

# BiosphärenJournal

Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen

2/2017

## Wanderung mit Lesung Beitrag zur Aktion „Die Pfalz liest für den Dom“

Zu einer Wanderung mit Lesung lädt das Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen am Sonntag, 14. Mai, dem Tag des Wanderns, ein und beteiligt sich damit an der Aktion „Die Pfalz liest für den Dom“ (Spenden erwünscht). Treffpunkt ist um 10.30 Uhr im südpfälzischen Nothweiler in der Dorfmitte. Von dort geht es hinauf auf 571 Meter zur höchstgelegenen Burg der Pfalz, der Wegelnburg aus dem 12. Jahrhundert. Hat man ihr Plateau erreicht, wird man von einem herrlichen Rund-

umblick über das Biosphärenreservat bis hin zum Berwartstein, nach Pirmasens und in die Nordvogesen belohnt. Hier oben liest der Pfalztheater-Schauspieler Rainer Furch eine Passage aus Christoffel von Grimmelshausens barockem Schelmenroman „Simplicissimus“, in der die pfälzische Festung erwähnt wird, sowie Sagen und Gedichte über die Burg und den Wald. Anschließend bietet der Archivar des Bezirksverbands Pfalz, Ulrich Burkhart, eine Kurzführung über das Burggelände. Danach passieren



Lesung auf der höchstgelegenen Burg der Pfalz: Wegelnburg bei Nothweiler

die Wanderer die deutsch-französische Grenze und gelangen zum Gimbelhof, wo man sich stärken kann. Die Rückkehr in Nothweiler erfolgt zwischen 15 und 16 Uhr. Insgesamt ist die Wanderung sieben Kilometer lang; Rucksackverpflegung, wetterfeste

Kleidung und Wanderschuhe empfehlen sich. Voranmeldung unter der Telefonnummer 06325 9552-0 erbeten.

Weitere Veranstaltungen des Bezirksverbands Pfalz zur Aktion finden sich im Internet unter [www.bv-pfalz.de](http://www.bv-pfalz.de).

### In dieser Ausgabe

Wanderung mit Lesung  
++++  
Biosphären-Bauernmarkt  
in Neustadt  
++++  
Wehr entfernen und  
Bach freilegen  
++++  
Natur sich selbst  
überlassen  
++++  
Gärtnern für  
die Artenvielfalt  
++++  
Neues aus dem  
Biosphärenreservat  
++++  
Biosphärenmesser  
aus Damaszenerstahl  
++++  
Kulinarische Tage  
zum Weiderind  
++++  
Ahnengalerie  
an Eichenfässern  
++++  
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](mailto:info@pfaelzerwald.bv-pfalz.de)  
[www.pfaelzerwald.de](http://www.pfaelzerwald.de)

Das BiosphärenJournal wurde gefördert durch das rheinland-pfälzische Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten

Redaktion  
Regina Reiser

## Biosphärenreservat Pfälzerwald- Nordvogesen



# Biosphären-Bauernmarkt in Neustadt

## Deutsch-französische Spezialitäten beim verkaufsoffenen Sonntag

Der deutsch-französische Biosphären-Bauernmarkt macht in Neustadt an der Weinstraße am Sonntag, 7. Mai, von 11 bis 18 Uhr Station. Rund 40 Anbieter offerieren auf dem Marktplatz 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 Bierbrauere 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 Produkten 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](http://www.pfaelzerwald.de).

Ergänzt wird der Biosphären-Bauernmarkt an diesem verkaufsoffenen Sonntag noch durch einen Blumen- und Gartenmarkt mit mehr als 40 Ständen, die sich von der Stiftskirche zum Klemmhof und durch die Fußgängerzone bis zum Hetzelplatz verteilen. Außerdem feiert die Kreishandwerkerschaft vor dem Saalbau am Hauptbahnhof von 11 bis 16 Uhr das Fest um den Zunftbaum, das an eine alte Handwerkstradition erinnert. Und ab 13 Uhr sind alle Geschäfte in der Innenstadt und auch einige im nahe gelegenen Gewerbegebiet „Weinstraßenzentrum“ offen. Von dort, wo es zahlreiche kostenlose Parkplätze gibt, verkehrt zwischen 10.30 und 19 Uhr ein kostenfreier Shuttle-Bus im 10-Minuten-Takt. Den verkaufsoffenen Sonntag organisiert die Wirtschaftsentwicklungsgesellschaft Neustadt.



