



Die Partner des Biosphärenreservats
Pfälzerwald-Nordvogesen –
Nachhaltig leben auf pfälzisch!



1992-2017
25 Jahre in der Pfalz

Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen







Herzlich willkommen bei den Partnern im Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen.

Genießen Sie die köstlichen Pfälzer Spezialitäten, kaufen Sie ökologische und naturnahe Qualitätsprodukte direkt beim regionalen Erzeuger ein und erfahren Sie mehr über die handwerkliche Herstellung der Produkte. Dies alles und vieles mehr bieten Ihnen die Partner im UNESCO Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen. Unsere rund 50 ausgewählten Partner, die sich ganz der Nachhaltigkeit verschrieben haben, können auf die besondere Produktvielfalt des größten zusammenhängenden Waldgebietes Deutschlands zurückgreifen. Sie reicht von Waldhonig, heimischen Wildprodukten, Bioweinen, Sekten, Fleisch von Robustrindern, die auf kräuterreichen Waldwiesen gehalten werden, über Forellen aus unseren glasklaren Bächen bis hin zu mediterranen Früchten wie Kastanien und Feigen, etc. Diese Naturprodukte „der kurzen Transportwege“ finden

Sie meist von Hand verarbeitet und individuell zubereitet auf den Speisekarten unserer Gastronomen wieder. Nicht zuletzt spielt aber auch heimisches Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft – verarbeitet zu Kreativmöbeln, Holzspielzeug oder Barriquefässern – eine wesentliche Rolle.

Die Partner Bildung vermitteln Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen Denken und Handeln im Sinne der Nachhaltigkeit.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und einen vollendeten Naturgenuss bei Ihrer Erlebnisreise durch das einzige UNESCO Biosphärenreservat in Rheinland-Pfalz.

Theo Wieder
Vorsitzender des Bezirkstags Pfalz

Partner im Biosphärenreservat: »Mit Vorbild und Modellcharakter«

Mit seiner einzigartigen Buntsandsteinlandschaft, bedeckt von endlosen Wäldern und dem rebenbestandenen Haardtrand stellt der Pfälzerwald eine ganz besondere Landschaft dar. Wegen seines Vorbild- und Modellcharakters wurde der Pfälzerwald 1992 als 12. deutsches Biosphärenreservat durch die UNESCO anerkannt. Das größte zusammenhängende Waldgebiet Deutschlands bildet mit den französischen Nachbarn, dem Naturpark Nordvogesen, das erste grenzüberschreitende Biosphärenreservat der europäischen Union. Darin soll das Wirtschaften des Menschen im Einklang mit der Natur gefördert werden. Die Partner wirtschaften und leben nach festgelegten Kriterien aus den Bereichen Identifikation, Qualität und Service sowie Umweltorientierung und Regionalität. Die Partner leisten dafür bereits schon jetzt einen entscheidenden Beitrag. Sie sind an ihrem einheitlichen Logo zu erkennen.

Erhalt und Entwicklung durch:

- Nachhaltiges Wirtschaften im Biosphärenreservat
- Umweltschonende Erzeugung hochwertiger Produkte
- Information über das Biosphärenreservat und seine Strukturen
- Wissensvermittlung und Kompetenzerwerb über:
 - Globale Zusammenhänge wie Klimawandel oder soziale Gerechtigkeit
 - Wirtschaftliche, ökologische und soziale Bedürfnisse vereinen
 - Vorausschauendes interdisziplinäres Wissen und Handeln

Gemeinsame Veranstaltungen der Partner im Jahresverlauf



März/April

Lamminitiative mit kulinarischen Lammwochen

Mai

Weiderindtage mit köstlichen Gerichten von Weiderindern aus dem Pfälzerwald und seinem Umland

September/Oktober

Pfälzerwaldtage mit Gerichten aus Wild, Pilzen, Waldprodukten

Oktober/November

Biosphärentage und kulinarische Glanrindertage mit leckeren Gerichten vom pfälzischen Glanrind

Dezember

Advent im Schafstall

Näheres und genaue Termine der Veranstaltungen und weitere Informationen zu Veranstaltungen der Partner sind auf der Homepage www.pfaelzerwald.de einsehbar.

