

Gern. Land!

NEW!

Lesegenuss

Gschichtn

**Edles Holz zum
feinen Zwirn**

Seite 10

Die kulinarische Tankstelle

Seite 24

**Aus dem Alltag
ins Heu hüpfen**

Seite 38

Gern. Land!

Landkreis Neustadt
an der Waldnaab

Impressum

Herausgeber des Magazins

Landkreis Neustadt an der Waldnaab
Stadtplatz 38
92660 Neustadt an der Waldnaab

Verantwortlich im Sinne des Presserechts

Andreas Meier
Landrat

Redaktionelle Mitarbeit

Landkreis Neustadt an der Waldnaab
Barbara Mädler, Bernd Stengl, Claudia Pröböl

Agentur KREATIVMALEINS

Florian Schläger, Silvia Kaiser-Schläger

Recht

Alle Rechte beim Herausgeber. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Aufnahme in Onlinedienste sowie Internet und Vervielfältigungen auf Datenträger wie z.B. CD-ROM, USB Sticks etc. nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Herausgebers und Urhebers.

Trotz sorgfältiger Auswahl der Quellen kann für die Richtigkeit nicht gehaftet werden. Insbesondere für die in den Texten enthaltenen Informationen seitens der Interviewten.

Ausgabe Nr. 4

Gesamtauflage: 10.000 Stück

Für diese Veröffentlichung wurden Daten aus verschiedenen Quellen herangezogen. Der Herausgeber übernimmt keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit, Aktualität oder Richtigkeit der bereitgestellten Informationen. Texte und Inhalte wurden nach bestem Wissen und Gewissen geprüft und einem internen Lektorat unterzogen.

Für mögliche Fehler übernimmt der Herausgeber keine Haftung.

Konzept, Redaktion, Grafik/Urheber



KREATIVMALEINS

Agentur für Marketing & Kommunikation

Inh. F. Schläger
Zu den Straßäckern 2
92637 Weiden
www.kreativmaleins.de

Art Direction

Florian Schläger

Redaktion

Silvia Kaiser-Schläger

Druck

Druckerei Stock GmbH
Marienplatz 35
92676 Eschenbach in der Oberpfalz

Bildmaterial

KREATIVMALEINS
Landkreis Neustadt an der Waldnaab



Liebe Leserin, lieber Leser,

Ich freue mich, Ihnen heute bereits die vierte Ausgabe unseres Regionalmagazins „Gern.Land!“ vorstellen zu dürfen. Mit „Gern.Land!“ halten Sie ein Informationsmedium in den Händen, mit dem wir Ihnen eine weitere Auswahl unserer lokalen Direktvermarkter vorstellen.

Unsere regionalen Erzeugerinnen und Erzeuger investieren einen großen Teil ihrer Freizeit, um mit viel Herzblut und Leidenschaft ihre Produkte herzustellen. Dieses „mehr“ an Engagement bei der Herstellung besticht vor allem im direkten Vergleich zu industriell gefertigten Massenprodukten mit mehr Qualität, mehr Geschmack und mehr Vielfalt. Mit „Gern.Land!“ möchten wir Ihnen diese Direktvermarkter unseres Landkreises NEW sowie ihre Lebens- und Arbeitsweise näherbringen.

*Nachhaltigkeit beginnt
im eigenen Haushalt.
Wer regional einkauft,
der bekommt nicht
nur qualitativ
herausragende Produkte,
sondern schützt durch
das Vermeiden
langer Transportwege
aktiv unser Klima!*

Dieses Magazin spannt dabei wieder einen breiten Bogen vom Bierbrauen übers Backen bis zur Schafhaltung und noch vielem mehr.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß auf der spannenden und kulinarischen Entdeckungsreise durch dieses Magazin und vielleicht finden Sie auch die Zeit, eines der vorgestellten Rezepte mit regionalen Produkten auszuprobieren.

Ihr

Andreas Meier
Landrat

Inhalt

Gschichtn

10
HOLZFLIEGEN
SPEINSHART
 Edles Holz zum feinen Zwirn

14
BRAUEREI FLOSS
 Der Flosser König der Biere

20
BACKSTUBE
PARKSTEIN
 Backen wir's an!

24
MILCHTANKSTELLE
 Die kulinarische Tankstelle

28
SCHOKORANCH
 Schokolade hilft immer

34
SCHÄFER MOOSBACH
 Ein Schäfchen, zwei Schäfchen

38
ERLEBNISHOF
 Aus dem Alltag ins Heu hüpfen

42
DORFLADEN
 Volle Regale und viel Geselligkeit



38
LERNEN UND ENTSPANNEN



28
SCHOKOLADE HILFT IMMER


46
ANBIETERVERZEICHNIS

10
HOLZ FÜR DEN MODERNEN MANN

Denk mal **NEW**
6
DENK MAL NEW - NEUE PERSPEKTIVEN IM LANDKREIS

- 3 Glossar
- 4 Inhaltsverzeichnis
- 6 Denk mal NEW - Neue Perspektiven im Landkreis
- 18 Rezept: Cointreaumousse Praline gespritzt
- 32 Rezept: Schmierkuchen
- 54 Weihnachtsmärkte

18+32
TRADITIONELLE REZEPTE AUS DER NORD-OBERPFALZ



Denk mal NEW

Landleben aus neuen Perspektiven im Landkreis

So leben
wir **NEW**

Website: www.new-perspektiven.de

Facebook: facebook.com/newperspektiven

Instagram: [@newperspektiven](https://www.instagram.com/newperspektiven)

Wir freuen uns über Likes, Follower und Feedback!

Der Landkreis NEW möchte zeigen, was uns im Alltag oft vielleicht gar nicht bewusst ist: In NEW lebt es sich gerne und gut. Die Möglichkeiten sind unbegrenzt.

Stichwort: NEW #unlimited.

Bisher dachten viele, dass Großstädte für das Leben mehr zu bieten haben als das Land. Aber: Muss man in die Großstadt ziehen, um sich nach einem Leben auf dem Land zu sehnen? Tatsächlich ist hier in NEW ganz schön was los: Die Natur liegt gleich vor der Haustür und im eigenen Garten sprießen im Frühling vielleicht selbst gesteckte Tulpen oder der eigene Salat. Für alle Lebensbereiche und Wünsche findet man in NEW sicher den richtigen Platz und braucht keine lange Anreise. Deshalb möchte der Landkreis mit der Markenkampagne „Denk mal NEW“ verschiedene Perspektiven auf das Leben in NEW zeigen.

Alte Beschränkungen, wie sie das Landleben in der Nordoberpfalz einst akzeptieren musste, sind im Landkreis Neustadt an der Waldnaab verschwunden. Auch Unternehmen profitieren vom Standort – vom handwerklichen Kleinbetrieb bis hin zum Weltmarktführer. Im geografischen Zentrum Europas punktet NEW mit einer hervorragenden Erschließung sowie günstigen Mieten und Grundstückspreisen. Hier kann man sich das Leben leisten.

Jugendliche, Familien, Gründer oder Rückkehrer – sie alle finden hier optimale Bedingungen für alle Lebensbereiche. Auch Bildung wird hier großgeschrieben. NEW bietet eine Ausbildungs-Qualität, die in überfüllten Großstädten so ohne weiteres nicht zugänglich ist. Dabei geht es nicht nur um Kindergärten, Schulen oder Hochschulen – im Landkreis Neustadt an der Waldnaab spielt Bildung

das ganze Leben lang eine zentrale Rolle. Wir verstehen unter Familienfreundlichkeit vor allem Vertrautheit und Fürsorge – von den kleinsten NEW-Bürgern bis hin zur Großeltern-Generation. Familie findet in NEW nicht einzig in den eigenen vier Wänden statt, sondern drückt auch den Zusammenhalt und das soziale Miteinander aus, was die einzelnen Gemeinden, die Arbeitswelt und natürlich das lebhaftes Vereinswesen prägen.

NEW steht für Respekt, Toleranz und Dialog. Auch diejenigen, die das Studium oder ein Job aus der Nordoberpfalz hinaus in die Welt verschlagen hat, jetzt aber ihre Erfahrungen und ihr Wissen hier einsetzen und sich selbst verwirklichen möchten, sind immer herzlich willkommen zurück in NEW!

Dass dies nicht nur leere Worte sind, können wir sogar beweisen: Auf unserer Website www.new-perspektiven.de stellen wir unsere NEW-Markenbotschafter vor. Lernen Sie die Anna Scholenberger aus Altenstadt/WN, Thomas Lebergern aus Windischeschenbach, Jonas Plößner aus Pressath und Thomas Hörig aus Albersrieth bei Waldthurn kennen! Oder erfahren Sie, was sich der Texaner Roldan Loera in Grafenwöhr aufgebaut hat. Und warum sich Mirjam Schuller aus Kirchenthumbach bei der Feuerwehr und Corinna Rewitzer beim Roten Kreuz in Führungspositionen engagieren.

Auf unserem Facebook-Account „new perspektiven“ und auf Instagram unter „newperspektiven“ präsentieren wir laufend gute NEWS, Interessantes, Lustiges, Gewinnspiele u.v.m.

