

Kriterien zur Zertifizierung

„Partnerbetrieb im Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen“



herausgegeben vom **Trägerverein Naturpark Pfälzerwald e.V.**
beauftragt durch die **Landesverordnung über den „Naturpark Pfälzerwald“** als
deutscher Teil des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen vom 22. Januar
2007

Zielsetzung der Zertifizierung:

Durch die Zertifizierung von Betrieben aus unterschiedlichen Branchen soll aufgezeigt werden, dass deren Produktion und Dienstleistung in Übereinstimmung mit der Zielsetzung des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen geschieht.

Mit der Verleihung des Zertifikats „Partnerbetrieb des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen“ durch den Naturpark Pfälzerwald e.V. sollen folgende Ziele erreicht werden:

1. Nachweis der Erfüllung besonderer, im Voraus definierter und nachprüfbarer Qualitätsanforderungen von Produkten
2. Transparenz für die Gäste und Besucher des Gebietes
3. Festigung und Verbesserung des Images des Biosphärenreservats in der Öffentlichkeit
4. Erweiterung des potentiellen Kundenkreises der Betriebe
5. Verbesserung der Wettbewerbsposition des gesamten Gebietes
6. Motivation der Betriebe
7. Entwicklung regionaler Kreisläufe und eines Regionalbewusstseins
8. Steigerung der Wertschöpfung im Gebiet
9. Förderung einer nachhaltigen Entwicklung
10. Sicherung und Verbesserung der Umweltqualität

Die Qualitätskriterien der einzelnen Branchen:

1. Landwirtschaft und Weinbau

Der Wechsel aus Wäldern, artenreichen Mähwiesen, Streuobstbeständen und glasklaren Bächen machen den besonderen Reiz der einzigartigen Kulturlandschaft im Pfälzerwald aus. Nur eine Pflege durch umweltschonende Nutzung verhindert, dass die Offenlandflächen zuwachsen und wieder Wald entsteht. Durch die Bewirtschaftung der Wiesen, Weiden, Felder und Weinberge werden köstliche Qualitätsprodukte aus einer sauberen Umwelt erzeugt und die Kulturlandschaft erhalten. Dabei entsteht eine ganz besondere Produktvielfalt. Einzigartig ist bereits die Tatsache, dass in einem Biosphärenreservat in Deutschland, Weine, Sekte und Traubensaft von besonderer Qualität erzeugt werden. Darüber hinaus werden Rindfleisch, Waldhonig, Obst, Milchprodukten, Wurst, Eier, Kartoffeln und vieles mehr im größten zusammenhängenden Waldgebiet Deutschlands produziert.

Die Erzeugung erfolgt nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus bzw. Weinbaus. Die Betriebe werden durch staatlich anerkannte Kontrollstellen jährlich überprüft.

Einige wichtige Kriterien des ökologischen Landbaus und Weinbaus:

Landwirtschaft:

- Wirtschaften unter Berücksichtigung möglichst geschlossener Nährstoffkreisläufe
- Erhalt seltener Tier- und Pflanzenarten
- Abwechslungsreiches Landschaftsbild
- Artgerechte Tierhaltung mit eigenem Futter

Weinbau:

- organischer Dünger
- artenreiche Begrünung fördert:
 - Bodenleben
 - Humusbildung
 - Lebensraum für Nützlinge
- Einrichtung von Ökonischen im Weinberg

2. Wildbretvermarktung

Wild kann sich im Pfälzerwald den ganzen Tag frei bewegen und aus einem reichhaltigen Nahrungsspektrum das Schmackhafteste aussuchen. Als echtes Leckermaul zieht beispielsweise das Rehwild von Strauch zu Strauch, um sich einen regelrechten Cocktail aus Kräutern, Früchten und Knospen zu mischen. Entsprechend entfaltet sein Fleisch einen hervorragenden Geschmack. Die Jagd im Biosphärenreservat folgt dem Prinzip der Nachhaltigkeit: Der Natur wird nicht mehr entnommen als nachwächst.

Die Qualitätskriterien im Einzelnen:

Als Verbraucherschutz erstellen die Forstämter eine lückenlose Herkunftskette des Wildes vom Wald bis in die Küche. Diese Herkunftskette wird wie folgt aufgebaut:

1. Jedes Stück Wild wird nach der Erlegung mit einer Ohrmarke versehen.
2. In der Wildkammer der Forstämter liegt eine Liste, in der sofort nach der Erlegung folgende Daten eingetragen werden:
 - a. Erlegungsrevier
 - b. Waldort
 - c. Wildart
 - d. männlich oder weiblich

- e. Erlegungsdatum
- f. Erleger
- g. Gewicht
- h. Nummer der Ohrmarke

Diese Liste wird im Original am Forstamt abgeheftet und dient als Herkunftsnachweis. Werden ganze Stücke an den Endverbraucher abgegeben endet an diesem Punkt die Kette.