Partner Landwirtschaft und Weinbau: »Qualität statt Masse«



Der Wechsel aus Wäldern, artenreichen Mähwiesen, Streuobstbeständen, Weinbergen und glasklaren Bächen macht den besonderen Reiz der einzigartigen Kulturlandschaft im Pfälzerwald aus.

Nur eine Pflege durch umweltschonende Nutzung verhindert, dass die Offenlandflächen verbuschen 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. Die Erzeugung und Kontrolle erfolgt nach den Richtlinien des »Biolandbaus« .

- Wirtschaften unter Berücksichtigung weitestgehend geschlossener Nährstoffkreisläufe
- Erhalt seltener Tier- und Pflanzenarten
- Abwechslungsreiches Landschaftsbild

Landwirtschaft im Biosphärenreservat: »Natürliches aus Feld und Stall«



»pfälzische Glanrinder«

- Kontrollierte Qualität
- Artgerechte Tierhaltung mit eigenem Futter
- Fleisch, Honig, Gemüse, Brot, Obst, Saft und vieles mehr...

Wein: »aus dem Biosphärenreservat – ein Genuss der besonderen Art«



- einziges Biosphärenreservat deutschlandweit in dem Wein wächst
- besondere Weine, die mit viel Liebe gemacht werden
- alle Weine sind nach ökologischen Richtlinien erzeugt
- artenreiche Begrünung fördert:
 - Bodenleben
 - Humusbildung
 - Lebensraum für Nützlinge
 - Einrichtung von Ökonischen im Weinberg
 - Organische Düngung

Partner Wildbretvermarktung: »Mehr Natur geht nicht«



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 Cocktail aus Früchten, Knospen und Wildkräutern 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.

Partner Gastronomie: »Köstliche Gerichte mit Zutaten direkt aus dem Wald«



Die engagierten Köche der Pfalz können aus dem Vollen schöpfen. Die ganze Vielfalt des Pfälzerwaldes spiegelt sich in ihren Gerichten wider. Mit viel Liebe werden aus Qualitätsprodukten wie z.B. Wild, Forellen, Kastanien, Feigen, Pilzen, Wein und vielem mehr köstliche Gerichte zubereitet, ohne dabei auf Kreativität und Tradition zu verzichten.

Die Produkte werden möglichst von Winzern, Landwirten, Fischzüchtern oder Jägern aus den Dörfern, Wäldern und Feldern, welche die Gasthäuser umgeben, bezogen. Ökologisch sinnvoll wird so die Wirtschaftlichkeit der Region gefördert.

Lassen Sie sich doch nach einem Spaziergang in würziger, gesunder »Pfälzerwaldluft« mit Freunden oder ganz in Ruhe zu zweit von uns verwöhnen und genießen Sie die sprichwörtliche Pfälzer Lebensart.

Wir haben Zeit für Sie und freuen uns auf Ihr Kommen.

Gastronomie: »Schlafen und schlemmen in der Natur«



- Frisch, saisonal und regional auf den Teller
- Gesundes Wild, Fisch aus den glasklaren Gewässern
- Obst und Gemüse aus dem Sonnengarten Deutschlands »Pfälzer Lebensart«

Holz: »ein warmer, duftender Naturstoff aus Pfälzerwald und Nordvogesen«



- Modernes Baumaterial mit natürlicher Ausstrahlung aus nachhaltiger Forstwirtschaft
- Einzelmöbel, Einbauküchen, Massivholzböden, Betten, Barriquefässer und vieles mehr nach individuellen Wünschen in bester handwerklicher Tradition
- kreatives Kinderspielzeug aus Holz – einem natürlichen Rohstoff
- Ökologische Küchengeräte aus massivem Buchenholz

Partner Handel: „Regionale Qualitätsprodukte für die Region“



Spezialisierte Regionalläden leisten einen wertvollen Beitrag zur Vermarktung nachhaltig erzeugter regionaler Produkte des Biosphärenreservats.

