverein Cadolzburg und Umgebung e.V., Schwadmühle 1, 90556 Cadolzburg, Tel. 0175-2072470, info@hgv-cadolzburg.de

Hassberge

24. September 2011, 15:00 Uhr

**Zell am Ebersberg, Treffpunkt Kirche, Ortsmitte
Alte Reben am Zeller Schlossberg**

Eine Weinwanderung mit Winzer Nico Scholtens. Im Mittelpunkt dieser Steillage am Nordwestrand des Steigerwaldes stehen die Rebanlagen mit über 120 Jahre (!) alten Silvaner-Rebstöcken und einigen wenigen aus der Rebflurbereinigung übrig gebliebenen alten Trockenmauern. Wir vergleichen dabei auch die Folgen des Spätfrostes. Eine Verkostung beschließt den weinkundlichen Rundgang.

Kontakt: Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken, Hans-Werner Bunz, Drosselstraße 18, 97422 Schweinfurt, Tel. 09721-473674, bunz@slowfood-hm.de, www.slowfood.de



Kelheim

24. bis 25. September, jeweils von 10:00 – 18:00 Uhr

Kelheim, Stadtzentrum von Kelheim

Regional- und Umwelttage 2011 in Kelheim

Die Regional- und Umwelttage sind ein interessantes Schaufenster für umweltfreundliche Anlagen, Ideen und Produkte. Mit ihrem Konzept wollen die Organisatoren bei den Besuchern das Interesse für umweltfreundliche, qualitativ hochwertig und in der Region erzeugte Produkte unter dem Motto „Aus der Region - für die Region“ wecken. Mit einem vielseitigen Rahmenprogramm bieten die Regional- und Umwelttage Unterhaltsames und Wissenswertes für Jung und Alt. Weitere Informationen: www.landkreis-kelheim.de

Kontakt: Landschaftspflegeverein VöF e.V., Klaus Amann, Donaupark 13, 93309 Kelheim, Tel. 09441-207358, klaus.amann@voef.de, www.voef.de

01. Oktober, 7:00 – 12:00 Uhr

Mainburg, Griesplatz

Regionaler Bauernmarkt in Mainburg, dem Herz der Hallertau

Sie finden eine Vielfalt von Hallertauer Spezialitäten aus Landwirtschaft und Imkerei: Neben Fleisch, Wurst, Käse, Gemüse, Obst, Nüssen, Honig, Likören etc. gibt es auch Produkte rund um den Hopfen, wie Schnaps und Brot, sowie bäuerliche Keramikunst. Mit der mobilen Apfelsaftpresse wird Ihr eigenes Obst zu Saft verarbeitet (Anmeldung Tel. 08783-679 oder bio.stoeckl@gmx.de). Der neue, kostenlose „Hallertauer Lebensmittel-Einkaufsführer“ der ÖDP wird vorgestellt.

-Weißwurstfrühstück, Getränke, Kaffee u. Kuchen

-Gewinnspiel

-Attraktives Kinderprogramm (z.B. Erbsenkillermaschine)

Kontakt: ÖDP Ortsverband Mainburg, Anette Setzensack, Zieglerstr. 46, 84048 Mainburg, Tel. 08751-810141, setzensack@vr-web.de

03. Oktober, ab 09:00 Uhr

Riedenburg, Riedenburger Brauhaus KG, Hammerweg 5

Traditioneller Bauernmarkt und Erntedankfest

Neben landwirtschaftlichen Erzeugnissen aus der Region werden auch handwerkliche Kunstgegenstände ausgestellt. Der Markt soll den regionalen Kreislaufgedanken unterstützen sowie das Wertebewusstsein der Verbraucher für gesunde und in der Region erzeugte Lebensmittel fördern. Der größte Teil der Produkte stammt aus ökologischem Landbau. Dazu gibt es ein reichhaltiges ökologisches Speisenangebot, Selbstgebackenes und ökologisches Bier.

Anmeldungen von Vereinen oder Privatpersonen sind noch möglich unter Tel.: 09442-99160

Kontakt: Riedenburger Brauhaus KG, Martha Krieger, Hammerweg 5, 93339 Riedenburg, Tel. 09442-99160, info@riedenburger.de, www.riedenburger.de

09. Oktober, 11:00 – 17:00 Uhr

Rohr i. Niederbayern, Innenhof des Klosters und Aula des Gymnasiums

15. Apfelmarkt

Apfelsortenausstellung mit Sortenbestimmung und Verkostung; Pressen von Streuobstapfelsaft; Verkauf von Obst und Obstprodukten, Honig, Kürbisse, Eier, Bastelsachen u.v.m.; Pflanzenflohmarkt für Hobbygärtner; Kinderprogramm: Kürbisschnitzen; Glücksrad; Tragerlrutsche

Kontakt: Obst- und Gartenbauverein Rohr, Georg Stöckl, Hauptstraße 6, 93352 Rohr i.NB, Tel. 08783-679, bio.stoeckl@gmx.de



Kitzingen

24. bis 27. September, ganztägig

Iphofen, Innenstadt

Kirchweih Iphofen

Die Weinstadt Iphofen feiert ihre Kirchweih. Höhepunkt ist am Kirchweihsonntag der weinkulinarische Spaziergang. Der Kirchweihsamstag startet mit einem Öko-Herbstmarkt auf dem Marktplatz. Bio-Direktvermarkter und Kunsthandwerker aus der Region bieten ihre Produkte an. Über 40 Akteure sorgen beim Wein-Kulinarischen Spaziergang am Kirchweihsonntag für Spaß und Genuss beim Einkaufen, Genießen und Bummeln. Offene Winzerhöfe, traditionelle Kirchweihgerichte in der Gastronomie bieten Genuss und Information für jeden Geschmack.

Kontakt: Tourist Information Iphofen, Christl Uslar, Kirchplatz 7, 97346 Iphofen, Tel. 09323-870306, tourist@iphofen.de

01. Oktober, 10:00 – 18:00 Uhr

Nordheim a. Main, Divino-Genießermarkt, Langgasse 33

Brot- und Plootzbacken

Die Region hat Saison:

In Zusammenarbeit mit dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Kitzingen bieten landwirtschaftliche Betriebe Produkte direkt aus der Region an. Brot- und Plootzbacken mit Karin Hertlein, Haidt. Einkaufserlebnis mit Käse, Wurst, Marmeladen, Obst und Brot von fränkischen Erzeugern.

Kontakt: DIVINO Nordheim, Rita Wedel, Langgasse 33, 97334 Nordheim a. Main, Tel. 09381-8099-0, info@divino-nordheim.de, www.divino-nordheim.de

2. Oktober, 11:00 – 18:00 Uhr

Iphofen-Mönchsondheim, Kirchenburgmuseum Mönchsondheim

Herbst- und Kelterfest - Das Fest des guten Geschmacks

Wir feiern gemeinsam mit Ihnen Erntedank in Mönchsondheim. Probieren Sie, wie unvergleichlich rahmig frische Butter mit Schnittlauch auf einer Scheibe Landbrot schmeckt, genießen Sie Krautwurst mit Kartoffeln und als Nachtisch „Apfelkräpfli mit Vanilloß“. Frischer geht's nicht: Apfel- und Traubensaft gibt es direkt von der Kelter – die Fladenbrote werden in einem alten Hausbackofen knusprig gebacken. Bei den Dreschern erfahren die Besucher, wie mühevoll die Arbeit des Dreschens mit einem Dreschflegel war.

Kontakt: Fränkisches Bauern- u. Handwerkermuseum, Reinhard Hüßner, Kirchstr. 5, 97346 Iphofen-Mönchsondheim, Tel. 09326-1224, kirchenburgmuseum@kitzingen.de

3. Oktober, 14:00 – 17:00 Uhr

Dreifrankenstein (am Schnittpunkt der Regierungsbezirke Ober-, Mittel- und Unterfranken), erreichbar über Heuchelheim bei Schlüsselfeld

Heimatklänge am Drei-Franken-Stein - Jagdhornbläser, Folklore und Tanz

Die drei Drei-Franken-Eck Gemeinden Burghaslach, Geiselwind und Schlüsselfeld präsentieren bei ihrer Veranstaltung mit der Volkstanzgruppe Gleißenberg, den Schwarzenbergschen Böllerschützen & der Scheinfelder Trachtengruppe ein tolles Programm. Musikalischer Höhepunkt ist das Treffen der Jagdhornbläsergruppen aus Burgwindheim, Kitzingen und Scheinfeld, die ihre Hörner jeweils in die Richtung ihres Regierungsbezirks blasen werden. Für das leibliche Wohl sorgen regionale Betriebe aus den Drei-Franken-Eck Gemeinden.

Kontakt: Kommunale Allianz Drei-Franken-Eck, Stefanie Rauh, Marktplatz 1, 96160 Geiselwind, Tel. 09556-921888, info@drei-franken-info.de, www.drei-franken-info.de

Kitzingen

8. Oktober, 13:30 Uhr

**Iphofen, Innenstadt, Rathauskeller
letzte Fuhrre mit anschl. Bremserfest**

Die „Letzte Fuhrre“ symbolisiert das Ende der Weinlese in den Weinorten Frankens. Mit festlich geschmückten Wagen ziehen die Iphöfer Winzer um 13.30 Uhr vom Einersheimer Tor zum historischen Marktplatz. Es laden typisch fränkische Genüsse wie Bremser, Zwiebelkuchen, Schmalzbrot, Bratwurst, Kaffee & Kuchen zum Verweilen auf dem Rathausvorplatz ein. Im Anschluss an die gelebte Tradition der „Letzten Fuhrre“ findet ab ca. 16.30 Uhr ein Bremserfest im Iphöfer Rathauskeller statt.

Kontakt: Tourist Information Iphofen, Christl Usler, Kirchplatz 7, 97346 Iphofen, Tel. 09323-870306, tourist@iphofen.de

Landshut/ Stadt Landshut

25. September, 10:00 – 17:00 Uhr

Rottenburg an der Laaber, Kapellenplatz und Bürgersaal

Energiewende

Auf dem Kapellenplatz in Rottenburg: Gottesdienst mit dem Jugendblasorchester und Akkordeonensemble der Städtischen Musikschule. Essen und Trinken. Infostände zum Thema „Atomausstieg, Klimaschutz und regionale Arbeitsplätze“. Im Bürgersaal: „Energiewende auf Gemeindeebene“. Vortrag und Ausstellung „Das Passivhaus“ mit Referent Dipl. Ing. FH. Robert Bergmüller vom Passivhausarbeitskreis Landshut-Freising.

Kontakt: Bund Naturschutz Ortsgruppe Rottenburg, Franz Gumplinger, Heckenweg 1, 84056 Rottenburg, Tel. 08781-3935, Franz.Gumplinger@t-online.de

Main-Spessart

15. September, 19:30 Uhr

**Karlstadt, Hotel Mainpromenade, Mainkaistraße 6
Aufstellung und Betrieb von Kaminöfen und Heizkaminen**

Es referiert der Bezirkskaminkehrermeister Emil Gernert aus Lohr a. Main. Er stellt die Möglichkeiten zur Nutzung von Feuerstätten vor, erklärt die Verbrennungsvorgänge, zeigt die Folgen einer falschen Bedienung der Feuerstätten auf und informiert über die Forderungen der 1. BImSchV an den Betrieb von Feuerstätten für feste Brennstoffe.

Nach dem Fachvortrag des unabhängigen, ehrenamtlich tätigen Referenten ist Zeit für Fragen und Diskussion.

Der Eintritt ist frei, eine Anmeldung nicht erforderlich.

