Wird diese Nachricht nicht richtig dargestellt, klicken Sie bitte **hier**.

genuss region NIEDERBAYERN

GENUSSHELDEN

VERANSTALTUNGEN

REZEPTE

Liebe Freunde der Genussregion Niederbayern,

nach einer kurzen Verschnaufpause im Sommer legen wir wieder los, denn der Spätsommer und der Herbst in der Genussregion werden genussvoll, versprochen! Sei es auf Hoffesten, Genusswanderungen oder bei den verschiedenen Herbstmärkten: Überall könnt ihr euch die Vielfalt der regionalen und saisonalen Erzeugnisse auf der Zunge zergehen lassen. Und das, was nicht gleich verputzt werden kann, konserviert ihr euch am besten daheim im Glas.

Und wer Lust auf ein besonderes kulinarisches Erlebnis hat, der schaut am besten mal bei einem unserer Genusshelden vorbei - wie zum Beispiel Peter Wolf vom "Goldenen Schiff" in Passau, eines der wenigen Slow-Food-Gasthäuser Niederbayerns. Lasst euch verwöhnen!

mit kulinarischen Grüßen

die Genussregion Niederbayern

THEMENWOCHEN AB 13. SEPTEMBER

JETZT GEHT'S ANS EING'MACHTE!

In knapp zwei Wochen geht es los: Unsere Themenwochen rund ums Einmachen, Einlegen und Fermentieren starten. Dabei verraten euch unsere Experten, wie ihr eure leckeren Ernteschätze für den Winter konservieren könnt. Neben Tipps und Tricks könnt ihr auch einen unserer Workshops besuchen, die in ganz Niederbayern stattfinden werden.

Ab nächster Woche werden wir euch außerdem mit speziellen Newslettern über unsere Kurse und Aktionen informieren sowie euch Rezepttipps an die Hand geben. Macht mit, denn jetzt geht's ans Eing'machte!

ZUR THEMENSEITE

GASTRO-SPEEDDATING AM 7. OKTOBER

MITMACHEN BEIM "HEIMATGSPUSI AUF DEM TELLER"

Du bist **Koch** oder **Direktvermarkter** aus dem süd-östlichen Bayerischen Wald und teilst unsere Leidenschaft für **Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit**? Oder möchtest deinen Fokus stärker auf diese Aspekte legen? Dann bewirb dich bis zum **23. September** für unser 1. Gastro-Speeddating am Staatsgut Kringell. Dort kannst du dein Unternehmen präsentieren und neue Kontakte knüpfen.

Außerdem werden euch **Simon Hannig** von der Esskultur Passau und **Teresa Weiß** vom Permakulturhof Weiß erzählen, wie Köche und Direktvermarkter stärker zusammenwachsen können. Alle Infos rund um die Veranstaltung findet ihr auf unserer Webseite.

ZUR VERANSTALTUNG

Save the date

AKTIONSWOCHEN

Bayerische Bioerlebnistage 2024

30. August bis 6. Oktober 2024
in ganz Bayern

Bei den bayerischen Bio-Erlebnistagen zeigt sich **„Bio aus Bayern“ aus nächster Nähe.** Bio-Bauernhöfe, Bio-Verarbeiter, Bio-Gastronomen, Bio-Händler und Ökomodellregionen laden zu sich ein: auf **Hoffeste, zu Tagen der offenen Tür, Mitmach-Aktionen, Vorträgen, Führungen und vieles mehr**.

Auf unserer Webseite erfahrt ihr, welche Aktionen in Niederbayern geplant sind.

ZUM PROGRAMM

THEMENWOCHEN

Rottaler Mostwochen

6. September bis 27. Oktober 2024
im Landkreis Rottal-Inn

Mit diesen Aktionswochen sollen die regionalen Produkte sowie die Rottaler Streuobstwiesen besonders hervorgehoben und bei verschiedenen Veranstaltungen gefeiert werden. Außerdem bieten die teilnehmenden Wirte während der Mostwochen ganz besonders feine Mostgerichte in ihren Lokalen an.
Alle Informationen auf einen Blick bietet auch die Mostbroschüre des Landkreises.

