

Newsletter

Kräuter-Erlebnis-Region Tölzer Land

Ausgabe Nr. 6, September 2018

Liebe Kräuter-Partner,

in diesem Newsletter finden Sie wie immer aktuelle Informationen zur Kräuter-Erlebnis-Region Tölzer Land und geplanten oder umgesetzten Aktionen, Daten, Zahlen, Fakten, Hinweise zu Veranstaltungen und mehr.

Bei Fragen, Anregungen oder Hinweisen melden Sie sich gerne jederzeit bei uns!

Marketing & PR

Das Kräuter-Event 2019!



Präsentieren Sie Ihre Kräuterangebote beim **3. Bad Heilbrunner Kräuterzauber am Sonntag, 21. Juli 2019** und tragen Sie dazu bei, den Besuchern die Vielfalt unserer Kräuter-Erlebnis-Angebote im Tölzer Land zu zeigen.

Sie können sich ab sofort bei der Gästeinformation Bad Heilbrunn für diesen Markt anmelden, Tel. 08046/323 und info@bad-heilbrunn.de.

Näheres finden Sie in den angehängten **Ausschreibungsunterlagen**. Auch (Kunst-)Handwerkliches rund um Haus, Hof & Garten und Kulinarisches aus der Region kann präsentiert werden!

Veranstaltungskalender



Nutzen Sie unseren **Online-Veranstaltungskalender** auch für Ihre Gäste! Sie können über den „Drucken“-Button ein PDF-Dokument mit individuellen Suchkriterien generieren. Das PDF können Sie so kinderleicht für Ihre Gäste ausdrucken.

Ihre Veranstaltung ist nicht dabei? Dann wenden Sie sich bitte an die jeweilige Tourist Information, Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung: die Kolleginnen und Kollegen vor Ort pflegen die Veranstaltungsdaten in unserem überregionalen Veranstaltungskalender „RCE-Event“. Auch eine Direkteinpflege ist ggf. möglich über den Button „Veranstaltung eintragen“.

Die Datenpflege lohnt sich! Auf den RCE-Event-Kalender greifen nicht nur die Tölzer Land-Orte zu, sondern auch Zeitungen und Zeitschriften, so dass Sie für Ihre Veranstaltungen eine sehr hohe Reichweite erzielen können und ein breites Publikum erreichen! Auch wir greifen für die Veranstaltungstipps für unsere Homepage, Facebook und für Presseanfragen auf diesen Kalender zu!

Qualitätsmanagement / Partner-Netzwerk

Förderprogramme

Unterstützung für die Modernisierung bzw. für die barrierefreie Gestaltung kleiner Unternehmen der gewerblichen Hotellerie und Gastronomie (unabhängig von der Bettenzahl) bieten folgende **Wirtschaftsförderprogramme**:



Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Energie und Technologie

Sonderprogramm „Qualität und Gastlichkeit“: unterstützt Modernisierungs-, Sanierungs-, Ausstattungs- und Erweiterungsmaßnahmen zur Qualitätsverbesserung der Bewirtschaftungs- und Gästebereiche.

Sonderprogramm „barrierefreie Gastlichkeit“: unterstützt Investitionsmaßnahmen in die Barrierefreiheit.

Weitere Informationen und entsprechende Förderanträge finden Sie auf der Homepage des Bayer. Wirtschaftsministeriums:

<https://www.stmwi.bayern.de/service/foerderprogramme/regionalfoerderung/>

Bei Fragen zur Wirtschaftsförderung hilft Ihnen der Wirtschaftsförderer am Landratsamt Bad Tölz-Wolfratshausen, Herr Andreas Ross, Tel. 08041/505-288, wifoe@lra-toelz.de gerne weiter.

Aktuelles aus der Region

Nantesbuch: Führungen & Veranstaltungen:

nan
tesb
uch

Ziel der **Stiftung Nantesbuch** ist es, das Bewusstsein für den Wert von Kunst und Natur zu schärfen und zu erweitern. Sie ist davon überzeugt, dass Menschen achtsam, reflektiert und verantwortungsvoll denken und handeln, wenn sie sich intensiv mit Kunst und Natur beschäftigen. Das Lange Haus der Stiftung Nantesbuch in Bad Heilbrunn ist als Veranstaltungsort kein durchgehend zugängliches Ausstellungsgebäude. Für den Besucher öffnet es sich im Rahmen im Rahmen ihres Veranstaltungsprogrammes, z.B. bei den **kostenlosen, monatlichen Führungen**. **Die nächsten Termine sind jeweils donnerstags um 14 Uhr am 18. Oktober, 15. November und 13. Dezember 2018.** Eine Anmeldung ist dafür nicht erforderlich. Die Führung bietet interessante Hintergrundinformation über die Geschichte des Ortes, die Gedanken hinter der Architektur, die verwendeten Materialien, das Energiekonzept der Anlage, die künstlerischen Arbeiten - und nicht zuletzt: über die Vision, die hinter all dem steckt. Die Führung erlaubt einen Blick in die Räume des landwirtschaftlichen Trakts wie in den Veranstaltungsteil und das Gästehaus und erläutert die wichtigsten Elemente der Anlage. Fragen willkommen.

