



NATUR.VIELFALT. TÄNNESBERG BIODIVERSITÄTS-GEMEINDE

Weiderind-Produkte vom Rotvieh · Zoiglbier für den
Rebhuhnschutz · Honig von heimischen Imkern
Streuobstapfelsaft aus alter Sortenvielfalt
Bunte Kartoffeln für genetische Vielfalt
Backwaren von der Naturparkbäckerei
Weideschmankerl von der Metzgerei

**BIODIVERSITÄTS-
PRODUKTE**
Von Natur
aus gut!



Ein regionaler Genuss für alle Sinne

Tännesberger Biodiversitätsprodukte sind das Ergebnis jahrelanger Projektarbeit. Zahlreiche Mitstreiter waren beteiligt, so manche Klippe war zu umschiffen, Geduld und Konsequenz notwendig und schließlich sind alle Partner immer wieder gefordert, das Erreichte zu sichern. Hinter allem steht der Ansatz: „Schützen durch nutzen“. In einer Kulturlandschaft hängt die biologische Vielfalt, die Biodiversität, stark mit der Landnutzung durch den Menschen, seinem Wirtschaften zusammen.

Extensive Weidehaltung, extensiver Ackerbau, Sortenvielfalt, naturnahe Erzeugung und schonende handwerkliche Verarbeitung, das alles und noch viel mehr sind Bausteine Tännesberger Biodiversitätsprodukte.

Die Produkte sind Naturschutz, der durch den Magen geht. Denn sie alle sind entstanden durch die Arbeit am Erhalt der biologischen Vielfalt. Und so sind sie Botschafter der Biodiversitätsgemeinde Tännesberg und aller Partner, die unseren Markt mit so viel Engagement über die Jahre hinweg unterstützt und mitgetragen haben.

Mit dem Genuss Tännesberger Biodiversitätsprodukte helfen auch Sie mit, das reichhaltige, vielfältige Leben unsrer Heimat zu schützen und zu erhalten.

Da kann man sich's doch mal so richtig schmecken lassen, oder?

**WIR
SIND
NATUR.VIELFALT.
TÄNNESBERG.
PRODUKTE**

Gemeinsam ist besser

Tännesberger Biodiversitätsprodukte sind Botschafter für den Erhalt der biologischen Vielfalt. Sie sind ein kulinarisches Ergebnis der Arbeit am Erhalt der biologischen Vielfalt. Um das zu erreichen, braucht es viele engagierte und kompetente Mitstreiter. Nur gemeinsam lässt sich ein Projekt dieser Dimension verwirklichen.

Unser Dank gilt daher allen Menschen und Institutionen, die in den vergangenen Jahren ihre Energie und ihre Leidenschaft in Natur.Vielfalt.Tännesberg gesteckt haben und wir freuen uns auch in Zukunft mit Ihnen am Erhalt der Artenvielfalt zu arbeiten.

Die Trägergemeinschaft Natur.Vielfalt.Tännesberg.

Biodiversitätsgemeinde Tännesberg, BUND Naturschutz in Bayern e.V., Naturpark Nördlicher Oberpfälzer Wald, Landesbund für Vogelschutz in Bayern e.V., Wildland-Stiftung Bayern



✿ Tännesberger Rotvieh

Mit dem Rotvieh hat alles begonnen. Die Grundidee war, bestimmte Naturschutzflächen künftig nicht mehr mechanisch zu pflegen, sondern zu beweiden. Die ersten Rinder wurden vom Landesbund für Vogelschutz gekauft. Dann haben sich Landwirte bereit erklärt, die Tiere zu betreuen. So ist über die Jahre nicht nur das Projekt gewachsen, sondern auch erstklassiges, zartes und gut marmoriertes Weiderindfleisch. Es konnte eine gefährdete alte Rinderrasse erhalten und etwas für die Artenvielfalt der Tännesberger Flur getan werden. Biotopisch genießen war der Grundgedanke, der sich durch alle Tännesberger Biodiversitätsprodukte zieht.

Bezugsquellen

- Familie Schwarz (Biobetrieb)
St.-Jodok-Str. 6, 92723 Tännesberg,
Telefon 09655 913396, www.taennesberger-rotvieh.de
- Familie Kick
Kleinschwand 10, 92723 Tännesberg
Telefon 09655 8256

✿ Bunte Kartoffeln

Alte Kartoffelsorten anzubauen ist ein wichtiger Schritt zum Erhalt der biologischen Vielfalt. Der Anbau im Gemeindegebiet Tännesberg dient „vordergründig“ dem Erhalt von Lebensräumen für das Rebhuhn. Hintergründig gibt es aber noch einen weiteren Grund. Diese Kartoffeln schmecken einfach „saugut!“

Sortenauswahl: : Blaue Anneliese, Gelbe Emma, Bamberger Hörnchen, Rote Emmalie, Blaue Schweden.

