



## Margareta Reichsthaler, Obfrau GENUSS REGION ÖSTERREICH



„Der Steinschaler GenussGarten ist ein leuchtendes Beispiel für die Vielfalt der heimischen Natur und macht sichtbar, wie bunt Regionalität sein kann. Mit Kursen, Führungen und einer breiten Produktpalette bringt Familie Weiss ihren Gästen nicht nur die Kraft der Kräuter näher, sondern zeigt auch, wie nachhaltiges Wirtschaften im Einklang mit der Natur funktioniert. Als GENUSS REGION ÖSTERREICH können wir stolz auf dieses neue Mitglied in der Genuss-Familie sein!“

## Georg Schramayr Naturvermittler



Erwachsenenbildner und Gebrauchspflanzen-Botaniker. bildet seit der Jahrtausendwende Natur- und Landschaftsvermittler, Kräuterpädagoginnen und Gartenbäuerinnen aus.

### Anreise ins Dirndltal:



Alles um uns verändert sich. Und das immer schneller. Da ist es wichtig, dass man nicht nur nachhaltig plant, sondern auch so handelt. Damit, was immer schon gut war, auch in Zukunft seinen Platz hat.

**Nur eine Bank ist meine Bank.** [www.rbstp.at](http://www.rbstp.at)



# Steinschaler Nachhaltige Kamingespräche

Reihe 22/17.05.2016



Die Genussregionenfrucht Pielachtaler Dirndl ist die Basis der Talmarke Dirndltal. Von dieser starken Dirndlmarke profitieren alle Dirndltaler.

Foto Weinfranz

## GenussGarten und die Dirndl Neue Schritte zur Stärkung unserer Dirndlmarke

**Wildkräuterhotel Steinschalerhof, Warth**  
17. Mai 2016, 19:00 Uhr





Die

**Steinschaler Naturhotels**

und die

**Raiffeisenbank Region St. Pölten**

laden zur Veranstaltung

### Zum Ablauf:

- Naturgarten - ein ökologischer Genuss
- Auszeichnung zum 1. GenussGarten durch die GENUSS REGION ÖSTERREICH
- Neue Impulse zur Markenpflege und Markenstärkung unserer Dirndlmarke und der Leitfrucht des Tales
- Diskussion
- Erfrischungen und GenussGarten-Produkte am Buffet

### Zum Thema:

#### **GenussGarten - eine Auszeichnung.**

##### **Steinschalerhof - erster GenussGarten der GENUSS REGION ÖSTERREICH.**

In den weitläufigen Gärten des Wildkräuterhotels Steinschalerhof (rund 30.000 m<sup>2</sup>) werden über 1.000 Pflanzenarten naturnah und in Bioqualität gezogen. Den essbaren Wildpflanzen gilt dabei eine besondere Leidenschaft.

Erntefrische Gemüse und Salate, Wild- und Küchenkräuter, bunte Blüten und Obst bilden seit Jahrzehnten die Grundlage für die Steinschaler „Grüne-Haube“-Kulinarik. Wildkräuter zeichnen sich durch eigenständige und intensive Geschmacksnuancen aus. Kochen mit Wildkräutern erfordert Wissen, Fingerspitzengefühl und Experimentierfreude. Der regionale Einkauf ergänzt die Ernte aus den Gärten in der Küche.

Das Leitprodukt der GenussRegion **Pielachtaler Dirndl** ist die Basis der Talmarke Dirndltal. Diese Marke hat rasch an Bekanntheit gewonnen - einen rasanten Aufschwung genommen. Umso wichtiger ist es, diese so wichtige **Regionalmarke Dirndl** gezielt zu pflegen und weiter zu entwickeln. Von einer starken Dirndlmarke profitieren alle Dirndltaler. Seien Sie dabei, wenn weitere wichtige und interessante Schritte zur Stärkung unserer Dirndlmarke präsentiert werden.

## **Steinschaler Nachhaltige Kamingespräche**

### **GenussGarten und die Dirndl Neue Schritte zur Stärkung unserer Dirndlmarke**

Margareta Reichsthaler

Obfrau der GENUSS REGION ÖSTERREICH

**Ort: Wildkräuterhotel Steinschalerhof**

Warth bei Rabenstein

**Datum:** 17. Mai 2016

**Uhrzeit:** 19:00 Uhr

**Eintritt:** Frei

Wir freuen uns auf einen interessanten Abend und nachhaltige Diskussionen.

**Im Anschluss bitten Raiffeisenbank und die Steinschaler Naturhotels zu einem regionalen Imbiss.**

Vielen Dank für Ihre Kooperation. Ihre An-/Abmeldung hilft uns sehr bei unserer Planung: <mailto:weiss@steinschaler.at>, Tel. 02722 2281 Steinschalerhof, Warth 20, 3203 Rabenstein