Denk mal **NEW**



Corinna Rewitzer
aus Pleystein



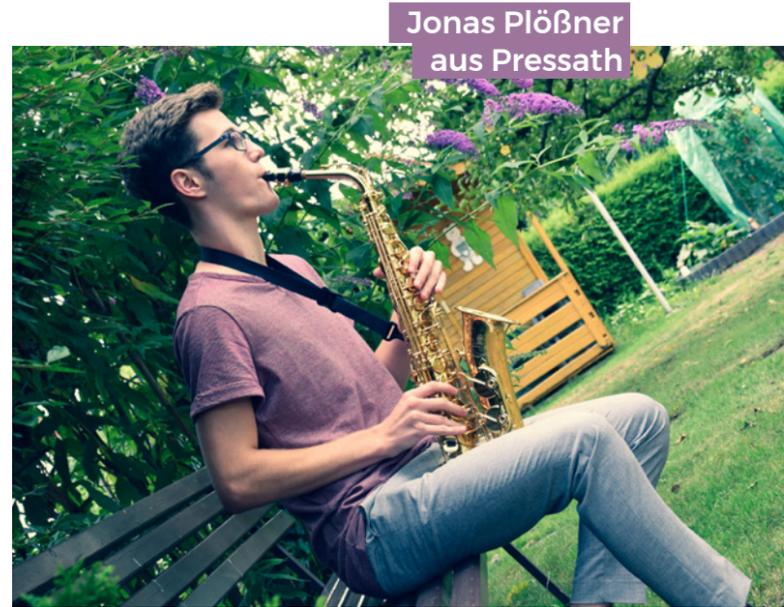
Roldan Loera
aus Grafenwöhr



Thomas Hörig
aus Albersrieth



Thomas Lebegern
aus Windischeschenbach



Jonas Plößner
aus Pressath



Mirjam Schuller
aus Kirchenthumbach



Anna Scholenberger
aus Altenstadt



Monika Bernhard
aus Steinach

Edles Holz zum feinen Zwirn

So leben
wir **NEW!**

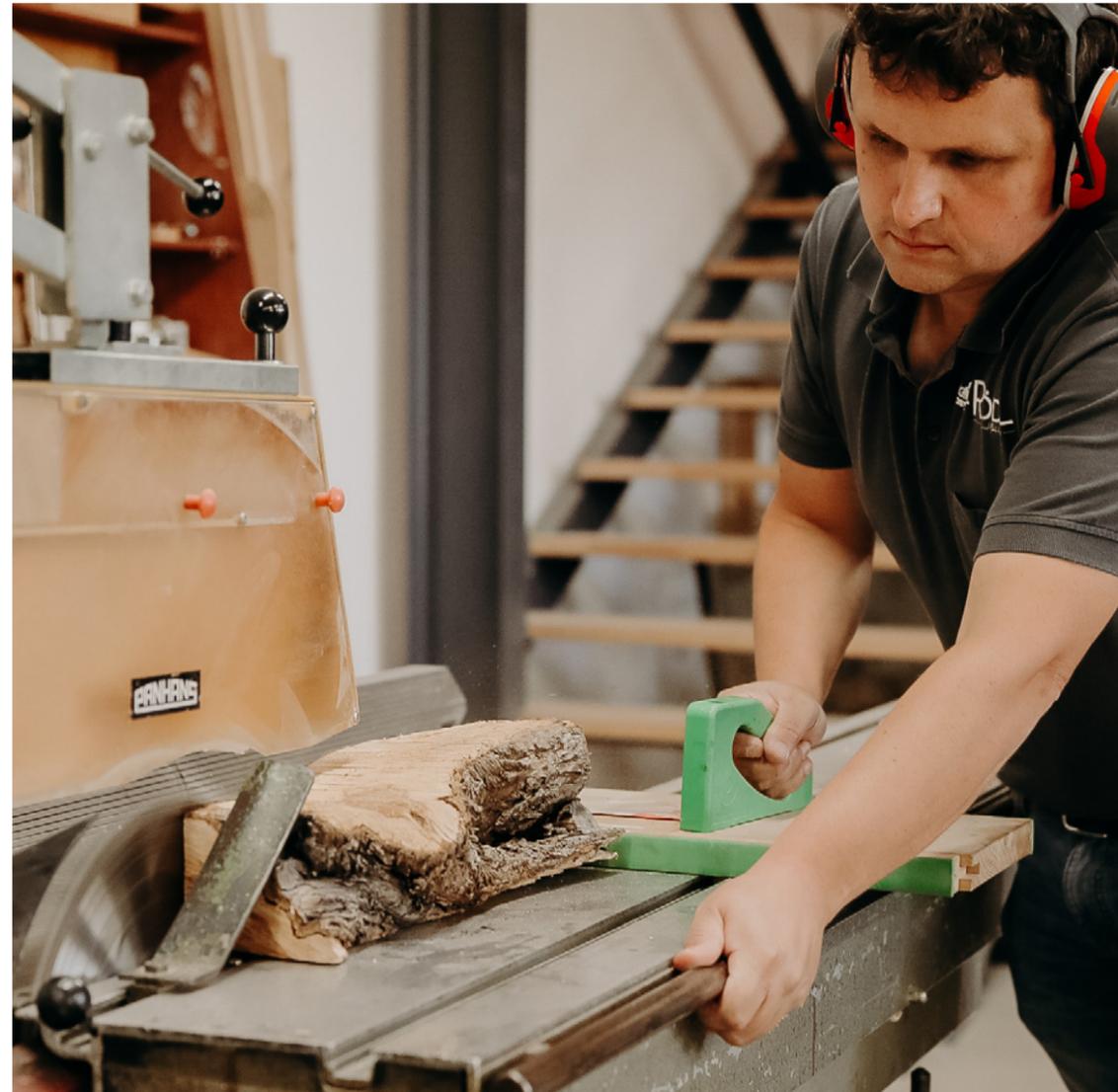
Benjamin Rödl ist nicht der typische Anzugträger. Er ist auch nicht der typische Krawattenträger. Aber Benjamin Rödl hat dennoch seine Leidenschaft zum perfekten Outfit entwickelt. Er geht dem beliebten männlichen Mode-Accessoire, der Fliege, sprichwörtlich an den Kragen.

Ein Handwerk, das anzieht

Der selbstständige Schreinermeister hat aus eigener Notwendigkeit heraus ein männliches Schmuckstück entwickelt, welches in seiner Optik pure Männlichkeit und zugleich urbanen Charakter ausstrahlt. Als sich Benjamin Rödl für eine Hochzeit neu einkleiden musste, suchte er einen namhaften Herrenausstatter auf. Schnell war der passende Anzug gefunden, die Accessoires dazu aber nicht, bis ihm der Fachverkäufer eine Fliege aus Holz zeigte. Es liegt auf der Hand, dass die Idee einer Holzfliege einen Berufsschreiner und Restaurator emotional berührt. So gut ihm die Idee auch gefiel, so wenig punktete das ihm Gezeigte in der Optik und Haptik.



Holzfliegen Speinshart



*Bis nou
Hollywood*



Selbst ist der Mann

Schon auf der Heimfahrt wusste Benjamin, dass diese Holzfliegen ein neues Projekt ganz nach seinem Geschmack werden würden. „Damit kann ich meine eigene Kreativität zu hundert Prozent ausleben“, lässt uns der Naturbursche, der ansonsten überwiegend in der Denkmalpflege und in der Fenster- und Türenherstellung beschäftigt ist, wissen. Heute sind eineinhalb Jahre vergangen, seit seine erste Holzfliege die einstige Hochzeit mitfeiern durfte. Das Urmodell entstand seinerzeit aus Apfelbaumholz. Besonderes Augenmerk liegt vor allem auf der Qualität der Materialien. So stammt der Stoff für das Band von einem bekannten Schneider aus Weiden, welcher selbst den feinen Zwirn exklusiv von einem Weber aus England bezieht. Lediglich zwei Schneiderateliers in Deutschland

ist es möglich, die begehrten Tuchwaren zu ordern.

Zielgruppe Frauen

Von Anfang an war dem „Fliegenkünstler“ bewusst, dass aus dem Liebhaberprojekt ein weiteres Geschäftsfeld werden könnte. Um modebewusste Herren „Klick für Klick“ einkleiden zu können, bietet der Geschäftsmann seine Holzfliegen in einem eigenen Onlineshop an. So einfach sich der zweifache Vater anfangs die Vermarktung vorgestellt hat, so schwierig hat sich der Verkauf im Nachhinein erwiesen. Zunächst auf die Zielgruppe Männer ausgerichtet, stellte der Kunsthandwerker schnell fest, dass es die Frauen sind, welche angesprochen werden müssen. „Meistens sind es ja die Damen, die für ihre Männer einkaufen oder für Hoch-



zeiten die Anzüge mit allem Drumherum an den Schrank hängen. Daher haben wir unsere Marketingstrategie aktuell überarbeitet und optisch femininer gestaltet“, plaudert der Profi aus dem Nähkästchen. „Auch wenn sich die Männer auf Hochzeitsmessen vorerst vom Holz magisch angezogen fühlen, sind es letztendlich die Frauen, die zugreifen und kaufen“, erzählt Benjamin weiter. Das besondere an seinen Fliegen ist die Form. Nicht wie bei sämtlichen Konkurrenzangeboten ähnelt das Accessoire einem Flugzeugpropeller, sondern unterscheidet sich mit einer natürlichen Biegung. Auch verschiedene optische Ausführungen, wie beispielsweise die einer „abgebrannten Fliege“, bei der das Holz nach einer alten japanischen Technik verbrannt wird und dadurch einen „Leder-Touch“ erhält, machen das Sortiment be-

sonders. Die Hölzer an sich stammen ausschließlich aus heimischen Wäldern, wie vom duftenden Wacholder oder Flieder.

Hello Hollywood

Dass eine Fliege von Speinshart bis nach Hollywood gelangt, ist schon eine besondere Sache, vor allem auch für ihren Träger. Der berühmte Multi Platinum Award Winning Audio Engineer Irko trägt eine „Vom Baam Fliege“ um den Hals. Da wäre man doch wirklich selbst gerne eine Holzfliege, um Weltstars hautnah miterleben zu können.

Meistens entscheiden
die Frauen.

Benjamin Rödl



Der Floßer König der Biere

So leben wir **NEW**

Womit füllt sich ein Kessel, wenn ein Genussliebhaber seinen Jugendtraum und Enthusiasmus hineinschüttet? Mit echten Floßer Bieroriginalen - echt leidenschaftlich, echt oberpfälzisch.

Wo sich 1974 die letzten Fässer Bier der damals ortsansässigen Brauerei „verrollten“, füllen sich seit vier Jahren wieder Kisten mit süffigen, malzigen Geschmacksrichtungen.

Der Markt Floß hat dank Ludwig Koch einen neuen Braumeister vor Ort und damit auch viele Sorten Bier. Was Ludwig Koch „kocht“, ist inzwischen heiß begehrt. Man könnte sagen, dass in seinem Blut seit seiner Jugend Gerstensaft fließt. Mit zwölf Schulfreunden und seinem jetzigen Kollegen Fabian versuchte er sich schon in jungen Jahren als Braumeister. „Ich habe immer noch den Geschmack auf der Zunge, wenn ich an unser erstes

Brauhaus Floß

selbst gebrautes Bier aus dem Glühweintopf denke. Es war einfach ungenießbar," erzählt Ludwig lachend. Schnell verabschiedeten sich die Freunde vom Brauen. Die damit verbundene Arbeit schmeckte ihnen mit der Zeit nicht mehr, sodass nur noch Ludwig seiner Berufung treu blieb. Nach dem Abitur und dem Zivildienst ging er in die Lehre bei einer größeren Brauerei. Ein Studium wäre für ihn nicht in Frage gekommen. Zu sehr war in ihm der Drang nach dem Handwerk und nach der Aktivität des Brauens und des Ausprobierens.

Blick zurück - Es geht voran!

