BiosphärenJournal

Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen

4/2017

Junge Pfälzerwald-Botschafter

Urkunden für die ersten 65 Junior Ranger

Neuerdings hat das Biosphärenreservat Pfälzerwald 65 Junior Ranger, die als Botschafter agieren und andere über dieses einzigartige Schutzgebiet informieren. Nachdem die sieben- bis zwölfjährigen Kinder in drei Gruppen während der Sommerferien je ein fünftägiges Entdecker-Camp mit fachlich kompetenter und pädagogisch qualifizierter Betreuung besucht, viel Wissenswertes erfahren und eine Prüfung ablegt hatten, erhielten sie von der rheinland-pfälzischen Umweltministerin Ulrike Höfken und dem Bezirkstagsvorsitzenden Theo Wieder eine Urkunde und ein T-Shirt. „Junior Ranger haben die Aufgabe, ihr Wissen über Natur und Wald zu vermitteln“, sagte Höfken. Sie hätten auch gelernt, wie man die Natur schützen könne. Und Wieder freute sich, dass das Projekt so gut angelaufen sei und dankte Landesforsten und Antje van Look vom Biosphärenreservat für die Abwicklung. „Die Junior Ranger sind hervorragende Botschafter für den Pfälzerwald und werden sicher ihre Altersgenossen über das Biosphärenreservat informieren und sie dafür begeistern können.“ Zuvor wies Hausherr Michael Leschnig vom Haus der Nachhaltigkeit in Johanniskreuz darauf hin, dass sie die jüngsten Botschafter des Biosphärenreservats seien. Der Urkundenübergabe folgte ein Spielfest mit Bogenschießen, einer Erlebnisschule Wald und Wild, einem Luchspuzzle, Seilziehen, Baumbestimmung und einer Rallye.

Fit für den Pfälzerwald: die frisch gebackenen Junior Ranger mit Umweltministerin Ulrike Höfken (hinten Mitte) und Bezirkstagsvorsitzendem Theo Wieder (links daneben)

In dieser Ausgabe

Junge Pfälzerwald-Botschafter

++++++++++++++++

Biosphären-Bauernmärkte

++++++++++++++++

Vielfältige Erlebnisse rund ums Schaf

++++++++++++++++

Kreativgerichte aus heimischen Qualitätsprodukten

++++++++++++++++

Leckere Gerichte aus hochwertigem Fleisch

++++++++++++++++

Luchskinder heißen „Filou“ und „Palu“

++++++++++++++++

Wandermarathon Pfälzerwald

++++++++++++++++

Inmitten des Pfälzerwaldes

++++++++++++++++

Mit Gespür für die Natur und viel Handarbeit

++++++++++++++++

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

BEZIRKS VERBAND PFALZ

UNESCO

MaB

Biosphären-Bauernmärkte im Herbst

Deutsch-französische Spezialitäten bei besonderem Flair

Im September starten die beliebten deutsch-französischen Biosphären-Bauernmärkte in die Herbstsaison. Gastgeber am Sonntag, 10. September, von 10 bis 17 Uhr ist Wissembourg. Das französische Städtchen mit seiner historischen Altstadt strahlt eine ganz besondere Atmosphäre aus und ist immer wieder einen Besuch wert. Grünstadt veranstaltet am 24. September von 11 bis 18 Uhr zeitgleich einen verkaufsoffenen Sonntag. Und in Kirrweiler findet der Biosphären-Bauernmarkt am Sonntag, 22. Oktober, von 11 bis 18 Uhr statt. 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-pfälzischen Ministerpräsidentin Malu Dreyer stehen, ist es, die Landwirtschaft in der Region zu stärken und dafür zu werben, dass sich der Kauf von umweltschonend erzeugten Produkten aus einer intakten Umwelt lohnt. Denn damit trägt jeder einzelne dazu bei, dass die einzigartige Kulturlandschaft des Biosphärenreservats erhalten bleibt und keine langen Transportwege anfallen, bis das Produkt auf dem Teller der Verbraucher landet. Alle Termine finden sich unter www.pfaelzerwald.de.

Qualitätsprodukte einkaufen: der Biosphären-Bauernmarkt bietet eine vielfältige Auswahl nachhaltig erzeugter Waren

Vielfältige Erlebnisse rund ums Schaf

Schäferfest am Biosphärenhaus in Fischbach kam gut an

Erlebnisse rund ums Schaf bot bei herrlichem Spätsommerwetter das Schäferfest des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen in Fischbach bei Dahn den zahlreichen Besucherinnen und Besuchern. Sie erhielten umfangreiche 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 gab es eine Ausstellung von verschiedenen Schafrassen, das Filzen wurde demonstriert, es fanden Hütehundevorführungen und das Scheren von Schafen statt, das Experten des Landesverbands der Schaf- und Ziegenhalter Rheinland-Pfalz moderierten. Darüber hinaus konnten sich Kinder an einer Schafrallye durchs Biosphärenhaus beteiligen und den Film „Shaun das Schaf“ in Dauerschleife ansehen. Gaumenfreuden bescherten unter anderem die Wasgauschäferei Keller aus Busenberg mit Spezialitäten vom Lamm, die Boucherie Ebert mit Salami und Wildschweinbratwürsten, Pierre Sturtzer aus Obersteinbach mit Käsevariationen, die Forellenzucht Schneider aus Katzweiler, der Kürbishof Birkenhördt mit Obst und Gemüse, das Weingut Schneider-Beiwinkel aus Edenkoben mit Bioweinen und das Brauhaus Ehrstein aus Hinterweidenthal mit selbstgebrautem Bier. Der Schafshof Ruppert aus Schwanheim zeigte anhand verschiedenster Produkte, was man aus Schafwolle alles machen kann.

Fand interessierte Zuschauer: Schafschur

Kreativgerichte aus heimischen Qualitätsprodukten

Kulinarische Pfälzerwald-Wochen im Biosphärenreservat

Vom 29. September bis zum 9. Oktober veranstaltet das Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen in Zusammenarbeit mit seinen insgesamt 12 gastronomischen Partnerbetrieben verschiedene kulinarische Wochen zu speziellen Themen, bei denen ausgewählte regionale Produkte aus dem Biosphärenreservat zum Einsatz kommen. Bei den kulinarischen Pfälzerwald-Wochen nehmen ausgefallene Kreativgerichte Bezug zum größten zusammenhängenden Waldgebiet Deutschlands, bei denen Wild, Pilze, Kastanien, Beeren und Kräuter zum Einsatz kommen. Im Mittelpunkt steht dabei frisches Wildpret aus dem Pfälzerwald, das frei von Geschmacksverstärkern oder Konservierungsstoffen zubereitet wird, um den natürlichen Charakter des Produktes zu erhalten. Unter anderem können sich die Gäste auf Kastaniensuppe, Kürbis-Kastanien-Curry, Sauerbraten vom Wildschwein mit Schneebällchen, Pfannkuchen gefüllt mit Haschee vom Reh sowie Leberknödel vom Wild mit Sauerkraut und Bratkartoffeln freuen.

An den kulinarischen Herbstwochen im Biosphärenreservat beteiligen sich das Seehaus Forelle am Eiswoog bei Ramsen, das Hotel-Restaurant Fröhlich in Kaiserslautern-Dansenberg, der Fuxbau in Neustadt-Hambach, die Weinstube zur Herberge und die Weinstube zur kleinen Herberge im Liebstöckl sowie das Biowirtshaus Konfetti in Neustadt, der Pfälzer Hof in Edenkoben, das Restaurant Sieben Raben bei Bad Dürkheim, der Gutshof Ziegelhütte in Edenkoben, die Naturfreundehäuser Finsterbrunnertal sowie Rahnenhof bei Carlsberg-Hertlingshausen und das Waldhaus Schwarzsohl zwischen Weidenthal und Elmstein. Weitere Infos finden sich unter www.pfaelzerwald.de.

Reichhaltige Produktpalette: der Pfälzerwald bietet vieles, was Köche brauchen

Leckere Gerichte aus hochwertigem Fleisch

Glanrindertage des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen

Unter dem Slogan „Natur genießen“ veranstaltet das Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen vom 27. Oktober bis zum 11. November in Kooperation mit 12 ausgewählten Gastronomiepartnern die kulinarischen Glanrindertage, an denen schmackhafte Gerichte vom pfälzischen Glanrind in allen Variationen zubereitet werden.

Im Sommer im Karlstal: Glanrinder vom Hofgut Neumühle

Das hochwertige Fleisch stammt von Weidetieren des Hofes Ritzmann aus Winnweiler und des Hofguts Neumühle bei Münchweiler an der Alsenz, dessen Tiere den Sommer über im Karlstal bei Trippstadt grasten, um die Talauen zu pflegen und dort naturnah die kräuterreichen Waldwiesen zu genießen. Gesunde Luft, frisches Wasser aus dem glasklaren Wiesenbach und viel Bewegungsfreiheit machen das hochwertige Fleisch besonders schmackhaft. Darüber hinaus wird sowohl beim Transport als auch bei der anschließenden Verarbeitung auf einen schonenden Umgang mit dem Tier beziehungsweise Fleisch geachtet. Glanrind-Gerichte bieten das Seehaus Forelle am Eiswoog bei Ramsen, das Hotel-Restaurant Fröhlich in Kaiserslautern-Dansenberg, der Fuxbau in Neustadt-Hambach, die Weinstube zur Herberge und die Weinstube zur kleinen Herberge im Liebstöckl sowie das Biowirtshaus Konfetti in Neustadt, der Pfälzer Hof in Edenkoben, das Restaurant Sieben Raben bei Bad Dürkheim, der Gutshof Ziegelhütte in Edenkoben, die Naturfreundehäuser Finsterbrunnertal sowie Rahnenhof bei Carlsberg-Hertlingshausen und das Waldhaus Schwarzsohl zwischen Weidenthal und Elmstein. Weitere Infos unter www.pfaelzerwald.de.

Hochwertig und köstlich: Fleisch vom heimischen Glanrind (Foto: Sabine Hafner)

Zu Beginn der 1980er Jahre wäre das Glanrind beinahe ausgestorben, da es den Hochleistungsrindern im Hinblick auf die Milchmenge deutlich unterlegen war; auch ersetzten Traktoren die Tiere auf dem Acker. Mittlerweile erlebt das Dreinutzungsrind, das gutes Fleisch und Milch liefert und als Arbeitstier eingesetzt werden kann, jedoch wieder eine kleine Renaissance; so eignet es sich als Landschaftspfleger im Pfälzerwald zur Erhaltung der offenen Weideflächen.

Luchskinder heißen „Filou“ und „Palu“

Ergebnis der Namenssuche des Bezirksverbands Pfalz und der Pfalz.Touristik liegen vor

Die Luchsjungen haben nun Namen: „Filou“ und „Palu“
(Foto: Stiftung und Umwelt Rheinland-Pfalz, Alexander Sommer)

Die Luchskinder, für die der Bezirksverband Pfalz und die Pfalz.Touristik auf Namenssuche gingen, heißen „Filou“ und „Palu“. Beim Bezirksverband Pfalz haben dies eine Jury und eine Abstimmung unter Kindern in der Pfalzbibliothek ergeben. Insgesamt hatten über 630 Personen, davon gut ein Drittel Kinder und Jugendliche, 935 Namen von Ace bis Zuko gemeldet, von denen 751 Vorschläge den Kriterien entsprochen hatten. Gesucht wurde der Name für ein männliches Tier, der aus maximal vier oder fünf Buchstaben besteht und möglichst wenig Ähnlichkeit mit einem menschlichen Namen hat. Die Vorschläge kamen zum größten Teil über das Online-Formular auf der Website des Regionalverbands. Viele Namen basierten auf Kombinationen von Silben, die von den Namen der Eltern Kaja und Lucky abgeleitet wurden, auch Filmfiguren und Götternamen fanden Verwendung. Da mit der Namensfindung ein Wettbewerb ausgelobt war, musste das Los entscheiden, denn der Name „Filou“, der auf das grenzübergreifende Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen verweist, wurde mehrfach genannt. Gewinner sind Brigitte Gilster aus Haßloch sowie die beiden Kinder Anouk Wessa, Weisenheim am Berg, und Simon Müller, Hochspeyer, die attraktive Sachpreise aus den Einrichtungen des Bezirksverbands Pfalz erhielten.

Neben dem Bezirksverband Pfalz durfte auch die touristische Regionalagentur der Pfalz, Pfalz.Touristik e.V., einen Namen für eines der beiden Luchsbabys finden, die Kolleginnen und Kollegen aus den Pfälzer Tourismusbüros, Kooperationspartner sowie „Pfalzclub“-Mitglieder und Pfalz-Urlaubsgäste aufrief, Namen zu liefern. Aus den rund 80 den Kriterien entsprechenden Vorschlägen wählten ehemalige Praktikantinnen und Praktikanten, Mitarbeiter der Pfalz-Ver-

Fortsetzung: Luchskinder heißen „Filou“ und „Palu“

eine, die Touristiker der Pfalz und die Trägergruppe der eng mit dem Biosphärenreservat Pfälzerwald verbundenen Kooperation „Fahrtziel Natur“ ihre Favoriten: Falco (Gründer des Ortes Falkenstein am Fuße des Donnersbergs), Kudos (aus dem Griechischen: Ruhm / Ehre), Linko („Luchs“ in der Plansprache Esperanto) und Palu (Akronym aus Palz und Luchs). Die Entscheidung traf die Facebook-Community der Pfalz.Touristik mit ihren rund 21.200 „Fans“. Das Rennen machte „Palu“. Der Ideengeber für den Namen Palu darf sich als Dankeschön über eine Pfalzkiste, gestiftet von der Initiative Pfalz. Marketing, gefüllt mit Leckereien aus der Region, freuen.

Der Bezirksverband Pfalz und die Pfalz.Touristik gratulieren den kleinen Kudern, wie männliche Luchse genannt werden, zu ihren Namen und wünschen ihnen alles Gute auf ihren Erkundungstouren im Pfälzerwald. Ende April kamen die beiden zur Welt, nachdem sich das Luchsweibchen Kaja und das Männchen Lucky, die beide aus der Slowakei stammen und im Sommer 2016 im Biosphärenreservat Pfälzerwald ausgewildert wurden, getroffen hatten. Bei der Untersuchung durch die Stiftung Natur und Umwelt Rheinland-Pfalz Ende Mai brachten sie ein beziehungsweise 1,3 Kilogramm auf die Waage und waren wohlauf. Bei der Geburt sind Luchsbabys noch blind und wiegen etwa 250 bis 300 Gramm. Nach etwa zwei Wochen öffnen sie die Augen. Bis zum Alter von circa neun Wochen werden die Jungen nur mit Muttermilch aufgezogen – ab dann folgen sie der Mutter zur gerissenen Beute. Luchse sind Einzelgänger und nur die Weibchen kümmern sich um ihren Nachwuchs.

Wandermarathon Pfälzerwald

Schon viele Anmeldungen

Abschluss der Wandersaison: Marathon und Halbmarathon begeistern die Besucher

Noch sind Anmeldungen zum beliebten Wandermarathon Pfälzerwald am Sonntag, 29. Oktober, zum Ende der Wander-Hauptsaison möglich. Die anspruchsvolle, rund 44 Kilometer lange Route verbindet das Haus der Nachhaltigkeit 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 noch 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.

Inmitten des Pfälzerwaldes

Das Waldhaus Schwarzsohl zwischen Weidenthal und Elmstein

Inmitten des Pfälzerwaldes auf einer Höhe von 473 Metern weht im Sommer immer ein angenehmes Lüftchen und es ist ein paar Grad weniger heiß als an der Deutschen Weinstraße. Am Waldhaus Schwarzsohl, das neuerdings Partner des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen ist, treffen sich von alters her zahllose Wege, und so ist der Ort ein idealer Ausgangspunkt für Ausflügler, Wanderer, Radfahrer und Wanderreiter. Das fast 250 Jahre alte Haus liegt idyllisch und bietet verteilt auf drei Gasträume, wobei einer einst ein Pferdestall war, 100 Plätze. Ebenso viele gibt es draußen; mehrere Linden und ein Kastanienbaum spenden Schatten.

Die Speisekarte offeriert ein Hüttenangebot mit

In seinem Element: Tim Heckmann beim Ausschank

Neuerdings Partner des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen: Tim Heckmann (links) mit Arno Weiß vom Biosphärenreservat

Pfälzer Gerichten sowie je nach Saison und Wetterlage ein, zwei Tagesessen. Mittwochs ist Schnitzeltag und ab Herbst gibt es Gerichte vom Wild; das bezieht Tim Heckmann, der das Waldhaus Schwarzsohl seit 2015 betreibt, direkt aus der Umgebung. Nachmittags reicht er seinen Gästen Kaffee und Kuchen. Neben Bier wird Wein vom Weingut Herbert Müller Erben aus Neustadt-Haardt ausgeschenkt, wo Heckmann eine Ausbildung zum Winzer absolviert und 15 Jahre lang gearbeitet hat. In Neustadt geboren und in Lindenberg aufgewachsen, lebt der 34-Jährige nun in Lachen-Speyerdorf. Im Pfälzerwald ist er heimisch geworden, wo er zum Wohle seiner Gäste wirken kann.

Das Waldhaus liegt an der Tour 4 des Mountainbike-Parks Pfälzerwald, die auf einer Strecke von 63 Kilometern von Hochspeyer über Waldleiningen und Johanniskreuz nach Frankenstein und zurück nach Hochspeyer führt. Wie gut, dass die Mountainbiker im Waldhaus Schwarzsohl Energie tanken können. Und wer dorthin wandern will, kann es auf zwei sechs Kilometer langen Wegen von Elmstein und Frankenstein aus oder auf einer acht Kilometer langen Strecke von Weidenthal aus erreichen. Am Waldhaus gibt es auch einen großen Spielplatz, was für Familien besonders interessant ist.

Der Name „Schwarzsohl“ kommt übrigens von Suhle, wie Jäger eine morastige Bodenvertiefung nennen. In sie legt sich Schwarz-, Rot- und Sikawildes besonders bei trockenem, heißem Wetter, um sich zu kühlen und von Ungeziefer zu reinigen. Eine solche Kuhle mit schwarzer Erde befindet sich nicht weit vom Haus. Dort liegt auch eine zweieinhalb Hektar große Wildwiese, die Heckmann vor dreieinhalb Jahren auf einer ungenutzten Fläche angelegt hat, so dass Bienen hier ganzjährig Nahrung finden. Er mäht sie nur einmal im Jahr und erfreut sich ansonsten mit seinen Gästen an der Blumenpracht.

Besondere Ereignisse im Hüttenleben sind für Heckmann die Schwarzsohler Kerwe am ersten Augustwochenende und

Nahrungsquelle für Bienen: Wildwiese hinter dem Waldhaus

das Andechser Bierfest Ende September. Dann kommen zahlreiche Ausflügler von weit her, um mit ihm zu feiern. Das Waldhaus Schwarzsohl zwischen Weidenthal und Elmstein an der Kreisstraße 38 ist mittwochs bis sonntags und an Feiertagen durchgehend von 11 bis 18 Uhr geöffnet; warme Küche gibt’s bis 17 Uhr. Infos unter www.schwarzsohl.de.

Mit Gespür für die Natur und viel Handarbeit

Das Biowein- und -sektgut Weisbrodt in Niederkirchen

Bereits in vierter Generation wird das Biowein- und -sektgut Weisbrodt in Niederkirchen geführt. Urgroßvater Wilhelm hat den Betrieb 1911 als Weingut und Küferei gegründet und ihn an seinen Sohn Ernst vererbt. Der wiederum hat ihn an seinen Sohn Ernst weitergegeben, der nun zusammen mit seiner Frau Regina und seinem Sohn Philipp die Weinbautradition pflegt. Seit 2009 sind die Weine, die auf der elf Hektar großen Rebfläche rund um Niederkirchen und Deidesheim wachsen, biologisch zertifiziert, zuvor schon seit Ende der 1980er Jahre wurden sie auf kontrolliert umweltschonende Weise hergestellt. Philipp, Diplom-Ingenieur für Weinbau und Önologie (FH), versucht auch, das anthroposophische Wissen Rudolf Steiners anzuwenden. So düngt er die Weinberge beispielsweise mit Kuhmist, der in Kuhhörnern über Winter in der Erde lagert und dann in Form von Kompostkugeln im Frühjahr in Wasser aufgelöst wird. In der Karwoche wird dieses dynamisierte Präparat in den Weinbergen verteilt, was das Wachstum der Reben fördern soll. Im Sommer ist dann ein Wachstumshemmer vonnöten, wozu dynamisiertes Bergkristallmehl dient. Diese Methode ist, so Philipp Weisbrodt, kein Hokuspokus, sondern wissenschaftlich belegt. Daneben kommen unter anderem Orangenöl gegen Mehltau, Fenchelauszüge, Backpulver und Schachtelhalmtee zum Einsatz.

Tropfen aus jedem Jahr: das „Weinarchiv“ des Betriebs

Neuerdings Partner des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen: Philipp Weisbrod

Neben dem Gespür für die Natur wird im Weinberg viel Handarbeit betrieben. Auch wird der Rebsaft teilweise mit wilder Hefe vergoren, die natürlicherweise den Trauben anhaftet. Riesling, Weiß- und Spätburgunder dominieren das Sortiment, das jährlich in rund 90.000 Flaschen ruht; knapp zehn Prozent davon ist als Sekt ausgebaut, der von ausgesuchten Weinen stammt, die sich nach der Methode der traditionellen Flaschengärung entwickeln. Herzstück des Weinguts bildet die Abfüllanlage, die zehn, elf Tage im Jahr, und zwar im März und April, läuft. Zur Qualitätsphilosophie der Weisbrodts gehört, dass der Wein erst dann, wenn er genau die richtige Reife hat, auf die Flasche kommt – ein sensibler Moment, denn danach lässt sich am Wein nichts mehr verändern. Wer die Gewächse probieren möchte, kann dies

neben dem Weingut seit 2011 auch in der „Weinbar 1911“ am Marktplatz 5 von Deidesheim mit angenehmem Freisitz tun.

Eine schöne Idee bildet die Edition „Alte Welt“ als Riesling, Rosé und Rotwein, auf deren Etikett das Weingutsgründerpaar Weisbrodt abgebildet ist. Der qualitätsvolle leicht-fruchtige Wein ist handwerklich hergestellt und zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis zu haben. Und wer sich die Arbeit der Biowinzer genauer anschauen will, ist gut beraten, die im Niederkirchener Weingut eingerichtete Ferienwohnung, die zwei bis vier Personen aufnehmen kann, anzumieten. Dann steht auch einer ausführlichen Weinprobe nämlich nichts mehr im Wege. Infos über das Weingut unter www@weingut-weisbrodt.de.

Tradition verpflichtet: die Edition „Alte Welt“

Termine
im Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen

Freitag, 8. September, 16.30 - 18.00 Uhr
Gärten für die Artenvielfalt: Workshop „Offener Garten – Einstieg in die Selbstversorgung“ in Fischbach bei Dahn (telefonische Anmeldung unter 0160 6628717)

Samstag, 9. September, 14.30 - 17.30 Uhr
Gärten für die Artenvielfalt: Workshop „Im Farbrausch mit Goldrute und Co.“ zur Pflanzenfarbstoffgewinnung und ihre Verwendung in Fischbach bei Dahn (telefonische Anmeldung unter 0160 6628717)

Sonntag, 10. September, 10.00 - 17.00 Uhr
Biosphären-Bauernmarkt in Wissembourg

Mittwoch, 13. September, 19.00 - 21.00 Uhr
Gärten für die Artenvielfalt: Vortrag über das Online-Programm „Artenfinder im Garten“ in der Pfalzakademie Lambrecht

Sonntag, 17. September, 11.00 - 17.00 Uhr
Lammfest im Hofgut Neumühle bei Münchweiler an der Alsenz

Sonntag, 17. September, bis Sonntag, 1. Oktober
Donnersberger Lammwochen

Sonntag, 24. September, 11.00 - 18.00 Uhr
Biosphären-Bauernmarkt mit verkaufsoffenem Sonntag in Grünstadt

Sonntag, 24. September, 14.30 Uhr
Gärten für die Artenvielfalt: Gartenprämierung im Haus der Vereine in Wissembourg

Freitag, 29. September, bis Montag, 9. Oktober
Pfälzerwaldtage in 12 gastronomischen Partnerbetrieben des Biosphärenreservats

Freitag, 6. Oktober, 16.30 - 18.00 Uhr
Gärten für die Artenvielfalt: Workshop „Offener Garten – Einstieg in die Selbstversorgung“ in Fischbach bei Dahn (telefonische Anmeldung unter 0160 6628717)

Samstag, 7. Oktober, 13.00 - 16.30 Uhr
Führung im Rahmen der Pfälzerwaldtage:„Auf den Spuren Dornröschens – die Burgen bei Leinsweiler (Infos und Anmeldung unter 0174 2986705)

Samstag, 7. Oktober, 16.30 - 18.00 Uhr
Gärten für die Artenvielfalt: Erntedankfest „Herbstfeuer – Dank an die Natur“ in Fischbach bei Dahn, Hauptstraße

Sonntag, 8. Okt., 12.00 - 15.30 Uhr
Führung im Rahmen der Pfälzerwaldtage: „Besuch im Feenland – Die Geiersteine bei Lug (Infos und Anmeldung unter 0174 2986705)

Freitag und Samstag, 20. und 21. Oktober
Wasgauer Gespräche: „Luchse und Wölfe kehren zurück in den Pfälzerwald und die Nordvogesen“ im Biosphärenhaus in Fischbach bei Dahn

Sonntag, 22. Oktober, 11.00 - 18.00 Uhr
Biosphären-Bauernmarkt in Kirrweiler

Freitag, 27. Oktober, bis Samstag, 11. November
Glanrindtage in 12 gastronomischen Partnerbetrieben des Biosphärenreservats

Sonntag, 29. Oktober, 7.30 - 18.00 Uhr
12. Wandermarathon Pfälzerwald

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.