



BIO-WOCHEN IM LANDKREIS ROTH
28. SEPTEMBER BIS 13. OKTOBER

Bio erleben und genießen



Bio erleben und genießen

FEDERWEISSER-WOCHENENDE

Samstag, 28. und Sonntag, 29. September

Bleimerschloss Wein und Sekt, Greding

BIO-REGIONALES FRÜHSTÜCK

Sonntag, 29. September von 9.30 bis 11.30 Uhr

Schusterhof, Greding - Herrnsberg

BIO PROBIEREN AM HARRERHOF

Samstag, 05.10. von 9 bis 12 Uhr

Harrerhof, Heideck - Liebenstadt

WANDERUNG AM WITZEWANDERWEG MIT VERKOSTUNG

Samstag, 12.10. von 13.30 bis 18 Uhr

Bioland Burger, Rohr

VERKOSTUNGSAKTION BIO-BROT

Montag, 30.9. und Montag 07.10. ab 9 Uhr

Backhaus Lederer, Rednitzhembach und Roth

FAIRE BIO-TROCKENFRÜCHTE

Samstag, 28.9. und 12.10. auf dem Bauernmarkt
in Roth und zu den Öffnungszeiten im Weltladen

Weltladen Roth

SCHAURÖSTEN UND KAFFEEVERKOSTUNGEN

Mittwoch, 02.10., 09.10. Freitag, 04.10.2024
sowie zu den Öffnungszeiten

Caffe Limes, Röttenbach

BETRIEBSBESICHTIGUNG MIT ANSCHLIESSENDE VERKOSTUNG

Samstag, 05.10. um 10 Uhr

Scheuerlein, Spalt - Hagsbronn

EISVERKOSTUNG UND OFFENE STALLTÜR

Samstag, 28.09. von 14 – 17 Uhr

Enzenhöfer, Steindl - Thalmässing

BIO-WALNÜSSE, BIO-HONIG UND BIO-MARMELADE

Donnerstag, 03.10. von 10 bis 12 Uhr

Heckel, Offenbau – Thalmässing



Bleimerschloss Wein und Sekt, Greding *FEDERWEISSER-WOCHENENDE*

Wo? Bleimer Schloss 3+4, Greding

Wann? Samstag, 28.09. und Sonntag, 29.09.

Beginn? Jeweils um 14 und 16 Uhr

Was? Einblick in die Weinberge,
Traubenannahme und Besichtigung des
Weinkellers, Verkostung inklusive.

Kosten? Unkostenbeitrag 23 EUR/Person, Kinder
unter 16 Jahren sind in Begleitung der
Eltern frei.

Anmeldung? Eine Teilnahme ist nur nach Anmeldung
möglich.

Infos? www.bleimer-schloss.de

Schusterhof, Greding - Herrnsberg

BIO-REGIONALES FRÜHSTÜCK

Wo? Schusterhof, Jurastraße 5, Greding OT Herrnsberg

Wann? Sonntag, 29.09. von 9.30 bis 11.30 Uhr

Was? Der bio-regionale Frühstückstisch wird reich gedeckt mit Bio-Produkten aus der Region.

Kosten? Unkostenbeitrag von 30 EUR, Kinder bis 16 Jahre zahlen die Hälfte.

Anmeldung? Eine Anmeldung ist unter: info@schusters-kraeuter.de oder 0151 743 230 20 erforderlich.

Harrerhof, Heideck - Liebenstadt

BIO PROBIEREN AM HARRERHOF

Wo? Liebenstadt 13, Heideck

Wann? Samstag, 05.10. von 9 bis 12 Uhr

Was? In der „Biospeis“ können hofeigene Produkte und Vieles mehr nach Herzenslust probiert werden.



Bioland Burger, Rohr

WANDERUNG AM WITZEWANDERWEG MIT VERKOSTUNG

Wo?

Start der Wanderung wird nach Anmeldung bekannt gegeben

Wann?

Samstag, 12.10. von 13.30 bis 18 Uhr

Was?

Seit 50 Jahren ist der Biolandhof Burger in Rohr bereits Bio-Betrieb, der erste WitzeWanderWeg Deutschlands entstand erst letztes Jahr rund um Rohr. Beides vereint kann man in dieser geführten Wanderung erleben. Am Betrieb der Familie Burger gibt es eine Verkostung der hofeigenen Produkte sowie eine Hofführung.

Kosten?

Für die Verkostung fällt ein Unkostenbeitrag von 5 EUR für Teilnehmer ab 16 Jahren an. Bitte in Bar mitbringen.

Anmeldung?

Online unter www.eveeno.com/witze



Backhaus Lederer, Rednitzhembach und Roth *VERKOSTUNGSAKTION BIO-BROT*

Wo? Rother Str. 5, Rednitzhembach
und Filiale Roth, Münchener Str. 61

Wann? Montag, 30.9. u. Montag 07.10. ab 9 Uhr

Was? Das Rednitztaler Hiefel Brot und das Bio-Vollwertsaatenbrot, beide gebacken nach den Bio-Standards von Naturland, können verkostet werden.

Weltladen Roth

FAIRE BIO-TROCKENFRÜCHTE

Wo? Weltladen Roth, Willy-Supf-Platz 11

Wann? Mi. 10-12.30 Uhr, Fr. 14-17.30 Uhr,
Sa. 9.30-12.30 Uhr

Wo? Bauernmarkt Roth

Wann? Samstag, 28.9. und 12.10 von 9 bis 12 Uhr

Was? Verkauf von Fairen Bio-Trockenfrüchten



Caffe Limes, Röttenbach

SCHAURÖSTEN UND KAFFEEVERKOSTUNGEN

Wo? Caffe Limes Kaffeerösterei,
Zeppelinstraße 13, Röttenbach

Was? Schaurösten in der Kaffeerösterei.

