

# Ein wildes Programm

Auftaktveranstaltung „Wild gegrillt“  
beim Haus der Nachhaltigkeit



In Johanniskreuz gehts am 5. Juli von 11 - 18 Uhr „wild her“ - kommen und genießen Sie die wilde Vielfalt:

Wildburger, Wildsaumagen, Wildschwein am Spieß, Kochevent und Infos rund ums heimische Wildbret, Falknervorführung, handgemachte Musik und die Wald&Wild Erlebnisschule.

Weitere Infos unter: [www.hdn-pfalz.de](http://www.hdn-pfalz.de)

## Biosphären Reh, Hirsch & Co

- Wildkochkurs der besonderen Art!



Peter Scharff (Stern- und TV Koch, Kräuterexperte) kocht mit Ihnen ein kreatives saisonales 4 gängiges Sommermenü mit dem Wildbretbeauftragten Peter Babel, der alle Fragen rund um Wildbret beantwortet.

Preis pro Person 148,00 €

Falls Sie z. B. Ihren Partner zum Genießen des Menüs einladen möchten, ist dies nach Voranmeldung gegen einen gewissen Aufpreis möglich!

Der Preis für die Essensbegleitung (inkl. gleicher Getränkepauschale) beträgt 65 % des Kurspreises. Die Essensbegleitung sollte ca. 2 Stunden nach Kochkurs-Beginn vor Ort sein.

### Datum:

10.07.2015 / 12.02.2016

### Beginn:

18:30 Uhr

### Wo:

Kulinarisches Kompetenzzentrum, Europaallee 6,  
67657 Kaiserslautern

Anmeldungen und weitere Infos unter:

0631/550980-10



## „Wild trifft Wildkräuter!“

Eine kulinarische Wildkräuterwanderung mit der Kräuterschule Wildwiese zum Thema Wildküche, rund um's „Stiftsgut Keysermühle“ in Klingenstein mit anschließendem gemeinsamem Genuss eines 4-gängigen

„Wildmenüs aus der Sommerküche“.

### Datum:

Dienstag, 14.7.2015 17.30h-21h,

Kosten für Kräuterführung, Moderation und Menü 42,00 Euro, festes Schuhwerk und Anmeldung erforderlich unter 06349/9939-0

## Wild aus der leichten Sommerküche - bei 12 ausgewählten Restaurants im Pfälzerwald vom 5.-19. Juli 2015

Wir verzichten bei unseren Wildfleischprodukten komplett auf künstliche Geschmacksverstärker. Denn wir vertrauen auf die Kreativität unserer Köche und die Vielfalt sowie den natürlichen Geschmack unserer Wildprodukte.

Hotel-Restaurant Alfons Fröhlich e.K. info@hotel-froehlich.de	Dansenberger Str. 10 67661 Kaiserslautern 0631/357160 Fax 3571666
Naturfreundehaus Finsterbrunnental naturfreundehaus.fensterbrunne@t-online.de	Finsterbrunnental 10 67705 Finsterbrunnental 06306/2882
Hotel Pfälzerhof, Familie Simma info@pfaelzerhof-edenkoben.de	Weinstr. 85 67480 Edenkoben 06323/938910
Landgasthaus Neupert willkommen@landgasthausneupert.de	Hauptstr. 2 66969 Lemberg 06331/49236
Bio-Wirtshaus GmbH "Konfetti" p.eber-huber@mandelring47.de	Friedrichstr. 36 67433 Neustadt 06321/355545
Vinotek-Weinstube "Fuxbau" info@fuxbau.biz	Weinstr. 240 67434 Neustadt-Hambach 06321/32044
Restaurant 7 Raben info@siebenrabend.de	Jägerthal 8 67098 Bad Dürkheim 06329/1724
Weinstube "Zur Herberge" Inge.loechel@weinstube-herberge.de	Mittelgasse 6 67433 Neustadt 06321/7688
seehaus forelle info@seehaus-forelle.de	Eiswoog 67305 Ramsen 06356/60880
Forsthaus Schwarzsohl	K38 67475 Weidenthal 06328/1617
Hotel-Gasthof Am Rathaus info@rathaus-kl.de	Burgherrenstr. 99 67771 Kaiserslautern 0631/35270
Stiftsgut Keysermühle gem. GmbH steinmetz@stiftsgut-keysermuehle.de	Bahnhofstr. 1 76889 Klingenstein 06349/3452



Auftaktveranstaltung  
Wild gegrillt  
5. Juli  
beim Haus der Nachhaltigkeit  
in Johanniskreuz

Mehr Informationen unter [www.pfaelzerwald.de](http://www.pfaelzerwald.de) oder direkt bei:  
Biosphärenreservat Pfälzerwald- Nordvogesen

Franz-Hartmann-Straße 9  
D-67466 Lambrecht/Pfalz  
Fon +49-6325 9552-0  
Fax +49-6325 9552-19



Partner



Biosphärenreservat  
Pfälzerwald  
Nordvogesen

# Wilder Sommer vom 5.-12. Juli 2015

Wildgerichte bei 12 Gastronomen im Pfälzer Wald  
außerdem Kochevent, Exkursionen

Partner



Biosphärenreservat  
Pfälzerwald  
Nordvogesen

# Wild ganz leicht



Hirschfilet im Wirsingmantel

## Wußten Sie schon?

Wildfleisch kann im Sommer auch ganz leicht daherkommen. Zum Grillen, als Kurzgebratenes oder für die Sommerküche bringen uns die Jäger das Fleisch von Hirsch, Reh, Wildschwein und Co. frisch auf den Tisch. Das überrascht den Kenner längst nicht mehr, denn Wild ist vielseitig und in der modernen Küche fast nicht mehr wegzudenken.



© Engelbert Rief / djv

## Schmackhaft und gesund – mehr Natur geht nicht

Wildfleisch ist ein hochwertiges Lebensmittel - mineralstoff und vitaminreich, bei gleichzeitig geringem Fettgehalt. Das kommt nicht von ungefähr. Keine menschliche Haustierhaltung bietet eine artgerechtere Unterbringung als die Natur selbst. Die Aktion „Wilder Sommer“ steht unter der Schirmherrschaft von Staatsministerin Ulrike Höfken. Nachdem wir Ihnen soviel Appetit gemacht haben, wo können Sie Wildfleisch regional einkaufen? Hier können Sie Wild einkaufen [www.wild-aus-der-region.de](http://www.wild-aus-der-region.de)



© djv

Wildspezialitäten Gasthaus, Metzgerei, Ferienwohnung „Zur Kalmit“	67487 Maikammer - Alsterweiler Pfalz, Mühlstraße 2 T: 06321 - 5054, F: 06321 - 952328
Wild in ganzen Stücken: Forstamt Johanniskreuz	67705 Johanniskreuz, Hauptstraße 3 Tel.: 06306 / 9210-0, Fax: 06306 / 9210-28
Küchenfertiges Wildbret und Wildprodukte: Haus der Nachhaltigkeit	Johanniskreuz 1a, 67705 Johanniskreuz T: 06306 / 9210-130, F: 06306 / 9210-139
Metzgerei Schneider	Brunnenstr. 6, 66851 Queidersbach T: 06371912610
Metzgerei und Bauerncafé „Zum Fruchtspeicher“	Hinterborn 2, 67729 Sippersfeld T: 06357/7745
Wildgehege Auer	Friedhofsweg 8, 66917 Biederhausen T: 0173/2464534
Metzgerei Hans Hanß Christoph	Bahnhofstraße 50, 76846 Hauenstein T: 06392 993080

## Wald und Wild im Einklang

Eine verantwortungsvolle Jagd leistet einen wichtigen Beitrag zur nachhaltigen Erhaltung naturnaher Wälder. Die jagdliche Nutzung orientiert sich an der natürlichen Verjüngung der Hauptbaumarten. Angepasste Wildbestände tragen u.a. auch zur Gesunderhaltung der Tiere bei. Jäger sind somit wichtige Regulatoren im Ökosystem Wald. **Der Natur wird nicht mehr entnommen als nachwächst**

Diesem Prinzip der Nachhaltigkeit hat sich der Pfälzerwald als UNESCO Biosphärenreservat verschrieben.

## Das deutsch-französische Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen

Das größte zusammenhängende Waldgebiet Westeuropas:  
Der Naturpark Pfälzerwald und der französische Naturpark Nordvogesen bilden das erste grenzüberschreitende Biosphärenreservat der EU.



Hier wird das Wirtschaften des Menschen im Einklang mit der Natur im Rahmen des weltweiten MAB Programmes der UNESCO (man and biosphere) modellhaft umgesetzt. Die Jäger leisten durch ihre Pflege des artenreichen Wildbestandes im Pfälzerwald einen entscheidenden Beitrag zur Erhaltung der Kulturlandschaft und sind deshalb wichtige Partner zur nachhaltigen Entwicklung dieser Modellregion.



© © wojciech nowak - Fotolia.com