

Produkte aus Pfälzerwald und Nordvogesen Deutsch-französische Biosphären-Bauernmärkte starten im April

Das Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen organisiert in diesem Jahr wieder sechs Biosphären-Bauernmärkte, die eine reichhaltige Produktpalette bieten. Die rund 40 Erzeuger offerieren beispielsweise Schinken, Wurst, Fleisch vom Lamm, Wild und Pferd, Kuh- und Ziegenkäse, Säfte, Biowein, Likör und Sekt, Marmelade und Honig, Öl, Teigwaren und Kompott. Die Biosphären-Bauernmärkte finden



Einkaufserlebnis: Biosphären-Bauernmärkte bieten reichhaltige Produktpalette

am 2. April in Mittelbrunn bei Landstuhl, am 30. April im ostlothringischen Baerenthal bei Bitche, am 7. Mai in Neustadt an der Weinstraße (mit verkaufsoffenem Sonntag), am 10. September in Wissembourg, am 24. September in Grünstadt (mit

verkaufsoffenem Sonntag) und am 22. Oktober in Kirrweiler statt.

Der erste Gastgeber am ersten Aprilsonntag ist von 11 bis 18 Uhr das kleine westpfälzische Dorf Mittelbrunn auf der Sickinger Höhe, das ein Kleinod

gotischer Baukunst, die Ruine der Verenskapelle, birgt und auch als „Tor zum Wallhalbtal“ mit dem Wasserschaupfad gilt. Und am letzten Aprilsonntag findet das Markttreiben von 10 bis 17 Uhr in den Nordvogesen statt.

In dieser Ausgabe

Produkte aus Pfälzerwald und Nordvogesen

+++++

Ein echter Ur-Pfälzer

+++++

Natur kennt keine Grenzen

+++++

Baumhöhlen für Fledermäuse

+++++

Triftbäche-Projekt ausgezeichnet

+++++

Klebriges Gold für Süßmäuler

+++++

Vielfalt in der Vinothek

+++++

Ganzjährig als Landschaftspfleger im Einsatz

+++++

Karte des

Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen

Impressum

Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen
im Bezirksverband Pfalz
Franz-Hartmann-Str. 9
67466 Lambrecht (Pfalz)
Fon: +49 (0) 6325 / 95 52 0
Fax: +49 (0) 6325 / 95 52 19
info@pfaelzerwald.bv-pfalz.de
www.pfaelzerwald.de

Das BiosphärenJournal wurde gefördert durch das rheinland-pfälzische Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten

Redaktion
Regina Reiser

Biosphärenreservat Pfälzerwald- Nordvogesen



Ein echter Ur-Pfälzer Film des Biosphärenreservats über das Glanrind

„Das Glanrind – ein echter Ur-Pfälzer“ ist der Titel eines sechsminütigen Films, den das Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen mit finanzieller Unterstützung des Landes Rheinland-Pfalz produziert hat. Er hebt die Bedeutung dieser heimischen Haustierrasse als Dreinut-

zungsrind hervor, dessen Milch und Fleisch sowie seine Arbeitsleistung in früheren Zeiten genutzt wurden. In den 1980er Jahren war die Rasse massiv gefährdet. Dank des Engagements eines Vereins zur Erhaltung und Förderung des Glanrinds konnte sich der Bestand seit 1984 erholen;

inzwischen sind rund 1.000 Tiere für die Zucht registriert. Das robuste Glanrind ist, so schildert Dr. Monika Reimann vom Hofgut Neumühle bei Münchweiler an der Alsenz in dem Film, von gelber Farbe ohne Abzeichen, der Nasenspiegel sollte stets hell sein und die Hörner rundlich und leicht nach vorn gebogen. Das Hofgut Neumühle betreibt selbst eine Erhaltungszüchtung für das Glanrind.

Dass die Tiere auch als Landschaftspfleger eingesetzt werden können, zeigt ein Modellprojekt des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen, wie Helmut Schuler im Film berichtet. So leiste das Glanrind

wichtige Dienste bei der Offenhaltung und Biotoppflege des Karlstals bei Trippstadt. Um die Rasse zu erhalten, sei es unabdingbar, seine Produkte zu nutzen. Deshalb gebe es alljährlich kulinarische Glanrindertage, die in diesem Jahr vom 27. Oktober bis 5. November stattfinden und bei denen ausgewählte Gastronomen entsprechende Gerichte in ihren Restaurants anbieten. Das Fleisch sei schön fest und habe einen intensiven Geschmack. Der Film „Das Glanrind – ein echter Ur-Pfälzer“ kann auf der Website des Biosphärenreservats, www.pfaelzerwald.de (beim Beitrag über das pfälzische Glanrind), angeschaut werden.



