

Handbuch für Partner der Kräuter-Erlebnis-Region Tölzer Land



Qualitätskriterien und Unterstützungshilfen

April 2018, aktualisiert 2023

Tölzer Land Tourismus
am Landratsamt Bad Tölz-Wolfratshausen
Prof.-Max-Lange-Platz 1
83646 Bad Tölz
info@toelzer-land.de
www.toelzer-land.de
Tel. 08041/505-206
Fax. 08041/505-375



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)

Handbuch für Partner der Kräuter-Erlebnis-Region Tölzer Land

INHALTSVERZEICHNIS

1 Hintergrund	4
2 Qualitätskriterien	5
2.1 Weiterentwicklung der Qualitätskriterien	5
2.2 Verbindliche Teilnahmeerklärung	5
2.3 Prüfung und Zertifizierung	6
2.4 Leistungen für Kräuter-Erlebnis-Partner	6
3 Umsetzungshilfen	8
3.1 Kräuterpflanzungen	8
3.2 Bezugsquellen	8
3.3 Textbaustein	9
4 Anhang	10
Merkblatt Anlage Kräuterbeet, -spirale...	11
Kräuterliste mit Merkmalen, bevorz. Standorte	13
Liste Garten- und Landschaftsbauer	17
Bezugsquellen für Kräuter-Pflanzen (Gärtnereien, Großhandel)	18
Bezugsquellen Kräuterprodukte (Läden/Einzelhandel, Hof-Läden, Kräuterpädagoginnen, Vitalhöfe)	21
Kräuter-Produkt-Linie Tölzer Land, spez. für Partner	24
Kräuterrezeptsammlung	26
Bildrechteformular	30
Datenabfrage und Geschäftsbedingungen Geoportale	31
Prospekt- und Werbematerialbestellung	33
Qualitätserklärung mit Kriterien	34

1 HINTERGRUND

Die Kräuter-Erlebnis-Region ist ein wichtiges Differenzierungsmerkmal des Tölzer Land und bezieht sich auf die Kräutervielfalt und das touristische Kräuterangebot. Das Angebot reicht von



Kräuterorten mit dem Kräuter-Erlebnis-Park Bad Heilbrunn, Schaukräutergarten auf der Stie-Alm, Kräutergarten im Kloster Benediktbeuern über zertifizierte KräuterpädagogInnen, die Wanderungen, Kochkurse und Workshops anbieten, bis hin zu speziell geschulten Kräutern und Kräutern-Unterkünften und Kräuterproduktanbietern.

Die zahlreichen Partner in der Region sind dabei für den Erfolg der Kräuter-Erlebnis-Region von besonderer Bedeutung. Entscheidend ist dabei vor allem auch die hohe Angebotsqualität der Partner. Der Gast kann das Thema Kräuter in allen Angeboten und Produkten auf Anhieb erkennen und qualitativ hochwertig erleben. Für eine gelungene Umsetzung der Kräuter-Erlebnis-Region als Differenzierungsmerkmal für das Tölzer Land ist es besonders wichtig, dass alle Partner aktiv mitarbeiten.



Zahlreiche Partner

Inzwischen umfasst das Netzwerk der Kräuter-Erlebnis-Region Tölzer Land mehr als 120 Partner:

- Kräutergastgeber: Kräuterunterkünfte & Kräuternwirte
- Kräuterorte: Bad Heilbrunn, Bad Tölz, Bendiktbeuern, Jachenau, Lenggries, Kochel a. See und Wolfratshausen
- Kräuterparks & -gärten
- KräuterpädagogInnen
- Sonstige Partner: Kräuternhöfe, Kräuterprodukte, Gesundheit mit Kräutern



Große Angebotsvielfalt:

- verschiedene buchbare Einzelbausteine z.B. Kräuternwanderungen, Kräuternkochkurse, Pauschalangebote
- Zahlreiche Veranstaltungen zum Thema Kräuter
- über das ganze Jahr verteilt
- unterschiedliche regionale Kräuterprodukte

Die folgenden Handreichungen können und sollen laufend aktualisiert werden. Über Anregungen zur Ergänzung oder etwaige Korrekturvorschläge freuen wir uns.

2 QUALITÄTSKRITERIEN

„Wo Kräuter-Erlebnis draufsteht, ist auch Kräuter-Erlebnis drin“

Alle Angebote der Kräuter-Erlebnis-Region sind von hoher Qualität. Der Gast kann sich darauf verlassen und das Thema Kräuter in allen Angeboten und Produkten auf Anhieb erkennen und erleben.

2.1. Weiterentwicklung der Qualitätskriterien

Die bestehenden Qualitätskriterien wurden überarbeitet. Sie wurden mit dem erweiterten Qualitätszirkel verbindlich abgestimmt und spezifisch für Kräuterorte, Kräutergastgeber, Kräuterwirte, Kräuterpädagoginnen und sonstige Kräuterpartner erstellt. Sie werden in Zukunft regelmäßig aktualisiert.

➡ Für die Partner der Kräuter-Erlebnis-Region wurden Qualitätskriterien festgelegt. Diese ermöglichen eine **durchgängig hohe Qualität der Angebote** bei allen Partnern.

Die Qualitätskriterien sind bei allen Angebotsgruppen unterteilt in Gestaltung / Angebot / Präsentation, Information/Marketing, Kooperation.

2.2. Verbindliche Teilnahmeerklärung

Die überarbeiteten Qualitätskriterien sind Bestandteil einer verbindlichen Teilnahmeerklärung (siehe Anhang), in der das Leitbild der Kräuterpartner, das Vorgehen, die Auszeichnung und die Leistungen des Tölzer Lands im Rahmen der Kräuter-Erlebnis-Region beschrieben werden. Die ausgefüllte und unterschriebene Teilnahmeerklärung ist Grundlage für die Zertifizierung.

Die verbindliche Teilnahmeerklärung ist wie folgt aufgeteilt

- Informationen und Kurzbeschreibung des Partners mit Unterschrift
- Präambel mit Leitbild, Vorgehen, Auszeichnung und Leistungen von Tölzer Land Tourismus im Rahmen der Kräuter-Erlebnis-Region
- Qualitätskriterien der Kräuterorte, Kräutergastgeber, Kräuterwirte, Kräuterpädagoginnen, sowie sonstiger Kräuterpartner

Für eine Zertifizierung muss der Partner die Qualitätskriterien **vollständig ausfüllen und unterschreiben**.

Zunächst erfolgen die Angabe der grundlegenden Informationen und eine Kurzbeschreibung des Partners. Im Anschluss kreuzt der Partner die für ihn zutreffenden Qualitätskriterien an („Erfüllt?“) und reicht außerdem einen entsprechenden Nachweis ein (z.B. Flyer mit entsprechendem Angebot, Speisekarte, Fotos o.Ä.). Dabei sind alle aufgeführten Qualitätskriterien für die Partner verpflichtend, lediglich die Kriterien unter der Rubrik „Weiteres“ sind wählbar, hier muss jeweils nur eine bestimmte Anzahl der angegebenen Kriterien erfüllt werden.



Bitte beachten:

- grundlegende Informationen und Kurzbeschreibung ausfüllen
- alle zutreffenden Kriterien ankreuzen („Erfüllt?“)
- entsprechende Nachweise einreichen (z.B. Flyer, Speisekarte, Fotos, Screenshots)
- verbindliche Teilnahmeerklärung unterschreiben

2.3. Prüfung und Zertifizierung

Die Prüfung der Qualitätserklärung auf Vollständigkeit und Richtigkeit erfolgt durch Tölzer Land Tourismus und dem erweiterten Qualitätszirkel, dabei werden Stichprobenüberprüfungen vor Ort durchgeführt. Sind die Angaben zutreffend und ausreichend, erfolgt eine Zertifizierung als Partner der Kräuter-Erlebnis-Region.

Diese ist 2 Jahre gültig und muss im Anschluss aufgefrischt werden. Dabei ist die Teilnahme an Schulungen verpflichtend. Dem zertifizierten Partner wird eine Plakette sowie eine Urkunde von Tölzer Land Tourismus am Landratsamt Bad Tölz-Wolfratshausen verliehen. Werden innerhalb der zweijährigen Gültigkeit die Kriterien nicht

eingehalten, kann die Plakette bzw. Urkunde von Tölzer Land Tourismus wieder eingezogen werden.



Stichprobenüberprüfung vor Ort durch Tölzer Land Tourismus, dem Qualitätszirkel bzw. Prüfungskommission

Verleihung einer Plakette und einer Urkunde durch das Tölzer Land

Die Zertifizierung ist 2 Jahre gültig und muss dann aufgefrischt werden.



2.4. Leistungen für Kräuterpartner

Der ausgezeichnete Partner-Betrieb/- Ort / -Kräuterpädagogin hat exklusive Beteiligungsmöglichkeiten beim Marketing und der Öffentlichkeitsarbeit der Kräuter-Erlebnis-Region von Tölzer Land Tourismus.