Sowohl Einheimische als auch Besucher aus nah und fern können sich dort in einem besonderen Ambiente mit ansprechendem Erscheinungsbild mit qualitativ hochwertigen pfälzer Kostbarkeiten versorgen.

Im Angebot sind Öle und Essige, Wildprodukte, Wurst- und Fleischwaren, Bioweine, Tees, Honig, heimisches Bier sowie frisches Obst und Gemüse. Und als Urlaubsmitbringsel gibt es Geschenkartikel aus hiesiger Produktion.

Partner Bildung: »helfen für die Zukunft die nachhaltig richtigen Entscheidungen zu treffen«



Das Biosphärenreservat bietet den idealen Rahmen für BNE-Aktivitäten (Bildung für nachhaltige Entwicklung). Die Partner Bildung vermitteln Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen nachhaltiges Denken und Handeln im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung. Sie versetzen Menschen in die Lage, Entscheidungen für die Zukunft zu treffen und dabei abzuschätzen, wie sich das eigene Handeln auf künftige Generationen oder das Leben in anderen Weltregionen auswirkt.



Partner Bildung: »ermöglichen Kompetenzerwerb zur nachhaltigen Gestaltung der Welt«



- Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) ist das Ziel der Angebote der Bildungspartner
- Partner Bildung ergänzen als außerschulische Lernorte die Wissensvermittlung an der Schule
- Vorträge, Ausstellungen, Naturführungen
- Lernen auf dem Bauernhof
- Seminare, Kurse, Workshops

Naturfreundehaus Finsterbrunnertal
67705 Finsterbrunnertal
Tel. 06306/2882
www.naturfreundehaus-finsterbrunnertal.de

Bioland-Wirtshaus Konfetti
Friedrichstraße 36, 67433 Neustadt
Tel. 06321/355545
www.konfetti-nw.de

Naturfreundehaus Rahnenhof
Hintergasse, 67316 Hertlingshausen
Tel. 06356/96250-0
www.naturfreundehaus-rahnenhof.de

Klima-Hotel und Restaurant Gutshof Ziegelhütte
Luitpoldstraße 79, 67480 Edenkoben
Tel. 06323/9498-0
www.gutshof-ziegelhuette.de

seehaus forelle
Eiswoog 1, 67305 Ramsen
Tel. 06356/60880
www.seehaus-forelle.de

Brauhaus Ehrstein
Im Handschuhteich 3
66999 Hinterweidenthal
Tel. 06396/1680000
www.brauhaus-ehrstein.de

Landgasthof Fröhlich
Dansenbergerstraße 10
67661 Kaiserslautern/Dansenberg
Tel. 0631/35716-0
www.hotel-froehlich.de

Restaurant Sommerhaus
Pfaffenbergstraße 114
67663 Kaiserslautern
Tel. 0631/25566
www.restaurant-sommerhaus.de

Hotel-Restaurant Pfälzer Hof,
Familie Simma
Weinstraße 85, 67480 Edenkoben
Tel. 06323/938910
www.pfaelzerhof-edenkoben.de

Weinstube »Zur Herberge«
Mittelgasse 3, 67433 Neustadt
Tel. 06321/7688
www.weinstube-herberge.de

Waldhaus Schwarzsohl
Hundsbrunnerstraße 24
67691 Hochspeyer
Tel. 06328/1617
www.schwarzsohl.de



