

**EINKAUFEN** FRUCHTAUFSTRICHE AUS HEIMISCHEM OBST DUFTENDE WILD-KRÄUTER KRÄFTIGES EMMERBIER FEINE NUDELN WÜRZIGES BROT OBSTSÄFTE WEINSPEZIALITÄTEN KIRSCHLIKÖR LAMMFLEISCH WEIDERINDWÜRSTE ZARTE KARPFFENFILETS KÄSE HOCHWERTIGE ÖLE BUNTE KRÄUTERTEES

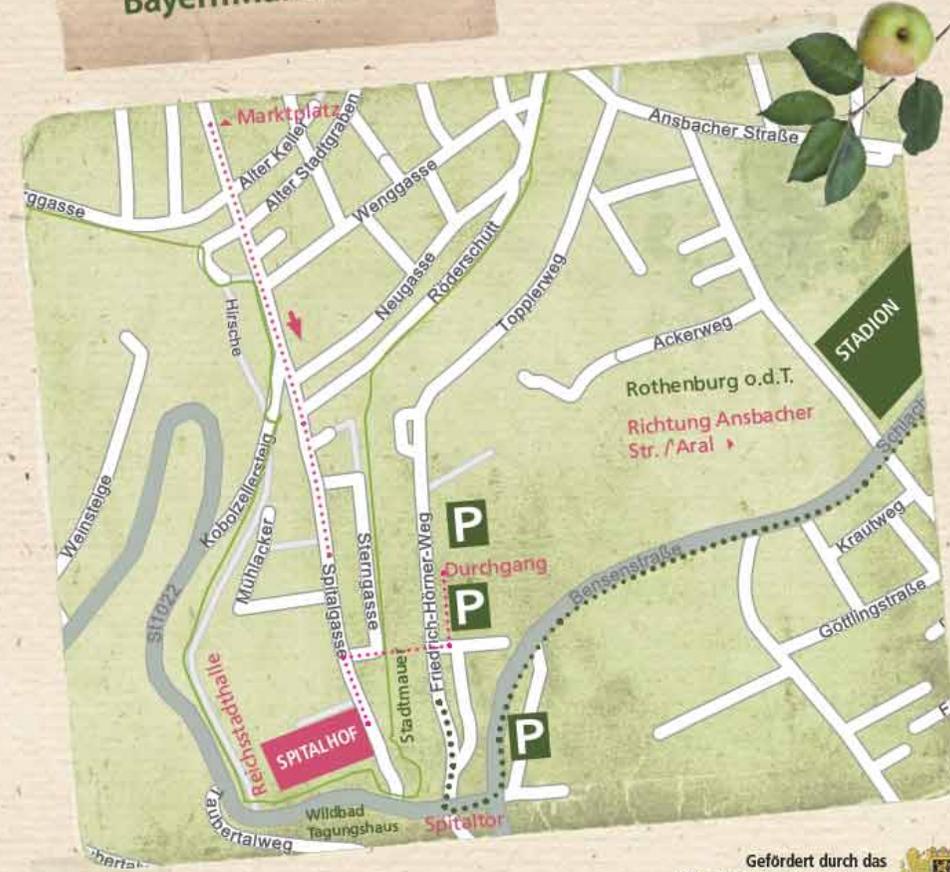
**STAUNEN** KUNST-AUSSTELLUNG „FEUCHTWIESE“ ALPHÖRNER PACKZIEGEN FILZEN KÖRBFLECHTEN KRAMPUSMASKEN

**MITMACHEN** KUH-PATE WERDEN SCHAF-NASEN STREICHELN APFELSAFT PRESSEN HÄNDE IN TORFFREIE BLUMENERDE STECKEN DUFTSÄCKCHEN BEFÜLLEN

 Für Naturinteressierte startet um 13:00 Uhr beim Info-Punkt der Touristeninformation Rothenburg die Führung „Natur in der Stadt“, die gegen ca. 14:30 Uhr auf dem Markt endet. Die Führung ist kostenfrei, eine Anmeldung ist nicht nötig.



[www.bayernmarktnatur.de](http://www.bayernmarktnatur.de)



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit



**Do., 24.10.2013**  
9 – 16 Uhr, Spitalhof  
Rothenburg o.d.T.

Markt heimischer Produkte  
aus dem Naturschutz!