Nach außen wirken v.a.:

- Partnerschild bzw. Partner-Urkunde, für Kräuterpädagoginnen Namensschild mit Logo der Kräuter-Erlebnis-Region
 - Marketing und Öffentlichkeitsarbeit inkl. Pressearbeit für die Kräuter-Erlebnis-Region
 - Marketing-Beteiligungsmöglichkeiten für die Partner, z.B. Kräuter-Erlebnis-Karte, Geoportal und Homepage der Kräuter-Erlebnis-Region Tölzer Land, Online-Veranstaltungskalender RCE über die Homepages der Orte bzw. der Region
- Print- und Online-Werbemaßnahmen in Zeitungen, Zeitschriften, überregionalen Tourismusorganisationen wie z.B. oberbayern.de oder bayern.by

7

Nach innen wirken die Netzwerkaktivitäten:

- Angebot von themenspezifischen Schulungen, Lehrfahrten, Exkursionen
- kontinuierliche Information zur Kräuter-Erlebnis-Region und weiteren Kräuter-Themen / Newsletter / Rundschreiben
- Vernetzung und Kooperation der Partner der Kräuter-Erlebnis-Region - Netzwerkverteiler/Partner-Kontaktadressen



3 UMSETZUNGSHILFEN

Die Partner der Kräuter-Erlebnis-Region werden durch Tölzer Land Tourismus bei der Umsetzung der Qualitätskriterien aktiv unterstützt. Neben der kontinuierlichen Beratung durch das Team des Tölzer Lands dient das Informationsmaterial, spezifisch auf die Qualitätsanforderungen zugeschnitten, als konkrete Umsetzungshilfe. Zusätzlich unterstützt das Informationsmaterial auch die Gestaltung mit Kräutern im öffentlichen und privaten Raum.

Folgendes Informationsmaterial wurde erarbeitet und dient der Unterstützung der Partner der Kräuter-Erlebnis-Region. Im Anhang ist das gesamte Informationsmaterial zu finden.

8

Kräuter-Pflanzungen

- Informationen zur Erstellung eines Kräuterbeetes
- Kräuterliste zur Anpflanzung der verschiedenen Kräuter mit den Anforderungen an den Standort und ihre Eigenschaften



Bezugsquellen

Die Listen der Bezugsquellen sind eine erste Zusammenstellung der Partner und Produkte zum Thema Kräuter in der Region. Sie erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Sie dienen als Anregung und sollten von den Partnern kontinuierlich aktualisiert und ergänzt werden.

- Liste mit möglichen Partnern aus dem Bereich Garten- und Landschaftsbau
- Liste mit möglichen Bezugsquellen für Kräuter, weiteren Pflanzen und Saatgut
- Liste mit möglichen Bezugsquellen für regionale Kräuterprodukte
- Tölzer Land-Kräuter-Produktlinie
- Kräuterrezept-Sammlung
- Bestellformular Tölzer Land-Kräuter-Broschüren



Ergänzend dazu soll auf die hohe Fachkompetenz der Kräuterpädagoginnen im Tölzer Land hingewiesen werden, die bei Fragen zur Gestaltung und Anwendung der Kräuter gerne angefragt werden können.

Textbaustein Kräuter-Erlebnis-Region Tölzer Land

Der entwickelte Textbaustein enthält Informationen über die Kräuter-Erlebnis-Region Tölzer Land und wird den Partnern für die eigene Verwendung (z.B. in Prospekten, Speisekarten, auf der eigenen Webseite) zur Verfügung gestellt. Der Textbaustein sollte dabei immer in Kombination mit dem Logo der Kräuter-Erlebnis-Region und dem Link zur Internetseite der Kräuter-Erlebnis-Region verwendet werden.



Vorschlag Textbaustein:

Kräuter-Erlebnis-Region Tölzer Land

Im gesamten Tölzer Land finden über das Jahr hinweg verschiedenste Aktivitäten rund um das Thema Kräuter statt. Kräuterpädagoginnen laden zu Wanderungen und Kochkursen oder zum Herstellen von Kräuterkosmetik und geben Einblicke in jahrhundertealte Traditionen und Bräuche. Während die Kräuterwirte ihre Gäste mit Kräutergerichten verwöhnen, versprechen spezialisierte Kräuter-Unterkünfte Urlaub mit Wohlfühlgarantie. Besuchen Sie auch den weitläufigen Kräuter-Erlebnis-Park Bad Heilbrunn, das Kloster Benediktbeuern mit Kräuter- & Meditationsgarten, Barfußpfad und Kräuter-Erlebnis-Laden, den Schaukräutergarten auf der Stie-Alm am Lenggrieser Brauneck oder den Kräuter-Kraft-Kreis in Wolfratshausen. Kräutersouvenirs und selbstgemachte Produkte gibt es beim Erlebniseinkauf auf dem Bauernhof oder in verschiedenen Läden der Kräuterpädagoginnen. Weitere Informationen und Veranstaltungen unter www.kraeuter-erlebnis-region.de Als Partner der Kräuter-Erlebnis-Region Tölzer Land bieten wir an. (fügen Sie hier Ihr persönliches Angebot ein)



Das aktualisierte Logo für Partner der Kräuter-Erlebnis-Region können Sie als Partner jederzeit in den gängigen Dateiformaten bei Tölzer Land Tourismus anfordern.

4 ANHANG

- Merkblatt zur Anlage eines Kräuterbeetes
- Kräuterliste zur Anpflanzung der verschiedenen Kräuter (mit Standortanforderungen und Eigenschaften)
- Liste mit möglichen Partnern aus dem Garten- und Landschaftsbau
- Liste mit möglichen Bezugsquellen für Kräuter, weiteren Pflanzen und Saatgut
- Liste mit möglichen Bezugsquellen für Kräuterprodukte
- Kräuterproduktlinie spez. für Partner
- Kräuterrezept-Sammlung
- Formular Bildrechte
- Einverständniserklärung und Geschäftsbedingungen Geoportale
- Prospekt - bzw. Werbemittelbestellung
- Verbindliche Teilnahmeerklärung mit den Qualitätskriterien für
 - * Kräuterorte,
 - * Kräutergastgeber,
 - * Kräuterwirte,
 - * Kräuterpädagoginnen und
 - * Sonstige Kräuterpartner

Merkblatt Anlage Kräuterbeet

Hintergrund:

Die Kräuter-Erlebnis-Region ist ein wichtiges Differenzierungsmerkmal der Region Tölzer Land und ist als Dachmarke für die Vernetzung und Vermarktung von Akteuren im Bereich der Kräuter verantwortlich. Für die Weiterentwicklung der Kräuter-Erlebnis-Region ist die verstärkte Sichtbarmachung von Kräutern eine zentrale Strategie:

Kräuter sichtbar im Tölzer Land - wir l(i)eben Kräuter!

Die Anlage von verschiedenen Kräuterbeeten, -spiralen oder Kräutertöpfen auf privaten, aber auch öffentlichen Plätzen und Grünflächen in der Region, ist ein wichtiger Baustein. Kräuterbeete sind immer ein Hingucker und dienen so der Attraktivitätssteigerung der Region. Außerdem haben Kräuter eine Vielzahl positiver Eigenschaften für Mensch und Natur, die Erhöhung der Biodiversität und der Artenschutz sind nur zwei Beispiele. Durch die Anlage von Kräuterbeeten (oder Ähnlichem) bietet sich der Region auch die Möglichkeit alte und „vergessene“ Kräuter zu erhalten und wieder neu zu entdecken.

11

(Unsere) Definition „Kräuter“:

Pflanzen die in einer bestimmten Weise Nutzen für den Menschen bringen können:

- Gewürzkräuter zum Aromatisieren von Speisen
- Heil- oder Arzneikräuter mit einer therapeutischen Wirkung
- Teekräuter für die Zubereitung von Tees
- Duftkräuter
- etc.

Dieses Skript (Stand November 2017) soll einen kurzen Überblick und Hilfestellung zur Anlage von attraktiven Kräuterbeeten geben. Für fachkundige Beratung stehen Ihnen unsere Kräuterpädagogen und ausgewählte Gartenbaubetriebe gerne zur Verfügung.

• Kräuterbeet

Die Anlage eines Kräuterbeetes ist nahezu überall möglich, wichtig ist es hierbei, die Auswahl der Kräuter an die Standortbedingungen (z.B. Bodenverhältnisse, Lichtverhältnisse) anzupassen.



• Hochbeet

Ein Hochbeet ermöglicht es, alle Arbeiten im Stehen auszuführen und auch auf schlechten Böden Kräuter anzupflanzen:

- Auswahl von Standort, Form, Ausrichtung und Ausmaß des Hochbeetes. Hierbei ist darauf zu achten die Höhe den Ansprüchen der Nutzergruppen anzupassen (z.B. Kinder benötigen eine geringere Höhe), zudem müssen alle Bereiche des Hochbeetes angenehm erreichbar sein.
- Boden spatentief ausheben
- Seitenwände bauen, hierbei ist besonders auf eine ausreichende Stabilität zu achten

- am Boden des Hochbeetes einen engmaschigen Drahtzaun anbringen um Schädlinge und Wurzelunkräuter zu vermeiden
- Hochbeet mit Mutter- und Oberboden befüllen

• Kräuterspirale

Die Kräuterspirale ist ein schneckenförmiges und sanft ansteigendes Kräuterbeet das durch seine Gestaltung optimale Wuchsbedingungen für verschiedenste Kräuter schafft:



12

- Auswahl eines sonnigen Standorts mit einer Fläche von circa 2 - 3 m²
- Boden spatentief ausheben und mit einem durchlässigen Splittmaterial füllen, um eine Drainagewirkung zu erzielen
- Anlage einer spiralförmigen Trockenmauer aus Natursteinen; diese dient als Wärmespeicher und Drainage und bietet außerdem zahlreichen Tieren einen Unterschlupf; die Spirale sollte sich nach Süden hin öffnen
- Unterbau mit grobem Material füllen
- Oberflächlich mit Substrat füllen: im obersten Bereich nur eine flache, sandige Schicht und nach unten hin eine tiefere Schicht mit zunehmenden Anteil an Kompost und Gartenerde
- Anlage eines flachen Teichs an der Öffnung der Kräuterspirale um eine erhöhte Feuchtigkeitzufuhr am Fuß der Spirale zu ermöglichen

• Kräutertöpfe

Kräutertöpfe eignen sich gut bei beengten Platzverhältnissen. Durch eine geeignete Auswahl des Standortes (Lichtverhältnisse) und des richtigen Bodens können jegliche Kräuter in Kräutertöpfen angebaut werden.