Bezugsquellen

- Martin Wittmann
Kleinschwand 17, 92723 Tännesberg
Telefon 09655 914505
- Werner Hartinger (Biolandbau)
Kleinschwand 66, 92723 Tännesberg
Telefon 09655 1789

✿ Naturparkbäckerei Spickenreither

Alte Getreidesorten und deren „extensiver“ Anbau sind bedeutende Instrumente in der Biodiversitätsstrategie. Sortenvielfalt, Lebensraum für gefährdete Ackerwildkräuter und Strukturreichtum allgemein kommen der Artenvielfalt zugute. Ganz nebenbei aber natürlich auch der menschlichen Ernährung. Die Bäckerei Spickenreither in Tännesberg war von Anfang an ein wichtiger und engagierter Partner der Projektarbeit. Dort kriegt man den Erhalt der Artenvielfalt gebacken. Und das Ergebnis schmeckt natürlich gut.

Bezugsquelle

- Naturparkbäckerei Spickenreither
Marktplatz 2
92723 Tännesberg
Telefon 09655 424

✿ Rebhuhn-Zoigl

Zoigl ist eine ungewöhnliche, typisch oberpfälzer Bierspezialität. In sogenannten Kommunbrauhäusern brauen Bürgervereinigungen gemeinsam auf der Grundlage eines vom ehemaligen Landesherrn verliehenen Brau- und Schankrechts. Der Rebhuhn-Zoigl ist ein untergäriges, ungefiltertes Bier, das nach uralter Tradition im Kommunbrauhaus Eslarn aus dem Malz von Dinkel, Emmer und Einkorn gebraut wird. Ausgangspunkt für das Bier war und ist das Rebhuhnprojekt der Wildland-Stiftung. Der Anbau der alten Getreidesorten Emmer, Einkorn und Dinkel sorgt für den Erhalt der Artenvielfalt und fördert in extensiver Anbauweise die Lebensraumqualitäten des Rebhuhnes.

Bezugsquelle

- Kommunbrauerei Eslarn
Marktplatz 1
92693 Eslarn
Telefon 09653 9207-35
www.eslarn.de

✿ Tännesberger Apfelsaft

Etwa 2.000 Apfelsorten in Deutschland stehen für eine unglaubliche Geschmacksvielfalt. Zu finden ist diese Vielfalt aber nicht im modernen Plantagenanbau, sondern in den traditionellen Streuobstbeständen, für deren Erhalt sich in Tännesberg der BUND Naturschutz engagiert. Die Bestände sind Obstkultur pur und ein ganz wesentlicher Faktor für den Erhalt der Artenvielfalt. Streuobst ist Biodiversität der Spitzenklasse. Und schmeckt soooo gut.

Bezugsquellen

- Mosterei Bernhard
Steinach 3, 92705 Leuchtenberg
Telefon 09659 932465
- Naturparkbäckerei Spickenreither
Marktplatz 2, 92723 Tännesberg
Telefon 09655 424

✿ Tännesberger Honig

Keine Bienen - keine Bestäubung! Eine einfache Regel, zumindest wenn man weitere Bestäuber, wie Hummeln, Wespen, Schwebfliegen usw. mal unterschlägt. Aber nicht nur unsere heimische Westliche Honigbiene, mit der unsere Imker i.d.R. arbeiten, sondern auch zahllose Wildbienen sind an der Bestäubungsleistung beteiligt. Nichtsdestotrotz, die Imker spielen eine wichtige Rolle beim Erhalt der Biologischen Vielfalt. Der Tännesberger Honig soll das noch stärker ins Bewusstsein bringen und zeigen, wie süß Naturschutz sein kann.

Bezugsquelle

- Informationen beim Projektmanagement der Gemeinde Tännesberg
Telefon 09655 920039
- Viele Produkte sind auch erhältlich bei EDEKA Hempel, Vohenstrauß edeka-vohenstrauss.de

✿ Ebnet's Weiderind

Die Metzgerei Ebnet beweidet Flächen in Tännesberg mit Rindern. Sie helfen dort der Artenvielfalt, die sich auf Beweidungsflächen einstellen kann. Der naturschutzfachliche Wert der Flächen wurde begutachtet und für gut befunden. Auch das gehört zu Tännesberger Biodiversitätsprodukten. Ein vorgegebener Kriterienkatalog ist zu erfüllen und wird im Kreis der Projektträger geprüft. Immer im Sinne der biologischen Vielfalt kann man nun Rinderrouladen, Gulaschsuppe, Gulasch, Sauerbraten, Leberknödelsuppe und Brotzeitleberkäs eingedost genießen. Schmeckt soooo gut.

Bezugsquelle

- Metzgerei Ebnet
Marktplatz 20, 92723 Tännesberg
Telefon 09655 228, www.metzgerei-ebnet.de

**PROBIER
UNS
EINFACH
MAL!**

Infos zu allen Produkten erhalten Sie auch über unser Projektmanagement an der Gemeinde:
Gabriele Schmidt, Telefon 09655 9200-39