MEHR ERFAHREN

STAKEHOLDER FORUM

Innovative Lebensmittel vom Acker als Chance für die Landwirtschaft

17. September
Ruhstorf an der Rott

Die deutlich steigenden Absatzzahlen neuartiger und pflanzenbasierter Lebensmittel, die Suche landwirtschaftlicher Betriebe nach neuen Wertschöpfungspotentialen und die Forschung zu klimaresilienten Speisekulturen haben uns die Frage stellen lassen: Wie kann die bayerische Land- und Ernährungswirtschaft die Chancen aus den Ernährungs- und Konsumtrends nutzen?

ZUR VERANSTALTUNG

AKTIONSTAG

Schöpfungstag des Bistums Regensburg

28. September
Straßkirchen

Der Schöpfungstag des Bistums Regensburg steht unter dem Motto "Ökologische Landnutzung". Kulinarisch begleitet wird er von unserem Genussbotschafter Bernhard Senkmüller und unserem Team. Daneben stehen wir mit einem „Genussregion Niederbayern“-Infostand für OpenSpace-Gespräche in Straßkirchen im Landkreis Straubing-Bogen zur Verfügung.

ZUR VERANSTALTUNG

AKTIONSWOCHE

Zu gut für die Tonne! Gemeinsam für Lebensmittelrettung

29. September bis 6. Oktober
in ganz Deutschland

Deutschland rettet Lebensmittel! – als gesamtgesellschaftliche Aufgabe möchte das BMEL mit Mitmach-Aktionen rund um das Thema Lebensmittelverschwendung entlang der gesamten Wertschöpfungskette eine stärkere Sichtbarkeit schaffen.

Dieses Mal dreht sich alles um **Tipps und Tricks** rund um das **Planen von Einkäufen, das richtige Lagern von Lebensmitteln und die Resteverwertung**. Bist du dabei?

MEHR ERFAHREN

LEHRFAHRT

Soziale Landwirtschaft in Niederbayern

18. Oktober
Landkreis Passau

Drei Höfe mit erwachsenen Menschen mit Behinderung öffnen ihre Tore. Die Mitarbeiter sind in unterschiedlichen Zeitfenstern auf den Betrieben: regelmäßig an Werktagen mit verschiedensten Aufgaben und Arbeiten oder nur stundenweise mit Betreuern. Bei der Lehrfahrt erfahren die Teilnehmenden mehr über die inklusive Arbeit auf den Höfen im Kreis Passau.

ZUR VERANSTALTUNG

AKTIONSTAG

6-Gänge-Menü bei Edelbranddinner in Prienbach

16. November
Gasthof zur Post

Ein besonderes Erlebnisdinner erwartet euch am 16. November in Prienbach. Sechs Gänge werden dabei mit einem passenden regionalen Edelbrand oder Likör serviert. Ziel des Edelbranddinners ist es, die verschiedenen Aromen der Speise und des Edelbrandes zu verschmelzen. Sie sollen sich gegenseitig ergänzen und so neue Geschmackserlebnisse ermöglichen.

MEHR ERFAHREN

WOS GIBT'S NEIS?

Genuss-Herbst im Passauer Land

Ist es nicht wunderbar, das Lebensgefühl und die Kultur einer Region über das Essen mit den eigenen Sinnen zu erleben? Die Ökomodellregion und die ILE Rott & Inn wollen mit ihrem kleinen Experiment des Regional-GENUSS-Herbstes 2024 genau das herausfinden. Daher wollen sie euch vom 21. September bis zum 20. Oktober 2024 mit euren Sinnen und eurer Genießer-Neugierde auf ihre saisonalen, regionalen Spezialitäten aufmerksam machen. Das Programm dazu findet ihr auch auf unserer Homepage.

ZUM GENUSS-HERBST

Zuwachs für Bayerns GenussOrte: Diese Orte in Niederbayern sind dabei

44 Städte, Gemeinden und kleinräumige Zusammenschlüsse dürfen sich offiziell bayerischer "GenussOrt 2024" nennen. Das ist das Ergebnis des zweiten landesweiten Wettbewerbs, den Ernährungsministerin Michaela Kaniber im April gestartet hatte. In Niederbayern erstmals ausgezeichnet wurde das Genussdorf Eppenschlag. Daneben dürfen sich Abensberg, Deggendorf, Sankt Englmar, Stubenberg und Viechtach über eine erneute Auszeichnung freuen.