In der Küche eines befreundeten Wirtes begann der Braumeister mit den ersten Produktionen. Es dauerte nicht lange, bis die Nachfrage nach dem heimischen Bier so groß wurde, dass eine größere Abfüllstation nötig wurde. Nach langer Suche und aufwendiger Umgestaltung konnte der Vollblutwirt die ehemalige traditionsträchtige Metzgerei am Ort als das „Brauhaus Floß“ eröffnen. Sehr idyllisch am Flüsschen Floß gelegen, fühlen sich die Besucher heute wie in Klein-Venedig, wenn sie im Freien ein frisch gezapftes Bier genießen oder von der Bierstube hinaus in die herrliche Natur blicken.

Trend Mikrobrauerei

Wir wollten wissen, woher der Trend zu den kleinen Manufakturen kommt. „Die Leute wurden im Laufe der Zeit immer sensibler, woher ihre Lebensmittel oder Genussmittel stammen. Die Kontakte zu den Herstellern werden immer wichtiger und auch das „In-den-Kessel-Schauen“ ist sehr interessant“, erklärt Ludwig. Für ihn ist es daher ganz selbstverständlich, Events wie Braukurse anzubieten und den doch ziemlich großen Aufwand der Bierherstellung den Menschen aufzuzeigen. An Fans mangelt es dem Floßer Brauhaus nicht. So kommt es vor, dass Ansässige wild gewachsenen Hopfen aus dem Sauerbachtal oder vom Waldnaabufer pflücken und die frischen Zutaten direkt dort abliefern. Auf diese Weise entstand auch eines

der beliebten Monatsbiere, der „Wilde Flosserer“. Selbst traditionsverbundene Biertrinker lassen sich gerne neue Biersorten einschenken. „Insgesamt kann ich auf bis zu siebzig Sorten Bier zurückgreifen, wobei davon immer sieben verschiedene im Umlauf sind“, klärt uns der Wirt auf. Zu seinen treuesten Kundinnen zählt auch die 90-jährige Bewohnerin im oberen Stock des kleinen Gasthofes. Wer das mit viel Leidenschaft und oberpfälzer Herz gebrauchte Bier frisch aus dem Zapfhahn genießen möchte, darf sich auch über ein vielseitiges Unterhaltungsprogramm freuen. Ob Bierdinner und -tastings oder auch Konzerte, die Veranstaltungsideen gehen Ludwig Koch nicht aus. Er selbst genießt es, direkt an der Arbeitsfront zu stehen und ist dankbar seinen Traumberuf ausüben zu können. Der jährliche „Bier-Adventskalender“ oder die Produktion limitierter Biereditionen mit kundengebundenen Flaschenetiketten sind gefragte Besonderheiten des Hauses. Was dem Brauer allerdings nicht mehr auf die Flasche kommt, ist ein Fußball-Etikett. „Das größte Eigentor haben wir geschossen, als wir zur WM 2018 ein extra dafür gebrauchtes Bier mit Spezialetikett auf den Markt brachten. Erstmals seit 70 Jahren schied Deutschland schon in der WM-Vorrunde aus und keiner wollte mehr mit diesem Bier anstoßen“, verrät uns Ludwig. Auf die nächsten erfolgreichen Jahre im „Floßer Brauhaus“ stoßen wir allerdings gerne mit an.

*oins, zwoa
gsuffa!*



Die Leute wurden immer sensibler.

Ludwig Koch



So schmeckt unser Landkreis

Cointreaumousse Praline

Zutaten

200 g	Schlagsahne
350 g	Vollmilchschokolade (Kuvertüre)
150 g	weiße Schokolade (Kuvertüre)
75 g	weiche Butter
30 g	Cointreau (60% vol.)
10 g	Orangenschale

Schokoladenplättchen oder Kekse

Kuvertüre zum Verzieren

Zubereitung

Gehackte Orangenschalen in Cointreau einlegen. Schlagsahne aufkochen, über die Kuvertüren gießen und eine Ganache herstellen. Abkühlen und anziehen lassen.

Cremige Butter und Cointreau mit den gehackten Orangenschalen in die Ganache einrühren und zu einer glatten Masse leicht aufschlagen. Auf dünne runde ausgestochene Schokoladenplättchen oder Kekse Rosetten aufspritzen und anziehen lassen.

Mit Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre überziehen und mit viel Liebe zur Schokolade genießen.

Rezept: Markus Welsch, Schokoranch

Backen wir's an

NEW!
Lese Genuss

Etwas verwundert, aber freudig über den persönlichen Empfang überrascht, schütteln die Busreisenden den beiden Gastwirtinnen die Hand. „Schön, dass wir euch bei uns begrüßen dürfen“.

Man sieht Mutter Beate Hösl und Tochter Kerstin nicht an, dass sie schon seit vielen Stunden auf den Beinen sind, um bestens auf ihre Gäste vorbereitet zu sein. Unterstützt wird die Frauenpower von Beates Ehemann Johann und Schwiegersohn Andreas. Auf die helfenden Hände der ältesten Tochter und des Enkels Alexander sowie auf die Unterstützung der jüngsten Tochter kann ebenfalls bei Stoßzeiten immer gezählt werden.

Alle Wege führten in den Keller

Bei den Leinerbauern in Öd war schon immer ein Backofen vorhanden, aus dem Beates Schwiegermutter seinerzeit die Familie mit Brot versorgte. Nach deren Tod blieb der Backofen lange Zeit kalt, da die Familie alle Energie in die Arbeit ihrer Landwirtschaft investieren musste. Nachdem die Milchpreise

Backstube Parkstein



Mia san'd Leinerbauern



immer weiter gefallen waren, fing Beate an zu backen und verdiente damit etwas Zubrot. „Unser Rezept war meine Schwester“, gibt Beate ehrlich zu und kann sich genau erinnern. „Meine Schwester hatte schon Brot gebacken und so haben wir ihre Rezeptur auf größere Kilozahlen hochgerechnet und mit der Zeit weiter verfeinert“. Dreizehn Jahre ist es jetzt schon her, dass die Knetmaschine zum festen „Teammitglied“ wurde und mit der Zeit immer mehr zu tun hatte. „Die ganze Arbeit hat sich im Keller abgespielt, weswegen ich im schönsten Sommer nie braun war“, lacht Beate und erzählt weiter. „Es war sehr anstrengend, alles in den Keller zu transportieren, die schweren Mehlsäcke und dann das ganze Brot wieder hinaufzutragen“. Schnell gesellten sich zu den privaten Kunden auch Gastronomiebetriebe dazu. Da der Backofen für die steigenden Bestellmengen zu klein war, buk man zweimal täglich. Tochter Kerstin, die hauptberuflich Zahnarzthelferin ist, half morgens vor ihrem Arbeitsbeginn und danach ebenfalls im Service der kleinen Leinerbauern-Wirtsstube aus.

Aus so wird anders

„So konnte es nicht weitergehen“, gibt Kerstin offen zu. „Der Arbeitsaufwand der Landwirtschaft, das Brotbacken, die Wirtsstube, es wurde für uns alles zu viel. Es mussten neue Wege eingeschlagen werden – entweder alles auf Null setzen oder eine Sache im Vollerwerb und die andere reduzieren.“ Somit wurde die Milchwirtschaft auf eine Mutter-Kuh-Haltung umgestellt und zu dem kleinen Gastraum gesellte sich ein Anbau für 60 Sitzplätze dazu. Auch der Backofen durfte sich mit der Zeit immer mehr verschiedene



Genüsse „einverleiben“, wie Flammkuchen, Pizza, Schweinsaxen, Rippchen – knuspriger Genuss garantiert.

In der Region für die Region

Besucher des Vulkanmuseums in Parkstein, des Bohrturms in Windischeschenbach und der Hofkäserei Lang sowie Einheimische schätzen das ehrliche Handwerk des Familienbetriebes. „Wer Familienfeiern, Geburtstage oder weitere Festivitäten feiern möchte, muss rechtzeitig reservieren, da die Räumlichkeiten das ganze Jahr über ausgebucht sind“, so Johann Hösl. Aus der Region stammen sämtliche Zutaten, die Beate für die Herstellung ihrer Schmankerln benötigt. Der Roggen wird von dem Landwirt selbst angebaut und der Dinkel wird von einem benachbarten Bio-Landwirt bezogen. Man setzt auf Regionalität, schwört auf kurze Transportwege und die heimische Qualität. Die Transportwege sind den Hösls auch bestens bekannt. Mit ihrem mobilen Verkaufsanhänger bieten sie ihre Teigwaren auf Wochen- und Bauernmärkten an. Mittlerweile ist auch ein mobiler Pizzaofen dazugekommen, welcher besonders bei Polterabenden, Geburtstagen oder Firmenevents zum Einsatz kommt.

Die Zukunft steht auf vier Beinen

Tochter Kerstin möchte zukünftig ganz in den elterlichen Betrieb einsteigen und ihn übernehmen. Neben der Bäckerei und der Wirtschaft wird auch die Tierhaltung von ihr weitergeführt und vielleicht auch von der nächsten Generation beerbt werden, sollte einer ihrer Jungen Landwirtschaft erlernen wollen. Die Ärmel werden also weiter auf dem Leinerbauern-Hof hochgekrepelt.



Die ganze Arbeit
hat sich im
Keller abgespielt.

Beate Hösl

Die kulinarische Tankstelle

Richard Kick ist nicht nur Landwirt, sondern zugleich ein Milchwirt besonderer Art. Der welt-offene Bauer hat als erster einen österreichischen Trend in die Oberpfalz geholt.

Vor allem seine drei Kinder waren es, die von der Idee einer Milchtankstelle begeistert waren. „Für uns alle bedeutet diese Art des Vertriebes eine enorme Erleichterung. Der Endverbraucher ist zeitlich absolut flexibel hinsichtlich der Abholungszeiten und wir müssen nicht für jeden Gast persönlich erreichbar sein“, erklärt uns Richard die Hintergründe der Abholstation. Dass das „Milchhäuschen“ in Parkstein sehr beliebt ist, liegt sicher nicht nur an seinem perfekten Standort an der belebten Straße, sondern vor allem an der Frische des Produktes – quasi von der Kuh per Knopfdruck in die Glasflasche. „Wir sind für jeden Liter dankbar, den unsere Kühe geben“, weiß der Landwirt zu schätzen. Insgesamt sind 120 Tiere, davon 45 Milchkühe in den Stallungen in Parkstein zu Hause.

Schnelle Entscheidung, gute Entscheidung

„Wie kommt man zu einer Milchtankstelle? Eine gute Frage, die sich so schnell



Milchtankstelle Parkstein



Die Idee haben wir
aus Österreich
übernommen.