[www.bayernmarktnatur.de](http://www.bayernmarktnatur.de)

## EINKÄUFEN STAUNEN MITMACHEN

Der Bayernmarkt Natur bietet hochwertige Produkte aus ganz Bayern. Sie entstehen in Naturschutzprojekten und helfen, heimische Tiere und Pflanzen und ihre Lebensräume zu bewahren.

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 1 | Die Regionaltheke: Leindotteröl                                 | Alte Kultursorten, bunte Äcker: Emmer & Co. versprechen neue Geschmackserlebnisse und sind gesund. Die Ackerflächen sind wertvoller Lebensraum für Rebhuhn, Lerche und Ackerrittersporn.                        |
| 2 | Emmerbrot, Emmernudeln, Linsenaufstrich.                        |   |
| 3 | Naturparkbrot, Rebhuhn-Zoigl<br>Emmerbier, alte Kartoffelsorten |   |
| 4 | Weidenkörbe   | In Feuchtwiesen bekommt man nicht nur nasse Füße. Mit ihrer Artenvielfalt, wie Wollgras, Sumpfgladiole und Ameisenbläuling und Bäumen, wie der Silberweide inspirieren sie auch zu Kunst und Handwerk.          |
| 5 | Kuhpatenschaft  | Traditionell wurden die Rinder eines Dorfs auf Gemeindeland, dem Anger, gehütet. Charakteristisch sind die locker stehenden alten Eichen. Die Hersbrucker <b>Hutanger</b> werden seit dem Mittelalter beweidet. |
| 6 | Frankenhöhe Lammwürste, Schafskäse, Filzunikate                 | Mit wenig auskommen – das müssen die Tiere und Pflanzen der <b>Magerrasen</b> , wie Silberdistel oder Schwalbenschwanz. Schafe und Ziegen sind hier die idealen Rasenpfleger.                                   |
| 7 | Torffreie Blumenerde  | Zwischen festem Grund und Wasser: der sanfte Übergang von Niedermooren in die flachen, von Schilf umsäumten Teiche gewährt Moosjungfern, Schwarzhalstauchern und Moorfröschen Versteck.                         |
| 8 | Karpfen pur natur - Filets und Pastete                          |   |

- 9 Hesselberger Apfelschorle, Birnensekt, Fruchtgelee, Honig
- 10 Kalchreuther Kirschgarten Kirschlikör, Kirschsecco
- 11 Apfelwein, Obstbrand
- 12 Vorwald Apfelwein
- 13 Ortolanzwitscherer
- 14 Manufaktur Gelbe Bürg Fruchtaufstriche, Walnussöl

- 15 Juradistl-Apfelschorle, Lammragout
- 16 Altmühltaler Lammalami, Schaffelle

- 17 Quittenwein, Hagebuttenwein, Schlüsselblumenlikör, Irisblütengelee

- 18 Murnauer Werdenfelser Weiderindwürste

- 19 Wildkräutertee, Wildkräutergewürze

- 20 Günzthal Weiderindgerichte, Kuhhörner, Krampusmasken

- Spinnen, Filzen, Ausstellung „Almen aktivieren“

Knorrige Bäume, Frühlingsblüte, alte Obstsorten: Aus dem Lebensraum **Streuobstwiese** gewinnt der Mensch hochwertige Säfte, Honig und andere Leckereien. Jede Region hat dabei ihre eigenen Sorten, Traditionen und Produktideen. Streuobstwiesen bieten Lebensraum für ganz besondere Tiere, wie der Wiedehopf und den Steinkauz.

Die herbe Schönheit der **Wacholderheiden** wurde durch die Hüteschäferlei geformt und kann nur durch sie erhalten werden. Lamm gehört heute zu den kulinarische Spezialitäten vieler Regionen.

In Weinbergslagen wachsen nicht nur Trauben, sondern, wenn wir es zulassen, auch viele wärmeliebende Pflanzen, die den **Weinberg** beleben und das Keltereiangebot bereichern.

Farbenfrohe Blüten, Grillengezirpe, Bienensummen, Kräuterduft – das erlebt man auf **Wiesen**, die schonend beweidet oder gemäht werden. Diese Bewirtschaftung ist die Grundlage für besondere regionale Spezialitäten.

## MARKTPLAN