3. Wird das Wild an einen weiterverarbeitenden Betrieb abgegeben, der es im Auftrag der Forstämter zerwirkt, werden diese Daten zusätzlich in ein Wildhandelsbuch übernommen.

4. Nach der Be- oder Verarbeitung des Wildes wird das Endprodukt mit einem Etikett versehen, das neben den gesetzlichen Angaben wie z. B. Gewicht, Haltbarkeitsdatum etc. die Nummer der Ohrmarke enthält. Auf diese Weise kann jedes Wildbretteil zu seinem Ursprung zurückverfolgt werden.

Neben der Herkunftskette werden ebenfalls aus Gründen des Verbraucherschutzes für jedes erlegte Stück Schwarzwild folgende Untersuchungen durchgeführt:

1. Radiocäsiumprobe:

Sie wird in der Regel vom Forstamt in Eigenregie durchgeführt. Zur Absicherung geht jedoch jede 7. Probe an das Landesveterinäruntersuchungsamt in Speyer.

2. Schweinepestprobe:

Die entnommenen Proben werden an das Landesuntersuchungsamt in Koblenz geschickt und dort untersucht.

3. Trichinenschau:

Sie erfolgt vor Ort durch einen Veterinärmediziner

Die Probeergebnisse werden schriftlich dokumentiert und erst nach Abschluss aller Untersuchungen wird das Wild für den Verkauf freigegeben.

Die lückenlose Herkunftskette, sowie die generell durchgeführten Untersuchungen bilden Gewähr dafür, dass nur unbedenkliches und einwandfreies Wildbret zu dem Kunden gelangt

3. Holzverarbeitung

Holz: ein warmer, duftender Naturstoff aus dem Pfälzerwald

- Modernes Baumaterial mit natürlicher Ausstrahlung aus nachhaltiger Forstwirtschaft
- Einzeilmöbel, Einbauküchen, Massivholzböden, Betten, Fenster und vieles mehr nach individuellen Wünschen in bester handwerklicher Tradition
- kreatives Kinderspielzeug aus Holz - einem natürlichen Rohstoff

Die Qualitätskriterien im Einzelnen:

Der Betrieb hat seinen Sitz im BR Pfälzerwald oder ist von sehr hoher Bedeutung für das BR. Er arbeitet in vorbildlicher Weise im Sinne der Zielsetzungen des Vereins Naturpark Pfälzerwald e.V. und unterstützt regionale Kreisläufe sowie umweltfreundliche Produkte.

1. Herkunft des Holzes

Der Betrieb strebt einen Anteil von 75 % Massivholz vorzugsweise aus dem Pfälzerwald, den Nordvogesen oder der Pfalz an. Der Nachweis erfolgt anhand der Rechnungsbelege bzw. Lieferscheine.

2. Arbeitsmaterial

Der Betrieb verwendet vorzugsweise Farben, Imprägnierung, Dämmung, usw. in ökologischen Produkten und bietet diese seinen Kunden an.

Brennholz, Späne und andere unbehandelte Abfälle sind grundsätzlich einem eigenen oder angeschlossenen Energiekreislauf zuzuführen.

3. Zielsetzung und Referenzen

Der Betrieb setzt sich für umweltfreundliche Produkte und regionale Kreisläufe ein und hat einen hohen Anspruch an die Qualität seiner Arbeit. Er weist dies durch die Erstellung einer Referenzliste mit mindestens 5 durchgeführten Vorhaben aus dem Bereich Holzbau nach. Diese Liste wird im Internet veröffentlicht.

4. Ausbildung

Der Betrieb ist ausdrücklich bestrebt im Rahmen seiner finanziellen Möglichkeiten Personal auszubilden.

5. Öffentlichkeitsarbeit/Fortbildung

Der Betrieb fördert die Öffentlichkeitsarbeit des BR dadurch, dass er die Informationsbroschüren des BR sowie regionale touristische Broschüren für seine Kunden auslegt. Er arbeitet in der Regionalentwicklung zum Pfälzerwald mit, indem er

A - an den Fortbildungsveranstaltungen (1x/Jahr) des Naturpark Pfälzerwald e.V. teilnimmt,

B - sein Personal im Service so ausbildet, dass es fachkundig über die Ziele des BR

Pfälzerwald Nordvogesen sowie über die Herkunft und die Verarbeitung der eingesetzten Produkte Auskunft geben kann,
C - an Ausstellungen und Messen des BR in angemessenem Umfang teilnimmt

6. Betriebsschild

Der Betrieb erhält als äußeres Zeichen der Anerkennung das Betriebsschild „Partnerbetrieb im Biosphärenreservat“, das er als Abbildung im Schriftverkehr zur Werbung zunächst bis 2008 verwenden darf. Er verpflichtet sich sein Betriebsschild publikumswirksam in seinem Betrieb aufzuhängen.