Sind als Landschaftspfleger einsetzbar: pfälzische Glanrinder

Natur kennt keine Grenzen Kooperationsvereinbarung für Biosphärenreservat unterzeichnet

„Wir treffen uns heute mitten in Europa, um etwas weiterzuentwickeln, was wir vor vielen Jahren begonnen haben“, sagte Bezirkstagsvorsitzender Theo Wieder im lothringischen Sturzelbronn bei der Unterzeichnung der Vereinbarung für das grenzüberschreiten-

de Biosphärenreservat zwischen dem Bezirksverband Pfalz als Träger im Pfälzerwald und Sycoparc als Träger in den Nordvogesen. „Das Zusammenwachsen des Biosphärenreservats ist in Zeiten, da in Europa die Gemeinsamkeiten verloren gehen, wichtiger

denn je.“ Was das Trennende bedeute, spüre man besonders in dieser Region um Sturzelbronn, wo Westwall und Maginot-Linie nicht allzu weit entfernt seien. Im Biosphärenreservat wolle man dem Gemeinsamen von Mensch und Natur Raum geben und es mit

ambitionierten Vorhaben weiterentwickeln. Michael Weber, Sycoparc-Präsident Vosges du Nord, nannte Sturzelbronn als besonders repräsentativ für das Biosphärenreservat, denn „die Menschen, die hier leben und arbeiten, haben eine große Liebe zum Wald“.



Fortsetzung: Natur kennt keine Grenzen



Vereinbarung soll Kooperation stärken (von rechts sitzend): Bezirkstagsvorsitzender Theo Wieder, Umweltministerin Ulrike Höfken, Emanuel Berthier, Präfekt der Moselle, und Sycoparc-Präsident Michael Weber

Die rheinland-pfälzische Umweltministerin Ulrike Höfken betonte, dass der Biotopverbund benötigt werde, „damit unsere Tier- und Pflanzenarten nicht aussterben“. Die Kooperation zielt auf elf Arbeitsfelder, wie zum Beispiel eine ökologisch verträgliche Wald- sowie Landwirtschaft, ein naturnaher Qualitätstou-

rismus, die Förderung der Bildung für nachhaltige Entwicklung und den Schutz des Natur- sowie kulturellen Erbes. „Die Intensivierung der Zusammenarbeit ist ein wichtiger Teil auch auf dem Weg zur Markenentwicklung des Biosphärenreservats“, so Höfken weiter. Bertrand Galtier erinnerte in Vertretung

der französischen Staatssekretärin Barbara Pomili daran, dass die beiden Partner Pfälzerwald und Nordvogesen bereits seit 1983 zusammenarbeiten. „Das Biosphärenreservat bietet die Chance, Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft miteinander zu verbinden.“ Zu Beginn sagte Sturzelbronn Bürgermeister, Guillaume Krause, einen einprägsamen Satz: „Natur kennt keine Grenzen.“ Die Vereinbarung unterzeichneten sodann Theo Wieder und Michael Weber vom grenzüberschreitenden Biosphärenreservat. Ulrike Höfken und Emanuel Berthier, Präfekt der Moselle, als Vertreter für Barbara Pomili,

sagten ihre Unterstützung zu.

Im Anschluss daran informierten sich die Besucher über eine Maßnahme des grenzübergreifenden LIFE-Projekts „Biocorridors“ in Niedersteinbach. Dort besteht momentan das Problem, dass die Fische aufgrund einer Schleuse den Steinbach nicht hinauf- und hinunterschwimmen können. Ziel ist es, die Schleuse zu entfernen und ein natürliches Gefälle zu errichten; dadurch lässt sich auch verhindern, dass sich weiterhin Sedimente ansammeln. Außerdem soll der Bach, der auf 100 Metern unterirdisch fließt, auf 30 Meter freigelegt werden.

Baumhöhlen für Fledermäuse Auf der Suche nach Unterschlupfmöglichkeiten

Viele Stunden hat Guido Pfalzer, promovierter Biologe, im Pfälzerwald zugebracht, um Unterschlupfmöglichkeiten für Fledermäuse zu finden und sie auf 53 Probeflächen zu kartieren. Und das war ein ziemlich schwieriges Unterfangen. Während man von Winterquartieren in alten

Stollen und von Sommerquartieren auf Dachböden meist weiß, kennt man Bäume, die im Frühling und Sommer die sogenannten Wochenstuben, die Mütter mit ihren Jungen beherbergen, im Pfälzerwald nicht. Und diese wären für den Bestandserhalt besonders wichtig.