Karin Kick



beantworten wie auch die Entscheidung dazu erzählen lässt“, klärt uns Karin Kick auf. „Die Idee haben wir aus Österreich übernommen und daher haben wir einen österreichischen Hersteller einer solchen Anlage kontaktiert. Als uns dann der Handelsvertreter besuchte, erklärte er uns aber, dass er nicht noch einmal herkommen würde und wir gleich kaufen müssten, wenn wir das System übernehmen wollen. Aus der Option noch einmal eine Nacht darüber zu schlafen wurde somit nichts und wir haben schließlich sofort zugeschlagen“.

Alles aus einer Hand

Heute würde die Landwirtschaftsfamilie das Häuschen der Tankstelle größer bauen, um ihre weiteren Hoferzeugnisse ebenfalls im Selbstbedienungssystem anbieten zu können. Seit über vierzig Jahren beliefern die Kicks einige Gasthäuser und Großküchen ansässi-

ger Unternehmen mit Kartoffeln und Eiern ihrer 1000 Hühner und versorgen die Endverbraucher im Direktverkauf ab Hof. Die Nachfrage ist steigend, vor allem weil ihr Federvieh im Freilaufgehege leben darf. Darüber hinaus werden alle sechs bis acht Wochen Masthähnchen und ebenso die Suppenhühner als Frischfleisch angeboten. Die Käufer schätzen die hohe Fleischqualität, welche auch auf das Futter zurückzuführen ist. „Wir füttern unsere Tiere mit Getreide aus eigenem Anbau. Auch die Schweine werden mit dem aufgezogen, was auf unseren Wiesen und Feldern wächst. Heute zählt nicht die Masse, sondern die Qualität“, vermittelt uns der natur- und regionalbewusste Landwirt.

Die Zukunft sind unsere Kinder

Ein schöner Nebeneffekt der Direktvermarktung ist die damit verbundene Offensichtlichkeit, wo unsere Lebensmittel herkommen. Um den



Kindern wieder die Quelle unserer Nahrungsmittel näher zu bringen, öffnen die Kicks für Schulklassen und Kindergärten gerne ihre Hof- und Stalltüren. Schon sieben Schulklassen haben in den letzten zehn Monaten die frische Landluft genossen. „Das besondere Highlight am Ende jeder Hofbesichtigung ist das Mitfahren auf dem Traktor. Man kann es kaum glauben, aber auch die Mütter der Kindergartenkinder wollen jedes Mal eine Runde drehen“, erzählt Richard lachend und verrät außerdem noch, dass er zum Glück nicht blond und blauäugig ist. Denn so müsste er sicher noch weitaus längere Touren als „Frauenschwarm“ fahren.



Schokolade hilft immer

So leben wir **NEW!**

Schokolade hilft immer: bei Liebeskummer, bei Schlechtwetter-Laune, bei Langeweile, bei Fern- und Heimweh, bei „Ich danke Dir“, bei „Ich liebe Dich“, bei Einsamkeit oder bei einer Überraschung.

Wer darüber hinaus einfach nur Naschhunger hat, darf sich in Windischeschenbach wie im Schlaraffenland fühlen. Herrscher über das dortige Schoko-Paradies ist Bäcker- und Konditormeister Markus Welsch. Wenn man seinen Laden betritt, der liebevoll „Schokoranch“ genannt wird, steigt einem ein herrlicher Duft von süßen und auch pikanten Aromen in die Nase. Was 1989 mit der Herstellung von 60 Pralinenkugeln begann, beläuft sich mittlerweile auf 61 verschiedene Sorten Pralinen und 110 Arten unterschiedlichster Schokoladentafeln. Es ist also nicht nur der feine Geruch, der in der Luft liegt, sondern auch die verführerische Auswahl, welche in der Tat an das Schlaraffenland erinnert. Es war die Liebe zur Süßigkeit



Schokoranch Windischeschenbach

*Viecher as
Schoklad*



und auch das Drängen der Ehefrau, was den sympathischen Oberpfälzer zur Selbständigkeit und Eröffnung der „Schokoranch“ veranlasste.

Ein Name ist Programm

Gummistiefel braucht man keine, wenn man die Welschs auf ihrer Ranch besucht. Dennoch könnte man bei dem Namen „Schokoranch“ vorerst an einen Stall voller Tiere denken. Es sind allerdings keine Stallungen, sondern Regale voller tierischer Schokofiguren wie etwa Kühe, Eulen, Schwäne, Bären und sogar Nilpferde, die namensgebend für den Laden sind.



„Um die Figuren herzustellen, wird jede Form dafür per Hand mit flüssiger Schokolade ausgemalt. Zuerst werden die bunten Farben aufgetragen, dann wird mit Vollmilchschokolade ausgepinselt, wobei aber keine Blasen vorhanden sein dürfen. Wenn die Vollmilchschokolade dann fest ist, wird die Form zusammengeklammert und je nach Größe drei- bis viermal ausgegossen“, erklärt uns Markus fachmännisch. Selbst bezeichnet er sich als Schokoladenmaler und gibt zu, dass die Herstellung anfangs gar nicht so einfach war. „Ich musste viel Lehrgeld bezahlen, habe Schulungen besucht, mich in Bücher eingelese, auf Messen von anderen Backmeistern gelernt und schlussendlich selbst viel experimentiert. Die richtige Temperatur der Schokolade ist ganz entscheidend. Ist sie zu warm, wird sie nicht fest, ist sie zu kalt, wird sie grau“, gibt uns der Konditor einen Einblick in sein Handwerk. „Die besseren Geschmacksknospen allerdings hat meine Ehefrau und ich bin auch sehr glücklich, dass sie

sich um die ganzen Verpackungen kümmert“, erzählt Markus weiter.

Tester im Genussrausch

Wenn bei den Welschs eine neue Praline oder Schokotafel kriert wird, dann dürfen diese von einigen Stammkunden vorab kulinarisch getestet werden. Zu den beliebtesten Sorten zählen die Rumtopfschokolade oder gerade zur Weihnachtszeit die Chilischokopraline und die Curry-Safran-Trüffelpraline mit karamellisiertem Sesam. Auch die Zoiglpraline, mit einem 58-prozentigen Zoiglbrand intus, zählt zu den Rennern. Bei der großen Auswahl dürfte allerdings für jeden Geschmack eine süße oder pikante Gaumenfreude zu finden sein. Auch für Junggesellen- und Junggesellenabschiede oder Hochzeiten hat der „Maestro“ einiges an erotischen Süßigkeiten als Partygags „in petto“. In den Herbst- und Wintermonaten haben natürlich die Lebkuchen Hochsaison. Selbstver-



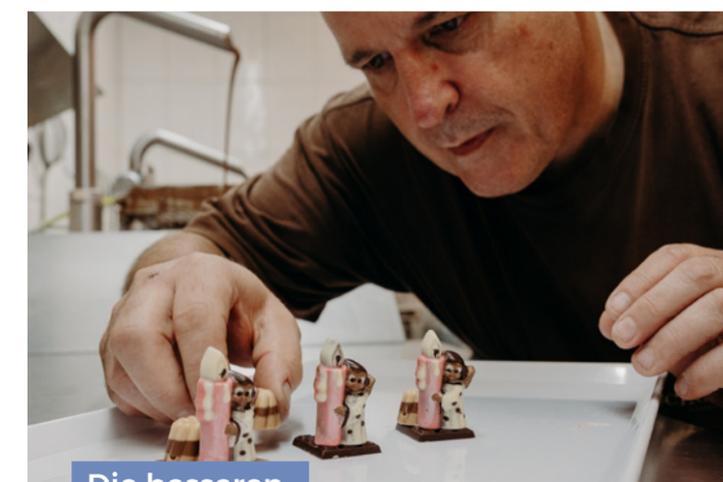
ständiglich ist ein Welsch-Lebkuchen zu hundert Prozent handgemacht. Besonders der hohe Anteil an regionalem Honig macht sie so schmackhaft. Etwas stolz berichtet der Bäcker, dass sogar Kunden aus Nürnberg seine Lebkuchen bestellen.

Der Taxifahrer mit der Schokoladenseite

Markus Welsch ist von September bis Mai hauptberuflich „Schokoladenmeister“, wobei er nebenher noch als Taxifahrer tätig ist. Weil der kulinarische Freigeist aber immer auf der Überholspur des guten Geschmacks fährt, ist er den Sommer über mit einem mobilen Pizzaofen unterwegs, in dem selbstverständlich süße Pizzas gebacken werden.

Alles „Logo“ und viel regional

Für Firmen ist es eine schöne Art, ihren Kunden mit einer feinen Schokolade oder Praline Danke zu sagen. Dafür bietet die Schokoranch auch an, die Schokotafeln mit dem Firmenlogo zu versehen. Regionalität liegt dem Ehepaar sehr am Herzen. Soweit es die Zutaten zulassen, wird bei der Herstellung auf regionale Produkte wie Honig, Liköre und Gewürze zurückgegriffen. Auch Fair-Trade-Handelswaren werden bevorzugt und von Firmen eingekauft, welche keine Kinderarbeit auf den Schokoplantagen zulassen. Ein „Rancher“ also mit einem Herz aus Schokolade und für Schokolade.



**Die besseren
Geschmacksknospen
hat meine Frau.**

Markus Welsch

So schmeckt unser Landkreis

Schmierkuchen



Zutaten für 3 runde Bleche

Hefeteig

½ l	heiße Milch
180 g	Fett
2-3	Eier
1 EL	Öl
1 Prise	Salz
1	Hefewürfel
1100 g	Mehl

Mehlschmiere

250 g	Butter
250 g	Mehl
2 l	kochend heiße Milch
250 g	Zucker
250 g	Quark
4	Eier
etwas	Safran
1	Zitrone (Saft und abgeriebene Schale)
	Cognac

Zubereitung

Milch, Fett, Eier, Öl und Salz verrühren. Wenn alle Zutaten vermischt sind, wird auch die Hefe eingebröselt. Anschließend das Mehl hinzufügen. Ist der Teig gut mit den Knethaken durchgeknetet, wird er mit etwas Mehl bestreut und zum „gehen lassen“ an einen zugsaferen Ort gestellt.

Für die Schmiere die Butter in einem großen Topf zergehen lassen und das Mehl unter Rühren dazugeben, bis es Blasen wirft.

Die heiße Milch wird unter ständigem Rühren dazugegeben und der Topf von der Herdplatte genommen. Etwas Zucker unterrühren, den Rest darüber streuen, damit sich keine Haut bildet. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, folgen Eier, Safran, Zitrone, Cognac und Quark.

Der Hefeteig wird auf 3 Portionen aufgeteilt und auf den Blechen ausgerollt. Anschließend wird die Schmiermasse gleichmäßig auf dem Teig verteilt.

