



# STEINWALD-ALLIANZ

## Öko-Modellregion

Steinwald-Allianz – Bräugasse 6 – 92681 Erbendorf

Pressemitteilung vom 01.07.2024

Zweckverband  
Steinwald-Allianz  
Verbandsvorsitzender  
Johannes Reger

Sitz:  
Bräugasse 6  
92681 Erbendorf

Telefon: 0 96 82 / 18 22 19 - 0  
Telefax: 0 96 82 / 18 22 19 - 22  
E-Mail: [info@steinwald-allianz.de](mailto:info@steinwald-allianz.de)  
Internet: [www.steinwald-urlaub.de](http://www.steinwald-urlaub.de), [www.steinwald-allianz.de](http://www.steinwald-allianz.de)

Bankverbindung:  
Raiffeisenbank Oberpfalz NordWest  
IBAN: DE09 7706 9764 0006 4677 84  
BIC: GENODEF1KEM

Ihre Zeichen, Ihre Nachricht vom	Unser Zeichen	Durchwahl 09682/182219-	Sachbearbeiter	Zimmer	Erbendorf
		15	EW		09.08.2024

## Bio-Genießen und Bio-Kochkurse in der Öko-Modellregion Steinwald im Oktober 2024

### Bio-Genießen: Den Steinwald schmecken und erleben

In der Öko-Modellregion Steinwald können sehr viele der wertvollen regionalen Bio-Produkte direkt beim Erzeuger eingekauft werden. Was es alles Tolles gibt und, dass daraus durchaus ein Mehr-Gänge-Menü entstehen kann, zeigen Gastronomiebetriebe aus der Region im Programm „Bio-Genießen“ der Öko-Modellregion Steinwald.

Im Herbst wird an drei Abenden in die jeweiligen Gasthäuser eingeladen. Es werden Gerichte aus und mit Bio-Zutaten von Steinwälder Betrieben kredenzt.

Vertreter der Öko-Modellregion und der Bio-Erzeuger informieren zudem über den Ökolandbau und zu regionalen Produkten.

Überzeugen Sie sich selbst, reservieren Sie einen Tisch und genießen Sie den Steinwald auf ganz besondere Weise!

### Termine Bio-Genießen:

- **Landgasthof zum Hirschen**  
Freitag, 27.09.2024, Rodenzenreuth
- **Pier 28 im Aribo Hotel**  
Samstag, 28.09.2024, Erbendorf
- **Gasthof zum Goldenen Stern**  
Freitag, 11.10.2024, Falkenberg

## **Bio-Kochkurse: Kulinarische Entdeckungsreise im Steinwald**

Die Öko-Modellregion Steinwald lädt zu einer Reihe von Bio-Kochkursen ein, die Feinschmecker und Hobbyköche gleichermaßen begeistern werden. Unter fachkundiger Anleitung erfahren die Teilnehmer, wie man aus biologisch erzeugten Lebensmitteln köstliche Gerichte zaubert. Dabei erhalten sie wertvolle Tipps für die heimische Küche und vertiefen ihr Wissen rund um das Thema „Bio“. Entdecken Sie die Vielfalt, den Geschmack und die Kreativität, die in den Bio-Kochkursen der Öko-Modellregion Steinwald stecken.

### **Termine der Bio-Kochkurse:**

- **Sauerkraut selbst gemacht: Alte Techniken neu entdecken**
  - Datum: Samstag, 19.10.2024
  - Uhrzeit: 13:30-15:30 Uhr
  - Ort: Bioladen Schwammerl, Erbdorf
  
- **Hofkäserei: Käse selbstgemacht!**
  - Datum: Samstag, 26.10.2024
  - Uhrzeit: 9:00-12:00 Uhr
  - Ort: Hofkäserei Lang, Kirchendemmenreuth
  
- **Vegane Backkunst: Kuchen und Gebäck ohne Milch & Ei!** mit Carina Albert
  - Datum: Donnerstag, 24.10.2024
  - Uhrzeit: 18:00-21:00 Uhr
  - Ort: Kochschule im Möbelhaus Kellner, Ebnath
  
- **Bunte Herbstküche: Regional, saisonal, vegan** mit Carina Albert
  - Datum: Donnerstag, 31.10.2024
  - Uhrzeit: 18:00-21:00 Uhr
  - Ort: Kochschule im Möbelhaus Kellner, Ebnath

Die Anmeldung für Bio-Genießen erfolgt direkt bei den Gasthäusern.

Für die Bio-Kochkurse erfolgt die Anmeldung bei der Steinwald-Allianz.

Für weitere Informationen zu den Terminen und zur Anmeldung besuchen Sie gerne unsere Homepage unter [www.steinwald-allianz.de/bio-erlebnisse](http://www.steinwald-allianz.de/bio-erlebnisse).

Tauchen Sie ein in die Welt der Bio-Küche und lassen Sie sich von den kulinarischen Highlights der Öko-Modellregion Steinwald begeistern!



Bio-Genießen im Landgasthof zum Hirschen 2023

© Steinwald-Allianz



Bio-Kochkurs Vegane Herbstküche 2023

© Steinwald-Allianz

---

Kontakt: Elisabeth Waldeck, 09682/182219-15, [elisabeth.waldeck@steinwald-allianz.de](mailto:elisabeth.waldeck@steinwald-allianz.de)