

Pfälzer Weiderinder

Pfälzer Weiderinder sind Robustrinder und zeichnen sich durch eine hohe Widerstandsfähigkeit, Genügsamkeit, Leichtkalbigkeit und Langlebigkeit aus. Somit sind diese Rassen besonders für die Mutterkuhhaltung geeignet.



Gallowayrind

für die ganzjährige Freilandhaltung geeignete klein- bis mittelrahmige Robustrasse. Es stammt aus Schottland. Ein wesentliches Merkmal der Galloways ist die Hornlosigkeit. Sie werden im Raum Annweiler und im Wasgau zur Pflege von Bracheflächen und Extensivgrünland eingesetzt.



Aubracrind

Mittelrahmiges Rind mit sehr gutem Fundament und festen, schwarzen Klauen, Ursprungsgebiet: Auvergne, Frankreich. Der Kopf ist länglich und besitzt ein breites Flotzmaul. Das Haarkleid ist einfarbig fahlgelb bis weizen grau. Die Rinder werden in Sippersfeld und am Eiswoog bei Ramsen zur Beweidung von Grünland eingesetzt.



Heckrind

Heckrinder sind eine Abbildzüchtung des Auerochsen. Ihre Hörner reichen weit geschwungen nach vorne und sind von heller bis weißer Farbe. Die Rinder werden zur Landschaftspflege in der Weinbergsbach in Gräfenhausen und zur Waldweide in Sankt Martin eingesetzt.

Infos und Fleisch vom Pfälzer Weiderind von Direktvermarktern:

Bauernhof mit Bauerncafé „Zum Fruchtspeicher“:
Fleisch- und Wurstwaren vom Aubracrind, **Hinterborn 2 • 67729 Sippersfeld**

Bernd Völlinger: Fleisch- und Wurstwaren vom Heckrind
Mittelweg 43 • 676482 Venningen • Tel. 0171/5045410

Wasgauschäferi Keller: Fleisch- und Wurstwaren vom Gallowayrind
Wasgauschäferi 1 • 76891 Busenberg • 06391/92466-06

Galloway-Zucht, Am Adelberg, Fam. Burkard: Bio Fleisch- und Wurstwaren vom Gallowayrind, **Josefshof • 75857 Völkersweiler • 06346/978274**

Mehr Infos unter
www.pfaelzerwald.de

oder direkt bei
Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen
Geschäftsstelle Pfälzerwald
Franz-Hartmann-Straße 9 - D-67466 Lambrecht/Pfalz
Tel. +49-6325/9552-0 - Fax +49-6325/9552-19
E-Mail: info@pfaelzerwald.bv-pfalz.de

Diese Aktion wurde vom Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten des Landes Rheinland-Pfalz finanziell unterstützt.



Gestaltung: das Team Agentur für Marketing GmbH, Neustadt / Wstr.



Kulinarische Weiderindtage vom 19. – 28. Mai 2017

Köstliche Gerichte von Weiderindern aus dem Pfälzerwald und seinem Umland



**BEZIRKS
VERBAND
PFALZ**

1992-2017
25 Jahre in der Pfalz

Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen



Kulinarische Weiderindtage

vom 19. – 28. Mai 2017

Genießen Sie köstliche Gerichte von Weiderindern aus dem Pfälzerwald und seinem Umland bei den gastronomischen Partnerbetrieben des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen. Verschiedene Robustrinderrassen erhalten durch extensive Beweidung in Form der naturnahen und tiergerechten Mutterkuhhaltung die artenreichen Grünlandstandorte im Pfälzerwald. Mit viel Liebe haben unsere Köche aus dem naturnah erzeugten Fleisch besondere Gerichte für Sie zubereitet, ohne auf Kreativität und Tradition zu verzichten.



Restaurants mit köstlichen Weiderindgerichten:

Partner im Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen:

seehaus forelle
info@seehaus-forelle.de

Partner
Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen
Eiswoog 1
67305 Ramsen
06396/168000

Hotel Fröhlich
info@hotel-froehlich.de

Partner
Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen
Dansenbergerstr. 10
67661 Kaiserslautern
0631/357160

FUXBAU
info@fuxbau.biz

Partner
Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen
Weinstraße 240
67434 Neustadt-Hambach
06321/32044

Zur Herberge
inge.loechel@weinstube-herberge.de

Partner
Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen
Mittelgasse 3
67433 Neustadt
06321/7688

Weinstube der kleinen Herberge im Liebstöckl

Partner
Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen
Mittelgasse 22
67433 Neustadt
06321/4849577

Konfetti Biowirtshaus GmbH
web@bioland-wirtshaus-konfetti.de

Partner
Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen
Friedrichstraße 36
67433 Neustadt
06321/355545

Hotel-Restaurant Pfälzer Hof
info@pfaelzerhof-edenkoblen.de

Partner
Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen
Weinstraße 85
67480 Edenkoblen
06323/938910

Waldhaus Schwarzsohl
info@schwarzsohl.de

Partner
Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen
Direkt an der K38
zwischen Weidenthal
und Elmstein
06328/1617

Restaurant 7 Raben
info@sieben-raben.de

Partner
Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen
Jägerthal 8
67098 Bad Dürkheim
06329/1724

Gutshof Ziegelhütte
info@gutshof-ziegelhuetten.de

Partner
Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen
Luitpoldstraße 75
67480 Edenkoblen
06323/9498-0

Restaurant Sommerhaus
info@restaurant-sommerhaus.de

Partner
Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen
Pfaffenbergstr.114
67663 Kaiserslautern
0631/2 55 66

Brauhaus Ehrstein
brauhaus-ehrstein@t-online.de

Partner
Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen
Im Handschuhteich 3
66999 Hinterweidenthal
06396/168 00 00

Naturfreundehaus Finsterbrunnertal
info@naturfreundehaus-kaiserslautern.de

Partner
Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen
67705 Finsterbrunnertal
06306/2882

Naturfreundehaus Rahnenhof
kontakt@naturfreundehaus-rahnenhof.de

Partner
Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen
Hintergasse 13
67316 Carlsberg-Hertlingshausen
06356/962500

Haltung der Weiderinder



Die vierbeinigen Landschaftspfleger lichten Talwiesen, Hangwiesen, Steuobstwiesen und sogar Waldstandorte in Form von Waldweide auf. Rinder sind in erster Linie Grasfresser, naschen aber auch gerne einmal an jungen Trieben von Hecken und

Sträuchern. Dadurch entsteht eine attraktive Kulturlandschaft mit vielen seltenen Tier- und Pflanzenarten.

Das langsame Aufwachsen im Herdenverband, kräuterreiches Grundfutter, Bewegung in der freien Natur im Sommer oder meist auch ganzjährig, sind Gründe für das hochwertig und naturnah erzeugte Rindfleisch. Mit der Haltung und Vermarktung von Weiderindern aus dem Pfälzerwald und seinem Umland wird somit ein wertvoller Beitrag zur Pflege und Entwicklung des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen geleistet.