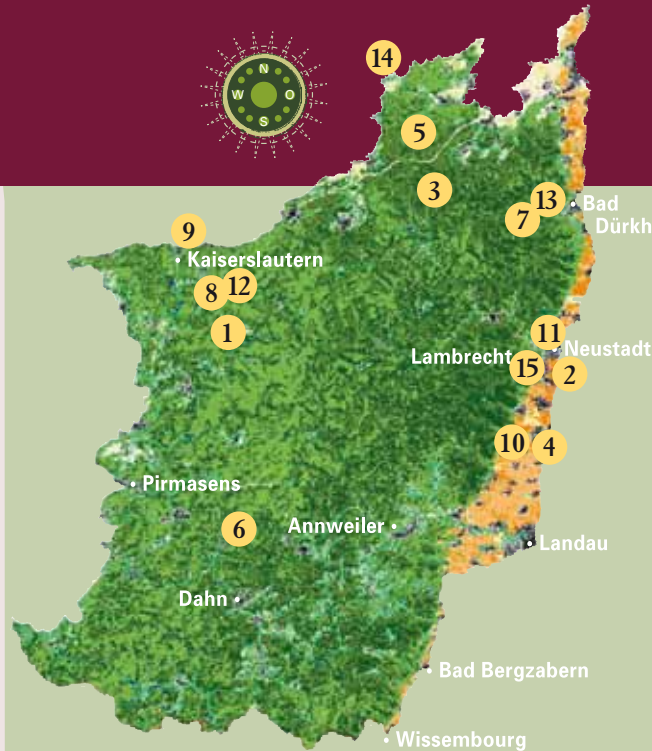
Lagekarte mit Betrieben

Gasthof und Restaurant „7 Raben“
Jägertal 8
67098 Bad Dürkheim
Tel. 06329/1724
www.sieben-raben.de

Jugendhaus St. Christophorus
Schillerstraße 151
67098 Bad Dürkheim
Tel. 06322/63151
www.christophorus-haus.de

Bauerncafé »Zum Fruchtspeicher«
Hinterborn 2, 67729 Sippersfeld
Tel. 06357/7745

Vinothek Weinstube Fuxbau
Weinstraße 240
67434 Neustadt an der Weinstrasse
06321/32044 und 929151
www.fuxbau.biz



Gastronomie

- 1 Naturfreundehaus Finsterbrunnental
- 2 Bioland-Wirtshaus Konfetti
Gutshof Ziegelhütte
- 3 Naturfreundehaus Rahnenhof
- 4 Klima-Hotel und Restaurant
Gutshof Ziegelhütte
- 5 seehaus forelle
- 6 Brauhaus Ehrstein
- 7 Gasthof und Restaurant 7 Raben
- 8 Landgasthof Fröhlich
- 9 Restaurant Sommerhaus
- 10 Hotel-Restaurant Pfälzer Hof
- 11 Weinstube »Zur Herberge«
- 12 Waldhaus Schwarzsohl
- 13 Jugendhaus St. Christophorus
- 14 Bauerncafé »Zum Fruchtspeicher«
- 15 Vinothek Weinstube Fuxbau

»Ökologisches Weingut« Schneider-Beiwinkel
Bahnhofstraße 56, 76480 Edenkoben
Tel. 06323/7769
www.schneider-beiwinkel.net
Wein, Sekt, Fruchtsäfte, Schnäpse

»Bioland Weingut« Gerhard Schwarztrauber
Lauterbachstraße 20, 67435 Neustadt-Mußbach
Tel. 06321/968561
www.schwarztrauber.com
Filigrane, duftige Weißweine und feurige
Rotweine, Winzersekt, Barriquewein, gemütliche
Wein-Abende (schneller Postversand)

»Bioland Weingut« Stefan Kuntz
Raiffeisenstraße 13, 76829 Landau-Mörzheim
Tel. 06341/33960
www.weingutkuntz.de
Wein, Sekt, Spirituosen, Geschenkservice,
Feierlichkeiten, Ausstellungen und Seminare

»Bioland Weingut« Ekkehard-Richter
Weinstraße 52, 76833 Siebeldingen
Tel. 06345/8961
www.feitig-richter.de
Wein, Sekt, Secco, Traubensaft,
Geschenkservice und Versand

»Ecovin« Weingut Klaus und Susanne Rummel
Geißelgasse 36, 76828 Landau-Nußdorf
Tel. 06341/61972
www.rummel-biowein.de
Rot- und Weißweine auch von pilzwiderstands-
fähigen Neuzüchtungen, Sekt, Saft,
Traubenkernöl, Postversand