MEHR ERFAHREN

Infokuh für Wanderer: Zwei Landwirte aus Wegscheid klären auf

Wissensvermittlung mit Weitblick: Die Infokuh von Wegscheid vermittelt Wissenswertes über Landwirtschaft und Milchwirtschaft vor der traumhaften Kulisse des Bayerischen Waldes. Gefördert wurde das Kleinprojekt auch mithilfe des Regionalbudgets im Rahmen der ILE Abteiland.

ZUM ARTIKEL

"Haus zur Isar" in Plattling erhält Auszeichnung von Michaela Kaniber

In Kooperation mit dem Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA verleiht das Ernährungsministerium seit mehr als einem Jahrzehnt das Klassifizierungssiegel „Ausgezeichnete Bayerische Küche“. Diese Auszeichnung erhalten Betriebe, die besonderen Wert auf kulinarische Traditionen und regionale Produkte legen. Mit dem "Haus zur Isar" in Plattling erhält auch ein niederbayerischer Betrieb am 4. September 2024 diese Auszeichnung.

ZUR WEBSEITE

Anmeldestart zur Ausbildung zum/zur Streuobstwiesenberater/in

Bereits zum vierten Mal startet die Anmeldung zur Streuobstwiesenberater-Ausbildung durch das Niederbayerische Streuobstwiesenkompetenzzentrum Lallinger Winkel e.V. Auch für den Lehrgang 2025 vermitteln erfahrene Dozenten fundiertes Wissen zum fachgerechten Obstbaumschnitt, zur Pflege und Planung einer Streuobstwiese, zu Förderprogrammen, Ernte und Verwertung und einiges mehr. Der erfolgreiche Abschluss der Ausbildung berechtigt zum Schnitt über LNPR und KULAP.

MEHR ERFAHREN

Genuss, aber richtig im "Goldenen Schiff" in Passau

Peter Wolf betreibt eines der wenigen Slow-Food-Gasthäuser in Niederbayern

Seit über 30 Jahren führt Peter Wolf erfolgreich Gasthaus und Pension. Dass man Herkunft und Qualität dessen, was auf den Teller kommt, genau hinterfragt, ist bei ihm nicht etwa Ausdruck des Zeitgeists, sondern war von Beginn an seine Philosophie.

ZUM PORTRAIT

SAISONALER REZEPTTIPP

Zwetschgenbavesen zum "Arntbier"

Wenn die Getreideernte im Spätsommer eingefahren ist, wird bei vielen Landwirten in Niederbayern noch traditionell das „Arntbier“ (Erntebier) gefeiert. Das Arntbier war früher neben dem Lichtmesstag ein beliebter Anlass für leicht herzustellende Schmankerl wie diese leckeren Zwetschgenbavesen. Projektleiterin und Kräuterpädagogin Miriam Dick erklärt, wie sie gelingen.

ZUM REZEPT

Bei Fragen und Anregungen schreiben Sie uns an:

Genussregion Niederbayern

E-Mail
Impressum

Allgemeine Hinweise:
Die Informationen in dieser Übersicht wurden nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt. Ihre Richtigkeit sowie inhaltliche und technische Fehlerfreiheit werden ausdrücklich nicht zugesichert und auch Anspruch auf Rechtsverbindlichkeit wird nicht erhoben.

Seit 25. Mai 2018 ist die Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) in Kraft. Aus diesem Anlass bitten wir Sie, dass wir Ihre Kontaktdaten bis auf Widerruf weiterhin speichern und Sie über die Veranstaltungen und Neuigkeiten der Genussregion Niederbayern informieren dürfen. Sie können der Speicherung und Nutzung Ihrer Kontaktdaten jederzeit und ohne Angabe von Gründen widersprechen. Senden Sie in diesem Fall eine E-Mail an Genuss@ale-nb.bayern.de.

Wenn Sie diesen Newsletter (an: {EMAIL}) nicht mehr empfangen möchten, können Sie ihn **hier abbestellen**.

© 2024 GENUSSREGION NIEDERBAYERN
Unterstützt durch Weissraum GmbH