Pflanz- und Pfllegetipps

- Die richtige Kräuterauswahl treffen:
 - *einjährige oder ausdauernde Kräuter?
 - *stark- oder schwachwüchsige Kräuter?
 Unterschiedliche Standortansprüche der Kräuter beachten z.B. von nährstoffreich bis nährstoffarm, von feucht bis trocken, von schattig bis sonnig
- Die Versorgung der Böden mit Kompost reicht im Normalfall aus. Grundsätzlich lässt zu häufiges Düngen die Kräuter ins Kraut schießen, das geht auf Kosten der Inhaltsstoffe.
- Regelmäßiges Ernten ist die beste Maßnahme, um die Verholzung der Kräuter zu vermeiden.

Kräuterliste

Stand November 2017

Die Kräuterliste beschreibt einige Kräuter für die Gestaltung von Kräuterbeeten. Dabei ist die Liste in keinsten Weise vollständig. Sie soll Ihnen als Anregung und Unterstützung dienen.

Kräuter haben eine Vielzahl an positiven Eigenschaften und können auf unterschiedlichste Weise kategorisiert werden. Hier werden die Kräuter aufgrund ihrer Hauptmerkmale für verschiedene Verwendungsarten bewertet. Dabei können die Kräuter auch mehreren Kategorien gleichzeitig zugeteilt werden.

13

Folgende Verwendungsarten werden unterschieden:

- **Wildkräuter:**

Kräuter, die in der Kräuter-Erlebnis-Region in der freien Natur zu finden sind

- **Küchenkräuter:**

Kräuter, die sich besonders gut für die Verwendung in der Küche (Würzen von Speisen, Herstellung von Tees, etc.) eignen

- **Bienenkräuter:**

Kräuter, die besonders gerne von Bienen und anderen Insekten besucht werden

- **Heilkräuter:**

Kräuter mit einer therapeutischen Wirkung die sich aufgrund ihrer Inhalts- und Wirkstoffe besonders gut zur Heilung von Krankheiten und dem Erhalt der menschlichen Gesundheit eignen

- **Blühkräuter:**

Kräuter mit einer schönen oder besonderen Blüte, welche sich gut für die Gestaltung eignen

Nachstehende Aufstellung soll die Zusammenstellung geeigneter Kräuter- und Wildpflanzen erleichtern und Tipps zu Standort und Verwendung geben.

Viel Sonne, eher trocken	Einjährig / Mehrjährig	Blüten- farbe	Verwendung / Bezeichnung				
			Wild- kraut	Küchen- kraut	Bienen- kraut	Heil- kraut	Blüh- kraut
Bergbohnenkraut	mj	weiß-rosa		x	x		x
Bohnenkraut	einj.	unscheinbar lila		X	X		
Carde, die wilde	zweij.	hell oder lila	x		sehr gut	x	
Currykraut	mj	gelb		X			
Quendel wilder Thymian	mj	rosa	X	X	X	X	
Herzgespann sonnig bis schattig	mj	rosa			bestes	x	
Kamille	einj.	weiß		X	X	X	X
Lavendel	mj.	lila		X	X	x	X
Majoran franz.	einj.	unscheinbar		X	x		
Olivenkraut	mj.	hellgelb		x			x
Oregano	mj	Hellrosa		x	x		x
Wilder Oregano (Dost)	mj	rosa, lila	X	x	x	X	x
Pimpinelle	mj	unscheinbar	x	x	x	x	x
Rosmarin	mj nicht winterhart	hellblau		x	x	x	
Salbei	mj.	lila		X	X	x	x
roter Sonnenhut (Echinacea purpurea)	mj	Altrosa (auch weiß)			x	x	x
Thymian	mj.	hell-lila		x	x	x	x
Weinraute	mj.	gelb				x	x
Wegwarte	mj.	blau	x		x	x	x
Wiesen-Salbei	mj.	blau	x	x	Hummeln		x
Wilde Möhre	zweij.	weiß	x		Schmetterlinge		
Ysop	mj.	blau		x	X	x	x

Etwas Sonne, nicht zu trocken	Einjährig / Mehrjährig	Blüte (Farbe)	Verwendung / Bezeichnung				
			Wild- kraut	Küchen- kraut	Bienen- kraut	Heil- kraut	Blüh- kraut
Alant	mj	gelb	x	X	x	x	x
Arnika	mj	gelb	x			x	X
Beifuß	mj	unscheinbar	x	x		x	
Bergminze	mj	weiß / lila			x	x	
Brennnessel	mj	unauffällig	x	x		x	
Borretsch	einj.	Blau		x	x		x
Dill	einj.			x	x		x
Eibisch	mj	weiß				x	x
Engelwurz	mj	weißgrün	x		x	x	x
Estragon	mj	gelb		x		x	
Fenchel	mj.	gelb		x	x	x	x
Goldmelisse	mj	rot		x	x	x	x
Gänseblümchen	mj	weiß	x	x		x	
Johanniskraut	mj	gelb	x		x	x	x
Katzenminze die Zitronige	mj	blau / weiß		x	x	x	x
Kerbel	einj	weiß		x		x	
Koriander	einj	weiß		x			
Kornblume	einj	blau u. and Farben	x	x	x		x
Liebstockel	mj	gelb		x			x
Löwenzahn	mj	Gelb	x	x	x	x	x
Melisse	mj	hell		x	x	x	
Mutterkraut	mj	weiß				x	x
Pfefferminze	mj	versch.		x	x	x	
Ringelblume	einj	rot, orange gelb		x	x	x	x
Schafgarbe	mj	weiß	x	x	x	x	x
Schnittlauch	mj	lila		x			
Schnitt- knoblauch	mj	weiß		x			
Sonnenblume	einj	gelb bis rot			x		x
Spitzwegerich	mj		x	x		x	

Etwas Sonne, nicht zu trocken	Einjährig / Mehrjährig	Blüte (Farbe)	Verwendung / Bezeichnung				
			Wild- kraut	Küchen- kraut	Bienen- kraut	Heil- kraut	Blüh- kraut
Wermut	mj	hellgelb	x	x		x	
Winterhecken- und Luftzwiebel	mj	weiß		X	x		
Zitronenmelisse	einj.			x		X	
Zitronenverbene	mj. nicht winterhart			X			
Zitronenquendel	mj	dunkelrosa		x	x	x	x

Schattig, eher feucht	Einjährig / Mehrjährig	Blüte (Farbe)	Verwendung / Bezeichnung				
			Wild- kraut	Küchen- kraut	Bienen- kraut	Heil- kraut	Blüh- kraut
Apfelminze – auch volle Sonne	mj	hell bis rosa		x	x	x	
Bärlauch	mj	weiß	x	x			X
Baldrian	mj	weiß	x			x	X
Beinwell	mj	rosa bis lila	x	x	x	x	X
Brunnenkresse	mj	weiß	x	x			
Giersch	mj	weiß	x	x	x	x	X
Pfefferminze auch volle Sonne	mj	versch.		x	x	x	X
Sauerampfer	mj	rötlich	x	x			
Süßdolde auch volle Sonne	mj	weiß	x	x	x	x	x

Stand November 2017 1

Liste: Galabau-Betriebe

Dies ist eine erste Zusammenstellung möglicher Partnern aus dem Bereich Garten- und Landschaftsbau, die Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Ideen im Bereich der Kräuter zur Verfügung stehen. Es handelt sich dabei nur um eine beispielhafte Auswahl, in der Region gibt es noch eine Vielzahl weiterer kompetenter Betriebe, die Sie gerne unterstützen.

- Garten Holzmann, Gärtnermeister Hillebrand und Kling
Tölzer Str. 17
83670 Bad Heilbrunn
Tel.: 08046 -1331GartenBauer
- Franz Bauer
Gaißacher Str. 2
83661 Lenggries
Tel.: 08042 - 973607
info@sinn-fuer-draussen.de
www.sinn-fuer-draussen.de
- Gartenbau Epp
Mühlgasse 14
83661 Lenggries
Tel.: 08042 - 4348
Mobil: 0170 - 2067846
info@epp-gartenbau.de
www.epp-gartenbau.de
- Fuchs baut Gärten GmbH
Schlegldorf 91a
83661 Lenggries
Tel.: 08042 - 914540
info@fuchs-baut-gaerten.de
www.fuchs-baut-gaerten.de
- Naturgartenbau Martin Schröferl (Biologisch)
Penzberger Straße 10
82402 Seeshaupt
Tel.: 08801 - 1234,
www.naturgartenwelt.de oder www.naturgarten-bau.de
- Naturverrückt, Ingrid Völker - Planung und Gestaltung von Naturgärten
Kohlgruber Str. 19
82418 Murnau, ingrid@naturverrueckt.de
www.naturverrueckt.de

Bezugsquellen für Kräuter

Dies ist eine erste Zusammenstellung möglicher Bezugsquellen für Kräuter, weitere Pflanzen und Saatgut. Es handelt sich dabei nur um eine beispielhafte Auswahl, in der Region gibt es noch eine Vielzahl weiterer kompetenter Betriebe, die Sie gerne bei der Beschaffung von Kräutern unterstützen.

