



DJH Jugendherberge Burg Trausnitz

Familien|Jugendherberge

Burggasse 2

92555 Trausnitz

Anmeldung:

Jugendherberge Burg Trausnitz

Telefon: 09655/92 15-0

Webseite: <http://www.trausnitz.jugendherberge.de>

E-Mail: trausnitz@jugendherberge.de

INFOS ZUM HAUS:

HAUSEIGNUNG

Freizeit, Seminare, Klassen, Musik, Familien, private Feiern

KAPAZITÄT

141 Betten in 23 MBZ mit 2 bis 14 Betten

6 Gruppenräume für 120, 60, 35, 2*25 und 10 Personen

SANITÄRE ANLAGEN

8 Zimmer mit Dusche und WC, 5 Duschräume, 2 Waschräume

ENTFERNUNGEN

Bademöglichkeit 0,8 km, Hallenbad 30 km, Bahnhof 10 km

PREISE

21.40 € pro Person (Übernachtung / Frühstück)

28.90 € pro Person (Halbpension)

34.90 € pro Person (Vollverpflegung)

Ausstattung

Die Jugendherberge gliedert sich in 2 Gebäudekomplexe - die altherwürdige Burganlage und das angrenzende

Feldschlössl. Beide Gebäude sind so ausgestattet, dass jeweils 2 Klassen pro Gebäude untergebracht werden können.
Feldschlössl: 69 Betten, 12 Schlafräume, Speisesaal, 2 Tagesräume, Betreueraufenthaltsraum.

Burg: 72 Betten, 11 Schlafräume, "Rittersaal", "Kemenate", Betreuer-Aufenthaltsraum, Fahrradraum, Grillplatz, Lagerfeuerstätte, Tischtennisplatten. Technische Einrichtung: Fernseher, Video, Dia- und Overheadprojektor, Moderatorenkoffer, CD-Player, DVD-Player, Flipchart, Metaplanwände, Klavier, E-Piano. Weitere Infos und Kosten für Ü/F und ÜHP auf der Homepage der Jugendherberge.

Freizeit

Themenangebote für Schulen und Gruppen, z.B. "Eine Klasse wird zum Team", "Unser täglich Brot", "Aktiv gegen Mobbing", "Feuer, Wasser, Erde Luft", "Natur pur", "Ritter & Burgfräulein".

Programmangebote für Familien z.B. Halloween, Silvester, Ostern - Zeitreise ins Mittelalter, Winterzauber (mittelalterlicher Weihnachtsmarkt) - findet alle 2 Jahre statt.

Freizeitangebote in/an der Jugendherberge: 2 Tischtennisplatten außen, 1 Tischtennisplatte innen, Lagerfeuerplatz, Jonglierkiste, Spiele der Pagen, Schlechtwetterkiste, Schulsportplatz (5 Min. entfernt);

Freizeitangebote in der näheren Umgebung: Stausee mit Badestrand, Angelmöglichkeit, Wander- und Fahrradwanderwege, Naturpark Oberpfälzer Wald, Kraftwerk Reisach mit Hochspeicher, Oberpfälzer Freilandmuseum in Neusath- Perschen, Freibad in Perschen, Skilift in Nabburg, Holzkugel am Steinberger See, Wasserspielplatz am Murner See, Monte Kaolino mit Sommerrodelbahn und Hochseilgarten.

Verpflegung

Bio is(s)t besser

Die Jugendherbergen in Bayern hatten zuletzt im März 2020 ihre Palette von Lebensmitteln in BIO-Qualität deutlich erweitert. 2021 gehen wir konsequent die nächsten Schritte.*

Im Frühjahr 2020 hatten die Jugendherbergen in Bayern die Messlatte für Nachhaltigkeit abermals ein Stück höher gelegt: Über das bereits bestehende Angebot von BIO-Produkten aus Nudeln, Reis, Kaffee/Tee und Honig hinaus, hatten sich alle Häuser verpflichtet, Eier, Milch, Butter, Quark, Joghurt sowie Müsli und Äpfel ausschließlich in BIO-Qualität anzubieten. Corona und instabile Lieferketten hatten diesen Prozess zwar nicht gestoppt, aber doch verlangsamt.

Nun geht es mit voller Kraft weiter: Ab Juli können alle Häuser wieder verbindlich dieses Sortiment an BIO-Produkten anbieten. Damit nicht genug: In einem nächsten Schritt soll das gesamte Angebot an Gemüse und Obst in BIO-Qualität auf den Tisch kommen.

Ein großer Schritt in Richtung noch mehr Nachhaltigkeit, noch mehr Gesundheit und noch mehr Geschmack. Dabei gilt auch: wir wollen zunächst genau herausfinden, ob wir diese Lebensmittel künftig verlässlich und in der geforderten Qualität beziehen können, wie wir unsere Lagerhaltung anpassen müssen und welche (neuen) Rezepturen wir für unser Gäste entwickeln werden. Kurzum, bis Ende 2021 werden zunächst die Jugendherberge in Bayreuth, Possenhofen, Garmisch-Partenkirchen, Oberammergau und Würzburg diese Umstellung vollziehen, um aus den gewonnenen Erfahrungen die Umstellung auf BIO-Gemüse und BIO-Obst für alle Häuser so reibungslos wie möglich zu gestalten.

*Stand: 08.03.2021

Über den Tellerrand genießen

Unser „Gruß aus der Küche“: ein Speiseplan mit regelmäßigen vegetarischen Highlights ist unsere Antwort zum Thema Nachhaltigkeit

Man könnte die Küchen-Teams in den Jugendherbergen in Bayern auch „Story-Teller“ nennen. Denn mit ihren vegetarischen und oft auch veganen Rezepturen überraschen und begeistern sie reihenweise unsere Gäste. Oder anders gesagt: die kleine rote Beete, die Handvoll Spinat oder der einzelne Kohlrabi, die bei uns auf den Tisch kommen,

sind Teil von etwas ganz Großem.

Das gute Gefühl, die Welt allein durch „Kraut & Rüben“ ein wenig besser machen zu können, wollen wir gern mit Ihnen teilen – mit täglich einem vegetarischen Gericht auf den Tellern in den bayerischen Jugendherbergen und mindestens einmal wöchentlich einem komplett „grünen“ Verpflegungstags.

Das spart nicht nur über 20 Prozent der CO₂-Emission bei der Zubereitung der Verpflegung; die Gerichte sind darüber hinaus immer wieder ein Genuss, der im wahrsten Sinne des Wortes über den Tellerrand hinaus reicht.

Zusätzliche Angaben

Die genannten Preise sind Ab-Preise. Die Gruppenmitgliedschaft ist die Eintrittskarte für Jugendherbergen. Vereine, Verbände, Institutionen und Ausbildungsbetriebe beantragen die Gruppenkarten bei ihrem zuständigen DJH-Landesverband, in denen die antragstellende Organisation ihren Sitz hat. Näheres finden Sie auf der Website unter: www.jugendherberge.de/mitgliedschaft

Altersgrenze Jugendherbergen sind in erster Linie ein Angebot für junge Menschen. Gegen einen Aufpreis von 4 € pro Person und Nacht werden auch Mitglieder über 27 Jahren aufgenommen. Diese Altersbeschränkung gilt selbstverständlich nicht für Gruppenleiter sowie für Familien und Alleinerziehende mit mindestens einem minderjährigen Kind.

Freiplätze für Schulklassen: Pro Schulklasse werden 2 Freiplätze ab 4 Übernachtungen mit Vollpension und einer Mindestteilnehmerzahl von 22 (20 abzurechnenden Personen) gewährt.