Wann? Mittwoch, 02.10. und 09.10.

Was? Bio Kaffee – Tipps und Tricks zu
Espressomaschine und Mühle.

Wann? Freitag, 04.10.2024

Infos? www.caffe-limes.de
Während des Aktionszeitraumes finden
auch laufend Verkostungen zu den
Öffnungszeiten statt.

Scheuerlein, Spalt - Hagsbronn

BETRIEBSBESICHTIGUNG MIT ANSCHLIESSENDER VERKOSTUNG

Wo? Biohof Scheuerlein, Stockheimer Str. 4,
Spalt OT Hagsbronn

Wann? Samstag, 05.10. um 10 Uhr

Was? Es finden zeitgleich Führungen in zwei
Gruppen statt. Bei einer familienfre-
undlichen Führung wird der Betrieb
mit seinen Tieren vorgestellt. In der
zweiten Gruppe geht der Betriebsleiter
auf fachliche Hintergründe detaillierter
ein. Im Anschluss daran Verkostung
der hofeigenen Produkte.

Dauer? Ca. 1,5 bis 2 Stunden. Eine Anmeldung
ist nicht erforderlich.



Enzenhöfer, Steindl - Thalmässing

EISVERKOSTUNG UND OFFENE STALLTÜR

Wo? Biohof Enzenhöfer, Steindl 6,
Thalmässing

Wann? Samstag, 28.09. von 14 bis 17 Uhr

Was? Verkostung von Bio-Ziegenmilch
und Kuhmilch aus der Ape. Der Ziegenstall steht für die Besucher offen.

Peter und Lydia Heckel, Offenbau-Thalmässing

**BIO-WALNÜSSE, BIO-HONIG
UND BIO-MARMELADEN**

Wo? Heckel, Offenbau 31, Thalmässing

Wann? Donnerstag, 03.10. von 10 bis 12 Uhr

Was? Die Herstellung von Bio-Honig wird erklärt und der Anbau sowie die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten von Bio-Walnüssen werden bei einer Verkostungsaktion aufgezeigt. Bio-Marmeladen von der Streuobstwiese und Raritäten wie Kornelkirsche gibt es ebenfalls.

REGIO PLUS CHALLENGE vom 30.09.–06.10

Iss, was um die Ecke wächst! Unter diesem Motto lädt die Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land, Roth zur Regio Plus Challenge ein. Ziel ist es, sieben Tage zu essen und zu trinken, was im Umkreis von 50 km entstanden ist. Damit soll mehr Bewusstsein geschaffen werden, woher unsere Lebensmittel kommen und welche weiten Strecken diese teilweise zurücklegen. Weitere Infos und Anmeldung unter www.regiopluschallenge.com

Ausblick: Kochen mit regionalen Zutaten in Zusammenarbeit mit der VHS im Landkreis Roth

INDISCHE KÜCHE, HEIMISCHE ZUTATEN

Wo? Schule Rednitzhembach, Zwischen den Brücken 3, Rednitzhembach

Wann? Mittwoch, 30.10.2024 von 18 bis 22 Uhr

Was? Ein Fest für die Sinne! Ein indisch vegetarisches Menü mit Gewürzen aus Fernost wird gekocht. Das Besondere? RegioPLUS! Neben den Gewürzen werden nur regionale Zutaten, möglichst in Bio-Qualität, verwendet wie z.B. bayerischer Getreidereis, fränkische Linsen und selbstgebackenes Nan-Brot. Tipps zu Einkaufsmöglichkeiten inklusive.



VEGETARISCHE ORIENTALISCHE KÜCHE

Wo?

Schusterhof, Jurastraße 5,
Greding OT Herrnsberg

Wann?

Freitag, 18.10.2024 von 17 bis 19:30 Uhr

Was?

Kochen mit Linsen, Bulgur und Co. aus regionalem Anbau und orientalischen Gewürzen wie Zatar, Harissa, Ras-el-hanout. Schmecken, riechen und probieren, wie der Orient sich mit dem Okzident verbindet.

VEGETARISCHE UND VEGANE ALLTAGSKÜCHE

Wo?

Schusterhof, Jurastraße 5,
Greding OT Herrnsberg

Wann?

Montag, 29.10.2024 von 9 bis 11.45 Uhr

Was?

Wie wird man "nur" Gemüse satt? Welche Alternativen gibt es zu Fleisch? Und wie bekommt man einen guten Geschmack bei den Gerichten? Gemeinsame Entdeckungsreise zum reichhaltigen Schatz aus der Region. Ein Menü zum gleich essen und zum Mitnehmen wird dabei entstehen.

Weitere Infos und Anmeldung unter:

www.vhs-roth.de

www.landratsamt-roth.de

www.oekomodellregionen.bayern

IMPRESSUM

Landkreis Roth

Kreisentwicklung

Weinberweg 1

91154 Roth

Stand: 09/2024

Verantwortlich: Andrea Persson

E-Mail: kreisentwicklung@landratsamt-roth.de

Kontakt/Internet: www.landratsamt-roth.de

Redaktion: Andrea Persson

Fotos: Daniel Delang, Titelbild: Drazen Zigic