Nach Belieben kann das Ganze mit Weinbeeren, gemahlten Haselnüssen, Mandelblättern und braunem Zucker bestreut werden.

Nach 30 Minuten Backzeit bei 180°C ist der Schmierkuchen fertig und kann abschließend mit etwas Zucker bestreut werden.

Rezept: Beate Hösl, Backstube Parkstein

Ein Schäfchen, zwei Schäfchen

NEW!
Lese-genuss

Johannes Schweigl tut das, wovon andere träumen. Er zählt Schäfchen, und das schon tagsüber. – Wo bis 1991 Milchkühe zu Hause waren, sind es seit dem Jahr 1995 die Schafe. „Geplant war es anfangs nicht, eine Schafzucht aufzubauen.“

„Eine Vielzahl der wolligen Vierbeiner stammt vom Steinberger Arche-Noah-Hof, woher wir mit der Zeit immer mehr Tiere übernommen haben“, erzählt der 42-jährige gelernte Bauhandwerker. Den ursprünglichen Milchbetrieb hat der junge Schäfer komplett eingestellt. Die Schafzucht und seine Vollzeittätigkeit auf dem Bau füllen seinen Tag vollends aus.

Es blökt international

Anfangs bestand die Herde überwiegend aus der Rasse Heidschnucken.



Schäfererei Moosbach



Ceplant war es anfangs nicht, eine Schafzucht zu beginnen.

Johannes Schweigl

Heute ist die Herde eher ein internationales Mischvolk. „Um mehr Fleisch für unsere Wurstprodukte zu gewinnen, haben wir die eher zierlichen Heidschnucken mit anderen Rassen wie dem Coburger Fuchsschaf, dem Teilschaf oder dem Schwarzkopfböckschaf gekreuzt“, lässt uns der Züchter wissen. Das gewonnene Fleisch wird von einem ansässigen Metzger zu Leberkäse im Glas, Pfefferbeißern, Salami oder auch zu Lammschinken verarbeitet. Das fettarme Fleisch ist aufgrund seiner leichten Bekömmlichkeit auch sehr gefragt. Für die Bearbeitung der Schaffelle haben sich die Schweigls mit einem Schäfer aus Amberg zusammengeschlossen, welcher die kuscheligen, natürlichen Wärmespender für den Verkauf aufbereitet. Anders als der Amberger Wanderschäfer ist Johannes ein Koppel-Hirte. Seine



Schafe weiden ausschließlich auf den hofeigenen Koppeln oder grasen als zuverlässige „Rasenmäher“ auf einer betriebsangrenzenden Solaranlage.

In Nachbars Garten

„Nicht nur im Schlafland springen die Schäfchen fleißig über den Zaun. Auch in Moosbach kommt es hin und wieder vor, dass einige „schwarze Schafe“ über den Zaun in Nachbars Garten springen“, lässt uns Schweigl junior mit einem leicht verschmitzten Lächeln wissen. Ein einbruchssicheres Gehege musste sich der Schäfer aber schon vor langer Zeit anschaffen. Für die Vermarktung seiner Wurst- und Wollprodukte auf dem bekannten „Weihnachtsmarkt Schloss Guteneck“ wurde extra eine Verkaufsbude in historischer Optik angefertigt. „Das musste damals schnell gehen, binnen einer

Woche habe ich meinen Stand gebaut, um am Markt teilnehmen zu können“, erinnert sich Johannes zurück. Seither zählt der Schafsbetrieb jährlich zu den dort vertretenen Ausstellern. Ebenso ist er seit dreizehn Jahren auf den Märkten des Schloss Burgtreswitz oder bei den Events des Neusather Freilandmuseums vertreten. Während es in den Sommermonaten recht ruhig ist, finden im Herbst die Schlachtungen statt, womit die Verkaufssaison eingeläutet wird. Direkt ab Hof zu verkaufen plant die Familie allerdings nicht, denn dafür müssten erst passende Räumlichkeiten geschaffen werden. Die Schafe jedoch scheinen bei den Schweigls

einen Raum voller Freiheit und eine gute Obhut gefunden zu haben. So verabschieden wir uns und blicken noch einmal auf friedlich grasende Schafe und scherzende Lämmer zurück.

*Määäh
douns a*



Aus dem Alltag ins Heu hüpfen

Wenn Sabine Gruber auf ihrem Bauernhof in Lückenrieth einlädt, dann wird das ein Erlebnis – im wahrsten Sinne des Wortes. Er ist Erlebnis-Hof, Therapie-Hof und sicherlich auch ein Glücks-Hof, denn „Das Glück der Erde liegt auf dem Rücken der Pferde“ heißt es doch so schön – so auch auf dem Gruberhof.

Die 43-jährige Sabine Gruber ist die gute Seele des Betriebes. Ihr Beruf und ihre Berufung zugleich ist es, Kinder- und Jugendlichen zum Leuchten und den kleinen Besuchern wieder ein Stück Natur und Ursprünglichkeit näher zu bringen. Wenn sie für drei- bis neunjährige Kinder Geburtstage ausrichtet, dann



So leben
wir **NEW!**

Erlebnishof Lückenrieth



Tiere beurteilen
nicht nach dem
Äußeren

Sabine Gruber



*Wissen
wous her
kummt.*

sind Spaß und Abenteuer vorprogrammiert. „Meistens sind es um die zehn Kinder, die hier bei uns ihren Geburtstag feiern. Es gibt dann selbst gebackenen Kuchen, eine Brotzeit mit Stockbrot und Würstchen, frische Butter, welche wir zusammen ausbuttern, und Milch“, erzählt Sabine freudig. Der Appetit ist dann auch groß, denn zuvor dürfen sich die Kinder auf dem Hof austoben. Die Landwirtin erklärt ihren Gästen gerne, warum Kühe Hörner haben, wann eine Kuh Milch gibt oder was mit der Milch passiert und ist selbst immer wieder erstaunt, wie wenig die jungen Gäste über die Herkunft der Nahrung wissen. Die Krönung der Hoferkundung ist dann die Taufe eines Kälbchens, welches das Geburtstagskind vornehmen darf. Besonders beliebt sind natürlich das Ponyreiten und das Herumhüpfen auf dem Heuboden. Auch Schulklassen oder ältere Besucher aus Altenheimen

nehmen das vielseitige Angebot der Grubers gerne in Anspruch. „Es ist immer wieder erstaunlich, wie auch demente Besucher den Bauernhof wahrnehmen. Sie stammen überwiegend selbst aus der „Generation Landwirtschaft“ und erinnern sich wahrscheinlich durch die vertraute Umgebung an vergangene Tage“, lässt uns Sabine wissen und plaudert weiter über ihre täglichen Begegnungen. „Gestresste Manager oder Unternehmer suchen oft die Entschleunigung und innere Ruhe und können diese durch geführte Spaziergänge durch den Wald finden. Für mich ist sehr beeindruckend, wie sich der Rhythmus von Groß und Klein im Wald verändert, wie die Natur bewusst aufgenommen wird und die einfachsten Dinge zum Neuland werden.“

Das Beste aus zwei Welten – der Therapie-Gruber-Hof

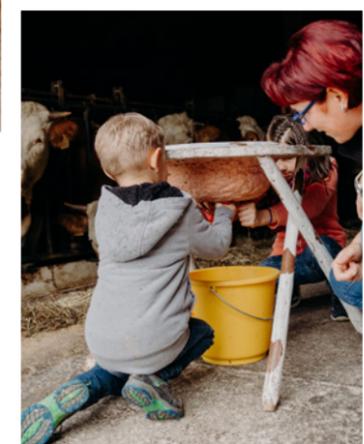
Sabine Gruber liegt viel an ihrem Tun

mit Kindern, welche eine körperliche oder seelische Betreuung nötig haben. Nach ihrer Ausbildung zur ländlichen Hauswirtschafterin und Erlebnisbäuerin, hat sich die Landwirtin durch viele Kurse zur heilpädagogischen Reittherapeutin und Trainerin im Behindertensport weitergebildet. „Wenn die Kinder auf den Pferden reiten, tauchen sie aus ihrer vertrauten in eine andere Welt ein, in der sie nicht anders sind als andere oder anders behandelt werden. Die Tiere fragen eben nicht nach, warum die Kinder anders sind, anders aussehen oder sich anders geben. Diese zwei Welten, die der Tiere und der Menschen, könnten dann nicht besser harmonieren“, lässt uns Sabine Gruber an ihren Erlebnissen teilhaben. Lachend erzählt sie, wie ehrlich diese Kinder auch sind. „Sabine, jetzt bin ich komplett leergedenkt“ oder „Sabine, du siehst heute nicht hübsch aus“ sind Komplimente, welche die Landwirtin

schmunzelnd entgegennimmt. Über diese pure Ehrlichkeit freut sie sich, auch wenn sicherlich ein „Du siehst heute hübsch aus“ noch toller wäre. Mit Glück erfüllt kann Sabine Gruber auf Erfolge zurückgreifen, die ihr immer sehr nahe gehen, etwa wenn ein Kind, das vorher nicht alleine sitzen konnte, durch die Therapie alleine auf einem Pferd traben kann.

Lernort Bauernhof, da kommt es also her!

Das Projekt „Lernort Bauernhof“ wird vom Kultusministerium gefördert und ermöglicht Schulen von der zweiten bis zur vierten Klasse den Besuch eines Bauernhofes. Die Grubers haben sich diesem Programm angeschlossen und zeigen den Klassen die Ursprünge und Wege unserer Nahrungsmittel, wie etwa vom Korn zum Brot. Im Zuge dessen wird auch die Mühlenbäckerei in Lückenrieth bei Leuchtenberg besucht. Sabine Gruber hat ihre Hobbys zum Beruf gemacht. Die arbeitsreichen, anstrengenden Zeiten steckt sie mit der Freude über die schönen Momente weg und macht sich wieder auf den Weg zu ihren Kühen, Eseln, Hühnern, Hängebauchschweinen, Ziegen, Wachteln, Hunden, Katzen, Tauben und Hirschen.



Volle Regale und viel Geselligkeit

NEW!
Lesegenuss

Dass eine sehr still gewordene Gemeinde heute wieder mitten im Leben steht, ist der Verdienst vieler ehrenamtlicher Helfer und einer starken Gemeinschaft. Wo in den fünfziger und sechziger Jahren reges Treiben herrschte, kam es in den Jahrzehnten danach immer mehr zur Verödung.