Kontakt: Landratsamt Main-Spessart-Kreis, Agenda21, Ilse Krämer, Marktplatz 8, 97753 Karlstadt, Tel. 09353-793365, ilse.kraemer@Iramsp.de, <http://agenda.mainspessart.de>

30. Oktober, 12:00 – 18:00 Uhr

Lohr a. Main, Altstadt

„Regional ist optimal“ auf dem Rambourfest

Ein bunter Markt mit Verkaufsständen regionaler Betriebe und ein unterhaltendes Rahmenprogramm, auch für die Kleinen, werden in der Lohrer Altstadt geboten.

Schwerpunkt des diesjährigen „Tag der Regionen“ ist der Apfel. Im alten Rathaus informiert eine Ausstellung über Streuobstwiesen, Obstbauern stellen verschiedene Apfelsorten vor und es gibt frisch gepressten Apfelsaft direkt von der Kelter.

Kontakt: Landratsamt Main-Spessart-Kreis, Agenda21, Ilse Krämer, Marktplatz 8, 97753 Karlstadt, Tel. 09353-793365, ilse.kraemer@Iramsp.de, <http://agenda.mainspessart.de>

Miesbach



25. September, 10:00 Uhr

Kreuth, Naturkäserei TegernseerLand e G Bauernherbst 2011

Bauernherbst mit Weißwurst-Frühschoppen rund um die Naturkäserei TegernseerLand. Regionale Produkte, traditionelle Handwerkskunst und einheimische Spezialitäten zum Genießen mit musikalischer Unterhaltung. Auf Ihren Besuch freuen sich alle, die mitmachen und das Team der Naturkäserei TegernseerLand eG. Die Veranstaltung findet bei jeder Witterung statt.

Kontakt: Naturkäserei TegernseerLand e.G., Florian Hauder, Reußenbichlweg 1, 83708 Kreuth, Tel. 08022-1883520, info@naturkaeserei.de

Mühdorf a. Inn

23. September bis 9. Oktober, immer sonntags

Rechtmeiring, Steinwegerstr. 33

Schneckenflüstern statt Schneckenkorn

Ökologischer Anbau im Einklang mit der Natur, nicht nur ökologisch anbauen und genießen, sondern auch denken und spüren. Bitte vorher telefonisch anmelden, da Verköstigung geplant, mit selbstgebackenen veganen Waffeln und dem himmlischen, veganen Booja, Booja Eis. Ich freue mich auf Sie! Ihre Gemüse Fee Gudrun Bonn

Kontakt: Gemüse Fee Lieferdienst - Waldgärtnerei, Gudrun Bonn, Steinwegerstr. 33, 83562 Rechtmeiring, Tel. 08076-887464, gudrun@gemuesefee.de, www.gemuesefee.de

München/ Stadt München

25. September, 10:30 – 17:00 Uhr

München-Aubing, Ubostraße, direkt an der S4 Aubing

Aubinger Höfefest

In der letzten „Bauernstraße“ in München veranstalten die ansässigen Landwirte ein Höfefest, bei dem sich jeder Direktvermarkter mit seinen Produkten vorstellt und die Gäste mit Schmankerln aus eigener Herstellung verwöhnt.

Für die Kinder gibt es Ponyreiten, eine Strohhüpfburg, Wett-Melken und viele andere Erlebnisse. Wir informieren Sie über die Münchner Direktvermarkter und ihre Angebote und zeigen Ihnen, was die Landwirte für den Naturschutz und den Erhalt der hohen Lebensqualität in und um München tun.

Kontakt: ecozept, Fridolin Koch, Oberer Graben 22, 85354 Freising, Tel. 0816114820, koch@ecozept.de

29. September, 20:00 – 22:00 Uhr

München, Stemmerhof - Alte Scheune, Plinganser Straße 6

Genussgemeinschaft Städter und Bauern

Die „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“, das neue Bündnis für eine regionale Agrar- und Esskultur, stellt sich vor: mit Verkostung von Produkten beteiligter Bauernhöfe. Anmeldung bei Johannes Bucej (mail@johannes-bucej.de)

Kontakt: Genussgemeinschaft Städter und Bauern, Johannes Bucej, Ludwig-Richter-Straße 21, 80687 München, Tel. 089-508851, mail@johannes-bucej.de, www.staedterundbauern.de

München/ Stadt München

2. Oktober, 11:30 – 13:00 Uhr

München, St. Quirin Aubing im Pfarrsaal oder im Garten

12. Aubinger Kartoffelfest

Wir feiern nach dem Erntedankgottesdienst wie seit vielen Jahren wieder unser Kartoffelfest. Es gibt wieder viele Kartoffel-Schmankerl aus Aubinger Kartoffeln, die viele fleißige Helfer zubereitet haben. Natürlich können auch verschiedene Kartoffelsorten ob speckig, mehlig oder überwiegend festkochend direkt bei unsern Landwirten beim Fest erworben werden.

Kontakt: Agenda 21 München West, Uta Wagner, Elisabeth-Jost-Straße 32, 81245 München, Tel. 089-8633584, utawag@web.de

3. Oktober, 12:00 – 17:00 Uhr

Garching bei München, Obstgarten

Erntefest der BN Familiengruppe mit Kartoffelfeuer

Einen Sommer lang haben die Kinder und Eltern der Ortsgruppe Garching vom Bundnaturschutz einen Nutzgarten gepflegt. Heute möchten wir mit Freunden und Fremden, mit Neugierigen und Interessierten unsere Ernte genießen. Es warten auf Euch Spiel und Spaß, ein großes Lagerfeuer und die Gelegenheit unseren kleinen Garten zu besichtigen.

Kontakt: Bund Naturschutz - Ortsgruppe Garching, Daniela Krehl, Prof.-Angermair-Ring 14, 85748 Garching, Tel. 089-32705770, daniela.krehl@yahoo.de

4. Oktober, 11:00 Uhr

München, Museum Mensch und Natur, Schloss Nymphenburg 17

Regionalität bewahrt wertvolle Vielfalt

UNSER LAND Auftaktveranstaltung zur Ausstellung ‚biologische und regionale Vielfalt‘ mit Schirmherr Alois Glück. Die biologische und regionale Vielfalt hat erstaunliche Einflüsse auf den Menschen. Von Ende September bis Mitte November erleben und erfahren die Besucher des Münchner Museums ‚Mensch und Natur‘ in einer Ausstellung des

Netzwerkes UNSER LAND Zusammenhänge und Bedeutung der biologischen und regionalen Vielfalt insbesondere am Beispiel Streuobstwiesen.

Kontakt: UNSER LAND e.V., Marianne Wagner, Zwenitzer Str. 45, 81243 München, Tel. 089-89712336, marianne.wagner@unserland.info

Freitag, 7. bis Montag, 10. Oktober

AYING bei München, Brauereigelände, Münchener Straße 21

AYINGER BRÄU-KIRTA - Großer Kunsthandwerkermarkt und Tag der offenen Tür in der Brauerei Aying

Ayinger Bräu-Kirta am 9. Oktober, von 10:00 – 17:00 Uhr

- Festzeltbetrieb mit Blasmusik
- Im Ausschank: das eigens gebraute Ayinger Kirta-Bier
- Tag der offenen Tür in Brauerei und Flaschenfüllerei bei laufendem Betrieb
- Bairisches Kunsthandwerk und Kleinkunst mit über 70 Ausstellern
- Großer Bauernmarkt mit erntefrischen, großteils ökologisch angebauten Produkten aus der Region
- Zahlreiche Vergnügungen für Kinder
- Heimatmuseum Sixthof in der Ortsmitte geöffnet.

Umfangreiches Rahmenprogramm von Freitag bis Montag.

Kontakt: Brauerei Aying, Helmut Erdmann, Münchener Straße 21, 85653 Aying, Tel. 08095-8857, gl@aying.de, www.aying.de

Neuburg-Schrobenhausen



3. Oktober, 11:00 – 16:00 Uhr

Weichering, Landgasthof Vogelsang Von der Region ~ für die Region

Unsere regionalen Lieferanten und wir stellen uns vor! Erhalten Sie einen Einblick in Erzeugung und Verarbeitung, bevor am Tisch serviert wird. Wir bieten Führungen durch den gesamten Land- und Gastbetrieb mit Vorführungen in der Küche, Serviettenfalten und Tischdekoration. Selbst die neue Hackschnitzelheizung, das Kartoffellager und die Ochsen auf der Weide können besichtigt werden.

Zur Stärkung und Unterhaltung gibt's Ochs am Spieß und Blasmusik. Weitere Aktivitäten von Schützen-, Wander- und Gesangsverein sowie Bauernverband und Landfrauen.

Kontakt: Landgasthof Vogelsang, Christine Hammer, Bahnhofstraße 24, 86706 Weichering, Tel. 08454-91260, info@landgasthof-vogelsang.de, www.landgasthof-vogelsang.de

3. Oktober, 7:00 – ca. 18:00 Uhr

Entlang der Donau von Donauwörth nach Neuburg an der Donau

Alb-Donau Walking-Marathon

Das Walking-Highlight in Bayern - Alb-Donau Walking-Marathon am 3. Oktober! Auf Feld- und Waldwegen geht es von Donauwörth bis Neuburg durch eine abwechslungsreiche Landschaft. Die Marathonstrecke ist mit 750 HM nur für Trainierte

geeignet. Genusswalker und Wanderer kommen auf kürzeren Etappen auf ihre Kosten. Verpflegungsstationen laden zum Verweilen ein. Es gibt keine Zeitmessung und keinen Zeitdruck. Infos: 5 Strecken: 43 km, 32 km, 25 km, 14 km, 7 km Bustransfers www.aktiv-park.info

Kontakt: Aktiv-Park e.V., Eva Münsinger, Römerstr. 1a, 86704 Tagmersheim, Tel. 09094-90020, mail@aktiv-park.info

Neumarkt i. d. Opf.

24. bis 25. September, 10:00 – 18:00 Uhr

Berching, Plankstetten, Klosterplatz 1

16. Erntedankmarkt im Kloster Plankstetten

Markt zum Erntedank mit über 60 Ausstellern, die Handwerk und Brauchtum präsentieren und zum Kauf anbieten. Führungen durch Kirche und den landw. Bio-Betrieb in Staudenhof, Kinderprogramm, Blasmusik uvm. Ökologische Klosterschmankerl wie Ochs am Spieß, Frisches vom Grill, Bier vom Fass, Kaffee und Kuchen sowie Gemüse-, Brot- und Wurstverkauf aus dem Kloster.

Kontakt: Klosterbetriebe Plankstetten GmbH, Andreas Schmidt, Klosterplatz 1, 92334 Berching, Tel. 08462-206-120, klosterbetriebe@kloster-plankstetten.de, www.kloster-plankstetten.de

1. Oktober, 9:30 – 17:00 Uhr

Berching, Plankstetten, Klosterplatz 1

Ein Tag im grünen Kloster Plankstetten

Führungen durch Landwirtschaft, Gärtnerei, Bäckerei und Metzgerei mit Erläuterungen zum ökologischen Landbau und der schöpfungsgerechten Wirtschaftsweise der Benediktinermönche. Weiter sind eine Kirchenführung, ein Bio-Mittagessen sowie Kaffee und Kuchen im Programm enthalten. Unkostenbeitrag: 25,00 EUR - Anmeldung erforderlich!

Kontakt: Klosterbetriebe Plankstetten GmbH, Andreas Schmidt, Klosterplatz 1, 92334 Berching, Tel. 08462-206-120, klosterbetriebe@kloster-plankstetten.e, www.kloster-plankstetten.de

Neumarkt i. d. Opf.