Tipp: am 6. Oktober 18, 9.30 Uhr findet eine **Erkundung mit Sepp Holzer** (Vollblutbauer und Agrarökologe für **Permakultur**) „Von

Kurse im aktuellen VHS- und Kreisbildungswerk-programm

Sonnenfallen, Fischteichen & Obst“ statt. Eine Anmeldung zur kostenpflichtigen Veranstaltung ist über die [Homepage der Stiftung Nantesbuch](#) möglich.

Weitere Informationen zu den Führungen und zum Veranstaltungsprogramm auf Nantesbuch finden Sie [hier](#).

In den Programmen von **Volkshochschule** und **Kath. Kreisbildungswerk** finden Sie auch im Herbst/Winter beachtenswerte Angebote unserer Kräuterpartner, die Sie ggf. als Fortbildungsmöglichkeit nutzen können, aber natürlich auch für Ihre Gäste interessant sein können. Die Programme enthalten z.B. Kochkurse wie „Gesund, Schlank & Fit mit gesunder Ernährung“ mit Veronika Stöckner bei der VHS Lenggries, aber auch versch. Heilkräuterspaziergänge bzw. Kräuterführungen in Bad Heilbrunn bis hin zu verschiedenen Vorträgen und Workshops. Stöbern Sie doch einmal in den Programmheften Ihrer VHS vor Ort oder beim [Kreisbildungswerk](#).

Fortbildungen / Workshops

Kochkurs



Viele Köstlichkeiten aus der Sommerküche mit viel Gemüse, Fisch & Kräutern konnten die Teilnehmer beim **Kochkurs** mit Kräutergastgeberin und Köchin Veronika Stöckner am 6. August 2018 in Lenggries gemeinsam zubereiten und genießen.

Hier verraten wir Ihnen eines der Rezepte: Paprika-Tarte

Sie benötigen folgende Zutaten: 4 rote Paprika, 2 EL Olivenöl, 1 TL Rosmarin, fein gehackt, 1 TL Zucker, 12 schwarze Oliven, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer und Blätterteig, sowie fruchtiges Olivenöl und Saft einer ½ Zitrone
Zum Bestreuen: nach Geschmack frische Kräuter wie wilder Thymian, Basilikum, Oregano.

So geht's: Die Paprikaschoten in einer ofenfesten Form 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 °C backen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Herausnehmen und 10 Minuten mit einem feuchten Tuch bedecken, damit sich die Haut besser löst. Anschließend häuten. 2 Olivenöl in einer Tarte-Form verstreichen. Mit Kräutern und Zucker bestreuen. Die Form sternförmig mit den Paprikasteifen auslegen. 3 Oliven entsteinen, Knoblauch pellen und in feine Scheibchen **schneiden**. Beides in Form verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Blätterteig belegen, überstehenden Rand entlang der Form abschneiden und Rest z.B. als Knusperstangerl verwenden. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C rund 25Min. backen. Kurz ruhen lassen und stürzen. Etwas frisches Olivenöl und einige Tropfen Zitronensaft darüber träufeln und mit frisch gehackten Kräutern bestreuen.

Weitere Rezepte unserer Kräuterpartner finden Sie auf unserer Homepage in der Kräuterrezept-Sammlung: <https://www.toelzer-land.de/unterlagen-fuer-kraeuterpartner-zum-download>

Gastvortrag

Bei einer Tafernwirte-Versammlung Ende Mai stellte auf Einladung von Tölzer Land Tourismus die **Kräuterwirtin Andrea Beck** aus



