

Name für Luchsbaby gesucht Bezirksverband Pfalz lobt Wettbewerb aus

Die beiden Luchsbabys, die im Pfälzerwald Ende April zur Welt kamen, sollen einen Namen erhalten. Für ein Junges darf sich der Bezirksverband Pfalz auf die Namensuche begeben und lobt hierfür einen Wettbewerb aus. Gesucht wird der Name für ein männliches Tier, der aus maximal vier oder fünf Buchstaben besteht und möglichst wenig Ähnlichkeit mit einem menschlichen Namen hat. Den Namen kann man bis zum 23. Juli auf der Homepage des Bezirksverbands Pfalz, www.bv-pfalz.de, oder auf dessen Facebook-Seite

melden. Eine Jury ermittelt die drei besten Vorschläge, darunter den Siegernamen; die Gewinner erhalten jeweils einen attraktiven Sachpreis. Der Bezirksverband Pfalz freut sich auch über Vorschläge von Kindern. Den Namen für das zweite Luchsbaby darf die Pfalz-Touristik vergeben.

Nach mehreren Treffen des Luchswelbchens Kaja mit dem Männchen Lucky, die beide aus der Slowakei stammen und im Sommer 2016 im Biosphärenreservat Pfälzerwald ausgewildert wurden, stellte sich der Nachwuchs ein. Die



Im Luchs-Versteck: die Babys im Alter von vier Wochen
(Foto: Stiftung und Umwelt Rheinland-Pfalz, Alexander Sommer)

beiden Kuder, wie männliche Luchse genannt werden, brachten bei der Untersuchung der Natur und Umwelt Rheinland-Pfalz Ende Mai ein beziehungsweise 1,3 kg auf die Waage und waren wohlauf. Sie erhielten auch einen Mikrochip, der es ermöglicht, die Tiere später zweifelsfrei zu identifizieren. Bei der Geburt sind Luchs-

babys noch blind und wiegen etwa 250 bis 300 Gramm. Nach etwa zwei Wochen öffnen sie die Augen. Bis zum Alter von ungefähr neun Wochen werden die Jungen nur mit Muttermilch aufgezogen – ab dann folgen sie der Mutter zur gerissenen Beute. Luchse sind Einzelgänger und kümmern sich um ihren Nachwuchs.

In dieser Ausgabe

- Name für Luchsbaby gesucht
+++++
- Biosphärenreservat feiert mit Jubiläumswainen
+++++
- Biosphärenreservat-Bioweine bundesweit erhältlich
+++++
- Gärtnern für die Artenvielfalt
+++++
- Erlebnisse rund ums Schaf
+++++
- Biosphären-Bauernmarkt in Wissembourg
+++++
- Wandermarathon Pfälzerwald
+++++
- EUROPARC Deutschland lobt Engagement
+++++
- In der ehemaligen Sommerresidenz der Leiningen Grafen
+++++
- Seit über 250 Jahren in Familienbesitz
+++++
- Termine
+++++
- Karte des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen

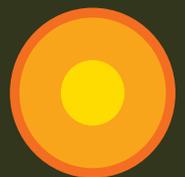
Impressum

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



Biosphärenreservat feiert mit Jubiläumsweinen

UNESCO zeichnete vor 25 Jahren den Pfälzerwald aus

1992, vor 25 Jahren, zeichnete die UNESCO den Pfälzerwald als Biosphärenreservat aus, in dem Mensch und Natur in einem harmonischen Miteinander verbunden sind und in dem die Ressourcen nachhaltig geschützt und gleichzeitig genutzt werden können, ohne die Artenvielfalt zu beeinträchtigen. Aus diesem Grund hat der Bezirksverband Pfalz, der für das Biosphärenreservat die Verantwortung trägt, drei Jubiläumsweine herausgebracht, die mit ihren Etiketten für das größte zusammenhängende Waldgebiet in Deutschland und seinen Partnerbetrieben werben wollen. Es handelt sich dabei um zwei Weißweine vom Bioweingut Seeber aus St. Martin und einem Rotwein vom Herrengut in St. Martin. Diese Cuvée besteht aus

einem Cabernet Cubin, der dem Wein Schwere, Intensität und Körper verleiht, aus einem beerigen Spätburgunder und einem weich-runden Merlot. Der kräftige Rotwein mit einem Restzuckergehalt von 8,4 Gramm, mit 4,8 Gramm Säure pro Liter und einem Alkoholgehalt von 13 Prozent ist zum Teil im Barriquefass gereift und vegan angebaut. Mit seinem harmonischen Körper ist er ein idealer Essensbegleiter und passt auch hervorragend zu Auerochsenfleisch; hierfür wurde er auch von Christian Schneider kreiert, der damit das Beweidungsprojekt der Gemeinde, das Peter Hiery initiiert hat, unterstützt. Im St. Martin Tal und Wald betätigt sich eine Herde von Auerochsen als Landschaftspfleger und sorgt mit ihrem Ein-

satz für mehr Artenvielfalt und eine lichtdurchflutete Landschaft. Der Kopf eines „Urs“, wie der Auerochse auch genannt wird, ziert denn auch die Etiketten dieser Jubiläumsedition.

Von Winfried Seeber stammt der Weißburgunder, eine trockene Spätlese mit 14,5 Prozent Alkohol, 6,5 Gramm Restsüße und 6,5 Gramm Säure. Er schmeckt sortentypisch, cremig-animierend und fruchtig nach Banane und Honigmelone. Körperreich, gut ausbalanciert mit feinen Noten von exotischen Früchten gibt sich der trocken im großen Holzfass ausgebaute Chardonnay mit 14,5 Prozent Alkohol, 6,8 Gramm Restsüße und 6,7 Gramm Säure. Beide Weine sind handgelesen und vegan. Die Weine sind für 7,20 Euro (Weißweine) und 8,90 Euro (Rotwein) erhältlich bei den beiden Weinbaubetrieben und an der Grillhütte in St. Martin, beim Haus der Nachhaltigkeit in Johanniskreuz, im Regionalladen der Wasgauschäferrei Keller in Busenberg, in der Pfalzbibliothek in Kaiserslautern sowie in der Geschäftsstelle



Besondere Edition für den Pfälzerwald: zwei Weißweine und ein Rotwein

des Biosphärenreservats in Lambrecht (info@pfaelzerwald.de, Telefon 06325 9552-0); darüber hinaus werden die Weine bei Veranstaltungen des Biosphärenreservats, unter anderem auf den Biosphären-Bauernmärkten, angeboten. Geprägt wird das Biosphärenreservat von Wasser und Sandstein, auf dem vorwiegend Buchen, Kiefern und Eichen wachsen. Seit 1998 bildet der 1.800 Quadratkilometer große Pfälzerwald zusammen mit den Nordvogesen ein grenzüberschreitendes Biosphärenreservat in Europa. Informationen sind unter www.pfaelzerwald.de abrufbar.



Schmackhafte Jubiläumsweine (von links): Helmut Schuler vom Biosphärenreservat, die Biowinzer Winfried Seeber und Christian Schneider sowie der Initiator des Ur-Weins, Peter Hiery



Biosphärenreservat-Bioweine bundesweit erhältlich

Kooperation mit VIVASPHERA ermöglicht Vertrieb im Naturkosthandel

Das Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen kooperiert neuerdings mit der VIVASPHERA GmbH, Petersberg bei Fulda, die seit diesem Jahr deutschlandweit Biofeinkost-Produkte, insbesondere Weine, Fruchtaufstriche und Wurstwaren, im Naturkost-Fachhandel vertreibt. Dies eröffnet den Bioweingütern Mohr-Gutting in Neustadt-Duttweiler, Oberhofer in Edesheim, Seeber in St. Martin, Weisbrodt in Niederkirchen, Kuntz in Landau und der Lebenshilfe in Bad Dürkheim als Partner des Biosphärenreservats neue Vertriebswege für ihre Erzeugnisse mit dem entsprechenden Qualitätslogo. Darüber hinaus wird die biologische Vielfalt gestärkt, denn alle Partner haben sich zu Naturschutzmaßnahmen verpflichtet. VIVASPHERA garantiert, dass mit jedem Produkt eine Art geschützt wird.

„Die Partner-Initiative im Biosphärenreservat will Leben und Auskommen im Pfälzerwald ermöglichen“, erläuterte Bezirks-

tagsvorsitzender Theo Wieder. Dabei liege in der Qualitätsentwicklung die Chance des Biosphärenreservats. Er verwies darauf, dass die Partner bestimmte Kriterien zu erfüllen hätten, um anerkannt zu werden. „Das Biosphärenreservat arbeitet mit Hochdruck daran, die Anzahl seiner Partner zu erhöhen und andere Vermarktungsplattformen zu suchen“, so Wieder weiter. Insofern biete die Kooperation mit VIVASPHERA nun die Möglichkeit zum bundesweiten Auftritt: „Zahlreiche Menschen suchen Qualitätsprodukte und sind bereit, einen etwas höheren Preis dafür zu zahlen.“ VIVASPHERA-Geschäftsführer Armin Kullmann verbindet den Weingenuß mit der Artenvielfalt. Und so bilde jede Weinflasche eine Art ab, die in dem Weinberg vorkomme, aus dem der Wein stammt. Sein Ziel ist es, Pfälzer Bioprodukte bundesweit im Groß- und Einzelhandel zu vermarkten. „Ich halte biologische Vielfalt für das Topthema im



Freuen sich über die Zusammenarbeit im bundesweiten Auftritt (von links): Fabian Bindrich von der GNOR Süd, VIVASPHERA-Geschäftsführer Armin Kullmann, Bezirkstagsvorsitzender Theo Wieder, Arno Weiß vom Biosphärenreservat Pfälzerwald und die Biowinzer Stefan Kuntz, Simone Gutting, Winfried Seeber, Philipp Weisbrodt und Pascal Oberhofer

Lebensmittelmarketing“, so Kullmann.

Simone Gutting vom Bioweingut Mohr-Gutting, in dem die Kooperation vorgestellt wurde, wies darauf hin, dass die Familie das an die Rebfläche angrenzende „Gartengrundstück zum Artengrundstück“ erklärt habe. Dort soll Wohnraum für Arten entstehen. Man habe eine Steinmauer für wärmeliebende Arten und ein Insektenhotel errichtet, Nistkästen aufgehängt, einen Reisighaufen als Rückzugsort für kleine Tiere und eine Blumenwiese angelegt. Im Gartenhäuschen habe sich der Hausrotschwanz

angesiedelt – diese Vogelart ist nun auch auf den Flaschen der Weine abgebildet, die das Weingut über VIVASPHERA vertreibt. „VIVASPHERA würdigt den Naturschutz der Biobetriebe, indem es dieses Bemühen bei der Vermarktung herausstellt“, sagte Armin Kullmann. Biobetriebe aus der Pfalz, die Interesse haben, bei VIVASPHERA mitzumachen und Partnerbetrieb des Biosphärenreservats zu werden, können sich bei der Pfälzerwald-Geschäftsstelle des Bezirksverbands Pfalz in Lambrecht informieren: Telefon 06325 9552-11, info@pfaelzerwald.bv-pfalz.de.



Gärtnern für die Artenvielfalt

Neues Projekt des grenzüberschreitenden Biosphärenreservats

Mit zahlreichen Veranstaltungen will das Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen sein neues Projekt „Gärtnern für die Artenvielfalt“ bei Hobbygärtnern bekannt machen. Die breite Öffentlichkeit soll erfahren, wie wichtig die Artenvielfalt ist und jeder diese durch ökologisches Handeln in den un bebauten Flächen von Städten und Dörfern fördern kann.

Neben Terminen auf französischer Seite gibt es auch Veranstaltungen im Pfälzerwald. Am Freitag, 7. Juli und 4. August, heißt es von 16.30 bis 18 Uhr in Fischbach bei Dahn in der Hauptstraße „Offener Garten – Einstieg in die Selbstversorgung“. Susanne Maurer erläutert, wie man mitmachen kann und gibt Einblick in Arbeitsumfang, Strukturen, Netzwerke und Planung. Die



Einstieg in die Selbstversorgung: Veranstaltung im Juli

Teilnahme ist kostenlos, eine telefonische Anmeldung unter 0160 6628717 erforderlich; Interessierte sollten wetterangepasste

(Arbeits-)Kleidung tragen. Weitere Termine und Informationen finden sich unter www.pfaelzerwald.de.

Erlebnisse rund ums Schaf

Schäferfest am Biosphärenhaus in Fischbach

Erlebnisse rund ums Schaf bietet das Schäferfest des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen für die ganze Familie am Sonntag, 3. September, von 11 bis 18 Uhr am Biosphärenhaus in Fischbach bei Dahn. Es vermittelt zahlreiche

Einblicke in die naturverbundene Welt der Schäfer, die sich mit ihren Tieren wie kaum eine andere Berufsgruppe für das Landschaftsbild, den Arten- und Biotopschutz und den Tourismus engagieren. Die natürlichen Rasenmäher leisten

ganzjährig und nachhaltig eine effektive Landschaftspflege auch dort, wo keine Traktoren zum Einsatz kommen können. Beim Schäferfest gibt es eine Ausstellung von verschiedenen Schafrassen, das Filzen wird demonstriert, es finden Hühnerführungen und das Scheren von Schafen statt, das von Experten des Landesverbands der Schaf- und Ziegenhalter Rheinland-Pfalz moderiert wird. Auf Wanderungen mit Schaf und Ziege erhalten die Besucher Erläuterungen zu Landschaft, Kräutervielfalt und Haltung der Tiere. Kinder

können sich über ein spezielles Programm freuen. Kulinarische Leckerbissen sowie Weine und Säfte aus der Region runden das Angebot ab. Informationen sind unter www.pfaelzerwald.de abrufbar. Im Rahmen der Pfälzerwald-Lamm-Initiative finden noch weitere Termine statt: Neben den Biosphären-Bauernmärkten in Wissembourg (10.9.), Grünstadt (24.9.) und Kirrweiler (22.10.) steigt im Hofgut Neumühle bei Münchweiler an der Alsenz ein Lammfest (17.9.) und „Advent im Schafstall“ in Busenberg (9./10.12.).



Eine Kunst, die man beherrschen muss: Schafschur



Biosphären-Bauernmarkt in Wissembourg Deutsch-französische Spezialitäten bei besonderem Flair

Im September starten die beliebten deutsch-französischen Biosphären-Bauernmärkte in die Herbstsaison. Gastgeber ist am Sonntag, 10. September, von 10 bis 17 Uhr Wissembourg. Das französische Städtchen mit seiner historischen Altstadt strahlt eine ganz besondere Atmosphäre aus und ist immer wieder einen Besuch wert. Rund 40 Anbieter offerieren in der Stadtmitte umweltschonend erzeugte Qualitätsprodukte. Dabei reicht die Palette von Schinken, Wurst, Fleisch vom Lamm, Wild und

Pferd, Kuh- und Ziegenkäse über Essige, Säfte, Biowein, Likör und Sekt bis hin zu Obst und Gemüse, Pilzen, Marmelade und Honig, Öl, Teigwaren und Kompott. Ein vielfältiges Getränkeangebot von Winzern und Bierbrauern rundet den Markt ab. Ziel der Biosphären-Bauernmärkte, die unter Schirmherrschaft der rheinland-pfälzische Ministerpräsidentin Malu Dreyer stehen, ist es, die Landwirtschaft in der Region zu stärken und dafür zu werben, dass sich der Kauf von umweltschonend erzeugten Produk-



Qualitätsprodukte einkaufen: der Biosphären-Bauernmarkt bietet eine reichhaltige Palette

ten aus einer intakten Umwelt lohnt. Denn damit trägt jeder einzelne dazu bei, dass die einzigartige Kulturlandschaft des Biosphärenreservats erhalten bleibt und kei-

ne langen Transportwege anfallen, bis das Produkt auf dem Teller der Verbraucher landet. Alle Termine finden sich unter www.pfaelzerwald.de.

Wandermarathon Pfälzerwald Online-Anmeldung läuft



Quer durch den Pfälzerwald:
Wandermarathon begeistert die Besucher

Der Wandermarathon Pfälzerwald startet am letzten Sonntag im Oktober, 29. Oktober, zum Ende der Wander-Hauptsaison. Die anspruchsvolle, rund 44 Kilometer lange Route verbindet das Haus der Nachhal-

tigkeit in Johanniskreuz bei Trippstadt mit dem Biosphärenhaus in Fischbach bei Dahn. Sie soll für das Wandern in der am dichtesten bewaldeten Landschaft Deutschlands werben, für die der Pfälzerwald synonym steht. Vom Hochplateau um Johanniskreuz geht es nach Leimen, dann am Rande der größten Kernzone im Biosphärenreservat „Quellgebiet der Wieslauter“ entlang nach Hinterweidenthal, vorbei am

Teufelstisch zur PWV-Hütte im Schneiderfeld bis nach Fischbach. Am Start und Ziel gibt es an beiden Infozentren jeweils eine rund 20 Kilometer lange Halbmarathon-Strecke. In Johanniskreuz ist dies die „Türme-und-Täler-Tour“ und am Biosphärenhaus die Route um den Breiten Kippenberg und durch das romantische Spießwoogtal. Die Teilnahmegebühr für den Marathon beträgt 17 Euro, für den Halbmarathon 11 Euro.

Anmeldungen sind ab sofort auf der Internetseite www.wandermarathon-pfalz.de möglich. Der Wandermarathon Pfälzerwald ist eine gemeinsame Veranstaltung des Biosphärenhauses Fischbach, der Landesarbeitsgemeinschaft Pfälzerwald plus, des Hauses der Nachhaltigkeit und des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen im Bezirksverband Pfalz.



EUROPARC Deutschland lobt Engagement Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen als Partner-Initiative anerkannt

Für sein Engagement, regionale Partnerbetriebe zusammenzuführen, hat EUROPARC Deutschland das Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen als Partner-Initiative im Programm „Partner der Nationalen Naturlandschaften“ anerkannt. Die Partner-Initiative erfüllt bundesweit einheitliche Qualitäts- und Umweltstandards, setzt sich aktiv für den Naturschutz ein und ist ein Botschafter der Schutzgebietsidee und der Heimat. Sie hat das Ziel, die

Potenziale der Region zu erschließen und zugleich ihren natürlichen und kulturellen Reichtum zu bewahren.

Inzwischen hat das Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen ein Netz aus rund 50 Partnerbetrieben der verschiedensten Branchen aus der Region aufgebaut, die bestimmte Nachhaltigkeitskriterien erfüllen und deshalb mit dem Partner-Logo des Biosphärenreservates werben dürfen. Zertifiziert werden die Betriebe



Broschüre erhältlich: Überblick über die Partnerbetriebe des Biosphärenreservats

ziert werden die Betriebe von der Geschäftsstelle des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen in Lambrecht, einer Einrichtung des Bezirksverbands Pfalz. Dort ist auch eine Broschüre erhältlich, die die Part-

nerbetriebe vorstellt, Telefon 06325 9552-0, info@pfaelzerwald.de. Interessierte können sie auch auf der Homepage des Biosphärenreservats (www.pfaelzerwald.de) unter der Rubrik „Genießen“ herunterladen.

In der ehemaligen Sommerresidenz der Leiningen Grafen

Das „Restaurant 7 Raben“ im Isenachtal bei Bad Dürkheim

Wahrlich märchenhaft geht es im „Restaurant 7 Raben“ zu, denn es befindet sich in der ehemaligen Sommerresidenz der Grafen von Leiningen im Isenachtal bei Bad Dürkheim. Das Märchen der Gebrüder Grimm, das Küchenchefin Lilo Glauner besonders liebt, stand Pate für den Namen dieses gastlichen Ortes. Und so schmücken denn an jeder Stelle die schwarzen Vögel das Anwesen

– gemalt, getöpfert oder in Stein gemeißelt. Einer sitzt sogar auf dem Schornstein und blickt über das Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen, dessen Partner das „Restaurant 7 Raben“ neuerdings ist.

1769 kaufte der Graf von Leiningen das Gehöft, wo die Familie sodann die Sommermonate verbrachte. Die Möbel, die gebraucht wurden, nahm

man aus dem Dürkheimer Schloss der Einfachheit halber für die Dauer des Aufenthalts mit. Dank einer Erbschaft verbesserte sich ab 1775 die finanzielle Lage, sodass das schlichte Haus eine bessere Ausstattung erhielt. Nachdem Graf Karl Friedrich Wilhelm 1779 in den Fürstenstand erhoben worden war, baute er das ehemalige Gutshaus zur Sommerresidenz aus. Der Theaterliebhaber



Sieht schon von weitem die Gäste kommen: einer der Raben auf dem Schornstein

nahm den bekannten Schriftsteller und Schauspieler Iffland unter seine Fittiche, der sich fortan oft im Isenachtal aufhielt,

Fortsetzung: In der ehemaligen Sommerresidenz der Leiningen Grafen

Theater spielte und hier 1784 das Stück „Die Jäger“ schrieb. Zehn Jahre später war der Spaß vorbei, als die französischen Revolutionstruppen das Schlösschen niederbrannten. Nur das Forsthaus blieb erhalten.

1996 erwarb Lilo Glauner das Anwesen von einem Dürkheimer Bürger, richtete dort ein Restaurant ein und schwingt den Kochlöffel. Das gute Kochen hat sie von ihren Großmüttern gelernt, die beide ausgebildete Köchinnen waren; außerdem arbeitete sie in verschiedenen Restaurantküchen im In- und Ausland. Ihr zur Seite steht Andrea Siegel, die die Gäste umsorgt. Insgesamt 50 haben Platz im Gastraum, das Nebenzimmer fasst ein Dutzend Gäste. In der warmen Jahreszeit gibt es im Hof einen schönen

Freisitz und zudem eine überdachte Terrasse. Drei Gästezimmer mit Bad/Dusche und WC stehen ebenfalls zur Verfügung für jene, die abends nicht mehr heimfahren oder ein paar Tage in schöner Umgebung verbringen und sich dabei verwöhnen lassen wollen. Der Anteil der Stammkundschaft liegt bei mehr als 70 Prozent, was zeigt, dass hier die Leistung stimmt. Die Produkte, die Lilo Glauner verarbeitet, stammen meist aus der Region, so zum Beispiel das Gemüse aus Bad Dürkheim, das Wild von Forsthäusern des Pfälzerwalds und die Glanrinder, Donnersberger Wollschweine und Hühner vom Hofgut Ritzmann aus Winnweiler. „Frisch, saisonal und regional auf den Teller“ ist denn auch die Devise, die die Gastronomiepartner des Biosphärenreservats aus-



Neuerdings Partner des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen (von links): Lilo Glauner und Andrea Siegel freuen sich über die Anerkennung

zeichnet. Neben Fleisch- und Fischgerichten kocht Lilo Glauner gerne auch vegetarisch und vegan, außerdem können sich Gäste ihre Leibspeise wünschen. Neben Weinen aus konventionellem Anbau gibt's Bioweine vom Isegrimmhof (Bad Dürkheim-Ungstein), der Lebenshilfe (Bad Dürkheim) und vom Weingut Biffar (Deidesheim).

Es ist ein Segen, dass das „Restaurant 7 Raben“ vor über 20 Jahren Einzug in die ehemalige Sommerresidenz der Leiningen Grafen gehalten hat, bleibt so doch ein wertvolles Kulturdenkmal erhalten. Auf dem Gelände finden sich auch noch Mauerreste des alten Theaters sowie ein

Badehäuschen; die Denkmalbehörde plant hierfür wieder Ausgrabungen. Nachhaltigkeit liegt Lilo Glauner und Andrea Siegel am Herzen. Und so gehören zum Anwesen eine Wildwiese und ein Naturteich und auch eine E-Bike-Ladestation ist vorhanden. Demnächst wollen sie eine Schilfkärlanlage bauen und für die Toiletten Regenwasser nutzen.

Das „Restaurant 7 Raben“ an der Bundesstraße 37 zwischen Bad Dürkheim und Frankenstein gelegen, ist mittwochs, donnerstags und freitags ab 17 Uhr sowie samstags und sonntags durchgehend ab 11.30 Uhr geöffnet. Infos gibt's unter www.sieben-raben.de.



In der ehemaligen Sommerresidenz der Grafen von Leiningen untergebracht: das „Restaurant 7 Raben“



Seit über 250 Jahren in Familienbesitz

Das Bioweingut Seeber in St. Martin

Das Weingut Seeber gehört zu den ältesten Bioweingütern in Deutschland, denn schon 1981 hat die Familie angefangen, die Weinberge organisch-biologisch zu bewirtschaften. 1987 erfolgte dann die Anerkennung als Bioland-Betrieb. Winzerin Eugenie Gaspard-Seeber kann sich noch gut erinnern, stundenlang Schachtelhalmtée zum Schutz und zur Stärkung der Reben gekocht zu haben. Die Seebers verstehen sich auf die Weinherstellung: Das Weingut ist seit mehr als 250 Jahren in Familienbesitz und es wurde immer auf den Sohn vererbt. Und dies klappt bei Winfried und Eugenie ebenfalls, die das Weingut nun seit fast 40 Jahren führen. Sohn Friedrich tritt bereits seit 2009 in die Fußstapfen seiner Vorfahren. 2015 hat es der Weinbautechniker geschafft, zum besten Jungwinzer in der Sparte Schaum- und Perlweine gekürt zu werden. Vor drei Jahren haben die neuen Partner des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen den Betrieb vergrößert und den St. Martiners Stephanshof übernommen.



Neuerdings Partner des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen: Winfried und Eugenie Seeber mit dem Bezirkstagsvorsitzenden Theo Wieder (rechts)

Die gut 18 Hektar große Rebfläche bringt jährlich fast 150.000 Flaschen Wein und etwa 15.000 Flaschen Sekt hervor. 11.000 bis 13.000 Flaschen schafft die moderne Abfüllanlage täglich. Winfried und Friedrich Seeber bauen den Roten meist in Holzfässern und den Weißen überwiegend in den Edelstahl tanks aus; doch auch einige ausgewählte Weißweine, wie Riesling, Chardonnay und Weißburgunder, dürfen bei ihnen noch im Holzfass reifen. Tage, an denen sie Sekt machen, sind für sie etwas ganz Besonderes; dann schauen

sie nicht auf die Zeit und probieren auch mal etwas Neues aus. Dank einer Destille gibt es auch Hochprozentiges von Seebers. Während 20 bis 30 Brennvorgängen im Jahr entstehen unter anderem edle Weinbrände, Grappa und Liköre.

Und wie kamen die Seebers so früh zum biologischen Weinbau? Den Ausschlag gaben Heidelberger Studenten, denn Winfried Seeber durfte mit seinen Weinen den „Löwenkeller“ der Universitätsstadt beliefern. Die dort zusammenkommenden Studenten wünschten sich biologi-

sche Weine, und so fing der Weinbauwirtschafter an, sich mit der Materie zu beschäftigen. Nun ist er schon seit langem von



Aus dem 18. Jahrhundert: Familienwappen der Seebers

Fortsetzung: Seit über 250 Jahren in Familienbesitz

dieser Wirtschaftsweise überzeugt, die zwar eine höhere Arbeitsbelastung mit sich bringt, denn Pflanzenstärkungsmittel müssen termingebunden eingesetzt werden; auch muss man kompromissbereiter sein. Doch die Mühen lohnen sich, das zeigen die vielen Auszeichnungen, die die Familie schon einheimen konnte. Aus ihrem Keller stammen auch die

beiden Weißweine, mit denen das Biosphärenreservat 2017 sein 25-jähriges Jubiläum feiert.

Schließlich gehört noch ein Restaurant zum Familienbetrieb: Das St. Martiner Weinhäusel. Hier können täglich außer dienstags und mittwochs die Seeberischen Weine sowie internationale Speisen genossen werden.



Tradition und Fortschritt: Blick in den Weinkeller

Termine im Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen

Freitag, 07. Juli, 16.30 - 18.00 Uhr

Seminar „Offener Garten – Einstieg in die Selbstversorgung“ in Fischbach bei Dahn
(telefonische Anmeldung unter 0160 6628717)

Sonntag, 23. Juli

Meldeschluss für den Namen für ein Luchsbaby
(Info unter www.bv-pfalz.de)

Freitag, 04. August, 16.30 - 18.00 Uhr

Seminar „Offener Garten – Einstieg in die Selbstversorgung“ in Fischbach bei Dahn
(telefonische Anmeldung unter 0160 6628717)

Mittwoch, 16. August, 19.00 Uhr

Vortrag „Die neuen Wilden in der Pfalz – Auswirkungen einzelner Arten von ‚Garten-‘ oder ‚Gehegeflüchtlingen‘ in der Natur“ in Neustadt an der Weinstraße

Freitag, 25. August, 16.00 - 20.00 Uhr

Workshop „Historische Nutzpflanzen“ in Neustadt an der Weinstraße

Samstag, 26. August, 14.00 - 17.00 Uhr

Workshop „Streuobst“ in Neustadt an der Weinstraße

Sonntag, 27. August, 10.00 - 18.00 Uhr

Erlebnistag Deutsche Weinstraße „Wilde Pfalz“ mit dem Biosphärenreservat in Neustadt

Sonntag, 03. September, 11.00 - 18.00 Uhr

Schäferfest am Biosphärenhaus in Fischbach bei Dahn

Freitag, 08. September, 16.30 - 18.00 Uhr

Seminar „Offener Garten – Einstieg in die Selbstversorgung“ in Fischbach bei Dahn
(telefonische Anmeldung unter 0160 6628717)

Samstag, 09. September, 14.30 - 17.30 Uhr

Workshop „Pflanzenfarbstoffgewinnung – Naturfarben aus dem Garten“ in Fischbach bei Dahn
(telefonische Anmeldung unter 0160 6628717)

Sonntag, 10. September, 10.00 - 17.00 Uhr

Biosphären-Bauernmarkt in Wissembourg



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.