8. bis 9. Oktober, 10:00 – 18:00 Uhr

Beilngries, Hauptstraße

Der 5. „Bayerische Zwiebelmarkt“

Genuss mit Tradition: Alle zwei Jahre steht in Beilngries die Zwiebel im Mittelpunkt eines besonderen Marktes. Umrahmt von einem Drehorgelspielertreffen, der Beilngrieser Musikknacht und einem verkaufsoffenen Sonntag präsentiert sich die Zwiebel als hervorragender Genuss: An den Marktständen bieten Händler und Gastronomen alles Köstliche an, was sich mit Zwiebeln zubereiten lässt. Marktmusik und -tänze gehören ebenso zum bunten Programm wie die Krönung der Beilngrieser Zwiebelkönigin am ersten Markttag und Aktionen für die Kinder.

Kontakt: Stadt Beilngries - Tourist Information, Michael Dyckerhoff, Hauptstraße 14, 92339 Beilngries, Tel. 08461-8435, tourismus@beilngries.de

8. bis 9. Oktober, 14:00 – 18:00 Uhr

Neumarkt in der Oberpfalz, Neumarkter Lammsbräu

Lammsbräu Erntedankfest

Am Lammsbräuer Erntedankfest ist ein umfangreiches Programm im Brauhaus geboten: „Donnikl und die Weißwürschtl“ begeistern am Samstag die Kinder mit ihrem Programm zwischen Magie und Musik. Am Sonntag erleben die Besucher lukullische Bio-Genüsse, traditionelle Schäffler Tänze, Brauereiführungen, Sommelier-Verkostungen und ein umfangreiches Musikprogramm.

Kontakt: Neumarkter Lammsbräu, Kathrin Moosburger, Amberger Str. 1, 92318 Neumarkt, Tel. 09181-40427, marketing@lammsbraeu.de, www.lammsbraeu.de

Neustadt a. d. Aisch - Bad Windsheim

25. September, 11:00 – 18:00 Uhr

Krautostheim, ganzes Dorf

Kraut und Kulinarisches, Energieversorgung

Kraut und Kulinarisches bieten fünf Bauernhöfe rund ums Kraut Für die regionale Energieversorgung wird die Biogasanlage und das dazugehörige Wärmenetz eingeweiht. Ein weiterer regionaler Schwerpunkt ist die Partnerschaft von Bauernhof Gottfried Rummel und der Metzgerei Walter Schäfer in Zirndorf und Filialen in Fürth Programm ab 11.00 Uhr Mittagessen bei den Bauernhöfen und der Biogasanlage 13.00 Uhr Dorfführung mit Dr. Kurt Rieder 15.00 Uhr Standkonzert des Musikvereins Krautostheim **Kontakt:** BBV Ortsobmann, Gottfried Rummel, Krautostheim 23, 91484 Sugenheim, Tel. 09165-423, rummel@t-online.de, www.krautostheim.de/schweinezucht.htm



1. bis 3. Oktober, Sa, So, Mo jeweils ab 11:00 Uhr
Markt Sugenheim, Ortsteile Krassolzheim und Ingolstadt

Bremser tour

Die Winzer laden Sie zu einem Bremserfest der Vielfalt ein. Geführte Weinlehrwanderungen. „Bremsergäste on Tour“ Rundgang mit der Weinprinzessin. Imkerstand: Honig, Met Marmeladen, Säfte und viele Infos. Kutschfahrten: ein Erlebnis. Samstag ab 18 Uhr: fränkische Musikanten. Kulinarisch gibt es ein breites Spektrum fränkischer Köstlichkeiten. Anreise: z.B. Bocksbeutelexpress (VGN). Ab Bahnhof Markt Bibart ist eine Wanderroute (2 Std) ausgeschildert. Infos: www.weinbauverein.de oder Tel: 09165-995620

Kontakt: Wein & Gartenbauverein, LAG Südl. Steigerwald e. V., Matthias Rühl, Oberer Ehegrund, 91484 Sugenheim, Tel. 09165-959830, matthias.ruehl@t-online.de

8. bis 9. Oktober, 10:00 – 17:00 Uhr

Fränkisches Freilandmuseum, Bad Windsheim

Markt der Genüsse zum Tag der Regionen

Mit Regionaltheke, Obstsortenausstellung und -bestimmung, Zwetschgendörren, frischem Most und Dämpfkartoffeln, „Hitzblootz“ und Brot aus dem Museumsbackofen, Abfischen des Museumsweiher am Samstag ab 11 Uhr. Mit dabei: Forschungsstelle für fränkische Volksmusik, Trachtenforschungs- und -beratungsstelle, Landwirtschaftliche Lehranstalten Triesdorf, Fachberatung für das Fischereiwesen, Landschaftspflegeverband Mittelfranken, Ihre Regional-Gärtnerei und andere regionale Anbieter mit fränkischen Spezialitäten.

Kontakt: Fränkisches Freilandmuseum, Jürgen Müller, Eisweiherweg 1, 91438 Bad Windsheim, Tel. 09841-6680-12, juergen.mueller@freilandmuseum.de, www.freilandmuseum.de

9. Oktober, von 10:00 – 18:00 Uhr

Burgbernheim, Burgbernheim

Streuobsttag

Alles rund um das Thema „Streuobst“:

- Obstsortenbestimmung durch Pomologen
- Obstsortenschau
- Saftpresse im Einsatz
- Bauernmarkt mit regionalen Produkten
- Baumschule mit Beratung/Verkauf
- Schafschur
- Schauhüten
- Imker, Drechsler, Korbflechter u. v. mehr
- Gottesdienst
- musikalische Umrahmung durch Stadtkapelle
- warmes Essen und Getränke
- Kaffee und Kuchen

17:00 Uhr Verlosung von zahlreichen Obstbäumen zum Pflanzen. Programmänderungen vorbehalten!

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

Neu-Ulm

17. September, 10:00 – 17:00 Uhr

Roggenburg, Prälatenhof

13. Roggenburger Öko-Markt – Tag der Region

Der malerische Prälatenhof im Kloster Roggenburg bietet den perfekten Rahmen für über 80 Aussteller beim jährlichen Roggenburger Öko-Markt. Im Mittelpunkt stehen Öko- und Bio-Produkte aus der Region. In diesem Rahmen werden allerlei Produkte wie Töpferwaren, Schmuck, Kräuterkränze und Filzwaren angeboten. Biologische und regionale Lebensmittel, Molkereiprodukte und Wildbret aus den heimischen Wäldern, schwäbische Schmankerl und eine reichhaltige Getränkeauswahl der regionalen Brauereien sowie Apfelmost und Apfelschnaps sorgen für das leibliche Wohl. Durch Musik und ein buntes Kinderprogramm wird der Tag zusätzlich abgerundet. Am Stand des Bildungszentrums dreht sich in diesem Jahr alles um den Biber. Infotafeln, Anschauungsmaterial und Bastelaktionen zum Thema erwarten Besucher an unserem Stand. Besonders Kinder sind herzlich eingeladen, dieses faszinierende Tier genauer kennen zu lernen!

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

Nürnberger Land/ Stadt Nürnberg

28. September, 10:00 – 14:00 Uhr

Nürnberg, Nürnberg Messe, Restaurant West

Bio-Koch-Werkstatt mit Küchenchef Michael Fischer

Die Teilnehmer kochen und genießen gemeinsam mit Michael Fischer (Fa. Lilly) ein leckeres Bio-Gericht. Themen: Besonderheiten im Umgang mit Bio-Lebensmitteln, Kosten, Logistischer und organisatorischer Mehraufwand bei der Einführung von Bio, Bezugsquellen der Bio-Lebensmittel, Lagerung & Zertifizierung

Die Teilnehmerzahl ist auf 30 begrenzt.

Unkostenbeitrag: 25,- Euro.

Interessierte können sich für die Küchen-Werkstatt bis spätestens 2. September 2011 bei der BioMetro-pole Nürnberg anmelden.

Kontakt: Werner Ebert, Dortmund Str. 14, 90425 Nürnberg, Tel. 0151-585494 78, mail@dr-werner-ebert.de, www.dr-werner-ebert.de



2. Oktober, 9.30 – 17.00 Uhr

Rummelsberg, Rund um die Philipuskirche

Soziale Verantwortung im Nürnberger Land

Der Regionale Aktionstag ist dieses Jahr im Rummelsberg zu Gast, Schwerpunktthema ist die „Soziale Verantwortung“. Zum traditionellen Angebot an regionalen Produkten und des heimischen Handwerks, kommen in diesem Jahr Informationsstände

und Mitmachaktionen zu sozialen Themenfeldern aus dem Landkreis Nürnberger Land hinzu.

Kontakt: Naturschutzzentrum Wengleinpark e.V., Rainer Wölfel, Am Schloss 14, 91239 Henfenfeld, Tel. 09151-70200, info@naturschutzzentrum-wengleinpark.de, www.naturschutzzentrum-wengleinpark.de

Oberallgäu/ Stadt Kempten

7. Oktober, 13:00 – 17:00 Uhr

Betzgau - Wildpoldsried, verschiedene

Exkursion Regionalentwicklung - Ein Blick hinter die Kulissen

Erhalten Sie mit unserer Exkursion Regionalentwicklung einen Blick hinter die Kulissen unserer Projekte. Dieses Jahr stehen die Kunstwerkstatt Allgäu, Kunst am Jakobsweg, WiWaLaMoor und die Erhaltung alter Kernobstsorten auf dem Programm.

Kontakt: Regionalentwicklung Oberallgäu e. V., Julia Emptner-Heerwart, Rathausplatz 1, 87452 Altusried, Tel. 08383-29914, emptner@regionalentwicklung-oa.de

8. Oktober, 10:00 – 16:00 Uhr

Kempten, Kempodium und Kaufhaus „Allerhand“

Regionales Frühstück im Kempodium-Kaufhaus

Das Kempodium-Kaufhaus „Allerhand“ bietet an diesem Tag ein „Regionales Frühstück im Kaufhaus“, einen Kleidermarkt für edle Damenmode, ein Kinderprogramm in der Kempodium-Kinderwerkstatt und weitere Mitmach-Aktionen an.

„Wer weiter denkt - kauft näher ein“ gilt auch für unser Kaufhaus „Allerhand“. Gutes Gebrauchtetes weiter nutzen statt wegwerfen schont die Umwelt und auch manchen Geldbeutel. Die Waren im Kaufhaus werden uns ausschließlich kostenlos von Bürgern der Region überlassen.

Kontakt: Kempodium e.V., Martin Slavicek, Untere Eicher Straße 3, 87435 Kempten, Tel. 0831-5402130, info@kempodium.de, www.kempodium.de

Ostallgäu/ Stadt Kaufbeuren

23. bis 30. September, von 11 – 14 und 17 – 22 Uhr
Mauerstetten - Frankenried bei Kaufbeuren im Allgäu, Landgasthof zum Goldenen Schwanen
Der Apfel, lecker & g'sund!

Alles rund um den Apfel, frisch vom Bodensee, in der Schwanenküche raffiniert zubereitet, passt er zu Vorspeise, Salat, Hauptgang und Dessert. Die Apfelwochen im Schwanen in Frankenried bei Kaufbeuren im Allgäu = lecker und g'sund!