»Ecovin und Demeter« Weingut Pflüger
Gutleutstraße 48, 67098 Bad Dürkheim
Tel. 06322/63148
www.pflueger-wein.de
Wein, Sekt, Saft

Biowein- & Sektgut Ernst Weisbrodt
Saarstraße 3, 67150 Niederkirchen b. Deidesheim
Tel. 0 63 26/88 36, www.weingut-weisbrodt.de
Wein, Sekt

Bioweingut Mohr-Gutting
Dudostr. 44-46
67435 Neustadt an der Weinstraße/Duttweiler
Telefon: 06327/97520, www.mohr-gutting.de
Wein, Sekt, Federweißer

Bioweingut Stefan Oberhofer
Am Linsenberg 1, 67483 Edesheim
Telefon 06323/944911
www.weingutoberhofer.de
Wein, Sekt, Säfte

Bioweingut Winfried Seeber
Edenkobener Strasse 31, 67487 St.Martin
Telefon 06323/2301, www.weingut-seeber.de
Wein, Sekt, Brände



Lagekarte mit Betrieben

»Bioland Wein- und Sektgut«
Stortz-Nicolaus
Weinstraße 601,
67434 Neustadt-Diedesfeld
Tel. 06321/31575
www.stortz-nicolaus.de
Wein, Sekt, Barrique-
weine, Weinverkostungen,
Geschenkeservice und
Postversand

Weinbau der Lebenshilfe
Sägmühle 13,
67098 Bad Dürkheim
Tel. 06322/938-135
www.lebenshilfe-duew.de
Wein, Sekt, Secco, Saft,
Essig, Präsente



Weinbau

- 1 »Ökologisches Weingut« Schneider-Beiwinkel
- 2 »Bioland Weingut« Gerhard Schwarztrauber
- 3 »Bioland Weingut« Stefan Kuntz
- 4 »Ökologisches Weingut« Fam. Ekkehard-Richter
- 5 »Ecovin« Weingut Klaus und Susanne Rummel
- 6 »Ecovin und Demeter« Weingut Pflüger
- 7 »Biowein- und Sektgut« Ernst Weisbrodt
- 8 »Bioweingut« Mohr-Gutting
- 9 »Bioweingut« Stefan Oberhofer
- 10 »Bioweingut« Winfried Seeber
- 11 »Bioland Wein- und Sektgut« Stortz-Nicolaus
- 12 Weinbau der Lebenshilfe

Lagekarte mit Betrieben



Holzverarbeitung

- 1 b.a.u.m-natur GmbH
Naturmöbel, ökologischer Innenausbau und Handel
Klaus Frenzel
- 2 WürthHolzArt
Holzkunst Erwin Würth
- 3 Kuferei Gies
Barriquefässer aus Pfälzer Eiche
- 4 Eschenfelder GmbH
Ökologische Küchengeräte
- 5 DIE KÜCHE Dirk Weber