7. Überprüfung

Der Betrieb verpflichtet sich, die Ziffern 1 – 7 der Anerkennungskriterien durch einen Auditor im Auftrag des Naturparks Pfälzerwald e.V. jährlich überprüfen zu lassen. Eine Bescheinigung über die Einhaltung der vereinbarten Kriterien durch den Auditor ist dem Verein Naturpark Pfälzerwald e.V. unaufgefordert bis zum 31. März eines jeden Jahres vorzulegen.

4. Gastronomie und Hotellerie

Die Produkte werden wenn möglich immer von Winzern, Landwirten, Fischzüchtern oder Jägern aus den Dörfern, Wäldern und Feldern der näheren Umgebung bezogen. Die Gastwirte zaubern daraus köstliche Gerichte. Dies ist nicht nur ökologisch sehr sinnvoll, sondern fördert die Wertschöpfung in der Region.

Die Qualitätskriterien im Einzelnen:

1. Der Betrieb hat seinen Sitz im Biosphärenreservat Pfälzerwald oder ist von sehr hoher Bedeutung für das Biosphärenreservat.
2. Der Betrieb arbeitet in vorbildlicher Weise im Sinne der Zielsetzungen des Vereins Naturpark Pfälzerwald und unterstützt regionale Kreisläufe und umweltfreundliche Produkte
3. Getränke: Der Betrieb hat mindestens
 - A, ein Bier aus der Region nachhaltig in seinem Angebot
 - B, drei Getränke der Partnerbetriebe auf der GetränkekarteIn der Getränkekarte wird besonders auf die regionalen Getränke hingewiesen
4. Nichtgetränke:
 - A, Der Betrieb verpflichtet sich mindestens fünf regionale Produkte aus der Pfalz oder dem Naturpark Nordvogesen anzubieten. Der Bezug der Produkte von Partnerbetrieben wird soweit verfügbar angestrebt. In der

- Speisekarte wird besonders auf diese Gerichte hingewiesen
B, Milch und Brotaufstriche nicht in Portionsverpackungen anzubieten
5. Der Betrieb fördert die Öffentlichkeitsarbeit des Biosphärenreservats Pfälzerwald dadurch, dass er die Informationsbroschüren des Biosphärenreservats sowie regionale touristische Broschüren für seine Gäste auslegt.
 6. Der Betrieb arbeitet in der Regionalentwicklung Pfälzerwald mit, indem er
 - A, an den Fortbildungsveranstaltungen (1x/ Jahr) des Naturparks Pfälzerwald e.V. teilnimmt
 - B, sein Personal im Service so ausbildet, dass es der Kundschaft fachkundig über die Ziele des Biosphärenreservats Pfälzerwald Nordvogesen sowie über die Herkunft und die Verarbeitung der eingesetzten Produkte Auskunft geben kann
 - C, an Ausstellungen und Messen des Biosphärenreservats in angemessenem Umfang teilnimmt
 7. Der Betrieb erklärt sich bereit, seine Verpflichtungen gemäß Ziffer 3- 6 durch einen Auditor jährlich überprüfen zu lassen.
Die Bescheinigung des Auditors wird dem Verein Naturpark Pfälzerwald jährlich unaufgefordert bis zum 31.3. vorgelegt.
 8. Der Betrieb erhält als äußeres Zeichen der Anerkennung das Hofschild „Partnerbetrieb im Biosphärenreservat“, das er als Abbildung im Schriftverkehr zur Werbung zunächst bis 2007 verwenden darf. Er verpflichtet sich, sein Hofschild publikumswirksam in seinem Betrieb aufzuhängen.

Das Kontrollsystem:

Die Kontrolle der Wildbretvermarkter, Holzverarbeiter und Gastronomen erfolgt jährlich durch die vom Trägerverein beauftragte Firma Claus. Die Prüfberichte werden dem Naturpark Pfälzerwald jährlich vorgelegt und dienen als Grundlage zur ständigen Qualitätsverbesserung der teilnehmenden Betriebe .

Die Partnerbetriebe sind an ihrem einheitlichen Betriebsschild zu erkennen.

Projektkoordinator in der Geschäftsstelle:

Helmut Schuler

Tel. 06325/955217

Fax 06325/955219

Email h.schuler@pfaelzerwald.de