Im Jahr 2010 schloss auch noch der letzte „Tante Emma Laden“ im Ort seine Türen. Ganz anders ist es heute, denn der Dorfladen Schwarzenbach UG lädt die Dorfbewohner zum Einkauf und zum Verweilen ein. Wer in die Räumlichkeiten voller Leben eintritt, kann sich mit Gutem und Wertvollem aus der Region bereichern.

Ein ganzes Dorf packt an

„Einen Dorfladen zu eröffnen, ist das eine, aber einen Dorfladen am Leben zu





Dorfladen Schwarzenbach

Von Bürgern für Bürger.

Thorsten Hallmann

erhalten, ist das andere“, erklärt Bürgermeister Thorsten Hallmann die Problematik. „Berufspendler, die täglich zum Beispiel nach Weiden oder Grafenwöhr fahren, nutzen natürlich auch die Supermarktangebote der Städte. Daher wurde unser Dorfladen von Bürgern für Bürger aufgebaut. Das heißt, dass die Gemeinde der alleinige Gesellschafter des Geschäftes ist, dass sich die Bürger aber am Dorfladen beteiligen können. Derzeit haben sich 153 stille Gesellschafter mit eingebracht.“ Durch die Beteiligung sind die Annahme des Dorfladens und das ehrenamtliche Engagement der Einwohner sehr groß. Darauf ist die Gemeinde Schwarzenbach nicht nur sehr stolz, sondern dies sichert auch die Nahversorgung. Das ganze Dorf packt mit an. So ist es wenig erstaunlich, dass viele Gemeindemitglieder Besorgungsfahrten für den Dorfladen übernehmen. Wer gerade Zeit und ein Transportmittel zur Verfügung hat, holt das Gemüse oder die Eier direkt vom Hersteller ab, um den Dorfladen damit zu beliefern.

Bestärken und Gutes tun

So beliebt der Dorfladen mit seinem kleinen Café für einen gemütlichen Kaffeeklatsch und ein geselliges Zusammenreffen auch ist, so wenig ist er auch ein Selbstläufer. Der ehrenamtliche Geschäftsführer Walter Schäffler ist mit seinem Team von sechs in Teilzeit angestellten Verkäuferinnen unentwegt um Attraktionen bemüht. So werden um den Dorfladen herum so manche Events wie das Oktoberfest, das Kürbisschnitzen für Kinder oder andere Sonderaktionen gestrickt. Stricken nehmen auch die Frauen vom „Strickkreis“ wörtlich, wenn sie sich einmal wöchentlich im Café treffen, um mit schnellen Fingern zu handwerkeln und dabei für eine lustige Stimmung sorgen.

Aushängeschild Regionalität

„Vor dem ersten Spatenstich führten wir eine Bürgerbefragung durch“, erinnert sich Walter Schäffler. „Es ist wichtig zu wissen, was die Kunden wollen und wofür sie ihr Geld ausgeben“, so der Polizeibeamte. Schnell zeichnete sich der Wunsch nach regionalen Produkten ab. Frisches Gemüse und Obst aus dem Umland, Back- und Wurstwaren von ansässigen Betrieben und Produkte für

den täglichen Gebrauch sichern die direkte Nahversorgung der Einwohner – und das alles unter einem Dach. Mittlerweile schätzen auch auswärtige Kunden das große, regionale Angebot und vergleichen den Dorfladen mit einem „Sechs-Tage-Wochenmarkt“.

Wenn nah wirklich gut ist

Besonders für die ältere ansässige Generation bedeutet der Laden auch ein großes Stück Unabhängigkeit. Besorgungen lassen sich auch ohne Inanspruchnahme eines Fahrdienstes bequem zu Fuß erledigen. Für die etwa 1200 Einwohner war auch immer der fehlende Geldautomat ein Thema. Jetzt nicht mehr. Mit einer EC-Karte lassen sich bis zu hundert Euro über das Kassensystem des Dorfladens abheben. Auch für die Schulkinder des örtlichen Schulverbandes Parkstein und die Kinderkrippen- und Kindergartenkinder ist das Lädchen eine beliebte Haltestation, um den eigenen Vorrat an Leckereien aufzufüllen.

Von der Zelle in den Laden

Nicht unweit vom Dorfladen entfernt, hält ein weiterer Publikumsliebhaber die Stellung. An Ideen mangelt es den Schwarzenbachern wirklich nicht. Eine alte Telefonzelle wurde zu einer Art offenen Bücherei umfunktioniert. Jedem ist es möglich, sich ein Buch herauszunehmen oder ein Buch hineinzulegen. So kommt es des Öfteren vor, dass sich ein Gast mit neuem Lesestoff aus der Zelle zu einem Kaffee in den Dorfladen zurückzieht.

Vom Dornröschenschlaf zum Tischlein deck dich

So verschlafen Schwarzenbach einst war, so verwöhnt ist die Gemeinde heute. Besonders der Bürgermeister freut sich über den herrlichen Duft von frischen Semmeln und Kaffee, wenn er samstags um 6:30 Uhr mit dem Fahrrad um die Ecke zum Laden seines Vertrauens lenkt. Wir sind uns sicher, dass die Geschäfte weiterhin gut laufen werden.



Bei uns
is regional



Gern!
Land!

Anbieter- verzeichnis

Sortiert nach Ortsnamen

TIERISCHE PRODUKTE

-  **EIER**
-  **FISCH**
-  **GEFLÜGEL**
-  **WILD**
-  **FLEISCH/
WURST**
-  **MILCH/
MILCHPRODUKTE**
-  **SCHAF-/
ZIEGENPRODUKTE**
-  **HONIG**

PFLANZLICHE PRODUKTE

-  **BACKWAREN**
-  **GEMÜSE/
KRÄUTER**
-  **KARTOFFELN**
-  **GETREIDE/
GETREIDEPRODUKTE**
-  **NUDELN**
-  **OBST/
OBSTVERARBEITUNG**
-  **SÄFTE**
-  **LIKÖRE/
WEINE/
SPIRITUOSEN**
-  **BIER**
-  **ÖLE**
-  **PFLANZEN/
BLUMEN/
BÄUME**
-  **BRENNSTOFFE**
-  **KAFFEERÖSTEREI**

DIENST- LEISTUNGEN

-  **CAFÉ/
IMBISS**
-  **GASTSTÄTTEN**
-  **ERLEBNIS
BAUERNHOF**
-  **DIENSTLEISTUNG UND
UNTERSTÜTZUNG**
-  **DEKO UND
GESCHENKARTIKEL**
-  **ERLEBNIS
NATUR**
-  **SONSTIGE
DIENSTLEISTUNGEN**
-  **PARTY- UND
LIEFERSERVICE**



A

BRAUEREI EISMANN
Buchsteig 9
92665 Altenstadt a.d. Waldnaab
09602 636797
www.brauerei-eismann.de



DAGNER JOSEF
Meerbodenreuth 11
92665 Altenstadt a.d. Waldnaab
09602 6845



B

BEERENOBST SCHEDL
Schwarzenbach, Fürstenhof 2
95671 Bärnau
09635 8255



D

IMKEREI REICHEL
Pechhofer Str. 25
92690 Dießfurt
09644 8064



E

KÖSTLER'S BAUERNHOF
Hermannsreuth 7
95683 Ebnath
09234 1083
www.koestlers-bauernhof.de



BIOLANDHOF GRENZMÜHLE
Grenzmühle 8
92681 Erbendorf
09683 929744
www.hofladen.steinwaldhoefe.de



**FISCHFEINKOST- FORELLEN-
ZUCHT ROBERT SALOMON**
Siegritz 41
92681 Erbendorf
09682 3698 und 3655
www.fischfeinkost-salomon.de



FORSTUNTERNEHMEN ERTHNER

Wildenreuth W1
92681 Erbendorf
0172 8461213



OBSTBRENNEREI UNTER DER LINDE

Gleichhof, Plärn 6
92681 Erbendorf
09682 4184
www.gleichhof.de



STEINWÄLDER HAUSBRENNEREI SCHRAML

Pfarrgasse 22
92681 Erbendorf
09682 183690
www.brennerei-schraml.de



ESLARNER ZOIGLSTUM

Tillystr. 4
92693 Eslarn
09653 1355
www.zoiglstum.de



BEUTNERHOF

Weidener Str. 31
92694 Etzenricht
Telefon: 0961 43612 (Hofladen) / 43796 (Betrieb)



GEFLÜGELHOF PAULUS

Manteler Weg 6
92694 Etzenricht
0961 43112



F

GARTENBÄUERIN KECK

Bodenreuth 6
95685 Falkenberg
09637 522
www.landerleben.net



SCHWOAZHANSL ZOIGL

Tirschenreuther Str. 7
95685 Falkenberg
0172 9106756
www.schwozhansl-zoigl.de



BRAUHAUS FLOSS GMBH

Graf-Gebhard-Str. 4
92685 Floß
09603 6769869
www.brauhaus-floss.de



BRENNHOLZDEPOT VOLLATH

Konradsreuth 2
92685 Floß
09603 91174



ERDÄPFLADL & MILCHTANK- STELLE FAMILIE PRÖLS

Kirchstraße 41
92685 Floß
0170 2825644



GAILERTSREUTHER MÜHLE

Gailertsreuth 5
92685 Floß
09603 353
www.Gailertsreuther-Muehle.de



HOFLADEN VOLLATH

Cösen 1
92685 Floß
09603 91155



BAYERISCHE STAATSFORSTEN- AÖR; FORSTBETRIEB FLOSSEN- BÜRG

Floßer Str. 1
92696 Flossenbürg
09603 90330
www.baysf.de



RAUCH-NATURFLORISTIK- DEKORATIONEN

Badstr. 3
95688 Friedenfels
09683 3259803



SCHINNER GARTENBAU - FLORISTIK

Güttern 20
95689 Fuchsmühl
09634 1368
www.schinner-gartenbau.de
www.ihre-regional-gaertnerei.de



