

## **Zum ersten Mal bundesweit: Der Biosphärenteller im Pfälzerwald**

Zum ersten Mal wird bundesweit im Pfälzerwald ein köstlicher Biosphärenteller bei den Partnerbetrieben im Biosphärenreservat angeboten und mit einem neu erschienenen Flyer beworben.

Bei 14 ausgewählten Gastronomen, die sich als Partnerbetriebe des Biosphärenreservates bereits seit längerem verpflichtet haben, typische regionale Produkte aus dem Pfälzerwald anzubieten, steht seit dieser Woche der Biosphärenteller ganzjährig auf der Speisekarte. Auf dem Teller werden spezielle Gerichte mit heimischem Wild, Glanrindfleisch von kräuterreichen Waldwiesen, Lammfleisch oder Forellen aus den glasklaren Bächen des größten zusammenhängenden Waldgebietes Deutschlands angeboten.

Der Teller wird zu einem Preis von 14-18 € angeboten. In einigen Gaststätten steht der Biosphärenteller als Kinder- und Seniorengericht oder mit einem Getränk auf der Speisekarte. Die Partnerbetriebe verpflichten sich außerdem eine bestimmte Palette ökologisch erzeugter Weine aus dem Biosphärenreservat anzubieten.

Durch das Vorhaben soll das gastronomische Angebot noch spezifischer auf die besondere Palette von Qualitätsprodukten aus dem Biosphärenreservat ausgerichtet werden. Eine Entwicklung die wiederum bei den Besuchern gut ankommt. Der Trend zeigt in Richtung steigender Nachfrage nach Urlaub in deutschen Großschutzgebieten sowie zunehmendem Interesse an regionalen Produkten, Herstellungsweisen sowie an den regionalen Erzeugern. Ein Projektteilnehmer, Herr Coressel vom Hotel Gasthof „Am Rathaus“ in Hohenecken ist davon überzeugt, dass der Teller ein Erfolg wird. Er hat bereits während der Weihnachtszeit testweise den Biosphärenteller mit großem Erfolg angeboten. Seine Spezialitäten sind je nach Saison: Wildschweinebratwurst, Wildbraten oder Rehsteak mit 2 Sorten Knödel, Rotkraut und einem Glas Dornfelder.

Ziel des Projektes ist es, nicht nur die Besucher für die köstlichen Qualitätsprodukte aus einer attraktiven Erholungslandschaft zu interessieren, sondern auch umweltschonend erzeugte Produkte der kurzen Transportwege mit einer günstigen CO2 Bilanz zu fördern.

Darüber hinaus wird durch die Nachfrage nach Fleischprodukten aus landespflegerischer Tierhaltung (Schafe, Rinder) der Erhalt der abwechslungsreichen Kulturlandschaft gefördert, die gleichzeitig Lebensraum vieler geschützter Tier- und Pflanzenarten ist. Aus diesem Grund haben sich die Partnerbetriebe verschiedenster Branchen im Biosphärenreservat zu einem Netzwerk mit über 40 Betrieben unter dem Motto „Wirtschaften im Einklang mit der Natur“ zusammengeschlossen, um die nachhaltige Entwicklung im Pfälzerwald voranzubringen. Sie dürfen mit dem Logo des Biosphärenreservates werben und werden jährlich auf die Einhaltung von Nachhaltigkeitskriterien überprüft.

Der Flyer, der durch das Bündnis ländlicher Raum im Naturpark Pfälzerwald e.V. sowie das Sägewerk Hanbuch finanziert wurde, kann unter der webadresse des Naturpark Pfälzerwald unter [www.pfaelzerwald.de](http://www.pfaelzerwald.de) heruntergeladen oder über die Geschäftsstelle des Naturparks Pfälzerwald bezogen werden.



Der Biosphärenteller: ein Projekt der Partnerbetriebe im Biosphärenreservat Pfälzerwald Nordvogesen. Der Pfälzerwald bildet als Modellregion für nachhaltige Entwicklung mit den Nordvogesen im benachbarten Frankreich das erste grenzüberschreitende Biosphärenreservat der Europäischen Union. In dieser attraktiven Buntsandsteinlandschaft

soll das Wirtschaften und Leben des Menschen im Einklang mit der Natur gefördert werden. Die Partnerbetriebe leisten hierfür einen entscheidenden Beitrag. Sie wirtschaften nach festgelegten Nachhaltigkeitskriterien, werden kontrolliert und sind an ihrem einheitlichen Logo zu erkennen. Der Biosphärenteller ist das jüngste Vorhaben der Partnerbetriebe zur Förderung regionaler Qualitätsprodukte „ab Hof“ oder in der Gastronomie. Daneben werden mindestens 4 Mal pro Jahr die deutsch-französischen Bauernmärkte und jeweils im Oktober die Aktion „Natur Schmecken“ zur Förderung von pfälzischem Glanrindfleisch in der Gastronomie durchgeführt.

Wollen Sie mehr über das Biosphärenreservat oder die Partnerbetriebe wissen, fragen Sie gerne nach...