Kontakt: Hotel Landgasthof Zum Goldenen Schwanen, Christian Baudisch, Paul-Gaupp-Straße 1, 87665 Frankenried, Tel. 08341-93960, info@goldener-schwanen.de, www.goldenen-schwanen.de

2. Oktober, ab 10:00 Uhr

Pfronten, gesamter Ort

Tag der Regionen 2011

Erntedankgottesdienste, anschl. Vorführungen, Produktinformation und Warenverkauf von über 90 Anbietern aus Direktvermarktung (Fleisch, Wurst, Käse, Fisch, Pflanzenöl, Honig, Obst), Handwerk und Einzelhandel. Vorführungen des Kunsthandwerker-Forums, Aktionen des Energie-Forums zur regionalen Energie, Energie/Klima-Stand der Grundschule, Kindergartenaktion, ÖPNV, Streuobstbörse, Ausstellungen Moorallianz und Artenvielfalt

Kontakt: Pfrontener Forum e.V., Alfons Haf, Auf der Geigerhalde 30, 87459 Pfronten, Tel. 08363-92094, alfons.haf@geigerhalde.de, www.pfronten.de

3. bis 9. Oktober, 11 – 14 und 17 – 22 Uhr

Mauerstetten - Frankenried bei Kaufbeuren im Allgäu, Landgasthof zum Goldenen Schwanen
Jetzt wird's WILD!

War der Jäger erfolgreich auf der Pirsch, gibt's im Schwanen Reh, Wildsau und auch Hirsch. Heimisches Wild ländlich lecker zubereitet, lecker und bekömmlich!

Kontakt: Hotel Landgasthof Zum Goldenen Schwanen, Christian Baudisch, Paul-Gaupp-Straße 1, 87665 Frankenried, Tel. 08341-93960, info@goldener-schwanen.de, www.goldenen-schwanen.de



Regensburg/ Stadt Regensburg

24. September, 20:00 Uhr

Wiesent, Sommerkeller am Dorfplatz

Musik und Gesang im Regensburger Land - Wiesenter Brettl

Ein musikalischer vielfältiger Abend mit Wiesenter Künstlern

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

25. September, ab 11:00 Uhr

verschiedene Gemeinden im Landkreis

Tag der offenen Tür der Musikschulen

Verschiedene Musikschulen geben Einblick in ihre Arbeit. Näheres unter www.regionaltage.landkreis-regensburg.de

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

Regensburg/ Stadt Regensburg

26. September, 20:00 Uhr

Hemau, Tangrintelhalle, August-Glockner-Ring 1

Benefizkonzert der BigBand der Bundeswehr

Das Konzert steht unter der Schirmherrschaft von Landrat Herbert Mirbeth und für den militärischen Bereich von Generalmajor a.D. Jürgen Reichardt. Der Erlös der Veranstaltung ist örtlich für Kindergärten in Hemau, regional für KUNO und bundesweit für die Heinz-Volland-Stiftung, mildtätige Stiftung des Bundeswehr-Verbandes e.V.

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

29. September, 10:30 Uhr

Regensburg, Beratungsstelle, Frauenbergl 4

Klimafreundliches Verbraucherbrunch

Beim gemeinsamen Brunch erfahren Sie, wie Sie Ihre Ernährung ohne großen Aufwand klimaschonender gestalten können. Zugleich können Sie sich von Qualität und Geschmack regionaler Produkte und Gerichte überzeugen. Unkostenbeitrag 5 Euro; Anmeldung bis Montag, 26. September 2011, in der Beratungsstelle, Tel. 0941-563458

Kontakt: VerbraucherService Bayern im KDFB, Silke Gulder, Frauenbergl 4, 93047 Regensburg, Tel. 0941-563458, s.gulder@verbraucherservice-bayern.de, www.verbraucherservice-bayern.de

6. Oktober, 15:00 Uhr

Altleglofsheim, Naturland-Hof, Moosweg 7,

Bio-Obst aus der Region

Besichtigen Sie mit uns den Naturland-Betrieb von Alfons Vilser. Herr Vilser baut Bio-Obst an und betreibt ein Kühllager sowie eine Saftpresse. Sie erfahren Wissenswertes rund um den biologischen Obstanbau und erhalten Tipps für den Kauf von Äpfeln. Dabei können Sie Apfelsorten testen, die sich vom üblichen Angebot in Supermärkten unter

scheiden. Anmeldung bis Di, 04. Oktober 2011 in der Beratungsstelle, Tel. 0941 563458

Kontakt: VerbraucherService Bayern im KDFB, Silke Gulder, Frauenbergl 4, 93047 Regensburg, Tel. 0941-563458, s.gulder@verbraucherservice-bayern.de, www.verbraucherservice-bayern.de

Rhön-Grabfeld

25. September, 10:00 – 18:00 Uhr

Fladungen, Freilandmuseum

Kreiserntedankfest „Gutes aus dem Bienenvolk“

Bienen produzieren nicht nur Honig. die Imkerinnen zeigen heute, was noch alles aus einem Bienenvolk geerntet werden kann und was man daraus herstellen kann. Aus dem Bienenwachs werden Kerzen gegossen oder gezogen. Aus Knet werden Bienen gebastelt. Höniglikör kosten. Verkauf.

Kontakt: Kreisverband der Imker Rhön-Grabfeld e.V., Sonja Heinemann, Am Teich 2, 97650 Fladungen, Tel. 09778-1390, info@knobel-haus.de, www.imker-rhoen-grabfeld.de

Rosenheim

3. Oktober, 10.00 – 17.00 Uhr

Bernau, Farbing, Rottauer Str.72 a

Hoffest beim Seppenbauern

Hoffest mit Bauern-und Handwerkermarkt genießen Sie ein paar schöne Stunden mit regionalen Schmankerln, Kraut einhobeln, Saft pressen, vielen Handwerkern und Bauernmarktler Kinderprogramm, Heuhüfburg, Tretschlepperrennen, Kutschenfahrten, Kaffee, Kuchen und Schmalzgebäck,

Kontakt: Alois und Mariele Simon, Farbing, Rottauer Str. 72a, 83233 Bernau, Tel. 08051-9617222, aloissimon@web.de

Roth/ Stadt Schwabach



24. September bis 1. Oktober, während der Öffnungszeiten

**Rednitzhembach, Rewe-Markt, Rother Str. 45
Schwabach, Rewe-Markt, Rother Str. 1**

Köstlichkeiten von „Die Regionaltheke - von fränkischen Bauern“ in Ihrem Rewe-Markt

Regionale Produkte fördern die regionale Wirtschaft und die heimische Landwirtschaft. Deswegen präsentiert und unterstützt REWE in Zusammenarbeit mit „Die Regionaltheke – von fränkischen Bauern“ den bundesweiten Aktionstag mit vielen attraktiven Produkten und Angeboten aus Ihrer Region. Probieren auch Sie!

Kontakt: Regionalagentur Artenreiches Land - Lebenswerte Stadt e.V., Andrea Denzinger, Museumstraße 1, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-1381, denzinger@regionalbewegung.de, www.die-regionaltheke.de

30. September, 16:00 – 19:00 Uhr

Barthelmesaurach, Gemeinde Kammerstein, Leitenweg 1

Erntedank im Naturgarten feiern!

Im Naturgarten mit Lauf- und Pommernenten am Feuerteufel das Ende des Erntejahres „Erntedank“ feiern.

Feine „Schmankerln“ am und im Feuer bruzeln! Für Kinder, aber auch für Erwachsene ein Erlebnis von purem Essgenuss. Die Zutaten sind nicht nur regio-

nal, sondern auch in Bio-Qualität. Für die Kinder gibt es Teig für Steckerlesbrot. Erwachsene dürfen „Bamberger Hörnle“ im Feuer garen. Im Garten und in der „Garten“-Galerie sind Werke von verschiedenen regionalen Künstlern zu sehen.

Kontakt: Mein Garten und mehr, Monika Lehner, Leitenweg 1, 91126 Kammerstein, Tel. 09178-328, info@gruenes-echo.de, www.gruenes-echo.de

1. Oktober, 14:00 - 17:00 Uhr

Greiding, Parkplatz am Kaisinger Tal (beim städtischen Gartenabfallplatz)

Versteckte Schätze: Auf geologischer Spurensuche im Kaisinger Tal

Eine abwechslungsreiche Wanderung (ca. 5 Km) entlang des Kaisinger Brunnenbachs mit seinem eindrucksvollen Sinterterrassen, vorbei an Felsformationen und Magerrasen, mit viel Wissenswerten über Entstehung und Eigenarten dieser Kulturlandschaft.

Kontakt: Landschaftspflegeverband Mittelfranken, Dieter Speer, Feuchtwanger Straße 38, 91522 Ansbach, Tel. 0981-4653-3521, speer@lpv-mfr.de, www.lpv-mfr.de

1. Oktober, 9:00 – 16:00 Uhr

Schwabach, Martin-Luther-Platz und Teilbereiche des Marktplatzes

Regionalmarkt

Kulinarische regionale Köstlichkeiten vom Getreide und Mehl über Obst und Kartoffeln bis hin zu Käse und Wurst lädt zum Besuchen und verweilen. Handwerker und Dienstleister stellen Ihre Produkte vor und für Essen und Trinken aus der Region ist auch gesorgt. Für Familien und Kinder wird es ein umfassendes Rahmenprogramm mit Streichelzoo, Spielmobil und vielem mehr geben. Für die musikalische Umrahmung sorgt die Band „Dai Schbillradzn“.

Kutschfahrten durch die Altstadt zeigt den Besuchern die schönsten Seiten der Goldschlägerstadt.

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

Roth/ Stadt Schwabach

2. Oktober, 10:30 – 17:00 Uhr

Röttenbach, Festplatz

12. Kartoffelmarkt in Röttenbach, Landkreis Roth

Zum Tag der Regionen veranstalten die Gemeinde Röttenbach und der Landkreis Roth den 12. Kartoffelmarkt. Alles dreht sich um die „tolle Knolle“. Ein abwechslungsreiches Programm für Jung und Alt wird angeboten. Natürlich kann man während des ganzen Tages die verschiedensten Kartoffelprodukte probieren und genießen. Weiter im Programm: Erntedankfest in der Kath. Pfarrkirche Röttenbach, Ausstellung heimischer Künstler, Aktivitäten für Kinder, Ausstellung von historischen Traktoren usw.

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

9. Oktober, 10:00 – 17:00 Uhr

Kammerstein-Neppersreuth bei Familie Schnell

3. Kürbiskern-Erntefest in Kammerstein-Neppersreuth bei Familie Schnell

Programm: Vorführungen zur Kürbiskern-Ernte
Eröffnung unseres Hofladens und der Ölmühle
Mittagessen, Kaffee und Kuchen Bauern- und Kunsthandwerkermarkt
Kinderprogramm mit Kürbis schnitzen, Bogenschießen, Stroh Hüpfburg und vielem mehr. Sie finden uns von der A6 kommend: Autobahnausfahrt Schwabach-West, fahren Sie dann Richtung Kammerstein. Im Kreisverkehr fahren Sie nach Kammerstein hinein und folgen Sie den Schildern: Kürbiskern-Erntefest. Für genügend Parkmöglichkeiten haben wir gesorgt.