G

ALM CUSTOM

Faislbach 7
92697 Georgenberg
09658 913525
www.affdaalm.de



ERLEBNISBAUERNHOF FRISCHHOLZ

Oberrehberg 4
92697 Georgenberg
09658 262



FORSTBÜRO OSTBAYERN

Waldkirch 16
92697 Georgenberg
09658 912170
www.forstbuero-ostbayern.de



HAMMERWIRT NEUENHAMMER

Neuenhammer 1
92697 Georgenberg
09658 391
www.hammerwirt-neuenhammer.de



HOFLADEN WOPPMANN

Hinterbrünst 52
92697 Georgenberg
09658 1239 oder 09651 924260



I

KAFFEERÖSTEREI MOLTER

Braugasse 3a
92699 Irchenrieth
09659 4749997
www.kaffeeoestereimolter.de



MÜLLNERHOF

Am Mühlberg 8
92699 Irchenrieth
09659 392
www.muellnerhof.de



K

IMKEREI BERGLER

Betonstr. 1
92700 Kaltenbrunn
09646 783



IMKEREI PRÖLSS

Straßweg 5
92700 Kaltenbrunn
09646 662



IMKEREI TAFELMEYER

Pfarrer-Schiller-Str. 5
92700 Kaltenbrunn
09646 666



SENKENDORFER MÜHLE NATURKOST

Senkendorf 7
95506 Kastl
09642 1078



HECKENHOF

Köglitz 14
95478 Kemnath
09642 702344
www.heckenhof-rob1.de



HOLLERHÖFE *S - ZU GAST IM DORF**

Unterer Markt 35a
95478 Kemnath
09642 704310
www.hollerhoeffe.de



NATURERLEBNIS-AKADEMIE

Unterer Markt 35a
95478 Kemnath
09642 704310
www.naturerlebnis-akademie.de



SCHUSTERMÜHLE

Eisersdorf
95478 Kemnath
09642 477
www.schustermuehle.de



PIZZASTUBE SCHLACKENHOF

Schlackenhof 7a
95478 Kemnath
09642 7225
www.schlackenhof.de



HAUSWIRTSCHAFTLICHER FACH-SERVICE STADT WEIDEN/OBER-PFALZ NORD

Obersdorf 16
92665 Kirchendemenreuth
09602 939205
www.hwf-weiden.de



HOFKÄSEREI LANG GBR

Oed 2
92665 Kirchendemenreuth
09602 63219
www.hofkaeserei-lang.de



OBERPFÄLZER STUTENMILCH

Bergstr. 9
91281 Kirchentumbach
09647 9299695
www.oberpfaelzer-stutenmilch.de



HOFLADEN DÖTTERL

Erdenweis 4
95508 Kulmain
09234 1405



CHRISTBAUMHOF KAMMERER

Döllnitz 29
92705 Leuchtenberg
09659 1481
www.christbaumhof-kammerer.de



ERLEBNIS- UND THERAPIEHOF GRUBER

Lückenrieth 14
92705 Leuchtenberg
09659 1695
www.erlebnisbauernhof-gruber.de



LERAUTALER BIENENWEILER

Kleinpoppenhof 6
92705 Leuchtenberg
09659 816



MOSTEREI BERNHARD

Steinach 3
92705 Leuchtenberg
09659 932465



KLEINE NASCHKATZE

Stacherweg 10
92706 Luhe-Wildenau
09607 1690
www.die-kleine-naschkatze.de



SCHAFHAUSER EDELTRAUD

Fichtenstr. 2
92706 Luhe-Wildenau
09607 1470



BIOHOF ROSNER

Pleußen, Im Dorf 12
95666 Mitterteich
09633 91361
www.rosner-pleussen.de



LAND ERLEBEN

Kleinstertz 3
95666 Mitterteich
09633 1298
www.fischzucht-beer.de



NATURLOGISTIK GMBH

Tirschenreuther Str. 13
95666 Mitterteich
09633 4006890
www.naturlogistik.de



BIO-GEMÜSE STEINHILBER

Uchamühle 1
92709 Moosbach
09656 520
www.bio-steinhilber.de



BIOLANDHOF

Saubersrieth
92709 Moosbach
09656 1445



GESCHENKE-PARADIES PUTZER

Crub 9
92709 Moosbach
09656 1211



HEIDEHOF HIEROLD

Heidehof 1
92709 Moosbach
09656 371
www.heidehof-hierold.de



HOLZOFENBÄCKEREI

Gaisheim 11
92709 Moosbach
09677 914088



WILD REINDL

Schießtrath 12
92709 Moosbach
09656 914822
www.dr-reindl.de



LANDHOTEL GOLDENES KREUZ

Saubersrieth 12
92709 Moosbach
09656 304
www.landhotel-goldenes-kreuz.de



MOOSBACHER HEXENKÜCHE

Gaisheim 14
92709 Moosbach
0151 14550528
www.moosbacher-hexenkueche.de



MOOSBACHER PRIVATE LAND- BRAUEREI SCHEUERER

Bräugasse 7
92709 Moosbach
09656 209
www.moosbacher.com



NATURKOSTLADL

Raiffeisenstr. 2
92709 Moosbach
09656 9140995
www.naturkostladl.de



OBERPFÄLZER AUBRAC

Gaisheim 22
92709 Moosbach
09677 913149
www.oberpfaelzer-aubrac.de



ROTES HÖHENVIEH MOOSBACH

Burgtreswitz, Am Rowe 10
92709 Moosbach
09656 1358
www.rotehoehenvieh-moosbach.de



SCHÄFEREI SCHWEIGL

Bachgasse 2
92709 Moosbach
0160 7231075



N

DEMETERHOF RENNERMÜHLE

Rennermühle 1
95698 Neualbenreuth
09638 749
www.rennermuehle.de



ADAMHOF

Hardeck 8
95698 Neualbenreuth
09638 370
www.adamhof.de



FISCHZUCHT SILLER

Am Hohlweg 5
92660 Neustadt a.d. Waldnaab
09602 9399962



GÄRTNEREI STEINHILBER

Innere-Flosser-Str. 12
92660 Neustadt a.d. Waldnaab
09602 94120
www.ihre-regional-gaertneri.de



IMKEREI BRÄUTIGAM

Mühlberg 3
92660 Neustadt a.d. Waldnaab
09602 8786



FEINBRENNEREI CULM

Schloßgasse 1, Filchendorf
95514 Neustadt am Kulm
09275 1084
www.Feinbrennerei-Culm.de



BAUERNMETZGEREI WITTMANN

Neustädter Str. 1
92711 Parkstein
09602 4223
www.bauernmetzgerei.de



GEDRECHSELTE UNIKATE

Finkenweg 3
92711 Parkstein
09602 616020
www.gedrechselte-unikate.de



LEINERBAUERN'S HOFBACKSTUBE

Oed 3
92711 Parkstein
09602 6804



METZGEREI ADAM

Marktplatz 21
92711 Parkstein
09602 4634



MILCHTANKSTELLE KICK

Neustädter Str. 4
92711 Parkstein
09602 6828



PRESSATHER-TANNENLAND

Zum Eicherlgarten 6
92711 Parkstein
09602 4450
www.pressather-tannenland.de



BIOIMKEREI DÖRFLER

Buchenweg 1
95701 Pechbrunn
09231 4349
www.bioimkerei-doerfler.de



**GASTHOF ZUM WEISSEN ROSS/
METZGEREI**

Dorfstr. 1
95701 Pechbrunn
09231 61656
weissesross.beepworld.de



HOFLADEN PORTNER

Lohma 7
92714 Pleystein
09654 1503



GRIESSLHOF

Burkhardsrieth 4
92714 Pleystein
09652 1256
www.griesslhof.de



WEIG SIEGLINDE

Finstermühle
92714 Pleystein
09652 81297



WITTMANN'S HOLZOFENBROT

Finkenhammer 1
92714 Pleystein
09654 267
www.finkenhammer.de



DER HOFLADEN PSCHIERER

Konnersreuth 3
95703 Plößberg
09637 205

www.hofladen-pschierer.de



**GRILLMEIER-DER KARTOFFEL-
UND GEMÜSEHOF**

Konnersreuth
95703 Plößberg
09637 1088
www.meinbauer.de



GEMÜSE KÖNIG

Winterleitenstr. 5
92690 Pressath
09644 91268



IMKEREI BAIER

Bahnhofstraße 64
92690 Pressath
09644 8471



IMKEREI LORENZ

Dorfstraße 15
92690 Pressath/Diebfurt
09644 1024



**KRÄUTERPÄDAGOGIN
BRÜDERER**

Dorfstr. 5
92690 Pressath
09644 8892



BIOLADL

Haselbrunn 2
95704 Pullenreuth
09234 973108
www.bioladl.de



BIOHOF KAHL

Botzersreuth 2
92715 Püchersreuth
09602 917086



**LANDGUT FEDERKIEL
KRIECHENBAUER GBR**

Rotzendorf 14
92715 Püchersreuth
09602 91316
www.landgut-federkiel.de



STRAUSSENHOF KOTZENBACH

Kotzenbach 1a
92715 Püchersreuth
09602 939582
www.straussehof-kotzenbach.de



**GASTHAUS WALDSCHÄNKE AM
ZAINHAMMER**

Zainhammer 1
92717 Reuth bei Erbendorf
09683 538
www.amzainhammer.de



SCHLOSSBRAUEREI REUTH GMBH

Hauptstr. 22
92717 Reuth bei Erbendorf
09682 2206
www.schlossbrauerei-reuth.de www.artesia.de



