

Artikel & Beiträge aus verschiedenen Ausgaben

Diverse Artikel aus dem Magazin finden hier Einzug in die Online-Welt und können auch via Google usw. gefunden werden.

Dies erhöht die Reichweite dieser Beiträge. Wählen Sie Ihr Interessensgebiet an der Navigation hier rechts!

In Abstimmung mit der bayerischen Suchmaschine www.ois.gmachtin.bayern, können auch diverse Beiträge dort neben vielen anderen interessanten Informationen gefunden werden.

- Ernährung regional



window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]] }); Hanf Dinkel Rhabarberkuchen

14.12.2020 19:48

[Neue Produkte von den Hanfbayern!](#)

In unserer Winterzeit-Ausgabe 2020/21 haben wir über "Neues von den Hanfbayern" berichtet: Daniel Baumann und Markus Kneißl - in der Winterausgabe 2019/20 auf unserem Titelbild zu sehen - haben das Hanfprotein "Kräftig" und das Vollspektum-Hanföl "Chillig" entwickelt.

Welche besondere...

[Weiterlesen ... Neue Produkte von den Hanfbayern!](#)

- Ernährung regional



```
window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]] });
```

18.11.2020 12:13

[„Slow Food“ - echter Genuss beim Essen](#)

1989 gegründet und mittlerweile eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Dazu gehört der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt. Slow Food will: Fast Food un...

[Weiterlesen ... „Slow Food“ - echter Genuss beim Essen](#)

- Ernährung regional



```
window.respimage && window.respimage({ elements:  
[document.images[document.images.length - 1]] });
```

02.11.2020 14:12

[LandGenuss Bayerwald](#)

Qualitätsorientierte Gastronomen und Landwirte haben im Landkreis Cham das Netzwerk „LandGenuss Bayerwald“ aufgebaut, um sich für Erhalt und Pflege regionaler Produkte, regionaler Speisen und die Region als Ganzes stark zu machen. Gleichzeitig stellt die Fokussierung auf regionale Produkte ...

[Weiterlesen ... LandGenuss Bayerwald](#)

- Ernährung regional
- Touristik regional

Freitag, 5. Dezember

- Griepnockerlsuppe
- Eierschöberlsuppe
- Rote Linsensuppe
- Kieler Sprotten mit Butterbrot
- Provenzalisches Gemüse als Auflauf
- Saibling Müllerin mit Kartoffel & Salat
- Forellenfilet mit Dillsauce, Reis & Salat
- Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat
- Bachhendl mit Kartoffelsalat & Salat
- 2 Spanferkelkotelett mit Rosmarinkartoffeln
- Rindsgulasch mit Semmelknödel & Salat
- Kalbsgulasch mit Semmelknödel & Salat
- Rindsroulade mit Semmelknödel & Salat
- Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat
- Schnitzel Wiener Art
- Meerrettichschnitzel mit Bratkartoffel
- * * * * *
- Apfelküch mit Apfelkompott & Vanille-Eis
- Abends: Creme Brûlée mit Kompott



window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]] });

02.11.2020 11:09

[CASINO WIRTSHAUS, Amberg](#)

Das »Casino« entspricht dem Idealbild eines Wirtshauses der Oberpfalz. In der Tradition städtischer Kultur, ist es Treffpunkt zum Trinken und Speisen, zum Reden und Kartenspielen für die 18- bis 80-Jährigen. Die Küche fühlt sich der traditionellen, saisonalen und frischen Küche der Oberpf...

[Weiterlesen ... CASINO WIRTSHAUS, Amberg](#)

- Ernährung regional
- Garten- & Landschaftsbau



```
window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]]  
});
```

14.09.2020 13:01

[„Regiovolution“: Ehrliches Essen für alle!](#)

Wer Wert auf gutes Essen legt weiß: für die Qualität von Lebensmitteln ist die Herkunft entscheidend. Dabei bezieht sich das Wort „Herkunft“ nicht ausschließlich auf eine bestimmte Region, sondern auch auf die Art und Weise, wie Lebensmittel produziert werden. Entscheidet beim Anbau der G...

[Weiterlesen ... „Regiovolution“: Ehrliches Essen für alle!](#)

- Ernährung regional



window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]] });

14.09.2020 12:46

[Alkoholfreier Wein und Seccos](#)

Bei der diesjährigen Frühjahrsprämierung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) konnte die BÄHR Pfalztraube GmbH erneut sehr gut abschneiden. Alle vier angestellten Getränke, drei Seccos und ein alkoholfreier Wein, erhielten mit der Goldmedaille die höchste Prämierung für alkohol...

[Weiterlesen ... Alkoholfreier Wein und Seccos](#)

Seite 1 von 4

- [1](#)
- [2](#)
- [3](#)
- [4](#)
- [Vorwärts](#)
- [Ende »](#)