Bio-Ölmühle

- 6 Wasgau Ölmühle

Handel

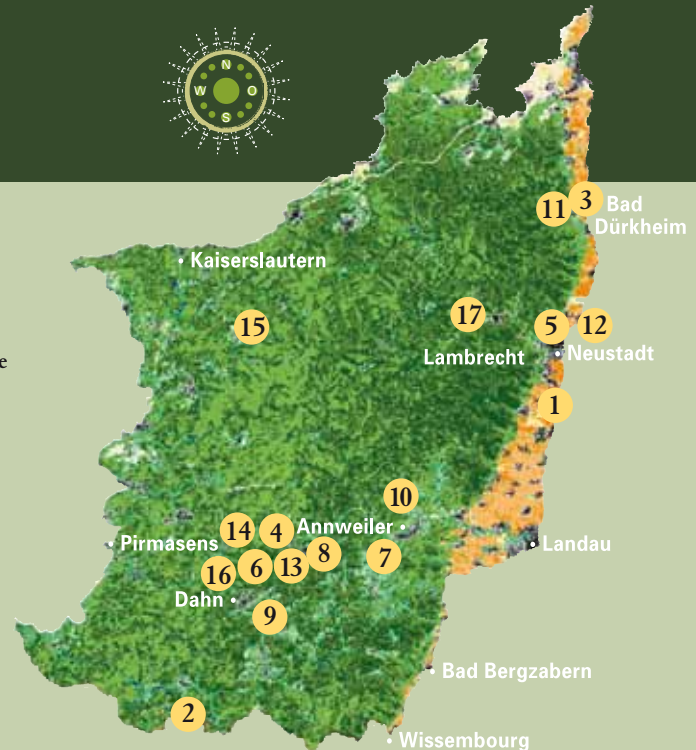
- 7 Haus der Nachhaltigkeit
- 8 Hollerbusch – Pfälzer Kostbarkeiten
- 9 Landfleischerei Keller

Landwirtschaft

- 10 Galloway-Zucht Am Adelberg
- 11 Kleinsägmüherhof
Dürkheimer Werkstätten
- 12 Bio-Imkerei Heinz
- 13 Bio-Pilzfarm Bärenbrunnermühle

Wildbretvermarktung

- 14 Forstamt Hinterweidenthal
- 15 Forstamt Johanniskreuz
- 16 Forstamt Wasgau
- 17 Forstgut Sattelmühle



Holzverarbeitung

b.a.u.m-natur GmbH,
Naturmöbel, Klaus Frenzel
Raiffeisenstr. 3, 67487 Maikammer
Tel. 06321/33866
www.baum-natur.de

Exklusive Einzeilmöbel, Küchen, Betten
und Bettenzubehör, Fenster, Türen,
Massivholzböden

WürthHolzArt
Sandbuckel 2
66996 Petersbächel
Tel. 06393/1243
www.wuerth-holzart.de

Holzkunstwerke, Grabmale und
Urnen aus Holz

Eschenfelder GmbH
Ökologische Küchengeräte
Turnstraße 30, 76846 Hauenstein
Tel. 06392/7119
www.eschenfelder.de
Korn-Quetschen (Getreideflocker),
Getreidespeicher, Malz-Quetsche, Keimgeräte

Küferei Michael Gies
Weinstraße Süd 22, 67098 Bad Dürkheim
Tel. 06322/1844
www.kueferei-gies.de
Barriquefässer aus Pfälzer Eiche

DIE KÜCHE Dirk Weber
Hambacher Straße 15, 67434 Neustadt
Tel. 06321/489800
www.pfalzkueche.de
Küchenhaus, Tischlerei

Bio Ölmühle

Wasgau Ölmühle
Turnstraße 30, 76846 Hauenstein
Tel. 06392/409443
www.wasgau-oelmuehle.de
Kaltgepresste Speiseöle aus der Region

Landwirtschaft

Galloway-Zucht Am Adelberg
Familie Burkard
Josefshof 1, 76857 Völkersweiler
Tel. 06346/928274
www.adelberg-galloway.de
Bio-Rindfleisch, Wurstprodukte, Apflesaft,
Hofverkauf, Ferien auf dem Bauernhof

Kleinsägmühlerhof
Dürkheimer Werkstätten
Kleinsägmühle 2, 67317 Altleiningen
Tel. 06322/980580
www.lebenshilfe-duew.de
Bauernhof: Back- und Naturkostwaren,
Milch, Milchprodukte, Fleisch, Wurst,
Eier, Gemüse und Kartoffeln

Bioland Imkerei Heinz
Dr. Sartorius Str. 53, 67435 Neustadt
Tel. 06321/9528700
aheinz@arcor.de
Sortenhonig:
Wildblüte, Edelkastanie, Akazie, Wald

