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 weizengrau. Die Rinder werden in Sippersfeld und am Eiswoog bei Ramsen zur Beweidung von Grünland eingesetzt.



Heckrinder

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 Weinbergsbrache in Gräfenhausen und zur Waldweide in Sankt Martin eingesetzt.



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**

Wasgauschäferei Keller: Fleisch- und Wurstwaren vom Gallowayrind Wasgauschäferei 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.



Kulinarische Weiderindtage vom 25. Mai – 8. Juni 2018

Köstliche Gerichte von Weiderindern aus dem Pfälzerwald und seinem Umland











Kulinarische Weiderindtage

vom 25. Mai – 8. Juni 2018

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.





Luitpoldstraße 75

67480 Edenkoben 06323/9498-0

Gutshof Zieaelhütte

info@gutshof-ziegelhuette.de



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 jun-

gen 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.