GARTENBAU STEINHILBER

Postkellerstr. 19
92718 Schirmitz
0961 44426
www.blumen-steinhilber.de



**PÜTTNER BRÄU-GASTHOF
UND HOTEL**

Hauptstr. 11
95519 Schlammersdorf
09205 292
www.brauerei-puettner.de



DORFLADEN SCHWARZENBACH

Parksteiner Str. 2
92720 Schwarzenbach



HOFLADEN WALBERER

Kirchenstr. 7
92720 Schwarzenbach
09644 6116



VOM BAAM

Cereon-Motyka-Siedlung 8
92676 Speinshart
09645 1283
www.vom-baam.de



DIE BRENNEREI

Lindenweg 17
92721 Störnstein
09602 8282
www.diebrennerei.com



**ERLEBNISBAUERNHOF
MEILERHOF**

Im Dorf 15
92721 Störnstein
09602 2305



**METZGEREI
FESTKÜCHENBETRIEB**

Tiefe Gasse 14
92723 Tannesberg
09655 387
www.schneider-taennesberg.de



TÄNNESBERGER ROTVIEH

St.-Jodok-Straße 6
92723 Tannesberg
09655 913396
www.taennesberger-rotvieh.de



SCHEIDLERHOF

Harlesberg 4
92637 Theisseeil
09602 1315
www.Scheidlerhof.de



GRÜNER ÖLMÜHLE GMBH

Lengenfeld 1
95643 Tirschenreuth
09637 348
www.grueneroelmuehle.de



METZGEREI LANDGRAF

Franz-Heldmann-Str. 2
95643 Tirschenreuth
09631 2255
www.metzgerei-landgraf.de



**STIFTLÄNDER
SCHMANKERLSERVICE**

Pilmersreuth an der Straße 1
95643 Tirschenreuth
09631 1384



**LAND- UND FORSTDIENTST-
LEISTUNGEN ENSLEIN**

Crub 13
92724 Trabitz
0151 16727382



IMKEREI SCHEINKÖNIG

Dr.-Wiesand-Str. 5
92648 Vohenstrauß
09651 866



NATÜRLICH STENDEL

Fichtenstr. 1b
92648 Vohenstrauß
0177 3795962
www.natuerlich-stengel.de





KRÄUTERVIELFALT

Grillenweg 10
92726 Waidhaus
09652 1437
www.kraeutervielfalt.com



PONYHOF AM HEILINGHAUS

Pfrentsch 36a
92726 Waidhaus
0160 7230926
www.Ponyhof-am-Heilinghaus.de



RAUNETBACH ALPAKAS

Reinhardsrieth 19
92726 Waidhaus
09652 814025
www.Raunetbach-Alpakas.de



WALDIMKEREI KICK

Reinhardsrieth 34
92726 Waidhaus
09652 1690
www.waldimkerei-kick.de



WILDE SACHEN

Sonnenstr. 6
92726 Waidhaus
0171 8284729



IMKEREI ERNST MIT STREUOBST-WIESE

API-AIR - BIENENSTOCKLUFT

Münchenreuth 5
95652 Waldsassen
09632 1091
www.landerleben.net



**LEBKUCHEN ROSNER
BÄCKEREI KONDITOREI CAFE**

Egerer Str. 9
95652 Waldsassen
09632 1370
www.lebkuchen-rosner.de



THAMANIGL

Kolpingstr. 5 - 7
95652 Waldsassen
09632 1319
www.malzer-thamanigl.de



BERGGASTHOF-METZGEREI WEIG

Oberfahrenberg 1
92727 Waldthurn
09654 1483
www.berggasthof-weig.de



SCHÄFEREI MÜLLER

Spielberger Str. 1
92727 Waldthurn
09657 1297
www.schaeferhof-mueller.de



**DELICADO WEINHANDEL
FEINKOST & MEHR**

Postgasse 2
92637 Weiden i.d. OPf.
0961 40194195
www.delicado-weinhandel.de



DESTILLERIE PESCHKE

Etzenrichter Str. 33
92637 Weiden i.d. OPf.
0961 481990
www.weinhof-peschke.de



DORFKÜCHE

Zu den Straßäckern 2
92637 Weiden i.d. OPf.
0961 4706064
www.dorfkueche.de



ESEO NATURWAREN

Untere Bauscherstr. 21 / Dr.-Martin-Luther-Str. 9
92637 Weiden i.d. OPf.
0961 47035500
www.eseo-naturwaren.de



**GÄRTNEREI, BLUMEN,
STEINHILBER**

Zum Naabberg 15
92637 Weiden i.d. OPf.
0961 42900
www.ihre-regional-gaertnerei.de



ORIGINAL-OBERPFALZSHOP.DE

Wörthstr. 14
92367 Weiden i.d. OPf.
0961 482200
www.original-oberpfalzshop.de



SPARGELHOF BRUNNER

Neubau 1
92637 Weiden i.d. OPf.
0961 46649
www.spargelhof-brunner.de



WILDE KRÄUTER & CO.

Stresemannstr. 16
92637 Weiden i.d. OPf.
0151 25318801
www.wildekraeuterundco.de



ZIEGENHOF BRANDL

Wiesendorf 4
92637 Weiden i.d. OPf.
09605 2736



ZUM ALTEN SCHUSTER

Schustermooslohe 60
92637 Weiden i.d. OPf.
0961 24926
www.zumaltenschuster.de



BRAUN HANS GMBH & CO. KG

Hauptstr. 20
92729 Weiherhammer
09605 92070
www.landmetzgerei-braun.de



FEINKOSTMETZGEREI WITT

Hauptstr. 12
92729 Weiherhammer
09605 1201
www.witt-partyservice.de



FISCHHOF BÄCHER

Muckenthal 4
95676 Wiesau
09634 536
www.fischhof-baecher.de



FISCHZUCHT MAIERHÖFER

Kornthan 14
95676 Wiesau
09634 2260



FISCHEREIBETRIEB STOCK

Kornthan 18
95676 Wiesau
09634 2434
www.Fisch-Stock.de



**TEICHWIRTSCHAFT ZRENNER
ASLBAUERNHOF**

Kornthan 6
95676 Wiesau
09634 1231



BÄCKEREI-KONDITOREI ZETZL

Schönfichter Str. 2
92670 Windischeschenbach
09681 1220



BIOBÄCKEREI FORSTER

Hauptstr. 10
92670 Windischeschenbach
09681 1241
www.biobaekerei.de



HANDWERKSBACKEREI BIRLER

Kleiau 2
92670 Windischeschenbach
09681 919839



HOFMETZGEREI SENFT

Schweinemühle 1
92670 Windischeschenbach
09681 1359
www.schweinemuehle.de



PRIVATBRAUEREI WÜRTH

Bahnhofstraße 7
92670 Windischeschenbach
09681 1220
www.brauerei-wuerth.de



ÜBELACKER THOMAS

Naabdemreuth 8
92670 Windischeschenbach
09681 91117



**ZOIGLBRUEREI
WOLFRAMSTUB'M**

Braugasse 1
92670 Windischeschenbach
09681 1241
www.zoiglbrauerei.de



aus der
Nordoberpfalz



Unsere regionalen Weihnachtsmärkte

Sortiert nach Veranstaltungsorten



BECHTSRIETH

Weihnachtsmarkt des Turnvereins Bechtsrieth

07.12. / 08.12.
Sa: 17:30 / So: 15:00 Uhr

ESLARN

Adventsmarkt der Kolpingfamilie
Advent im Wald - Imkerverein
Romantischer Advent am Schlossberg

30.11. / 15:00 - 19:00 Uhr
22.12. / 17:00 Uhr
14.12. / 16:00 - 20:00 Uhr

BURG NEUHAUS

Burgweihnacht

15.12. / 17:00 Uhr

FLOSS

Adventsmarkt der FrauenUnion
Marktadvent der Flosser SPD
Adventsbasar
Adventsmarkt mit Glühweinverkauf
Weihnachtsaktion „Von Flossern für Flosser“

29.11. / 16:30 Uhr
01.12. / 17:00 Uhr
01.12. / 10:00 Uhr
08.12. / 17:00 Uhr
15.12. / 16:00 Uhr

ERBENDORF

Schloss Wildenreuther Wintermärchen

07.12. / 08.12. und
14.12. / 15.12.
Sa: 14:00 Uhr - 21:00 Uhr
So: 12:00 Uhr - 20:00 Uhr

GRAFENWÖHR

30-jähriges Jubiläum Grafenwöhr Adventsmarkt

07.12. / 14:00 - 22:00 Uhr

ESCHENBACH

Adventsmarkt beim Taubnschuster

01.12. / 13:00 - 18:00 Uhr

KIRCHENDEMEMENREUTH

Dorfweihnacht

21.12. / 19:00 Uhr

KOHLBERG

Kohlberger Weihnachtsmarkt

07.12. / 16:00 Uhr

SCHÖNSEE

Advent im Wald in Schönsee

07.12. / 08.12.
15:00 - 21:00 Uhr

LETZAU

Christkindlmarkt in Letzau

14.12. / 17:30 Uhr

STÖRNSTEIN

OWV Waldweihnacht in Störnstein

22.12. / 19:00 Uhr

LUHE-WILDENAU

Dorfweihnacht des Vereinskartell Neudorf
Adventsbasar des Kath. Frauenbundes Luhe
FC Weihnacht 2.0

15.12. / 14:00 Uhr
24.11.
14.12. / 17:00 Uhr

TRABITZ - ORTSTEIL PREISSACH

Glühweinfest in Preißach

30.11. / 17:00 Uhr

MANTEL

Manteler Weihnachtsmarkt

01.12. / 14:00 - 18:00 Uhr

VOHENSTRAUSS

Advent im Schloss

30.11. / 01.12.
Sa: 16:00 - 21:00 Uhr
So: 13:00 - 19:00 Uhr

NEUSTADT A.D. WALDNAAB

Weihnachtsaktionstag der Realschule
Christkindlmarkt der Musikschule Neustadt/WN

30.11. / 08:00 - 12:00 Uhr
30.11. / 01.12.
Sa: 17:00 - 20:00 Uhr
So: 14:00 - 18:00 Uhr
08.12. / 15:00 - 19:00 Uhr
15.12. / 15:00 - 18:00 Uhr

WAIÐHAUS

Waidhauser Adventsmarkt

01.12. / 14:00 Uhr

PARKSTEIN

2. Vulkanweihnacht rund ums Landrichterschloss

30.11. / 01.12.
Sa: 15:00 - 21:00 Uhr
So: 15:00 - 20:00 Uhr

WALDTHURN

Weihnachtsmarkt im Gesundheitszentrum
Adventsmarkt der Freien Wähler

30.11. / 13:00 - 18:00 Uhr
01.12. / 16:00 Uhr

PLEYSTEIN

Adventsmarkt am Kreuzberg

08.12. / 14:00 Uhr

WEIDEN I.D. OBERPFALZ

Historischer Christkindlmarkt

28.11. / 23.12.
Mo - Di: 10:00 - 20:00 Uhr
Mi - Sa: 10:00 - 21:00 Uhr
So: 11:00 - 20:00 Uhr

PRESSATH

Waldweihnacht in Hessenreuth
29. Christkindlmarkt in Pressath
Christbaumzündung

25.12. / 18:00 Uhr
01.12. / 10:00 - 20:00 Uhr
01.12. / 17:00 Uhr

WEIHERHAMMER

Marktweihnacht in Kaltenbrunn

21.12. / 16:00 - 22:00 Uhr

SCHIRMITZ

5. Schirmitzer Dorfweihnacht

30.11. / 16:00 Uhr
Band ab 19:00 Uhr

WINDISCHESCHENBACH

Eschawecka Christkindlmarkt

07.12. / 15:00 - 22:00 Uhr

SCHLOSS BURGTRÉSOWITZ

Weihnachtsmarkt auf Schloss Burgtreswitz

07.12. / 08.12.
Sa: 15:00 - 21:00 Uhr
So: 13:00 - 19:00 Uhr

So leben
wir **NEW**

Mehr Informationen zu den Weihnachtsmärkten
und Veranstaltungsorten finden Sie hier:

weihnachtsmarkt.neustadt.de



Gern. Land!

Lesegenuss aus dem
Landkreis Neustadt
an der Waldnaab

Landkreis Neustadt an der Waldnaab

Stadtplatz 38
92660 Neustadt an der Waldnaab

Telefon: 09602 79 1052
Telefax: 09602 7997 1052
E-Mail: regionalmarketing@neustadt.de

www.neustadt.de

Erschienen: November 2019

So leben
wir **NEW!**