Kontakt: Schnells Kürbiskerne GbR, Martin und Petra Schnell, Ringstr. 15, 91126 Kammerstein-Neppersreuth, Tel. 09122-830703, info@schnells-kuerbiskerne.de, www.schnells-kuerbiskerne.de

Rottal-Inn

23. September, 14.00 – 17.00 Uhr

**Massing, Freilichtmuseum Massing, Steinbüchl 5
Welche Delikatessen bergen unsere Hecken?**

Wildsträucherführung mit anschließender Verkostung von Wildfruchtaufstrichen. Die Hecke und ihr Nutzen für Mensch und Tier werden bei einer Führung durchs Museum genau unter die Lupe genommen. Welche Beeren sind genießbar, welche nicht? Anmeldung erforderlich unter Tel. 08724-557. Kosten 7,50 Euro pro Person

Kontakt: Landkreis Rottal-Inn, Ursula Heldenberger, Ringstr. 4-7, 84347 Pfarrkirchen, Tel. 08561-20129, ursula.heldenberger@rottal-inn.de, www.rottal-inn.de

24. September, 08:30 – 11:30 Uhr

**Bad Birnbach, Treffpunkt: Johanneskirche in Aunham
beim Golfpark Bella Vista**

Fitness-Studio im Grünen - Nordic Walking Tour in der Rottaler Kulturlandschaft

Eine geführte Nordic-Walking-Tour führt durch die schöne Rottaler Hügellandschaft und bietet neben Fitnesstraining auch Naturerlebnis. Die Länge der Tour beträgt etwa 20 km, es handelt sich um Kies- und Waldwege. Die Tour ist kostenfrei, eine Anmeldung ist erforderlich unter Tel. 0171-8525603.

Kontakt: Landkreis Rottal-Inn, Ursula Heldenberger, Ringstr. 4-7, 84347 Pfarrkirchen, Tel. 08561-20129, ursula.heldenberger@rottal-inn.de, www.rottal-inn.de

24. September, 16:00 – 17:00 Uhr

**Bayerbach, Heilkräutergarten, Bachweg 1
Kräuterführung auf den Spuren der Hildegard von Bingen**

Die Führung durch den Duft- und Heilkräutergarten steht unter dem Motto „Bärwurz“. Nach einem Rezept der Hildegard von Bingen wird ein Bärwurz-Birnen-Honig zubereitet, der der Darmsanierung dient. Anmeldung erforderlich bei Kräuterpädagogin Gisela Sebele unter Tel. 08532-2686. Kosten 8 Euro pro Person.

Kontakt: Landkreis Rottal-Inn, Ursula Heldenberger, Ringstr. 4-7, 84347 Pfarrkirchen, Tel. 08561-20129, ursula.heldenberger@rottal-inn.de, www.rottal-inn.de

24. September, 12:00 – 18:00 Uhr

Malgersdorf, Schmiedewerkstatt Walter Konrad, Pflirsching 113

Altes Handwerk

Großer Handwerkstag mit Schmieden, Webern, Seilern, Drechslern, Korbflechtern und vielen mehr, die mit Leib und Seele ihre Berufe und Künste ausüben. Die historisch eingerichtete Werkstatt ist dabei eine spannende Kulisse. Infos unter Tel. 09954-1541. Teilnahme kostenlos.

Kontakt: Landkreis Rottal-Inn, Ursula Heldenberger, Ringstr. 4-7, 84347 Pfarrkirchen, Tel. 08561-20129, ursula.heldenberger@rottal-inn.de, www.rottal-inn.de



25. September, 2. und 9. Oktober, 10:00 – 12:00 Uhr
Ering, Infozentrum Ering, Innwerkstr. 15
Herbstlicher Vogelzug im Europareservat Unterer Inn

Die Stauseen am Unteren Inn gehören zu den wichtigsten Drehscheiben im interkontinentalen Vogelzug zwischen Europa, Afrika und Asien. Auf

den Schlickbänken und seichten Verlandungszonen versammeln sich zehntausende Vögel auf ihrem Weg in den Süden. Anmeldung zur Vogelbeobachtung erforderlich unter Tel. 08573-1360. Kosten 5 Euro pro Person, Kinder frei.

Kontakt: Landkreis Rottal-Inn, Ursula Heldenberger, Ringstr. 4-7, 84347 Pfarrkirchen, Tel. 08561-20129, ursula.heldenberger@rottal-inn.de, www.rottal-inn.de

25. September, 14:00 – 17:00 Uhr

Pfarrkirchen, Heilpflanzenschule Hypericum, Haberbach 2a

Die Hausapotheke vor der Haustür

Im Herbst bündelt die Vegetation ihre Kraft in den Wurzeln. Wir können uns das zu Nutze machen und uns mit Heilpflanzen für den Winter eindecken. Anmeldung erforderlich unter Tel. 08561-9865178. Kosten 10 Euro pro Person.

Kontakt: Landkreis Rottal-Inn, Ursula Heldenberger, Ringstr. 4-7, 84347 Pfarrkirchen, Tel. 08561-20129, ursula.heldenberger@rottal-inn.de, www.rottal-inn.de

25. September, 15:00 – 17:30 Uhr

Rimbach, Lexn Hof, Vogging 5
Heckenstreifzug

Hecken sind ein wertvolles Kulturgut, das mit seinen verschiedenen Pflanzen und Bewohnern erkundet werden soll. Viele Heckenfrüchte sind auch ein Schatz in der Küche. Im Anschluss an den Hecken-spaziergang werden verschiedene Wildfrüchte verkostet. Anmeldung erforderlich bei Kräuterpädagoge Willi Harreiter unter Tel. 08727-7302. Kosten 7 Euro pro Person, Kinder 3,50 Euro.

Kontakt: Landkreis Rottal-Inn, Ursula Heldenberger, Ringstr. 4-7, 84347 Pfarrkirchen, Tel. 08561-20129, ursula.heldenberger@rottal-inn.de, www.rottal-inn.de

Rottal-Inn



1. Oktober, 14:00 – 16:00 Uhr

Wurmansquick, Hofbauernhof, Angerstorf 5 **Zeitreise durch ein bewegtes Jahrhundert in der Landwirtschaft**

Eine Hofführung zeigt die Entwicklung Deutschlands vom Agrarstaat zum Industriestaat und die damit einhergehende Wandlung in der Landtechnik. Neben Gerätschaften und Maschinen der verschiedenen Zeitabschnitte zeigen Bildtafeln die Veränderungen in der Arbeitswelt und auch in der Gesellschaft, die durch ihre veränderten Konsumgewohnheiten große Auswirkungen auf die Landwirtschaft hat. Anmeldung erforderlich unter Tel. 08725-910203. Kosten 8 Euro pro Person bzw. 15 Euro pro Familie.

Kontakt: Landkreis Rottal-Inn, Ursula Heldenberger, Ringstr. 4-7, 84347 Pfarrkirchen, Tel. 08561-20129, ursula.heldenberger@rottal-inn.de, www.rottal-inn.de

2. Oktober, 10:00 Uhr

Eggenfelden, Schlossökonomie Gern **Treffen der sieben niederbayerischen Landfrauenchöre**

Das Konzert beginnt um 10.00 Uhr bei jeweils drei Liedern jedes Chores. Anschließend ist gemeinsames Mittagessen und ab 14:00 Uhr eine gemeinsame Erntedankandacht im Theatron der Schlossökonomie Gern, bei der dann alle Chöre

gemeinsam den Gottesdienst umrahmen. Begleitet wird der Tag von der Vereinigung der Direktvermarkter im Landkreis Rottal-Inn, welche dabei allen Besuchern deren regionalen Produkte anpreisen.

Kontakt: Stadt Eggenfelden, Werner Schießl, Rathausplatz 1, 84307 Eggenfelden, Tel. 08721-70832, werner.schiessl@eggenfelden.de, www.eggenfelden.de

3. Oktober, 14:00 – 17:00 Uhr

Simbach am Inn, Asenbergalm

Schwammerlwanderung am Schellenberg

Unter fachkundiger Leitung werden die Wälder des Schellenbergs durchstreift. Unterwegs werden die verschiedenen Pilzarten von Experten bestimmt. Dabei gibt es nützliche Tipps zum Erkennen, Sammeln und Zubereiten der Pilze. Anmeldung beim Bund Naturschutz unter Tel. 08571-4775. Kosten 3 Euro pro Person, für Kinder und BN-Mitglieder kostenlos.

Kontakt: Landkreis Rottal-Inn, Ursula Heldenberger, Ringstr. 4-7, 84347 Pfarrkirchen, Tel. 08561-20129, ursula.heldenberger@rottal-inn.de, www.rottal-inn.de

7. Oktober, 20:00 – 23:00 Uhr

Wurmansquick, Sternwarte, Straßhäuser **Der Himmel über uns**

Eine Führung zeigt die Sternbilder an unserem Himmel. Einzelne Himmelsobjekte können mit dem 30 cm-Spiegelfernrohr beobachtet werden. Dazu werden Fragen der Astronomie und aktuelle Ereignisse am Himmel erörtert. Veranstalter sind die Sternfreunde Wurmansquick, www.sternenfreunde-wurmansquick.de

Kontakt: Landkreis Rottal-Inn, Ursula Heldenberger, Ringstr. 4-7, 84347 Pfarrkirchen, Tel. 08561-20129, ursula.heldenberger@rottal-inn.de, www.rottal-inn.de

8. Oktober, 13:00 – 16:00 Uhr

Pfarrkirchen, Schlossberghaus, Reichenberg **Schwammerlwanderung am Reichenberg**

Unter fachkundiger Leitung werden die Wälder nördlich des Reichenbergs durchstreift. Die gefundenen Pilze werden bestimmt. Dazu gibt es zahlreiche Tipps zum Erkennen, Sammeln und Zubereiten der Pilze. Anmeldung beim Bund Naturschutz unter Tel. 08561- 3130. Kosten 2 Euro pro Person.

Kontakt: Landkreis Rottal-Inn, Ursula Heldenberger, Ringstr. 4-7, 84347 Pfarrkirchen, Tel. 08561-20129, ursula.heldenberger@rottal-inn.de, www.rottal-inn.de

9. Oktober, ab 12 Uhr

Eggenfelden, Innenstadtbereich

Kirchweihmarkt in Eggenfelden

Kirchweihmarkt mit verkaufsoffenem Sonntag in Eggenfelden

Kontakt: Landkreis Rottal-Inn, Ursula Heldenberger, Ringstr. 4-7, 84347 Pfarrkirchen, Tel. 08561-20129, ursula.heldenberger@rottal-inn.de, www.rottal-inn.de

9. Oktober, 10:00 – 18:00 Uhr

**Massing, Freilichtmuseum Massing, Steinbüchl 5
Grosser Massinger Kirta**

Grosser Massing Kirta mit Standmarkt „Äpfel und Birn“, Bauernbrotbacken, Kinderprogramm, altes Handwerk

Kontakt: Landkreis Rottal-Inn, Ursula Heldenberger, Ringstr. 4-7, 84347 Pfarrkirchen, Tel. 08561-20129, ursula.heldenberger@rottal-inn.de, www.rottal-inn.de

9. Oktober, 14:00 – 17:00 Uhr

Ulbering, Treffpunkt: Sportplatz

Sagen und Mythen in der Region - Wanderung zum Steinernen Rössl

Nach einer kurzen Anfahrt mit dem Auto startet die Wanderung zum Steinernen Rössl. Über Stock und Stein geht es zur Teufelsmühle und weiter zum Steinernen Rössl. Geschichten aus dem Mittelalter zu Hexenverbrennung und Pestepidemien begleiten die Wanderung. Die Strecke beträgt ca. 7 km. Anmeldung erforderlich unter Tel. 08562 91001.

Kosten 4 Euro pro Person bzw. 6 Euro pro Familie.