Bio-Pilzfarm Bärenbrunnermühle
Bärenbrunnermühle, 66996 Schindhard
Tel. 06391/409860
www.pilzfarm-baerenbrunnermuehle.de
Gourmet- und Heilpilze (Bioland),
Shiitake, Kräuterseitlinge, Pom Pom Blanc,
Goldkäppchen u.a., Trockenpilze, Pilzcreme

Bildung für nachhaltige Entwicklung

»Gut Hohenberg« Seminarbauernhof
der Stiftung Ökologie & Landbau
Krämerstraße, 76855 Queichhambach
Tel. 06346/928555 www.soel.de

Haus der Nachhaltigkeit
Johanniskreuz 1a, 67705 Trippstadt
Tel. 06306/9210-130 www.hdn-pfalz.de

Pfalzmuseum für Naturkunde
Kaiserslautererstraße 111, 67098 Bad Dürkheim
Tel. 06322/94130 www.pfalzmuseum.de

Biosphärenhaus Pfälzerwald Nordvogesen
Am Königsbruch 1, 66996 Fischbach
Tel. 06393/92100 www.biosphaerenhaus.de

Kräuterschule Wildwiese,
Ursula und Johannes Schauer
Kurtalstr. 12, 76887 Bad Bergzabern
Tel. 06343/938787 und
3, Rue de la Montagne, F 67510 Wingen,
Tel. 0033-(0)388942413 www.wildwiese.com

Wildbretvermarktung

Forstamt Hinterweidenthal
Hauptstraße 3, 66999 Hinterweidenthal
Tel. 06396/9109600
www.wald-rlp.de
Wildprodukte

Forstamt Johanniskreuz
Hauptstraße 3, Post Trippstadt
67705 Johanniskreuz, Tel. 06306/92100
www.wald-rlp.de
Wildprodukte

Forstamt Wasgau
Weißburgerstraße 15a, 66994 Dahn
Tel. 06391/92450
www.wald-rlp.de
Wildprodukte

Forstgut Sattelmühle
Sattelmühle 4, 67468 Frankeneck
Tel. 06325/7554
www.sattelmuehle.de
Wildprodukte, Honig

Handel

Hollerbusch – Pfälzer Kostbarkeiten
Sabrina & Timo Keller GbR
Turnstraße 12a, 76846 Hauenstein
Telefon: 06392/587268
www.hollerbusch-pfalz.de
**Öle und Essige, Wurst- und Fleischwaren,
Bioweine, Tees, Honig, pfälzer Bier und
frisches Obst und Gemüse**

Pfälzer Waldladen
im Haus der Nachhaltigkeit
Johanniskreuz 1a, 67705 Trippstadt
Tel. 06306/9210-130
www.hdn-pfalz.de
**Wildprodukte, regionale Produkte, Pfälzer
Geschenkartikel, Umweltbildungssortiment**

Landfleischerei Keller
Wasguschäfererei 2, 76891 Busenberg
Tel. 06391/9246606
**Wurst- und Fleischwaren vom Lamm, Schwein
und Rind, regionale Produkte**

Impressum

Verantwortlich für den Inhalt:

**Biosphärenreservat Pfälzerwald Nordvogesen
im Bezirksverband Pfalz**

Franz-Hartmann-Straße 9
D-67466 Lambrecht/Pfalz
E-Mail: info@pfaelzerwald.bv-pfalz.de
Tel. +49-6325/9552 0, Fax +49-6325/9552 19

Mehr Infos unter: www.pfaelzerwald.de

Diese Broschüre wurde gefördert mit Finanzmitteln des Ministeriums für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten Rheinland-Pfalz

Gestaltung:



das Team
Agentur für Marketing GmbH

Bildnachweis: Naturpark Pfälzerwald, Oliver Götz,
123rf.com (Fotograf: goodluz)

ClimatePartner^o
klimaneutral

Druck | ID 10170-1706-3624



Organisation
der Vereinten Nationen
für Bildung, Wissenschaft
und Kultur



Pfälzerwald und Nordvogesen
Biosphärenreservat im Programm
Der Mensch und die Biosphäre
seit 1998

Partner

Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen

