

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 Weinbergsbranche 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, **Hinterborn2 • 67729 Sippersfeld**

Bernd Völlinger: Fleisch- und Wurstwaren vom Heckrind

Mittelweg 43 • 676482 Venningen • Tel. 0171/5045410

Wasguschäferi Keller: Fleisch- und Wurstwaren vom Gallowayrind

Wasguschäferi 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

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



Kulinarische Tage zum Pfälzer Weiderind 10.-21. Juni 2015

Teilnehmende Gastronomen und Landwirte



Biosphärenreservat
Pfälzerwald
Nordvogesen



Biosphärenreservat
Pfälzerwald
Nordvogesen



Kulinarische Tage zum Pfälzer Weiderind

10. - 21. Juni 2015



Genießen Sie die köstlichen Gerichte vom Pfälzer Weiderind bei ausgewählten Gastronomen im Pfälzerwald. Verschiedene Robustrinder-rassen erhalten durch extensive Beweidung in Form der naturnahen Mutterkuhhaltung die Grünlandstandorte. Mit viel Liebe haben unsere Köche aus dem natürlich 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
06356/60880

Hotel Fröhlich
info@hotel-froehlich.de

Partner
Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen

Dansenbergerstr. 10
67661 Kaiserslautern/
Dansenberg
0631/357160

FUXBAU
info@fuxbau.biz

Partner
Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen

Weinstraße 240
67434 Neustadt-Hambach
06321/32044

Weinstube „Zur Herberge“
inge.loechel@weinstube-herberge.de

Partner
Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen

Mittelgasse 3
67433 Neustadt
06321/7688
0151/16961530

Konfetti Biowirtschafts GmbH
rolf.raule@web.de

Partner
Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen

Friedrichstraße 36
67433 Neustadt
06321/355545

Landgasthof Neupert
willkommen@landgasthausneupert.de

Partner
Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen

Hauptstraße 2
66969 Lembach
06331/49236

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

Partner
Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen

Weinstraße 85
67480 Edenkoben
06323/938910

Gutshof Ziegelhütte
info@HGZE.de

Partner
Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen

Luitpoldstraße 75
67480 Edenkoben
06323/9498-0

Bauerncafé „Zum Fruchtspeicher“
walter.heeger@t-online.de

Partner
Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen

Hinterborn 2
67729 Sippersfeld
06357/7745

Hotel Gasthof „Am Rathaus“
info@am-rathaus-kl.de

Partner
Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen

Burgherrenstr. 99
67661 Hohenacker
0631/3527-0

Gasthaus zur Kanne
info@gasthauszurkanne.de

Weinstraße 31
67146 Deidesheim
06326/96600

Hotel Restaurant „Rösselsquelle“
info@roesselsquelle.de

Am Sägmühlweiher 1
66996 Ludwigswinkel
06393/250

Haltung der Weiderinder

Die vierbeinigen Landschaftspfleger lichten Talwiesen, Hangwiesen, Streuobstwiesen 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 Pflanzen- und Tierarten.

Das langsame Aufwachsen im Herdenverband, kräuterreiches Grundfutter, Bewegung in der freien Natur im Sommer oder meist ganzjährig sind die besonderen Geschmacksverstärker unseres hochwertigen und natürlich erzeugten Rindfleisches.



Weitere Termine zum Pfälzer Weiderind:

• Exkursion „Tierische Burgunderführung zum Pfälzer Weiderind“

20. Juni geführte Exkursion zum Weideprojekt „Wingertsberg“ mit Stationenweinprobe: Mischbeweidung mit Heckrindern, Ziegen und Eseln, anschließend Besuch des Burgunderfestes möglich. Treffpunkt: 15 h, Hahnenbachstr. 21, 76855 Annweiler Grafenhausen, 5 €/Person
Anmeldung unter: 06346/2200 oder 0174/4125455

• Exkursion „Auf Ochsentour in St. Martin“

21. Juni geführte Exkursion durch das Waldweideprojekt mit Heckrindern mit anschließendem Umtrunk und kleiner Imbiss vom Heckrind.
Start 11 h an der Grillhütte in St. Martin, 6 €/Person
Anmeldung unter: Tel. 0170/2404620

• Deutsch franz. Biosphären-Bauernmärkte:

23. August, Elmstein (D)
13. September, Lembach (Elsaß) (F)
27. September, Grünstadt (D)