Kontakt: Landkreis Rottal-Inn, Ursula Heldenberger, Ringstr. 4-7, 84347 Pfarrkirchen, Tel. 08561-20129, ursula.heldenberger@rottal-inn.de, www.rottal-inn.de



Schwandorf

25. September, 13:00 – 17:00 Uhr

**Neusath bei Nabburg, Oberpfälzer Freilandmuseum
Getreide dreschen mit Brotfest und Imkereistand**

Die Erntearbeiten im Freilandmuseum sind abgeschlossen und nun geht es an die Weiterverarbeitung des Getreides. Früher nahm das Dreschen viel Zeit in Anspruch. Die Getreidegarben lagen in Reihen in der Scheune und wurden von mehreren Dreschern mit den Dreschflegeln in Hin- und Rückgängen in einem bestimmten Takt abgedroschen, das sogenannte Trischeldreschen. Im Langerbauernhof im Waldlerdorf des Museums kann sich jeder überzeugen, wie anstrengend diese Arbeit gewesen ist.

Kontakt: Oberpfälzer Freilandmuseum Neusath-Perchen, Neusath 200, 92507 Nabburg, Tel. 09433-2442-0, freilandmuseum@bezirk-oberpfalz.de, www.freilandmuseum.org

Schwandorf

2. Oktober, 9:00 – 18:00 Uhr

Neusath bei Nabburg, Oberpfälzer Freilandmuseum Tag der alten Haustierrassen

Die Gesellschaft zur Erhaltung alter Haustierrassen e.V. stellt sich an diesem Sonntag vor und bringt ihre seltenen und kostbaren Tiere mit. Einen besonders großen Raum nehmen am Tag der alten Haustierrassen die verschiedenen Schafrassen ein, aber auch Ziegen, Kaninchen und Geflügel gehören zu den ausgestellten Tieren. Neben den museumseigenen süddeutschen Kaltblutpferden sind auch die seltenen Huzulen und Koniks zu sehen.

Kontakt: Oberpfälzer Freilandmuseum Neusath-Perschen, Neusath 200, 92507 Nabburg, Tel. 09433-2442-0, freilandmuseum@bezirk-oberpfalz.de, www.freilandmuseum.org

9. Oktober, 13:00 – 17:00 Uhr

Neusath bei Nabburg, Oberpfälzer Freilandmuseum Abfischen der Teiche

Die Aktion beginnt im Mühlental. Über die dazu benötigten Geräte gibt eine kleine Ausstellung im „Fischhäusl“ Auskunft. Die Kinder dürfen mithelfen die Fische aus den Teichen zu holen. Achtung, dabei wird man ziemlich dreckig! Die im Museum gewässerten Karpfen können lebend oder geschlachtet gekauft werden und es wird die große Kunst des Fischfiletierens gezeigt. In diesem Jahr werden im Museum auch Karpfen geräuchert. Wer möchte, kann ein Stück probieren oder auch einen ganzen Karpfen kaufen.

Kontakt: Oberpfälzer Freilandmuseum Neusath-Perschen, Neusath 200, 92507 Nabburg, Tel. 09433-2442-0, freilandmuseum@bezirk-oberpfalz.de, www.freilandmuseum.org

Starnberg

23. September, 17:00 – 19:00 Uhr

Breitbrunn am Ammersee, Perger Säfte, Herrschinger Straße 51

Obstanbau und Verarbeitung zu Fruchtsaft

Feldbegehung auf unseren Obstplantagen und Besichtigung der Verarbeitung und Abfülllinie mit anschließender Verkostung unserer Bio-Fruchtsäfte im Hofladen.

Kontakt: Perger Säfte, Thomas Neßlauer, Herrschinger Straße 51, 82211 Breitbrunn a. Ammersee, Tel. 08152-2380, service@perger-saefte.de, www.perger-saefte.de

27. September, ab 19:00 Uhr

Hersching, Kino Breitwand

Agenda-21-Kino: „Bananas“ 12 Plantagenarbeiter gegen Dole Food (USA)

19.00 Uhr: Verkostung von fairen Bananen-Snacks und Infostand zum Fairen Handel

19.30 Uhr: Film „Bananas“

Auf den Bananenplantagen Mittelamerikas haben Tausende von Arbeitern bleibende Schäden durch giftige Pestiziden erlitten. Zwölf der Betroffenen versuchen, den US-Lebensmittelkonzern Dole Food vor einem nordamerikanischen Gericht zur Verantwortung zu ziehen. Der schwedische Regisseur Fredrik Gertten begleitete die Kläger und ihren Anwalt und filmte auch im Gerichtssaal. Mit dem Doku-Drama „Bananas!“ beleuchtet er die globale Nahrungsmittelproduktion und den Umgang mit den Arbeitern in Billiglohnländern. Der Dole-Konzern versuchte vergeblich, die Premiere beim Los Angeles Film Festival 2009 zu verhindern. Filmgespräch mit Bettina Burkert von BanaFair (Vermarkter von Fairtrade- und Biobananen aus Lateinamerika)

Kontakt: Indienhilfe e. V., Elisabeth Kreuz, Luitpoldstrasse 20, 82211 Herrsching, Tel. 08152-1231, email@indienhilfe-hersching.de

Tirschenreuth

23. September, ab 11:00 Uhr

Friedenfels, Am Hammerweiher 1

Eröffnung „Erlebniswochen Fisch“

Im Rahmen der Jubiläumsveranstaltung der Friedenfels Betriebe (u.a. mit den „Kastlruther Spatzen“) präsentiert sich das „Land der 1000 Teiche“ von seiner vielfältigen kulinarischen Seite: Auf dem „Markt der Genüsse“ zeigen Betriebe den ganzen kulinarischen Reichtum der Region. Von Fischgerichten über Fleisch- und Wurstspezialitäten, Milchprodukten, Gebäck, Säfte, Spirituosen, Biere, Mineralwasser können probiert und erworben werden. So manchem Schmankerl kann man zudem bei der Entstehung zusehen.

Kontakt: InitiAKTIVKreis Tirschenreuth e.V., Florian Preisinger, Mähringer Str. 7, 95643 Tirschenreuth, Tel. 09631-88442, florian.preisinger@tirschenreuth.de, www.initiaktivkreis.de

3. Oktober, ganztags

Bärnau, Geschichtspark Bärnau-Tachov

Großer Aktionstag „Fisch im Mittelalter“

Bei diesem Aktionstag im Rahmen der „Erlebniswochen Fisch“ kann der Besucher erleben, welche Bedeutung diese Nahrungsmittel für die Vorfahren in unserer Region hatten. Als Kulisse und Veranstaltungsort dient dafür der neu errichtete Geschichtspark Bärnau-Tachov. Hierbei wird die Fischwirtschaft aus einem ganz neuen Blickwinkel beleuchtet. Fische die heutzutage nicht mehr auf den Speisenplan stehen werden gezeigt und verkostet, dabei reicht die mittelalterliche Zubereitung von vertraut bis fremd.

Kontakt: InitiAKTIVKreis Tirschenreuth e.V., Florian Preisinger, Mähringer Str. 7, 95643 Tirschenreuth, Tel. 09631-88442, florian.preisinger@tirschenreuth.de, www.initiaktivkreis.de

8. und 9. Oktober, ganztags

Kornthan bei Wiesau, Kornthaler Weiher

15 Jahre „Kornthaler Karpfenkirchweih“

Das traditionsreiche Fischbauerndorf lädt bereits zum 15. Mal zur „Kornthaler Karpfenkirchweih“

Das Großereignis rund um den 14 Hektar großen Kornthaler Weiher, das seit vielen Jahren unzählige Besucher lockt, ist der Höhepunkt der „Erlebniswochen Fisch“. Auch heuer legen sich die Kornthaler mächtig ins Zeug – mit geräuchertem Karpfen bis Karpfen-Fritten, mit Kirwa-Küchl und selbstgebackenen Kuchen. Dazu zahlreiche Stände, nach dem Motto „Aus der Region – für die Region“

Kontakt: InitiAKTIVKreis Tirschenreuth e.V., Florian Preisinger, Mähringer Str. 7, 95643 Tirschenreuth, Tel. 09631-88442, florian.preisinger@tirschenreuth.de, www.initiaktivkreis.de



Traunstein

22. September, 20:00 Uhr

Traunstein, Herzog-Wilhelm-Str. 1, Sailer Keller – Stüberl

Die Welt – Garten oder Schlachtfeld?

Die Welternährungssituation spitzt sich dramatisch zu. Verdrängen Energiepflanzen unsere Nahrungsmittel? Wie werden wir uns in Zukunft ernähren? Der Referent zeigt anhand konkreter Handlungsansätze Wege einer nachhaltigen Nahrungssicherung auf.

Referent: Dr. Josef Heringer, Laufen, ehemaliger Leiter der Umweltakademie in Laufen
Abendkasse: 5,00 Euro /Chiemgauer

Kontakt: Forum Ökologie Traunstein e.V., Anneliese Kiermaier, Gabelsbergerstr. 8, 83278 Traunstein, Tel. 0861-7571, kontakt@forum-oekologie.org, www.forum-oekologie.org

Traunstein

24. September, ganztags

Stöttham, Pfarrheim Chieming

6. Chieminger Regionalmarkt

Angebote:

- Regionale Lebensmittel (Bauernmarkt) von Geschäften und Privatpersonen
- Kinderprogramm
- Regenerative Energien
- Handwerk u. Kunsthandwerk

Bewirtung und Vorführungen von Musikschule und Vereinen

Kontakt: Pfarrgemeinderat und Agenda Chieming, Sonja Kirchmaier, Bergmoosstr. 18, 83339 Stöttham, Tel. 08664-1858, Anton.Kirchmaier@t-online.de

25. September, 11:00 – 18:00 Uhr

Schönram bei Petting, Brauerei Schönram

Herbstfest in Schönram

Das Handwerk präsentiert sich mit Produkten zum Anfassen, bäuerliche Direktvermarkter laden zum Verkosten ihrer regionalen Spezialitäten ein. Veranstalter: Solidargemeinschaft Berchtesgadener Land informiert über Ziele und Aktivitäten (Aus der Region - für die Region) und stellt die „Schmankerlschachtel“ und das „Brotzeitsacker!“, beide bestehend aus regionalen Produkten vor. Die Brauerei Schönram lädt zur Stärkung mit ihren Produkten ein. Ein Kinderprogramm rundet die Veranstaltung ab.

Kontakt: Solidargemeinschaft Berchtesgadener Land e.V., Ulrich Kaubisch, Am Weidmoos 4, 83410 Laufen, Tel. 08682-7175, ulrich.kaubisch@gmx.de

30. September bis 1. Oktober, Freitag 5:30 – 18:00,

Samstag 5:30 – 12:00 Uhr

Palling, Postweg 1

Bäckerei Anton Mirlach

Seit 10 Jahren gibt es die Direktvermarktung des Getreides der Demeter-Bauern aus dem Chiemgau. Wir sind von Anfang an dabei.

Wir bieten wir am Fr. 30. Sept. und am Sa. 1. Okt. unser Spezialbrot „Zwilling“ zum Jubiläumspreis an.

Der Zwilling ist ein geschmackiges Roggenmischbrot (Demeter-Vollkorn), das aus zwei aneinander geschobenen Broten besteht. Es symbolisiert die enge Verbundenheit von Demeter-Bäckern und Bauern im Chiemgau.

Gerne können Sie auch unsere anderen Demeter-Spezialitäten verkosten.

Kontakt: Anton Mirlach, Postweg 1, 83349 Palling, Tel. 08629-380, mirlach@gmx.de

1. Oktober, ab 13:00 Uhr

Tengling, Obere Dorfstr. 14

Zukunft Säen!