Mit finanzieller Unterstützung durch das Bündnis ländlicher Raum im Naturpark Pfälzerwald e.V. sowie dem Sägewerk Hanbuch

**HANBUCH**  
ALLES GUTE AUS DEM HOLZ  
www.hanbuchholz.de

Veranstalter

## Biosphärenreservat Pfälzerwald Nordvogesen

Franz-Hartmannstr. 9  
D-67466 Lambrecht/Pfalz  
E-Mail: [info@pfaelzerwald.de](mailto:info@pfaelzerwald.de)

Tel. +49-632595520  
Fax. +49-632595519  
[www.pfaelzerwald.de](http://www.pfaelzerwald.de)



Biosphärenreservat  
Pfälzerwald  
Nordvogesen



Biosphärenreservat  
Pfälzerwald  
Nordvogesen



Gastronomieführer

## Der Biosphärenteller

Köstliche Produkte aus Feld, Wald und Wiese  
direkt auf den Tisch



Kastanienwald und Weinberge bei Edmünheim

## Herzlich willkommen,

genießen Sie mit uns den Biosphärenteller mit regionalen Qualitätsprodukten aus dem Biosphärenreservat Pfälzerwald Nordvogesen. Probieren Sie die ausgewählten Gerichte unserer naturverwöhnten Gourmetregion. In diesen spiegelt sich sowohl die Kreativität als auch die vielfältige Tradition unserer Küche wider. Forellen aus glasklaren Bächen, gesunde Wildprodukte aus endlosen Wäldern, Rindfleisch von kräuterreichen Waldwiesen oder Wein aus mediterraner Landschaft sind typische Produkte des größten zusammenhängenden Waldgebietes Deutschlands. Die Besonderheit daran: Sie wissen wo die Produkte herkommen.

Lassen Sie sich doch nach einem Spaziergang in würziger Pfälzerwaldluft von uns verwöhnen, sei es mit Freunden oder ganz in Ruhe zu zweit und genießen Sie die sprichwörtliche Pfälzer Lebensart. Die Partnerbetriebe im Biosphärenreservat haben Zeit für Sie und freuen sich auf Ihren Besuch.



Verleihung des Zertifikates an das St. Christophenhäus

**KONFETTI Bio- Wirtshaus GmbH**  
Herr Eber-Huber  
[www.konfetti-nw.de](http://www.konfetti-nw.de)

Friedrichstr. 36  
67433 Neustadt/Weinstr.  
06321/355545

**Naturfreundehaus Rahnenhof**  
Herr Schenk  
[www.naturfreundehaus-rahnenhof.de](http://www.naturfreundehaus-rahnenhof.de)

Hintergasse  
67316 Hertlingshausen

**Gutshof Ziegelhütte**  
Herr Langhauser  
[www.ziegelhuette-online.de](http://www.ziegelhuette-online.de)

Luitpoldstr. 79  
67480 Edenkoben  
06323/94980

**Seehaus Forelle**  
Herr Maier  
[www.landgasthof-forelle.de](http://www.landgasthof-forelle.de)

Eiswoog  
67305 Ramsen  
06356/60880

**Brauhaus**  
Herr Ehrstein  
[www.brauhaus-ehrstein.de](http://www.brauhaus-ehrstein.de)

Im Handschuhteich 3  
66999 Hinterweidenthal  
06396/1680000

**GasthausNeupert**  
[www.gasthausneupert.de](http://www.gasthausneupert.de)

Hauptstr. 2  
66996 Lemberg  
06331/69860

**Landgasthof Fröhlich**  
Herr Fröhlich  
[www.hotel-froehlich.de](http://www.hotel-froehlich.de)

Dansenbergerstr. 10  
67661 Kaiserslautern  
0631/357 16-0

**Naturfreundehaus Finsterbrunnertal**  
Herr Müller  
[www.naturfreundehaus-finsterbrunnertal.de](http://www.naturfreundehaus-finsterbrunnertal.de)

67706 Finsterbrunnertal  
06306/2882

**Klug'sche Mühle**  
[www.klugsche-muehle.de](http://www.klugsche-muehle.de)

Karlstalstr. 1  
67705 Trippstadt-Karlstal  
06306/312

**Restaurant Sommerhaus**  
Petra Huber u. Volker Hartlaub  
[www.restaurant-sommerhaus.de](http://www.restaurant-sommerhaus.de)

Pfaffenbergstr. 114  
67663 Kaiserslautern  
0631/25566

**Landgasthof Schlossberg**  
Familie Huber  
[www.landgasthof-schlossberg.de](http://www.landgasthof-schlossberg.de)

Hauptstr. 1  
67468 Frankenstein  
06329/992877

**Hotel-Restaurant Pfälzer Hof**  
Familie Simma  
[www.pfaelzerhof-edenkoben.de](http://www.pfaelzerhof-edenkoben.de)

Weinstr. 85  
67480 Edenkoben  
06323/2941

**Weinstube „Zur Herberge“**  
Frau Löchel

Mittelgasse 3  
67433 Neustadt/Weinstr.  
06321/7688

**Hotel Gasthof „Am Rathaus“**  
Herr Coressel  
[www.am-rathaus.com](http://www.am-rathaus.com)

Burgherrenstraße 99  
67661 Hohenacker  
0631/3527-0

Der Biosphärenteller wird zum Preis von 14 -18 € angeboten. Einige Gaststätten bieten den Teller mit einem Getränk oder als Kinder- und Seniorenteller an.