Eine Wochenstubenkolonie umfasst beispielsweise bei den Bechsteinfledermäusen zehn bis 40 Tiere, die in der Regel nur jeweils ein Junges bekommen. Im April/Mai versammeln sich die werdenden Mütter in ihren eigenen Geburtshöhlen, wo sie ab Ende Mai bis Mitte Juni ihren Nach-



Winterzählung von Fledermäusen: Guido Pfalzer in einem Stollen (Foto: Christian Dietz)



Fortsetzung: Baumhöhlen für Fledermäuse



Unterschlupfmöglichkeiten: Bäume mit Spechthöhle, Aufrisspalte und abstehender Borke (Fotos: Guido Pfalzer)

wuchs gebären. Drei bis vier Wochen werden die Jungtiere gesäugt, und schon im Juli lösen sich die Wochenstuben auf. An Umzug denken sie nicht, wenn sie im kommenden Jahr wieder an Ort und Stelle fliegen, um sich zu vermehren. Die Paarung erfolgt im Spätsommer, doch erst nach dem Winterschlaf findet die eigentliche Befruchtung statt.

Rund ein Dutzend Fledermausarten leben und pflanzen sich im Pfälzerwald fort, wovon eine Handvoll baumbezogen ist. Für diese Waldfledermäuse ist der Schutz im Biosphärenreservat besonders wichtig, gehen doch immer mehr Unterschlupfmöglichkeiten verloren. Die Kleine Bartfledermaus ist nur etwa daumengroß während der Kleine Abendsegler

rund acht Zentimeter Körperlänge und seine Spannweite 35 Zentimeter misst. Als Wohnplätze bevorzugen sie verlassene Spechthöhlen, die jedoch ungefähr zehn Jahre brauchen, bis sie durch Verwitterung für die Tiere als Sommerquartiere nutzbar sind. Auch Baumspalten und abstehende Baumrinde sind willkommen. Fledermäuse können über 30 Jahre alt werden, was für solch kleine Tiere relativ alt ist; doch bei der geringen Geburtenrate hat die Natur das genau richtig eingerichtet. In den frühen Abendstunden sieht man sie manchmal im Halbdunkeln, wenn sie auf die Jagd nach Insekten, Spinnen und Raupen gehen. Die nachtaktiven Tiere orientieren sich durch Echoortung und haben einen ausgesprochen guten Gehörsinn.

Guido Pfalzer hat sich schon vor 20 Jahren in die Tierchen verliebt und ihnen auch seine Doktorarbeit gewidmet. Darin beschäftigte er sich mit ihren Soziallauten und fand heraus, welche Gesänge sie auf der Balz anstimmen oder wie Mütter ihre Jungen an den Rufen erkennen. Urwaldartige Gebiete werden von ihnen gerne als Rückzugsorte genutzt. Die Kernzonenerweiterung im Pfälzerwald begrüßt Pfalzer sehr, da in Waldflächen, die aus der Nutzung genommen sind, das Alt- und Totholz doch deutlich stärker vertreten ist als in anderen Waldabschnitten. Auch das LIFE-Biocorridors-Projekt des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen bewertete er als höchst erfreulich, soll es doch „Trittsteine“ zwischen den naturbelassenen Gebieten schaffen.



Kuschelig: Blick in die Wochenstube von Bechsteinfledermäusen (Foto: Guido Pfalzer)



Triftbäche-Projekt ausgezeichnet Legelbachtal bei „Landschaft in Bewegung“ erfolgreich

Das Legelbachtal zwischen Elmstein und Lambrecht besitzt eine historische Triftanlage, die die Verbandsgemeinde Lambrecht restaurieren will. Zudem renaturiert sie zusammen mit einem Planungsbüro das Gewässer, über das man in früheren Zeiten die Baumstämme ins Tal hinunter getriftet hat. Dadurch entsteht bis Ende 2018 im Elmsteiner Tal ein neues touristisches Angebot, das über die einstige Wasserkraftnutzung, Holzbeförderung und Waldarbeit Auskunft gibt. Im Rahmen des Wettbewerbs „Landschaft in Bewegung“ des Verbands Region Rhein-Neckar erzielte das Projekt nun einen Preis, der mit 10.000 Euro dotiert ist.