18

Frische Kräuter aus Gärtnereien und Garten-/Gemüseanbau:

- Franz Holzmann (Gärtnerei mit Alpenpflanzen und Alpenkräutern)
Letten 1
83670 Bad Heilbrunn
Tel.: 08046 - 891150
www.alpenbioblumen.de
- Gärtnerei Beeren & Co. Bad Heilbrunn
Tel.: 08046 - 8327
beeren.co@t-online.de
- Gärtnerei Tölzer Blume (Biologisch)
Sibylle Spitznagel
Am Stadtwald 1
83646 Bad Tölz
Tel.: 08041 - 9760
- Klostergärtnerei (Biologisch; Pflanzenbezug von Kräutern und Stauden)
Fraunhoferstraße 5
83671 Benediktbeuren
Tel.: 08857 - 88265
info@klostergaertnerei.de, www.klostergaertnerei.de
- Biotop Oberland eG
Steinbach 8c, 83661 Lenggries
Tel. 0176 99 99 91 55, info@biotop-oberland.de
www.biotop-oberland.de
- Epp's Blumen Cult (vormals Gärtnerei Epp Lenggries)
Greilinger Weg 2
83677 Reichersbeuern
Tel.: 08041/7940570, www.blumen-events.de
- Gärtnerei Stauden Spatz (Biologisch)
Kreilhof 7
82386 Oberhausen
Tel.: 08803 - 4780900, info@staudenspatz.de
www.staudenspatz.de

- Schlossgärtnerei Weidenkam (Demeter)
Obermarkt 25
82515 Wolfratshausen
Tel.: 08177 - 8473, info@weidenkams.de
www.weidenkams.de
- Staudengärtnerei Gaißmayer GmbH & Co. KG
Jungviehweide 3
89257 Illertissen
Tel.: 07303 - 7258, info@gaissmayer.de
www.gaissmayer.de

Großhändler

- Michael Kell
Kolpingstr. 1
83646 Bad Tölz
Tel.: 08041 - 70070, info@fruechte-kell.de
www.fruechte-kell.de
- Früchte Feldbrach GmbH
Lagerhausstr. 5
81371 München
Tel.: 08972 - 013660, info@fruechte-feldbrach.de
www.fruechte-feldbrach.de
- Kern und Wächter GbR
Zwieselstr. 2
82377 Penzberg
Tel.: 08856 - 8914
- Ökoring Handels GmbH
Dieselstr. 9
82291 Mammendorf
Tel.: 08145 - 930830
zentrale@oekoring.com
www.oekoring.com

Saatgut u.a. bei:

- ARCHE NOAH Schaugarten GmbH
Obere Straße 40
A-3553 Schiltern
Tel.: 43 (0)2734 - 862 625
saatgut-und-buecherversand@arche-noah.at
www.shop.arche-noah.at
- Bingheimer Saatgut AG
Kronstr. 24
61209 Echzell
Tel.: 06035 - 18990
info@bingheimersaatgut.de
www.bingenheimersaatgut.de
- Bio-Saatgut
Gaby Krautkrämer
Weingartenstr. 58
97252 Frickenhausen am Main
Tel.: 09331 - 9894200
www.bio-saatgut.de
- Daniela Felger
Reutlinger Str. 58
72116 Mössingen-Öschingen
Tel.: 07473 - 9226320
info@saatgut-manufaktur.de
- Rieger-Hofmann GmbH
In den Wildblumen 7-13
74572 Blaufelden-Raboldshausen
Telefon: 07952 - 92 18 89-0
Telefax: 07952- 92 18 89-99
www.rieger-hofmann.de

Bezugsquellen: Kräuterprodukte

Stand November 2017

Dies ist eine erste Zusammenstellung möglicher Bezugsquellen für regionale Kräuterprodukte. Es handelt sich dabei nur um eine beispielhafte Auswahl, in der Region gibt es noch eine Vielzahl weiterer kompetenter Betriebe, die Sie gerne bei der Beschaffung von Kräuterprodukten unterstützen.

- Kräuterladen und -bistro im Kräuter-Erlebnis-Park Bad Heilbrunn
Wörnerweg 4
83670 Bad Heilbrunn
Tel.: 08046 - 323, info@bad-heilbrunn.de
www.bad-heilbrunn.de
- Kräuter-Erlebnis-Laden Tölzer Land e.V. im Zentrum für Umwelt und Kultur
Zeilerweg 2
83671 Benediktbeuern
Tel.: 08857 - 88734, info@kraeuter-erlebnis-laden.de
www.kraeuter-erlebnis-laden.de
- Hirschkuss Genussmanufaktur
Petra Waldherr-Merk
Tölzer Str. 12
83674 Gaißach
Tel. 08041 / 795055-0, info@hirschkuss.de
www.hirschkuss.de
- Elisabeth Rechthaler (Kräuterpädagogin)
Schalchern 9
83674 Gaißach
Tel.: 08042 - 4137, rechthaler-gaissach@t-online.de
- Agnes Holzer (Kräuterpädagogin, Bauernladen Geretsried)
Lieferservice von Bauernbrot, Kräuterbrot, Hildegardbrot für Gastronomie
Adalbert-Stifter-Str. 21
82538 Geretsried
Tel.: 08171 - 8966
- Hofkäserei beim Langerbauern
"Jachenauer Bergbauernkäse" aus der eigenen Hofkäserei
Berg 4
83676 Jachenau
Tel.: 08043 - 373, kontakt@langerbauer.com
www.langerbauer.com

- Thomahof Brandl (Familie Seidl)/Romys Küche
*Naturlandbetrieb mit Hofladen, eigener Hofmetzgerei, Hofkäserei und -bäckerei.
Wildkräuterverarbeitung am Hof*
Brandl 1
82549 Königsdorf
Tel.: 08046 - 232, seidl@thomahof-brandl.de
www.thomahof-brandl.de
- Kräutergarten Lenggries „Beim Durlpapperl“ (Trudi Willibald)
*Biologisch bewirtschafteter Garten, verschiedene Kräutersalze und -öle, fertige
Wildkräutermischungen zur eigenen Verwendung, getrocknete Wildkräuter, Essige*
Ahornau 26
83661 Lenggries
Tel.: 08042 - 8690, trudi.willibald@gmx.de
- Beurer Bio-Box Vertriebs GmbH (Georg Miederer)
Reintal 14
83677 Reichersbeuern
Tel.: 08041 - 3345, bestellung@bio-box-online.de
www.bio-box.abo-kiste.com
- Monika Kniegl (Beindlhof)
Beindlhof 1
83646 Wackersberg
Tel.: 08041 - 7932859, eis@beindlhof.de
www.beindlhof.de
- Herbaria Kräuterparadies GmbH
Hagnbergstraße 12
83730 Fischbachau
Tel.: 08028 - 9057
info@herbaria.de
www.herbaria.com
- Kräuterhexe Lenggries (Ingrid Pummer)
Tees, Kräuter und Gewürze
Schützenstraße 9
83646 Lenggries
Tel.: 08042/88 80, kundenservice@kraeuterhexe-online.de
www.hexentee.de

Hofeigene Produkte der Vitalhofbäuerinnen, www.vitalhoefe.de

Stand November 2017

	Name Hofname	Anschrift, Telefon, Email	Produkte
2	Lautenbacher Benedikta Erharthof	Ort-Kapellenweg 8 82431 Kochel am See 0 88 51 / 14 29 erharthof@t-online.de	- Rind - Schwein - Lammfleisch
3	Lidl Maria Bartlbauer	Rain 1 82377 Penzberg 0 88 56 / 93 63 78 maria.lidl@web.de	- Eier
4	Oswald Christine Seppenbauernhof	Sachenbach 2 83676 Jachenau 0 88 51 / 2 54 info@seppenbauernhof.de	- Butter - Eier - Marmeladen - Liköre, Tinkturen - Holzschüsseln
5	Schwaiger Maria Ortererhof	Am Orth 29 83676 Jachenau 0 80 43 / 4 41 schwaiger@ortererhof.de	- Kräuterkissen - Dinkelkissen - Marmeladen
6	Seybold Marianne Schröferlhof	Orterer Straße 24 82431 Kochel 0 88 51 / 405 seybold.hans@t-online.de	- Obstler - Liköre
7	Schwarzenböck Ursl und Susanne Gundischhof	Holzerstraße 31 83707 Bad Wiessee 0 80 22 / 73 56 gundisch@t-online.de	- Obstler, Liköre - Wildkräuterprodukte nach Saison & Ernte, wie: Wildkräutersalz, Blütenzucker, versch. Sirupe
8	Waldhauser Maria Thalerhof	Berg 12/13 82549 Königsdorf 0 81 79 / 88 48 waldhauser@thalerhof.de	- Bärlauchöl und -essig - Quitten-, Brombeergelee - Rosengelee - Rosenzucker - Kräutertee

Tölzer Land-Kräuterproduktlinie:

Nachstehende Produktübersicht dient nur zur Information; Angaben ohne Gewähr. Zur Bestellung der Produkte wenden Sie sich bitte direkt an den jeweiligen Anbieter. Die Produkte sind mit dem Etikett der Kräuter-Erlebnis-Region Tölzer Land versehen.

Produktname	Beschreibung	Weitere Informationen	Menge/Verpackungseinheit	Preis incl. MwSt.	Versandkosten/ Lieferbedingungen
Kräutersalz vom Durlpaperl Kräuterbäuerin Trudi Willibald Ahornau 26, 83661 Lenggries, Tel. 08042/8690, eMail: trudi.willibald@gmx.de					
 <p>7 Sorten (je nach Erntemenge):</p> <p>Wilde Wiese, Bauerngartl, Bärlauch, Blütensalz, Rosalknosal, Kikeriki, Chillisalz</p>	<p>"Auserlesene Kräuter aus dem eigenen Garten vermischt mit UR-Steinsalz ein wahrer Gaumenschmaus."</p>	<p>Nebenstehende Preise sind für Wiederverkäufer</p>	30g im Schraubglas	1,95 €	<p>Abholung vor Ort oder Versand gegen Porto</p>
			70g im Streuglas	3,30 €	
			100g im Schraubglas	3,80 €	

Kulinarische Produkte aus dem Kräuter-Erlebnis-Laden Benediktbeuern Kräuter-Erlebnis-Laden Tölzer Land e.V., Zeilerweg 2, 83671 Benediktbeuern, Tel.: 08857/88734 Mail: info@kraeuter-erlebnis-laden.de Information und weitere Produkte: www.kraeuter-erlebnis-laden.de					
 <p>Kräuterteemischung „Gute Laune aus dem Tölzer Land“</p>	<p>eine erfrischende Kräuterteemischung: Pfefferminzblätter, Melissenblätter, Erdbeerblätter, Himbeerblätter, Brombeerblätter, Kornblumenblüten, Sonnenblumenblüten</p>	<p>Nebenstehende Preise sind Listenpreise.</p>	50g	5,90 €	<p>Die Artikel sind in der Regel vorrätig; die Lieferzeit beträgt maximal 8 Tage.</p>
			500g	53,50 €	
			1000g	106,50 €	
 <p>Butterbrotblüten</p>	<p>feine Blüten-Kräuter-Mischung auf's Butterbrot, für Salate, Kräuterbutter, Quark sowie zum Dekorieren und Verfeinern</p>	<p>Für Wiederverkäufer (Kräuterorte, Kräutewirte und Kräutergastgeber) gewähren wir einen Rabatt von 30%.</p>	30g	4,30 €	<p>Entweder Abholung im Kräuter-Erlebnis-Laden in Benediktbeuern oder Versand (Päckchen € 6,90).</p>
			100g	12,90 €	
 <p>Tölzer Land Blüten</p>	<p>Dekorative Blüten-Kräuter-Mischung für Salate und die feine Küche</p>		30g	5,90 €	
			100g	17,50 €	
			500g	86,90 €	



<p>Zutaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 Bund Basilikum 5 Blatt Gelatine 500ml Sahne Salz und Pfeffer 200g rote Cherrytomaten 200g gelbe Cherrytomaten 2 Schalotten 1 gehäufte EL Rohrzucker 100 ml Balsamico 80g Oliven (grüne und schwarze) entsteint 	<p><i>Basilikum-Panna-Cotta mit Tomaten-Oliven-Relish</i></p>  <p>Den Basilikum gründlich waschen und trocken tupfen. Die Blätter abzupfen und grob schneiden. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nun die Sahne kurz aufkochen und den grob geschnittenen Basilikum hinzugeben. Die Sahne-Mischung mit dem Stabmixer fein pürieren und anschließend die eingeweichte Gelatine ausdrücken und zur Sahne geben. Die Sahne-Mischung verrühren bis die Gelatine komplett aufgelöst ist und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf Eiswasser abkühlen bis sie beginnt leicht fest zu werden. Nun Portionsförmchen mit Öl auspinseln und die Masse darin verteilen. Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.</p> <p>Für die Tomaten-Relish die Schalotten fein Würfeln und die gewaschenen Tomaten und die Oliven halbieren. Nun in einer Pfanne den Rohrzucker leicht karamellisieren und mit dem Balsamico ablöschen. Die fein gewürfelten Schalotten hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Tomaten und Oliven hinzugeben und kurz aufkochen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.</p> <p>Zum Anrichten die Basilikum-Panna-Cotta auf Teller stürzen und die Tomaten-Relish darum verteilen.</p> <p style="text-align: right;">Manuel Schindler, Arabella Brauneck Hotel</p>
<p>Zutaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> 80g Zucker 80g Butter 3 Eier 160g Mehl 1 TL Backpulver 50 g Eierlikör 45 ml Milch 10 g Basilikum 15g Zitronenmelisse 	<p><i>Kräuter-Guglhupf</i></p>  <p>Zuerst Butter mit Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Anschließend die Eier nach und nach hinzugeben. Nun das Mehl mit Backpulver mischen und zur Butter-Eiermasse geben. Den Eierlikör mit der Milch verrühren und langsam in die Masse geben. Zum Schluss die Kräuter waschen, trockentupfen und fein hacken. Anschließend zur vorbereiteten Masse geben und vorsichtig unterheben. Die Masse auf kleine Guglhupf-Formen verteilen und bei 160°C 20-25 Minuten im Ofen backen.</p> <p style="text-align: right;">Manuel Schindler, Arabella Brauneck Hotel</p>

<p>Zutaten:</p> <p>100ml Milch 1 EL frische Lavendelblüten 1 EL Mohnsamen 120g Zucker 2 Eigelb 2 EL Orangensaft 2 EL Cognac 200ml Sahne 2 Eiweiß</p>	<p>Lavendel-Mohn-Parfait</p> <p>Die Milch mit den Lavendelblüten aufkochen und 2Std. ziehen lassen. Anschließend die Mohnsamen zugeben und die Masse abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker und dem Orangensaft schaumig schlagen. Anschließend die Lavendel-Mohn-Milch und den Cognac zugeben und auf Eiswasser kalt rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Nun die Eiweiß ebenfalls steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse kurz in die Gefriertruhe stellen bis sie bisschen fester wird. Dann die Masse in die gewünschten Portionsförmchen abfüllen und in der Gefriertruhe durchfrieren. Zum Anrichten aus dem Portionsförmchen lösen und mit frischen Beeren servieren.</p>  <p style="text-align: right;">Manuel Schindler, Arabella Brauneck Hotel</p>
<p>Zutaten:</p> <p>500ml Buttermilch 500 ml Apfelsaft naturtrüb 1 El Honig 3 Stängel Pfefferminze, alternativ Zitronenmelisse</p>	<p>Vitaldrink</p> <p>Die Blätter der Pfefferminze abzupfen, zu den übrigen Zutaten in einen hohen Mixbecher geben und kühl servieren und mit einem Minzblatt dekorieren!</p> <p style="text-align: right;">Vitalhöfe im Tölzer Land, Rosmarie Waldhauser, Thalerhof</p>
<p>Zutaten:</p> <p>5 Hand voll Blätter der Knoblauchsrauke ½ Salatgurke 1 Becher Schmand 1 Becher Joghurt</p>	<p>Waldsatsiki</p> <p>5 Hand voll Blätter der Knoblauchsrauke waschen, trocknen und fein hacken, eine halbe Salatgurke grob reiben. 1 Becher Schmand und 1 Becher Joghurt mit den gehackten Kräutern und der Gurke mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.</p>  <p style="text-align: right;">IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p>
<p>Zutaten:</p> <p>1 Handvoll gemischte Wildkräuter 250g weiche Butter</p>	<p>Wildkräuterbutter</p> <p>1 Handvoll gemischte Wildkräuter z.B. Knoblauchsrauke, Scharbockskraut, Brunnenkresse, Brennnessel oder Schafgarbenblätter waschen, trocknen und fein hacken. Mit 250g weicher Butter verrühren und mit Salz abschmecken. Wer möchte, kann die Butter noch mit Gänseblümchenblüten bestreuen. Schmeckt gut zu Gegrilltem.</p>  <p style="text-align: right;">IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p>
<p>Zutaten:</p> <p>Löwenzahnblüten 1 Liter Wasser 1 Zitrone 1kg Gelierzucker</p>	<p>Löwenzahnblüten Fruchtaufstrich</p> <p>1 Litermaß mit Löwenzahnblüten sammeln und den grünen Ansatz entfernen. Anschließend mit 1 Liter kochendem Wasser übergießen und über Nacht stehen lassen. Dann wird die Flüssigkeit durch ein Sieb gegossen (es sollte einen dreiviertel Liter Löwenzahnwasser ergeben) und mit dem Saft einer Zitrone und 1kg Gelierzucker (1:1) gemischt. Das Ganze 5 Minuten sprudelnd kochen und in kleine Schraubgläser füllen und sofort verschließen. Kurz auf den Kopf stellen.</p>  <p style="text-align: right;">IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p>
<p>Zutaten:</p> <p>500 g Kartoffeln Zwei Handvoll Löwenzahnblätter 1 Ei Kräutersalz 50g Mehl Öl zum Ausbraten</p>	<p>Grüne Kartoffelküchlein</p> <p>500 g Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Auskühlen lassen. Zwei Handvoll Löwenzahnblätter waschen, klein schneiden und mit den Kartoffeln, einem Ei, Kräutersalz und 50 g Mehl verkneten. Flache Küchlein formen und in heißem Öl auf beiden Seiten goldbraun backen. Dazu schmeckt frischer Salat.</p> <p style="text-align: right;">IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p>
<p>Zutaten:</p> <p>1 – 2 Kartoffeln pro Person 1 Zwiebel Öl 2 Handvoll Gierschblätter Gemüsebrühe Frischkäse süßer Paprika Salz, Pfeffer geriebener Gouda</p>	<p>Gierschkartoffeln</p> <p>Pro Person: 1 – 2 Kartoffeln Füllung: 1 Zwiebel, Öl, 2 Handvoll Gierschblätter, Gemüsebrühe, Frischkäse, süßer Paprika, Salz, Pfeffer, geriebener Gouda.</p> <p>Kartoffeln mit Schale im Salzwasser kochen, abgießen. Anschließend jede Kartoffel kreuzweise einritzen und etwas auseinander ziehen. Zwiebel und Knoblauch hacken und in Öl andünsten. Kleingehackte Gierschblätter dazu geben, mit Gemüsebrühe ablöschen und 10 Min. dünsten lassen. Vom Herd nehmen, mit Frischkäse und Gewürzen abschmecken. Die Gemüsemasse in die Kartoffeln füllen, das Ganze mit Käse bestreuen und in einer feuerfesten Auflaufform bei 180° im Ofen überbacken.</p>  <p style="text-align: right;">IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p>

<p>Zutaten:</p> <p>1 Zwiebel 250g Reis 800ml Gemüsebrühe Käse Salz, Pfeffer</p>	<p>Brennnesselrisotto</p> <p>Eine Zwiebel fein würfeln und in heißem Rapsöl glasig dünsten. 250 g Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit rund 800 ml Gemüsebrühe ablöschen und einköcheln lassen. 250 g Brennnesseln hacken und ebenfalls in Rapsöl andünsten. Brennnesseln und einen würzigen, geriebenen Käse in das fertige Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.</p>  <p>IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p>
<p>Zutaten:</p> <p>10 Handvoll Brennnesseln Je 1 Handvoll Giersch, Bärlauch, Löwenzahn 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe Butter Süße Sahne Salz, Pfeffer, Muskat</p>	<p>Frühlingsspinat</p> <p>10 Handvoll Brennnesseln, je 1 Handvoll Giersch, Bärlauch und Löwenzahnblätter waschen, in Salzwasser kurz blanchieren, abgießen und gut abtropfen lassen. Danach fein hacken. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe fein hacken und in Butter glasig dünsten. Die Wildkräuter dazugeben mit etwas süßer Sahne angießen und noch 5 min bei leichter Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.</p>  <p>IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p>
<p>Zutaten:</p> <p>100g Holunderblüten 2 Zitronen 200g Kandiszucker 1 l Doppelkorn</p>	<p>Holunderblüten Likör</p> <p>100g Holunderblüten werden mit den Scheiben von 2 unbehandelte Zitronen und 200g weißen Kandiszucker in ein Gefäß gegeben und mit 1 Liter Doppelkorn aufgegossen. 6 Wochen an einem warmen Ort stehen lassen. Immer wieder schütteln, damit sich der Zucker löst. Anschließend durch ein Sieb gießen und weitere 4 Wochen kühl lagern.</p>  <p>IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p>
<p>Zutaten:</p> <p>250 Magerquark 2 Eigelb 5 EL Holunderblütensirup 150ml Sahne Erdbeeren Holunderblüten</p>	<p>Holunderblütenquark</p> <p>250g Magerquark mit 2 frischen Eidottern und 5 EL Holunderblütensirup verrühren. 150 ml Sahne steif schlagen, unter den Quark heben und mit Erdbeeren oder anderen Früchten der Saison mischen. Mit frischen Holunderblüten bestreut servieren.</p> <p>IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p>
<p>Zutaten:</p> <p>2kg Hagebutten 750g Gelierzucker Vanilleschote</p>	<p>Hagebuttenfruchtaufstrich</p> <p>Hagebutten (ca. 2 kg) sammeln, waschen und von Stiel und Blütenansatz befreien. Die Früchte der Länge nach halbieren und die Kerne und Haare entfernen. Fruchtschalen in einen Topf geben und mit Wasser bedecken, über Nacht zugedeckt stehen lassen. Früchte weich kochen und die Masse anschließend durch ein Sieb streichen. Für 1 kg Fruchtmark 750g Gelierzucker mit dem Fruchtmark vermischen. Eine Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark dazu geben. Das Ganze etwa 5 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen, in Schraubgläser füllen und sofort verschließen.</p>  <p>IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p>
<p>Zutaten:</p> <p>Hagebutten</p>	<p>Hagebuttentee</p> <p>Reife noch nicht zu weiche Hagebutten werden gesammelt. Die Früchte werden gewaschen und trocken gerieben. Im Backofen kann man sie bei ca. 40 - 50 Grad trocknen. Dabei wird ein Holzlöffel in die Backofentür geklemmt damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Danach die Früchte noch 24 Stunden bei Zimmertemperatur austrocknen lassen. Für den Tee kann man die Früchte ganz lassen oder grob zerkleinern. 2 TL Hagebutten mit 1/4l Wasser in einem Topf zum Sieden bringen, 10 Minuten kochen lassen und den Tee abseihen.</p> <p>IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p>

<p>Zutaten:</p> <p>200g Kornelkirschen 1 Knoblauchzehe 1l Obstessig</p>	<p>Kornelkirschenessig</p> <p>200g Kornelkirschen waschen und klein schneiden. In eine weithalsige Flasche füllen. Eine Knoblauchzehe schälen und dazugeben. Mit 1l Obstessig aufgießen und verschließen. Etwa 2 Wochen stehen lassen und anschließend abseihen.</p> <p>Tipp: Die Kornelkirschen können auch sehr gut getrocknet und statt Rosinen zum Backen verwendet werden. Vor dem Trocknen empfiehlt es sich, die Steine zu entfernen.</p>  <p>IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p>
<p>Zutaten:</p> <p>2kg Schlehen 750g Zucker 1 TL Zimt</p>	<p>Schlehen-Strup</p> <p>2 kg Schlehen waschen und in einem Topf mit Wasser vollständig bedecken. Das Ganze einmal aufkochen und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag noch einmal aufkochen und durch ein Tuch filtern. Den Saft zusammen mit 750 g Zucker und 1 TL Zimt so lange kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Sirup noch heiß in saubere Flaschen füllen und sofort verschließen. Schmeckt etwas herb. Er eignet sich gut zum Mischen mit Mineralwasser und Sekt oder man gibt ihn pur über Pudding und Eis.</p>  <p>IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p>
<p>Zutaten:</p> <p>1kg Schlehen Kandiszucker 1/l Rotwein</p>	<p>Schlehenlikör</p> <p>1 kg vollreife Schlehen mit 1,5 l Korn (38–42 %) in ein dicht verschließbares Ansatzgefäß geben und 5 – 6 Wochen an einem hellen, warmen Ort aufstellen, dabei einmal wöchentlich gut durchschütteln. Danach abfiltrieren und je nach Geschmack mit Kandiszucker süßen. Dabei für 2 l Liköransatz die gewünschte Zuckermenge in ¼ l Rotwein lösen. Nach dem Erkalten mit dem Likör mischen.</p> <p>IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p>

Bildrechteformular:

Bitte unbedingt ausfüllen, damit wir Ihre zur Verfügung gestellten Bilder verwenden können. Danke.

Tölzer Land Tourismus
am Landratsamt Bad Tölz-Wolfratshausen
Prof.-Max-Lange-Platz 1
83646 Bad Tölz



Übertragung der Bildnutzungsrechte an Tölzer Land Tourismus

Für die überlieferten Bilder werden Tölzer Land Tourismus (TLT) die sachlich / räumlich / medial (z.B. Print, Social-Media-Kanäle, Internet) / zeitlich unabhängigen Bildnutzungsrechte, honorarfrei und auch für derzeit noch nicht absehbare Nutzungsformen übertragen. TLT ist berechtigt, die zur Verfügung gestellten Bilder zu Werbezwecken bzw. zur Wirtschaftsförderung des Landkreises Bad Tölz Wolfratshausen zu verwenden und auch an Dritte weiterzugeben.

Der Bildeigner versichert, dass die überlassenen Bilder frei von Rechten Dritter sind und dass abgebildete Personen mit der Veröffentlichung einverstanden sind, ohne dass hierfür irgendwelche Vergütungen zu leisten sind. Der Bildeigner stellt TLT von sämtlichen Rechten und Ansprüchen Dritter frei.

Datei- / Bildname	Fotograf	Copyright / Bildeigentümer

Bildeigentümer (Adresse):

Ort, Datum

Stempel / Unterschrift

Datenerhebung/Geschäftsbedingungen auf unseren (Partner-) Portalen, Internetseiten und Geoportalen - wird benötigt, damit wir die zur Verfügung gestellten Texte, Adressen, Bilder und ggf. Bilder auf unserer Homepage mit angegliederten Geoportalen erfasst und veröffentlicht werden darf.

Geschäftsbedingungen zum Datenerhebungsbogen für das Geoportal des Tölzer Landes
www.toelzer-land.de, www.radeln.info / www.radportal-toelzer-land.de
mit* gekennzeichnet sind Pflichtfelder!

31

RÜCKFAX
Bitte ausgefüllt und unterschrieben zurück an:
Tölzer Land Tourismus
Fax: 08041-505-375

Betrieb:
Vorname: Name:
Strasse, Hausnr.*: Ort*:
PLZ*:
Telefon*: Fax:

Die Einträge auf dem Freizeitportal des Tölzer Landes werden über Schnittstellen automatisch auch in andere Portale und Anwendungen innerhalb eines Partnernetzwerkes eingespeist und von dort an die Öffentlichkeit kommuniziert sowie für multimediale Anwendungen wie beispielsweise im Internet, Navigationsgeräte, Smartphones etc. verwendet. Dazu zählen u.a. das Geoportal des Tourismusverbandes München-Oberbayern e.V., andere tourist. Portale / Freizeitportale, Kommunikations- und Werbemaßnahmen unsere Kooperationspartner, sonstige print- und internetbasierte Medien von Tölzer Land Tourismus und seiner Partner).

- a) **Urheberrechte/Nutzungsrechte:** Der Unterzeichner bestätigt, dass er für alle gelieferten Daten und Bilder, bildliche Darstellungen, Skizzen, Zeichnungen, Grafiken, Karten oder ähnliches die Urheberrechte bzw. vollumfängliche Nutzungsrechte besitzt und diese zu o.g. Zweck an Dritte kostenfrei weitergeben darf bzw. diese Rechte auch auf Dritte übertragen werden können.
- b) **Datenweitergabe:** TLT ist im Rahmen dieser Vereinbarung berechtigt, die vom Geschäftspartner zur Verfügung gestellten Daten, Objekte und Inhalte zu touristischen Werbezwecken bzw. zur Wirtschaftsförderung des Landkreises an Dritte weiterzugeben und Dritten diese zur weiteren Nutzung zu überlassen.
- c) **Haftung:** Der Unterzeichner muss dafür Sorge tragen, dass Rechte Dritter, insbesondere Urheberrechte, bei der Veröffentlichung und Übertragung der Daten nicht entgegenstehen. Wird TLT von Dritten aufgrund der Einstellung von Daten oder Bildern oder deren Weitergabe, die TLT vom Vertragspartner erhalten hat, in Anspruch genommen, ist TLT vom Vertragspartner in vollem Umfang vor der Inanspruchnahme durch den Dritten freizustellen. Der Freistellungsanspruch umfasst auch die Kosten einer eventuellen Rechtsverteidigung.
- d) **Datenlöschung:** Erfasste Inhalte können jederzeit von TLT aus dem Freizeitportal ohne Begründung wieder exportiert werden. TLT behält sich vor, Inhalte die den Interessen des Tourismus des Landkreises zu wider laufen, zu löschen bzw. bei dem Fehlen wichtiger Details entsprechende Ergänzungen vorzunehmen. Ein Anrecht auf den Verbleib und die Darstellung der gelieferten Daten besteht seitens des Vertragspartners nicht.

Mit meiner Unterschrift akzeptiere ich die obigen Geschäftsbedingungen. Sollte ich eine Kommunikation meiner Daten nicht mehr wünschen, genügt ein kurzer Hinweis an Tölzer Land Tourismus zur Löschung meiner Daten aus der Datenbank. Die Löschung der Daten aus anderen externen Systemen oder Systemen, auf die Tölzer Land Tourismus keinen direkten Zugriff hat, kann jedoch nicht garantiert werden.

Ort, Datum

Unterschrift

Informationsmaterial Tölzer Land bestellen

Sie finden auf unserer Homepage <https://www.toelzer-land.de/kontakt-service> eine Übersicht, welche Prospekte und Broschüren bei uns bestellbar sind. Bitte wenden Sie sich bei Interesse an unsere zentrale Gästeinformation, Tel. 08041/505-206 (Frau Hegele).



Kräuter-Erlebnis-Karte - Postkarte „Unkraut des Monats“ mit unterschiedlichen Motiven - Hirschkuss-Mini-Flascherl (kostenpflichtig) - Poster - Ovale Etiketten (kostenpflichtig)

Weitere Tölzer Land-Themenbroschüren:
Unterkunftsverzeichnis, Magazin leben spüren, Radeln, Wandern, Familienurlaub, Museen, Freizeittipps, Flößerei, Camping, Loipen, Winter aktiv...

Qualitätserklärung Kräuter-Erlebnis-Region

Bitte senden Sie die ausgefüllte und unterschriebene Erklärung an
Tölzer Land Tourismus, Prof. Max-Lange Platz 1, 83646 Bad Tölz
oder per E-Mail an: johanna.kirschenhofer@toelzer-land.de.

34

Name des Ortes / Betriebes:	
Kategorie: <input type="checkbox"/> Kräuterort <input type="checkbox"/> Kräutergastgeber (Beherbergung) <input type="checkbox"/> Kräutewirt <input type="checkbox"/> Kräuterpädagogin <input type="checkbox"/> Sonstiger Partner: _____ (bitte eintragen)	
Ansprechpartner/in:	
Adresse, Webseite und Kontaktdaten:	
Datum und Unterschrift des Vertreters / der Vertreterin:	
_____ Ort, Datum	_____ Unterschrift
Mit meiner Unterschrift bestätige ich die Richtigkeit meiner Angaben sowie mein Einverständnis mit den Ausführungen zum „Leitbild“ und ggf. Überprüfung der Qualitätskriterien meines Angebotes vor Ort.	

Kurz-Beschreibung mit Hinweis auf die Spezialisierung Kräuter-Erlebnis-Region:

Leitbild:

- Alle Partner der Kräuter-Erlebnis-Region entsprechen den Qualitätsanforderungen der Kräuter-Erlebnis-Region Tölzer Land.
- Sie vertreten die Kräuter-Erlebnis-Region dem Gast gegenüber und sind somit Aushängeschild für die Kräuter-Erlebnis-Region.
- Sie sind Teil der Kooperation der Kräuter-Erlebnis-Region und bringen sich aktiv in die Kooperation ein.
- Sie beteiligen sich am Marketing der Kräuter-Erlebnis-Region.

Vorgehen:

- Ausgestaltung und Umsetzung der Qualitätskriterien erfolgt durch das Tölzer Land gemeinsam mit seinen Partnern. Die Qualitätskriterien werden regelmäßig aktualisiert.
- Für die Zertifizierung fallen keine Kosten an.
- Die Zertifizierung ist für 2 Jahre gültig und muss dann aufgefrischt werden.
- Prüfung durch das Tölzer Land und Partner (Qualitätssicherung):
 - Prüfung der Qualitätserklärung und der verpflichtenden Teilnahme an Schulungen
 - unangekündigte Stichprobenüberprüfung vor Ort

Auszeichnung:

- Der ausgezeichnete Betrieb / Ort wird mit einer Plakette gekennzeichnet
- Die Plakette wird verliehen und hat eine Gültigkeit von zwei Jahren
- Die Kräuterpädagogin erhält eine entsprechende Urkunde
- Der ausgezeichnete Partner-Betrieb/- Ort / -Kräuterpädagogin hat exklusive Beteiligungsmöglichkeiten beim Marketing und der Öffentlichkeitsarbeit der Kräuter-Erlebnis-Region

Leistungen des Tölzer Lands im Rahmen der Kräuter-Erlebnis-Region:

- Angebot von themenspezifischen Schulungen
- kontinuierliche Information zur Kräuter-Erlebnis-Region und weiteren Kräuter-Themen
- Marketing und Öffentlichkeitsarbeit für die Kräuter-Erlebnis-Region
- Marketing-Beteiligungsmöglichkeiten für die Partner
- Vernetzung und Kooperation der Partner der Kräuter-Erlebnis-Region

Kräuterort	Nachweis	Erfüllt?	
		ja	nein
Gestaltung / Angebot			
Kräuterbepflanzung im Ort			
- Ortseingang (deutlich sichtbar, Hingucker)			
- bei der Tourist Information (Kräuterbeet, -topf, -trog)			
Angebot von Veranstaltungen (Kräutererlebnis, wiederkehrende Veranstaltungen)			
„Kristallisationspunkt“ Kräuter im Ort (sichtbar und dauerhaft, z.B. Garten, Ausstellung)			
Angebot von Kräutersouvenirs/-produkten in der Tourist Information			
Weiteres (mind. 2 Kriterien müssen erfüllt sein)			
- Führungen zum Thema „Kräuter“ vom Ort ausgehend			
- Thematischer Kräuterrundweg			
- Kräuterbepflanzungen auf Verkehrsinseln, Straßenrand etc.			
Information / Marketing in der Tourist Information			
Die Plakette wird an prominenter Stelle angebracht (TI)			
Auslage / Infomappe mit Infomaterial zur Kräuter-Erlebnis-Region (Flyer, Prospekte, Veranstaltungskalender etc.)			
Darstellung der Kräuterwirte und Kräutergastgeber im Ort bzw. direkter Umgebung			
Darstellung des Logos bzw. Hinweis auf die Zertifizierung als Kräuterort auf der eigenen Homepage			
Verlinkung oder Hinweis auf der eigenen Homepage auf die Internetseite Kräuter-Erlebnis-Region			
Bepflanzungen mit KER-Logo kennzeichnen			
Kooperation			
Teilnahme (mind. 1 Vertreter) mind. alle 2 Jahre an Lehrfahrt bzw. Schulungsangeboten Tölzer Land			
Teilnahme (mind. einmal im Jahr; mind. 1 Vertreter) an einer öffentlichen Veranstaltung zum Thema „Kräuter“ (nach individueller Absprache)			

Kräutergastgeber (Beherbergungsbetrieb)	Nachweis	Erfüllt?	
		ja	nein
Zertifizierung			
Sterne-Klassifizierung (DeHoGa, DTV)			
Gestaltung / Angebot / Präsentation			
Das Thema Kräuter wird innovativ, qualitativ hochwertig und möglichst unter Verwendung regionaler Produkte umgesetzt. Kräuter spielen eine wichtige Rolle in der Gestaltung und im Angebot.			
Frühstücksangebot (sofern vorhanden) beinhaltet mind. 2 regionale Kräutertees			
Frühstücksangebot (sofern vorhanden) beinhaltet mind. einen selbsthergestellten Kräuterquark (möglichst mit Kräutern aus dem eigenen Kräuterbeet)			
FeWo: Teeservice (Teekanne und -sieb) und Kräutertee für die eigene Teezubereitung (möglichst regional / hochwertig)			
Zugängliches, gepflegtes Kräuterbeet (ggf. Beschriftung / Pflanzliste)			
Kräuter“bibliothek“ <ul style="list-style-type: none"> - für alle Gäste gut zugängliches Bücherregal, Bücherecke - mit mind. 5 Büchern / Literatur über Kräuter, Pflanzenbestimmung etc. 			
Weiteres (mind. 4 Kriterien müssen erfüllt sein)			
- Kräuter-/Duftsackerl auf dem Zimmer			
- Kräutergruß auf dem Zimmer: z.B. Kräuterbonbon, Kräuterseife, Kräutertee auf dem Kopfkissen			
- Frischer Kräuterstrauß auf dem Zimmer (saisonal)			
- Kräutershampoo / -duschgel / -badezusatz (möglichst regional / hochwertig)			
- Dekoration der Zimmer mit Kräuterbildern (z.B. Fotos des Kräutergartens)			
- Informationen zu Kräutern auf dem Zimmer; Hinweis zur Ausleihmöglichkeit von Kräuterbüchern			
- Angebot von Kräutersouvenirs aus der Region			
- Liste mit Informationen zum Bezug von regionalen Kräuterprodukten			
- Angebot von Kräuterführung / -workshop / -kochkurs			

Kräutergastgeber (Beherbergungsbetrieb)	Nachweis	Erfüllt?	
		ja	nein
Weiteres (Fortsetzung):			
- hauseigenes Kräuterangebot 1: _____			
- hauseigenes Kräuterangebot 2: _____			
- hauseigenes Kräuterangebot 3: _____			
Information / Marketing			
Die Plakette wird an prominenter Stelle angebracht			
Auslage / Infomappe mit Infomaterial zur Kräuter-Erlebnis-Region (Flyer, Prospekte, Veranstaltungskalender etc.)			
Darstellung des Logos bzw. Hinweis auf die Zertifizierung als Kräuter-Gastgeber auf der eigenen Homepage			
Verlinkung oder Hinweis auf der eigenen Homepage auf die Internetseite Kräuter-Erlebnis-Region			
Kooperation			
Teilnahme mind. alle 2 Jahre an Lehrfahrt bzw. Schulungsangeboten Tölzer Land			
Teilnahme (mind. einmal im Jahr) an einer öffentlichen Veranstaltung zum Thema „Kräuter“ (nach individueller Absprache)			

Hinweis: Verschiedene Produkte finden Sie bei den Partnern der Kräuter-Erlebnis-Region

Kräuter-Wirte (Gastronomie)	Nachweis	Erfüllt?	
		ja	nein
Gestaltung / Angebot / Präsentation			
Das Thema Kräuter wird innovativ, qualitativ hochwertig und möglichst unter Verwendung regionaler Produkte umgesetzt. Kräuter werden modern interpretiert und sind das kulinarische Aushängeschild.			
Kräuterangebot			
- mind. 3 Kräuter-Gerichte mit frischen Kräutern (der jeweiligen Saison entsprechend, Kräuter stehen im Vordergrund, möglichst heimische Kräuter); <i>Nachweis: Gerichte benennen / Speisekarte einreichen</i>			
- Angebot von mind. einem regionalen Kräutertee			
Zugängliches, gepflegtes Kräuterbeet (ggf. großer Kräutertrog) optimal mit Beschriftung und / oder Pflanzliste			
Weiteres (mind. 2 Kriterien müssen erfüllt sein)			
- Aperitif mit Kräutern aus dem eigenen Kräuterbeet			
- weiteres Getränkeangebot mit Kräutern, z.B. Kräuterlimonade, Smoothie, Schorle			
- selbstgemachte Kräuterbutter			
- hauseigenes Kräuterrezept zum mitnehmen			
- Tischdekoration mit Kräutern (saisonal)			
- Eingangsdekoration mit Kräutern (saisonal)			
- Angebot von Kräutersouvenirs / -produkten			
- hauseigene Kräuterspezialität: _____			
Information / Marketing			
Die Plakette wird an prominenter Stelle angebracht			
Darstellung des Logos und Hinweis zur Kräuter-Erlebnis-Region im Menü			
Auslage / Infomappe mit Infomaterial zur Kräuter-Erlebnis-Region (Flyer, Prospekte, Veranstaltungskalender etc.)			
Darstellung des Logos bzw. Hinweis auf die Zertifizierung als Kräutertwirt auf der eigenen Homepage			
Verlinkung oder Hinweis auf der eigenen Homepage auf die Internetseite Kräuter-Erlebnis-Region			

Kräuterwirte	Nachweis	Erfüllt?	
		ja	nein
Kooperation			
Teilnahme mind. alle 2 Jahre an Lehrfahrt bzw. Schulungsangeboten Tölzer Land			
Teilnahme (mind. einmal im Jahr) an einer öffentlichen Veranstaltung zum Thema „Kräuter“ (nach individueller Absprache)			

Hinweis: Verschiedene Produkte finden Sie bei den Partnern der Kräuter-Erlebnis-Region

Kräuterpädagogin	Nachweis	Erfüllt?	
		ja	nein
Angebot			
Das Thema Kräuter wird innovativ und qualitativ hochwertig vermittelt. Das regionale Kräuterangebot spielt eine zentrale Rolle.			
Angebote / Führungen / Workshops sind öffentlich buchbar und auf der eigenen Homepage zu finden			
Angebote / Führungen / Workshops stehen für Kommunen / Partner der Kräuter-Erlebnis-Region z.B. in Form von Unteraufträgen zur Verfügung			
Information / Marketing			
Tragen des Namensschildes / Anstecker Kräuter-Erlebnis-Region bei der Durchführung der Angebote			
Kenntnis über das aktuelle Angebot der Kräuter-Erlebnis-Region (z.B. Kräuterorte, -gastgeber, -wirte), Information für die Kurs-Teilnehmer			
Infomaterial zur Kräuter-Erlebnis-Region			
Darstellung des Logos auf der eigenen Homepage (soweit vorhanden)			
Verlinkung oder Hinweis auf der eigenen Homepage (soweit vorhanden) auf die Internetseite Kräuter-Erlebnis-Region			
Grundqualifikation Zertifizierte Kräuterpädagogin			
<ul style="list-style-type: none"> - Teilnahme am Qualifizierungslehrgang „Kräuterpädagogik - BNE“ der Dr. Dirk Holtermann Gundermann-Akademie oder - Teilnahme am Zertifikatslehrgang „Kräuterpädagoge/in“ von der Gundermann-Naturerlebnisschule oder - ähnliche Lehrgänge 			
Kooperation			
Teilnahme mind. alle 2 Jahre an Lehrfahrt bzw. Schulungsangeboten Tölzer Land			
Teilnahme (mind. einmal im Jahr) an einer öffentlichen Veranstaltung zum Thema „Kräuter“ (nach individueller Absprache)			

Sonstige Kräuterpartner _____ (bitte eintragen, z.B. Kräutergarten, Kräuterprodukte,....)	Nachweis	Erfüllt?	
		ja	nein
Qualifikation / Ausbildung (sofern vorhanden, nachstehend eintragen)			
Angebot			
Das Thema Kräuter wird innovativ und qualitativ hochwertig vermittelt. Das regionale Kräuterangebot spielt eine zentrale Rolle. Mindestens 1 der nachfolgenden 2 Kriterien im Bereich „Angebot“ muss zutreffen:			
Angebote / Produkte sind öffentlich buchbar und ggf. auf der eigenen Homepage zu finden			
Angebote / Produkte stehen für Kommunen / Partner der Kräuter-Erlebnis-Region z.B. in Form von Unteraufträgen zur Verfügung			
Information / Marketing			
Kenntnis über das aktuelle Angebot der Kräuter-Erlebnis-Region (z.B. Kräuterorte, -gastgeber, -wirte), Information für die Kurs-Teilnehmer			
Infomaterial zur Kräuter-Erlebnis-Region			
Darstellung des Logos auf der eigenen Homepage (soweit vorhanden) und/oder Anbringung des Partnerschildes an prominenter Stelle			
Verlinkung oder Hinweis auf der eigenen Homepage (soweit vorhanden) auf die Internetseite Kräuter-Erlebnis-Region			
Kooperation			
Teilnahme mind. alle 2 Jahre an Lehrfahrt bzw. Schulungsangeboten Tölzer Land			
Bereitschaft zur Teilnahme oder Unterstützung von Tölzer Land Tourismus an einer öffentlichen Veranstaltung/Messe o.ä. zum Thema „Kräuter“ (mind. einmal im Jahr, nach individueller Absprache)			

Ihre Ergänzungen und Notizen:



A large green rectangular area with horizontal dashed lines, intended for handwritten notes and additions.