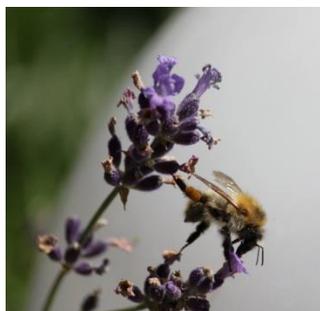
Böhmfeld im Altmühltal in einem lockeren, mit vielen Bildern angereicherten Gastvortrag ihre Arbeit als Kräuterwirtin, Landwirtin und Kräuterpädagogin vor und ermunterte die anwesenden Gastronomen zum Experimentieren mit „den Kräutern, die zu Ihnen passen“. Frau Beck zeigte sich sichtlich begeistert vom Tölzer Land, in dem vor der traumhaften Bergkulisse „Kräuter in Hülle und Fülle wachsen und gedeihen“. Frau Beck selbst verwendet Kräuter und Bioprodukte aus ihrer Region und setzt bei der Speisekartengestaltung auf ganz einfache Mittel, um ihre Gerichte flexibel und saisonal anzubieten. Besonderes Interesse hatten die Gastwirte an der Zubereitung von Kräuter-Gerichten.

Welche Kräuterschmankerl Frau Beck in ihrem Lokal zaubert, finden Sie z.B. auf der Homepage:

<https://gasthaus-beckerwirt.de/zu-tisch/speisekarte/>

Grüne Nachrichten

Bienenfreundliche Gemeinden gesucht



Der Bezirk Oberbayern vergibt heuer erstmals den Titel „**Bienenfreundliche Gemeinde**“:

Oberbayerische Gemeinden, die sich für eine bienen- und insektenfreundliche Umwelt einsetzen, werden für ihr Engagement belohnt. Außerdem winkt den Siegern ein Preisgeld bis zu 3.000€.

Bewerbungen können noch bis Ende Oktober 2018 beim Bezirk Oberbayern eingereicht werden.

Informationen zu den Kriterien finden Sie unter

<https://www.bezirk-oberbayern.de/Umwelt/Imkerei-Fachberatung/Bienenfreundliche-Gemeinde?&La=1>

Leitfaden Nachhaltigkeit im Deutschlandtourismus

Der Deutsche Tourismusverband bietet in dem Leitfaden „**Nachhaltigkeit im Deutschlandtourismus**“ Empfehlungen und Umsetzungshilfen an die Hand, um den komplexen Nachhaltigkeitsgedanken in den Tourismusregionen in die Praxis umzusetzen. Der Leitfaden wird vom DTV gemeinsam mit dem Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit und dem Bundesamt für Naturschutz sowie der BTE Tourismus- und Regionalberatung erarbeitet, so dass erstmals ein kostenfreies Standardwerk gibt, das erklärt, was Tourismusverantwortliche zur nachhaltigen Ausrichtung ihrer Destinationen tun.

[Hier](#) geht es zum Leitfaden Nachhaltigkeit im Deutschlandtourismus

Kräuter-Erlebnis-Broschüren und –Produkte

Geschenke aus der Tölzer Land- Kräuter-Produktlinie für Gastgeber und Partner



Kleine Geschenke für Ihre Gäste: Nutzen Sie die **Produktlinie** für die Kräuter-Erlebnis-Region Tölzer Land und ihre Partner.

Gedacht als Gastgeschenke für Ihre Besucher und Gäste, zum Weiterverkauf oder als netten Willkommensgruß in Ihren Gästezimmern und Hotelrezeptionen.

Mit dabei sind auch kulinarische Produkte wie Tees, Butterbrotblüten und Blütendekor für die Speisekarten der Gastronomie... **Hier** geht's zur „Tölzer Land-Kräuterproduktliste“. Die Bestellungen nehmen Sie bitte direkt beim jeweiligen Anbieter vor.

Freizeit-Tipps im Tölzer Land:

Weitere Neuigkeiten und Veranstaltungen für Ihre Gäste finden Sie auf unserer Homepage www.kraeuter-erlebnis-region oder www.toelzer-land.de.

Weitere Informationen

Dieses Projekt ist über LEADER gefördert.

Um Ihre E-Mailadresse aus unserem Verteiler zu entfernen / hinzuzufügen, schicken Sie uns bitte eine Mail.

Falls Sie noch weitere Personen kennen, die sich für diesen Newsletter interessieren könnten, informieren Sie uns bitte.

Kontakt / Fragen zur Kräuter-Erlebnis-Region

Tölzer Land Tourismus

am Landratsamt Bad Tölz-Wolfratshausen

Johanna Kirschenhofer & Christina Baier

Prof.-Max-Lange-Platz 1; 83646 Bad Tölz

Tel.: +49(8041)505-214; Fax: +49(8041)505-375

E-Mail: johanna.kirschenhofer@toelzer-land.de, christina.baier@toelzer-land.de