Dr. Friedericke Weber (rechts) gratuliert den Ausgezeichneten (von links): Landrat Hans-Ulrich Ihlenfeld, Dr. Holger Schindler vom Planungsbüro, Pia Neumann, Tourismusfachfrau der Verbandsgemeinde Lambrecht, und Verbandsbürgermeister Manfred Kirr

Klebriges Gold für Süßmäuler Die Bioimkerei Heinz in Neustadt an der Weinstraße

Idyllisch am Stadtrand von Neustadt an der Weinstraße stehen die meiste Zeit des Jahres die Honigbienen von Axel Heinz. In diesen Wochen warten sie auf den Frühling, um endlich wieder fliegen zu können. Sobald die Steinobstbäume anfangen zu blühen, machen sie sich ans Werk und produzieren Honig. 25 Völker betreut der Hobbyimker, der vor vier Jahren sein Herz an die kleinen Tierchen verloren hat. Der 48-jährige IT-Spezialist, der bei einem Mannheimer Pharmagroßhändler beschäftigt ist, freut sich, dass die einjährige Übergangsphase vom konventionellen zum Bioimker abgeschlossen ist und er nun das Bioland-Label für seinen Honig verwenden darf – neuerdings neben dem



Freut sich über das Schild, das ihn als Partnerbetrieb des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen ausweist: Axel Heinz (rechts) mit Arno Weiß vom Biosphärenreservat

Fortsetzung: Klebriges Gold für Süßmäuler

Logo, das ihn als Partner des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen auszeichnet.

Er ist einer der 55 Mitglieder des Neustadter Imkervereins und der einzige, der sich den Bio-richtlinien verpflichtet hat. Da sich Bienen nicht vorschreiben lassen, welche Blüten sie im Radius von drei bis vier Kilometern anfliegen, bezieht sich „bio“ auf die Betriebsweise, denn Bioimker dürfen nur bestimmte Stoffe zur Behandlung ihrer Bienen verwenden. Ohne das geht es seit dem Befall mit Varroamilben, die flächendeckend überall ihr Unwesen treiben, nicht. Diese hatten sich Mitte der 1970er

Jahre in Europa ausgebreitet. Die Bienen müssen nach der Honigernte im Juli/August auf jeden Fall mit Ameisensäure behandelt werden, damit die Milben nicht überhand nehmen und der Seuche zum Opfer fallen. Ein zweites Mal werden sie im Dezember mit Oxalsäure beträufelt, damit die Parasiten kaputt gehen. Und Axel Heinz sieht schon die nächste Gefahr am Horizont aufziehen: Durch die Klimaerwärmung ist der kleine Beutkäfer auf dem Vormarsch, der eigentlich in Afrika zu Hause ist. Vor drei Jahren wurde er in Süditalien eingeschleppt und wandert nun langsam nach Norden.



Im „Gemüll“ sammelt sich alles, was sich von der Wabe löst: es zeigt, dass das Bienenvolk brütet

Auch die intensive Landwirtschaft macht unseren Bienen – den Honigwie den Wildbienen – zu schaffen. Selbst zwischen den Weinbergen ist die Erde oft kahl, so dass das Nahrungsangebot für die Insekten immer weniger wird. Oft hungern die Tierchen nach der Baumbüte. Und so fährt Axel Heinz die Bienen, nachdem sie Frühblüte produziert haben, zu Raps-

feldern nach Steinfeld, danach ziehen sie um in die Akazienwälder des Erpolzheimer Bruchs. Zum Schluss der Ernte stehen die Bienenvölker wieder auf dem heimischen Grundstück oberhalb des Leopold-Reitz-Wegs in Neustadt und laben sich an der Kastanienblüte. Im vergangenen Jahr hätten seine 25 Bienenvölker eigentlich etwa eine Tonne Honig produzieren müssen, doch durch das schlechte Wetter und den vielen Regen bekam er nur 300 Kilogramm. Seinen Honig vermarktet er zu Hause in Mußbach in der Dr. Sartorius Straße 53 beziehungsweise samstags auf dem Gelände des Neustadter Imkervereins. Darüber hinaus bringt er das klebrige Gold an verkaufsoffenen Sonntagen in Neustadt oder auf Bauernmärkten zu den Süßmäulern. Infos unter der Telefonnummer 06321 9528700 und aheinz@arcor.de.



Vermarktet vier Sorten Honig: Axel Heinz vor dem Honigregal im Vereinshaus der Neustadter Imker



Vielfalt in der Vinothek

Das Bioweingut Oberhofer in Edesheim

Oberhofers setzen auf Vielseitigkeit. Und so wachsen auf den 25 Hektar Rebflächen um Edesheim die unterschiedlichsten Sorten. Und mit einer Besonderheit kann die Familie, die 1754 aus dem Tramin in Südtirol in die Pfalz kam, punkten. Sie bewirtschaftet den äl-

Phantasie freien Lauf zu lassen.

Heidi und Stefan Oberhofer haben das 1970 erbaute Weingut 2005 übernommen und sich schon bald entschlossen, nur noch Bioweine zu erzeugen, das heißt im Weinberg keine syn-

schen Sorten bevorzugt, wird ebenfalls nicht enttäuscht. In drei Qualitätsstufen sind die verschiedenen Weine zu haben. „Tradition“ bezeichnet fruchtig-unkomplizierte Weine, „Edition“-Weine sind qualität- und gehaltvoller und teilweise im Holzfass gereift und „Premium“ ist den Gewächsen mit reifer Frucht und mineralischer Würze vorbehalten, die auf bestimmten Lagen gedeihen.

Weinfreunde können sich über das vielfältige Weinangebot in der 2006 errichteten lichtdurchfluteten Vinothek einen Überblick verschaffen und zwischendurch mit einem kleinen Gericht für die Grundlage sorgen, um diesen nicht zu verlieren. Hier finden auch hin und wieder Veranstaltungen, beispielsweise einmal im Monat während des Sommers ein After-Work und im Dezember ein Wintergrillen, statt. Neben Weinen kann man hier auch Bioprodukte, wie Ratatouille, Feigen- beziehungsweise Mirabellen-Riesling-Senf, Vinchili und Maronenchutney, kaufen. Neben der Weinherstellung haben Ober-



Absolute Rarität: Traminer vom ältesten Weinberg der Welt in Rhodt unter Rietburg

hofers noch ein zweites Standbein: In der Abfüllanlage im Weingut werden nicht nur die eigenen Flaschen gereinigt, ihre Weine abgefüllt und schließlich etikettiert, sondern diesen Dienst bieten sie auch anderen Winzern an.

Heidi Oberhofer, gelernte Winzerin, die sich um den kaufmännischen Part kümmert, und ihr Mann Stefan, ein Weinbautechniker, sind stolz auf ihren Sohn Pascal, der Weinbau und Kellerwirtschaft in Geisenheim studiert und somit in die Fußstapfen seiner Eltern tritt. Er kreierte für die Traubensaftschorle auch schon besondere Fläschchen, in denen bereits der Strohalm steckt – eine praktische Erfindung.



Neuerdings Partner des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen: Heidi Oberhofer (links) mit Marketingfrau Heike Schwäger

testen Weinberg der Welt in Rhodt unter Rietburg, dessen Reben vor über 400 Jahren gepflanzt wurden. Wenn die erzählen könnten, was sie schon alles erlebt haben... Ein Gläschen dieser Gewürztraminer-Rarität hilft sicher dabei, seiner

thetisch hergestellten Pflanzenschutzmittel einzusetzen und auch im Weinkeller ausschließlich zugelassene Mittel zu verwenden. Bei den Weißweinen steht der Riesling obenan und bei den Roten der Spätburgunder. Wer die aromati-



Lichtdurchflutet: Blick in die Vinothek



Ganzjährig als Landschaftspfleger im Einsatz

Die Auerochsen im St. Martiner Tal

Als Landschaftspfleger sind die Auerochsen im St. Martiner Tal ganzjährig im Einsatz und erfüllen eine wichtige Mission. Denn ihre Aufgabe ist es, die Landschaft offen zu halten und sie zu gestalten, und das bei jeden Temperaturen. Dass die robusten Rinder, die Kälte bis minus 28 Grad ertragen können, ursprünglich Waldtiere waren, offenbart auch heute noch ihr Futter. Denn sie sind hauptsächlich Grasfresser, naschen aber auch gerne an jungen Trieben und Holz.

Seit März 2011 läuft das Modellprojekt des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen auf dem 40 Hektar großen Gelände, das das rheinland-pfälzische Ministerium für Umwelt,



Geschlossen zum Trinken: Herde auf dem Weg zur Quelle

Energie, Ernährung und Forsten und der Landkreis Südliche Weinstraße unterstützen und von der Gemeinde St. Martin getragen wird. Peter Hiery schaut regelmäßig nach den Tieren und hatte vor Jahren die Idee zu dem Projekt – inspiriert auf einer Jakobspilgerwanderung durch das Aubrac im französischen

Zentralmassiv, wo er grasende Rinder sah. So etwas müsse doch auch zu Hause möglich sein, war sein Gedanke. Denn die Gemeinde musste jährlich für das Mähen der Flächen Geld ausgeben, das sich einsparen ließe. Er ging zu Helmut Schuler vom Biosphärenreservat, der einen Auerochsenzüchter kannte, der gerne Tiere abgeben wollte und seit längerem ein Waldweideprojekt geplant hatte. Und so kam die Maßnahme im halboffenen Gelände zustande.

Zehn Tiere, darunter die achtjährige Leitkuh Esmeralda, der Bulle Othello und der Jungbulle Phibe, „bearbeiten“

das Wald-Wiesen-Gelände: Sie fressen Gras und Bäumchen und gestalten die Landschaft durchs Schaben, Hufen und „Niederreiten“, das heißt sie nehmen dünne Bäumchen zwischen ihre Vorderbeine und drücken diese zu Boden, um an die schmackhaften Blätter zu kommen. Da sie auch Rinde anagen, drängen sie den Jungaufwuchs zurück und lichten so den Wald auf. Dadurch ist in einem Waldstück bereits eine kleine Lichtung mit Grasbewuchs entstanden, der den Tieren als Futter dient. Und auch der Kot der Tiere ist von Nutzen. Die Dunghaufen sind Nahrungsquelle von Fledermäusen; auch leben



Im Winter schmecken auch Äste: Auerochsen sind ursprünglich Waldtiere

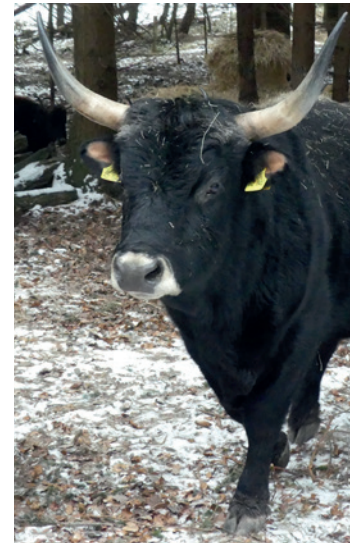


Fortsetzung: Ganzjährig als Landschaftspfleger im Einsatz

Dungkäfer in ihnen, die Röhren in die Erde bauen, dorthin den Humus verfrachten und Sand zutage fördern. Seit die Auerochsen im St. Martinertal stehen, hat sich dort die Artenvielfalt deutlich erhöht, was die Herzen der Naturschützer höher schlagen lässt. Und dass es den Tieren gut geht, zeigt, wie gut sie sich vermehren. Jährlich müssen etwa drei bis vier Kälber aus der Herde herausgenommen

werden; sie kommen zu anderen Beweidungsprojekten oder landen auf dem Teller, denn das Fleisch des Urs, wie man den Auerochsen auch nennt, ist durchaus wohlschmeckend. Um sich vor Darmparasiten zu schützen, greifen sie auch zu einem natürlichen Mittel: Sie fressen immer mal wieder von bestimmten Bäumen, die auf dem Gelände wachsen. Die Auerochsen leben schon etwa zwei

Millionen Jahre auf diesem Planeten. In den steinzeitlichen Höhlen finden sich bereits Abbildungen dieser Tiere. Anfang des 17. Jahrhunderts starben sie aus. Durch Abzucht ist es im 20. Jahrhundert gelungen, ein Robustrind mit dem vergleichbaren Körperbau des Urrinds sowie farblichen Eigenschaften des Auerochsen mit längeren Hörnern zu erhalten.



Nach wochenlangem Dauerfrost gibt's vorsorglich ein paar Heuballen: Bulle Othello weiß es zu schätzen

Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen

Insgesamt mehr als 300.000 Hektar durchgehende Fläche bilden das grenzüberschreitende Biosphärenreservat, von dem rund 75 Prozent bewaldet ist: Der deutsche Teil umfasst fast 180.000 Hektar, der französische Teil über 130.000 Hektar. Im Gebiet leben über 300.000 Menschen.



Die Landschaft, die zahlreichen Tier- und Pflanzenarten Lebensraum bietet, ist durch den Buntsandstein geprägt, auf dem der Wald wächst; vorherrschend sind Buchen, Kiefern und Eichen. Das Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen ist ein wichtiger Wasserspeicher, ein wertvoller Frischluftspender und ein bedeutendes Naherholungsgebiet.