Die Demeter Bäcker und Bauern des Chiem- und Rubertigaus laden ein zum Säen. Mit unseren Händen bestellen wir gemeinsam einen Acker. Dazu gibt es Informationen über Saatgut, GVO-Problematik, regionale Vermarktung und eine Biobrotverkostung. Weiter Informationen siehe unter Kontakt

Kontakt: Franz Obermeyer, Obere Dorfstr. 14, 83373 Tengling, Tel. 08687-228, franz.obermeyer@web.de, www.demeter.de/ebenenangleichung/zielgruppe/ich-bin-landwirt/zukunft-saen

6. Oktober 2011, 20:00 Uhr

Traunstein, Sailer Keller, Herzog-Wilhelm-Str. 1, Saal Raiffeisen 2.0 – RegioSTAR eG Genossenschaftsge- danke & Regiogeld

Die Sozialgenossenschaft RegioSTAR eG aus dem Berchtesgadener Land sichert mit verschiedenen Handlungsfeldern wie einem Dorfladen, Gartenprojekten, dem Genossenschafts-Kooperationsring oder einer Photovoltaik-Anlage die Grundversorgung ihrer Mitglieder und baut Gemeinschaftseigentum auf. Das Besondere: komplementäres Regiogeld wie „Sterntaler“ oder „Talente“ nehmen höchstmöglichen Einfluss auf die Wirkung des eigenen Geldes und behalten es im Kreislauf.

Referent: Franz Galler, Regionalentwickler, Vorsitzender Sterntaler-Verein

Kontakt: Forum Ökologie Traunstein e.V., Anneliese Kiermaier, Gabelsbergerstr. 8, 83278 Traunstein, Tel. 0861-7571, kontakt@forum-oekologie.org, www.forum-oekologie.org

9. Oktober 2011, 10:00 – 16:00 Uhr

Traunstein, Stadtplatz 39

10. Traunsteiner Apfelmart

Erzeuger aus der Region bieten neben Äpfeln, Birnen, Zwetschgen und Nüssen auch Apfelsaft, Most, Obstbrand, Apelessig, Dörrobst und Honig an. Beim Verein „Landwirtschaft macht Schule“ wird Apfelsaft gepresst und die Obstpresse bedient. Über alte Apfel- und Birnensorten informiert die Kreisfachberatung für Gartenkultur und Landespflege. Kaffee und Kuchen gibt es für alle Besucher am Stand der evangelischen Gemeindejugend und dem Mütterzentrum Traunstein.

Kontakt: Stadtverwaltung Traunstein - Agendakoordination, Barbara Rassek, Stadtplatz 39, 83278 Traunstein, Tel. 0861-65-276, barbara.rassek@stadt-traunstein.de

**Unterallgäu/
Stadt Memmingen**



18. September 2011, 10.00 – 17.00 Uhr

**Ottobeuren, Kleiner Marktplatz und Bahnhofstraße
Regionaler Markt „Wer weiter denkt - kauft näher ein“**

mit diversen regionalen Anbietern, um 13.00 Uhr Verteilung von regionalen Schultüten an die Erstklässer, mittags gibt es Kartoffeln, Milch und Butter aus den Kartoffeldämpfer.

Kontakt: Raiffeisen Ware Unterallgäu, Willi Schalk, Breitenackerstr. 32, 87724 Ottobeuren, Tel. 08332-6329, w.schalk@raiffeisen-unterallgaeu.de

22. September, 19:00 Uhr

Bad Grönenbach, im Kursaal (Haus des Gastes)

Erfolgreich wirtschaften mit regionaler Qualität

„vonHier“ steht für Produkte, die aus kontrolliertem, biologischen Anbau bzw. Erzeugung und aus der Region stammen. Feneberg ist ein familiengeführtes, regionales Einzelhandelsunternehmen mit angeschlossenen Verarbeitungs- und Veredelungsbetrieben. Anschließend gibt es Kostproben einiger „vonHier“ Produkte der Firma Feneberg. Vortrag mit Hannes Feneberg („vonHier“).

Kontakt: Kurverwaltung Bad Grönenbach, Monika Stolarczyk, Marktplatz 5, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334-60531, kurverwaltung@bad-groenenbach.de, www.bad-groenenbach.de

24. September, 11:00 – 17:00 Uhr

im Haitzen nahe Bad Grönenbach, Biolandhof Fam. Wegmann

Regionaler Markt auf dem Biolandhof der Familie Wegmann mit buntem Kinderprogramm

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

Kinderprogramm: Kräuterführung für Kinder, Biowachskerzen machen, Kartoffelfeuer, edle Steine suchen und Ponyreiten.

Kontakt: Kurverwaltung Bad Grönenbach, Monika Stolarczyk, Marktplatz 5, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334-60531, kurverwaltung@bad-groenenbach.de, www.bad-groenenbach.de

24. September, ab 10:00 Uhr

Kirchheim, Erlebnisstation „Sinnenpark“ am Alten Friedhof

Fit vor Ort – rund um die fünf Säulen im Aktiv Park Kneippland ® Unterallgäu

Wasseranwendungen, Walken & Gymnastik, Kräuter, Kulinarisches aus der Region – Gutes für die Seele!

Kontakt: ProNah e. V., Christine Vogginger, Am Öschle 21, 87752 Holzgünz, Tel. 08393- 942783, nahso@pronah.de

Unterallgäu/ Stadt Memmingen

25. September, 15:00 Uhr

Woringen, Woring Baggersee

Ökumene am Woring Baggersee

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

(bei schlechter Witterung in der Evangelischen Kirche Woringen)

Kategorien: Gottesdienst/Kirche

Kontakt: Kurverwaltung Bad Grönenbach, Monika Stolarczyk, Marktplatz 5, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334-60531, kurverwaltung@bad-groenenbach.de, www.bad-groenenbach.de

26. September, 14:00 Uhr

Neumair, Kurcafé

Kostenlose Führung für Groß und Klein: Naturnahe Gartengestaltung - ein buntes Paradies

Sie erfahren von Marcus Haseitl (Projektleiter) „Bad Grönenbach blüht auf...“ wie naturnahe Gärten für Biene, Igel, Mensch & Co gestaltet werden können, deren Pflege oftmals erhebliche Zeiteinsparungen ermöglichen. Details zu Pflanzenauswahl, Kleinbiotope, Blumenwiesen etc.

Treffpunkt: 14:00 Uhr Kurcafé Neumair, Dauer: 1 -1,5 Std.

Kontakt: Kurverwaltung Bad Grönenbach, Monika Stolarczyk, Marktplatz 5, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334-60531, kurverwaltung@bad-groenenbach.de, www.bad-groenenbach.de

29. September, 19:30 Uhr

Bad Grönenbach, im Kursaal (Haus des Gastes)

Kino: „Mikrokosmos“

Ein Dokumentarfilm besonderer Art zur Pflanzen- und Tierwelt auf einer sommerlichen Wiese, der Kraft seiner Bilder und Musik ganz ohne Worte auskommt. Filmnachlese: Verkostung „Was Feld und Flur bieten...“

Eintritt: 5 Euro, ermäßigt: 4 Euro; Ohne Altersbeschränkung

Kontakt: Kurverwaltung Bad Grönenbach, Monika Stolarczyk, Marktplatz 5, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334-60531, kurverwaltung@bad-groenenbach.de, www.bad-groenenbach.de

29. September, ab 10:00 Uhr

Ottobeuren, Biolandhof Lerf

Führung für die Grundschule Wolfertschwenden auf dem Biolandhof Lerf („vonHier“ - Lieferant der Firma Feneberg)

Erich Lerf ist ein moderner Biobauer („vonHier“ - Lieferant der Firma Feneberg). Bereits vor 18 Jahren setzte er auf ein Nischenprodukt. Auf seinem 55 Hektar großen Grünland-Betrieb mit 60 Milchkühen begann er mit der Erzeugung von Vorzugsmilch. Die Firma Feneberg sponsert den Bustranster zum Biolandbetrieb.

Kontakt: Kurverwaltung Bad Grönenbach, Monika Stolarczyk, Marktplatz 5, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334-60531, kurverwaltung@bad-groenenbach.de, www.bad-groenenbach.de

30. September, 15:30 – 19:00 Uhr

Bad Grönenbach, Wegmannhof, Haitzen 7

Erntedank - über den Tellerrand hinaus

Was wir sähen, das ernten wir - nicht nur in Gemüse - und Getreidemengen. Was ist mit der Energiebilanz, im Sozialen oder...?

Im Ökolandbau werden auch diese Themen berücksichtigt. Schulprojekt „Aktiv am Bauernhof-Klasse!“, Vortrag Landwirtschaft ist mehr als .../ Permakulturführung, Erntedankverkostung

Kontakt: Wegmannhof, Manuela und Jürgen Wegmann, Haitzen 7, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334-1634, wegmännjm@t-online.de, www.wegmannhof.de

1. Oktober, 14:00 – 17:00 Uhr

Bad Grönenbach, Ortseingang, Ziegelberger Straße
Pflanzaktion mit Aufstellen einer Infotafel im Bürger- und Gästeward

Gästewald: Die Dr.-Armin-und-Maria-Krautheim Stiftung, die Forstbetriebsgemeinschaft Memmingen und der Waldkindergarten Bad Grönenbach gestalten den Pflanztag mit Wald- und Baumgeschichten für Groß und Klein. Pro Laubgehölz Kostenbeteiligung von 7,- Euro. Voranmeldung bzgl. Pflanzenorganisation bis 23. September (Kurverwaltung: Tel.: 08334-605-31.

Treffpunkt: 14.00 Uhr am Ortseingang, Ziegelberger Straße

Kontakt: Kurverwaltung Bad Grönenbach, Monika Stolarczyk, Marktplatz 5, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334-60531, kurverwaltung@bad-groenenbach.de, www.bad-groenenbach.de



3. Oktober, 10:00 Uhr

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

Frühstücksbrunch mit regionalen Produkten

Das Bäuerinnenteam bereitet wieder ein köstliches Buffet mit Bio- und regionalen Produkten vor.

Anmeldung bis Donnerstag, 29. September in der Kurverwaltung: Tel.: 08334-605-31.

Kosten: Erwachsene: 12,- Euro, Kinder (ab 6 Jahre): 6,- Euro, Familien: 32,- Euro

Kontakt: Kurverwaltung Bad Grönenbach, Monika Stolarczyk, Marktplatz 5, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334-60531, kurverwaltung@bad-groenenbach.de, www.bad-groenenbach.de

7. Oktober, 20:00 Uhr

Woringen, Gasthof Adler

Konzert mit einheimischen KünstlerInnen

Die Kurverwaltung veranstaltet ein Konzert mit Künstlern aus der Umgebung. Das Allgäuer Quartett „LEGATO“, Lela Langguth und das Trio Picante sorgen für gute Stimmung.

Eintritt: 8,- Euro; KVV Tel.: 08334-605-31.

Kontakt: Kurverwaltung Bad Grönenbach, Monika Stolarczyk, Marktplatz 5, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334-60531, kurverwaltung@bad-groenenbach.de, www.bad-groenenbach.de

8. Oktober, ganztägig

Woringen, Hof der Familie Rehm

Weinfest 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.: 08331-981372. Safterwerb auch ohne eigene Äpfel möglich. Für das leibliche Wohl wird auch gesorgt.

Kontakt: Kurverwaltung Bad Grönenbach, Monika Stolarczyk, Marktplatz 5, 87730 Bad Grönenbach, Tel. 08334-60531, kurverwaltung@bad-groenenbach.de, www.bad-groenenbach.de

Weißenburg-Gunzenhausen

23. September bis 9. Oktober, während der Öffnungszeiten

Gunzenhausen, Parkhotel Altmühlal - Restaurant „Chicorée“

Wildschmankerl und Kürbisköpf - von der Jagd auf den Tisch

Unter diesem Motto bieten wir unsere Wildspezialitäten an. Reh, Wildschwein und Hirsch aus heimischer Jagd mit frischen Waldpilzen, Feldfrüchten und Obst nach traditioneller fränkischer Art zubereitet.

Kontakt: Parkhotel Altmühlal GmbH & Co. KG, Frank Henle, Zum Schießwasen 15, 91710 Gunzenhausen, Tel. 09831-5040, info@aktiv-parkhotel.de, www.aktiv-parkhotel.de

Weißenburg-Gunzenhausen

23. September bis 9. Oktober, während der Öffnungszeiten

Gunzenhausen, Parkhotel Altmühltal - Restaurant „Chicorée“

F(r)isch auf den Tisch!

Wenn die Monate mit „R“ anbrechen, hüpfen überall in Franken die Karpfen in die Pfannen - auch bei uns. Wir eröffnen die Karpfen-Saison mit altbewährten Rezepten und wohlmundenden Experimenten. Ein Schwarm von Hechten, Schleien, Zandern und anderen heimischen Süßwasserfischen begleitet ihn, so dass sich selbst Lukullus die Lippen lecken würde.

Außerdem aktuell: Fränkischer Zwiebelkuchen und Federweißer, Steinpilzvariationen

Kontakt: Parkhotel Altmühltal GmbH & Co. KG, Frank Henle, Zum Schießwasen 15, 91710 Gunzenhausen, Tel. 09831-5040, info@aktiv-parkhotel.de, www.aktiv-parkhotel.de

25. September, 10:00 – 17:00 Uhr

Markt Berolzheim, Metzgerei Prosiegel, Felder Str. 10

2. Berolzheimer BIO Markt

2. Berolzheimer BIO Markt zu Gast ist das Umweltreferat der Stadt Nürnberg und die Vizepräsidentin der IHK Nürnberg für Westmittelfranken Frau Erika Gruber.

Bunter Ökomarkt mit einer Vielfalt an Marktständen regionaler BIO-Landwirte, einem BIO Bäcker und einem BIO Supermarkt, Informationen zur Baubiologie und zur Wasserenergetisierung. Bewirtung mit Grillfleisch und Bratwürsten, Kaffee und Kuchen, Kinderprogramm und Musik.

Kontakt: Metzgerei Prosiegel, Robert Prosiegel, Felderstr. 10, 91801 Markt Berolzheim, Tel. 09146-233, metzgerei@metzgerei-prosiegel.de, www.metzgerei-prosiegel.de

25. September, 10:30 Uhr

Pleinfeld, Bildungshaus Fiegenstall

Spät-Sommerfest: Gottesdienst & Weißwurstfrühschoppen

Wir feiern am Hofkreuz des Bildungshauses Fiegenstall einen Gottesdienst. Im Anschluss daran laden wir zu einem Weißwurstfrühschoppen ein – bei Live-Musik.

Kontakt: KLJB Bildungshaus Fiegenstall, Bernhard Endres, Gündersbach 8, 91785 Pleinfeld, Tel. 09144-93080, info@fiegenstall.de, www.fiegenstall.de

6. Oktober, 19:30 Uhr

Pleinfeld, Bildungshaus Fiegenstall

Von der Blasmusik zum Rap

Die Musik(kultur) spielt auf dem Land! Woher kommt das Interesse an der traditionellen bayerischen und fränkischen Musik? Wie begeistert man Kinder und Jugendliche für die selbstgemachte Musik? Gemeinsam mit Ingrid und Dominik Harrer gehen wir diesen Fragen auf den Grund. Beide sind in der Blasmusik zuhause und treten als „Ruaßkuchlmusi“ auf. Dominik Harrer ist auch Musiklehrer und unterrichtet am Gabrieli-Gymnasium in Eichstätt.

Referenten und Künstler: Ingrid und Dominik Harrer, Ruaßkuchlmusi

Moderation: Thomas Schmidt

Kontakt: KLJB Bildungshaus Fiegenstall, Bernhard Endres, Gündersbach 8, 91785 Pleinfeld, Tel. 09144-93080, info@fiegenstall.de, www.fiegenstall.de

9. Oktober, 11:00 – 17:00 Uhr

Haundorf, Festplatz

Herbstfest mit Bauernmarkt

Fröhliches Markttreiben vor dem Haus des Gastes mit allerlei regionalen Produkten wie Obst, Nudeln, Marmeladen, Gewürzen, Kren und vieles, vieles mehr.

Auch Hobbykünstler aus der Region bereichern unseren Markt mit Ihren Ständen.

Für das leibliche Wohl sorgt der Fremdenverkehrsverein mit deftigen Gerichten zur Mittagszeit und hausgemachten Kuchen und Küchle zur Kaffeezeit.

Kontakt: Gemeinde Haundorf/ Haus des Gastes, Gertraud Winter, Georgentalweg 4a, 91729 Haundorf, Tel. 09837-95940, info@haundorf.de

Würzburg/ Stadt Würzburg

18. September, 11:00 – 17:00 Uhr

Markt Reichenberg, OT Üngershausen Dorffest Üngershausen

Üngershausen erleben – ein Dorf lädt Sie ein! Ausstellungen, Musik, vielerlei Aktivitäten zum Staunen und zum Mitmachen, sowie leckere regionale Speisen und Getränke in den Höfen, den Betrieben und in der Mehrzweckhalle. Ballonflugwettbewerb, Kutschfahrten uvm.

Kontakt: Karl Hügelschäffer, Kirchgasse, 97234 Reichenberg, Tel. 0931-60061-0
karl.huegelschaeffer@reichenberg.bayern.de

1. bis 9. Oktober , täglich von 10:00 – 18:00 Uhr

Würzburg, Halle 26 der Mainfrankenmesse Ökoschauküche auf der Mainfrankenmesse

Der Bund Naturschutz möchte unter dem Motto „Biokochen - Bewährtes neu Entdecken“ mit der Ökoschauküche regionale und ökologische Produkte „schmackhaft“ machen.

Die Kooperationspartner Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband, Bayerischer Bauernverband und Slow Food werden täglich leckere Gerichte, z. T. als Kostproben für die Besucher zaubern. Die unterhaltsame Kochshow wird gefördert von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.

Kontakt: Bund Naturschutz - Kreisgruppe Würzburg, Klaus Isberner, Luitpoldstr. 7a, 97082 Würzburg, Tel. 0931-43972, info@bn-wuerzburg.de, www.wuerzburg.bund-naturschutz.de

1. bis 8. Oktober, 16:00 – 18:00 Uhr

Würzburg, Mainfranken-Messe, Halle 26

Mainfranken-Messe mit Slow Food Koch-Marathon
Hauptakteure sind vier unserer acht Kochklubs bzw. Kochwerkstätten: Kochklub Würzburg, Kochklub Taubertal, Kochwerkstatt nuova Schweinfurt und Kinderkochklub Schweinfurt. Außerdem weitere Slow Food Mitglieder - Gastronomen und Erzeuger von der Rhön bis Tauberfranken. Mit dabei sind auch Produkte der fränkischen Arche des Geschmacks, wie Grünkern vom Bauländer Spelz, Bamberger

Hörnla, Fleisch vom Rhönschaf, Alblinse. Die Rezepte liefern die Akteure, die Lebensmittel der Bund Naturschutz.

Kontakt: Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken, Hans-Werner Bunz, Drosselstraße 18, 97422 Schweinfurt, Tel. 09721-473674, bunz@slowfood-htm.de, www.slowfood.de

1. Oktober, 09:00 – 13:00 Uhr

Würzburg-Heidingsfeld, Rathausplatz Hätzfelder Gewächse

Hätzfeld hat´s - auch regional
Direktvermarkter stellen sich vor: Familie Wiesner - Kartoffel, Eier, Honig
Obstbau Steinmann - Äpfel
Familie Huppmann - Liköre, Schnaps, Wein, Kartoffel
Metzgerei Kram - Wildschweinbratwurst
Familie Müller - Artischocken
mit dabei: Eckhard Gunther Beck Naturschutzwacht der Stadt Würzburg, Eckhard W. K. Beck Natur- und Heimatfreunde Heidingsfeld
Es besteht die Möglichkeit Termine für Betriebsführungen und Wanderungen zu vereinbaren.
Kontakt: Eckhard W. K. Beck, Am Nikolausspital 8, 97084 Würzburg,

8. bis 9. Oktober, während der Öffnungszeiten

Würzburg, Messegelände an den Mainwiesen Die Regionaltheke - von fränkischen Bauern präsentiert sich auf der Mainfrankenmesse

Im Stand des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten: Präsentation der Regionaltheke - von fränkischen Bauern mit regionalen Köstlichkeiten wie eingelegtes Obst und Gemüse, Furchtaufstriche, Wurst u.v.m. Lassen Sie sich verwöhnen!

Kontakt: Regionalagentur Artenreiches Land - Lebenswerte Stadt e.V., Andrea Denzinger, Museumstraße 1, 91555 Feuchtwangen, Tel. 09852-1381, denzinger@regionalbewegung.de, www.die-regionaltheke.de



Private Brauereien
Bayern

- Anzeigen -

regional

Privatbrauereien sind, arbeiten, handeln und entscheiden regional

Die Privatbrauereien unterstützen
das Aktionsbündnis Tag der Regionen.

Private Brauereien Bayern e. V.
Thomas-Wimmer-Ring 9, 80539 München
Telefon [0 89] 29 09 56-0
Telefax [0 89] 22 01 79
info@private-brauereien-bayern.de
www.private-brauereien-bayern.de

**Landesamt für
Vermessung  und Geoinformation**

Topographische Karten von Bayern

- in den Maßstäben 1:25.000, 1:50.000,
1:100.000 und 1:500.000
- als Umgebungskarte mit Rad- und
Wanderwegen
- digital auf der CD "Top50"

Historische Karten von Bayern

Vertrieb über den örtlichen Buch- oder
Landkartenhandel

Luftbilder von Bayern

Vertrieb durch den Kundenservice der
Bayerischen Vermessungsverwaltung

Landesamt für Vermessung und Geoinformation
Alexandrastraße 4 • 80538 München
Telefon: 089 - 2129 - 1111 • www.lvg.bayern.de

*Die Vielfalt der Region
... genießen lohnt sich!*



In über 160 Läden
in Franken!

Kontakt:
Museumstr. 1
91555 Feuchtswangen
www.die-regionaltheke.de

Die Regionaltheke
von fränkischen Bauern



Wann ist ein Geldinstitut
gut für die Region?

Wenn es die Entwicklung
vor Ort nachhaltig stärkt.



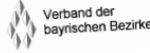
Die Sparkassen beteiligen sich am **Tag der Regionen 2011**. Aktionszeitraum vom 23.09. bis 09.10.2011. Weitere Informationen in ihrer Sparkasse oder online unter www.gut-fuer-deutschland.de

Kontaktadresse für Bayern

Aktionsbündnis Tag der Regionen
Museumstraße 1
91555 Feuchtswangen
Telefon 09852 1381
Telefax 09852 615291
bayern@tag-der-regionen.de
www.tag-der-regionen.de

TAG DER REGIONEN
... wurzeln in einer globalisierten Welt.

Wir stehen für den Tag der Regionen in Bayern



Evangelische Landjugend in Bayern



Strukturrentwicklungsgruppe, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Uffenheim



Konferenz der Umweltbeauftragten in der Kirchenkreisen der Evang.-Luth.-Kirche in Bayern



Landesbund für Vogelschutz in Bayern e.V.