Stimmungsvolles Einkaufserlebnis: der Biosphären-Bauernmarkt in Neustadt

# Wehr entfernen und Bach freilegen

## Ulrike Höfken informiert sich über Biocorridors-Maßnahme



Sprechen über „Biocorridors“-Maßnahme in Niedersteinbach (von links): Projektkoordinatorin auf deutscher Seite, Sabine Hoos, Bezirkstagsvorsitzender Theo Wieder, Projektkoordinatorin auf französischer Seite, Mathilde Wendling, Zentralverwaltungsdirektor Matthias Johann des Bezirksverbands Pfalz, Dr. Friedericke Weber vom Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen, Torsten Kram vom Umweltministerium, Umweltministerin Ulrike Höfken, Roland Stein vom Biosphärenreservat und Marie L'Hospitalier vom Sycoparc Vosges du Nord

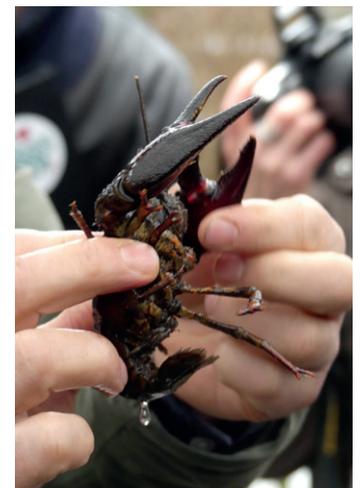
Die rheinland-pfälzische Umweltministerin Ulrike Höfken informierte sich im französischen Niedersteinbach über eine geplante Renaturierungsmaßnahme des grenzübergreifenden LIFE-Projekts „Biocorridors“, die die Verbesserung der Durchlässigkeit von Fließgewässern betrifft. So besteht momentan am Steinbach das Problem, dass die Fische aufgrund eines Wehrs weder hinauf- noch hinunterschwimmen können. Der Bach-

abschnitt befindet sich auf dem Privatgelände des Restaurants „Cheval Blanc“. Das Wehr diente ursprünglich der Gewinnung von Elektrizität aus Wasserkraft, was heute nicht mehr vonnöten ist. Das Wasser wird jedoch noch immer zur Kühlung im Restaurantbereich und ein Teil des Kanals als Forellenteich genutzt.

Ziel ist es, das Wehr zu entfernen und ein natürliches Gefälle zu errichten, ohne die momentane Nutzung zu gefährden;

auch soll verhindert werden, dass sich weiterhin Sedimente ansammeln. Darüber hinaus soll der Bach, der auf 100 Metern unterirdisch fließt, entweder umgeleitet oder auf 30 Meter teilweise freigelegt werden, so dass sich auch hier eine natürliche Vegetation am Bachlauf einstellen kann, wodurch sich die Durchlässigkeit für Gewässerorganismen und Sedimente verbessert. Ein lokaler Forellenzüchter bemüht sich außerdem um den Schutz des ein-

heimischen Edelkrebsses, der in der Roten Liste als gefährdet eingestuft ist.



Gilt als gefährdet: der einheimische Edelkrebs



# Natur sich selbst überlassen

## Kernzonen im Biosphärenreservat auf drei Prozent erweitern

Drei Prozent der Fläche des Pfälzerwalds soll künftig sich selbst überlassen bleiben und so einen wertvollen Lebensraum für Pflanzen und Tiere darstellen. Bislang sind 16 Kernzonen ausgewiesen, die 2,1 Prozent ausmachen; neu hinzu kommen 13 Flächen. Die Kernzonenerweiterung sei im Dialog mit den Partnern erarbeitet worden, sagte die rheinland-pfälzische Umweltministerin Ulrike Höfken in Johanniskreuz im März bei der Vorstellung des Konzepts. Sie lobte die Moderationsrolle des Bezirksverbands Pfalz, der als Regionalverband „ein Ohr für die Anliegen der Menschen vor Ort“ habe. Mit ihm zusammen sei es gelungen, „gemeinsam mit Umweltverbänden, dem Pfälzerwald-Verein sowie Kommunen eine von allen akzeptierte Erweiterungskulisse zu erarbeiten“. „Das letztendlich in großem Konsens gefundene Ergebnis mit der Berücksichtigung vieler Beteiligter zeigt, dass die Entscheidungsträger der Region die Chancen, die ein Biosphärenreservat gibt, erkannt haben und zum Wohl der Menschen entwickeln wol-

len“, resümierte Bezirksstagsvorsitzender Theo Wieder. Und er bekannte, dass es bei der Übernahme der Trägerschaft des Pfälzerwalds 2014 eine Grundsatzentscheidung gab: „Wir wollen UNESCO-Biosphärenreservat bleiben und das auch leben.“ 1.493 Hektar umfasst die Ausweitung der naturbelassenen Fläche auf insgesamt 5.355 Hektar; zwölf der 13 Teilflächen liegen im Staatswald – die Stadt Kaiserslautern stellt eine Fläche von 8,5 Hektar aus ihrem kommunalen Wald zur Verfügung.

„Die Erweiterung der Kernzonen trägt dazu bei, die durch Landschaftszerschneidung beeinflussten Lebensräume der Tier- und Pflanzenarten wieder zu verbinden und Natur Natur sein zu lassen“, erläuterte Höfken. Mit den Kernzonen würden Tierarten wie Fledermaus, Specht oder bestimmte Käfer gefördert, die auf Totholz angewiesen sind. „Auch die Luchse und Wildkatzen werden von dem beruhigten Waldgebiet profitieren“, so Höfken. Dr. Christiane Paulus, Vorsitzende des



Vorstellung des Konzepts der Kernzonenerweiterung (von links): Umweltministerin Ulrike Höfken, Dr. Christiane Paulus, Vorsitzende des MAB-Nationalkomitees, und Bezirksstagsvorsitzender Theo Wieder

deutschen MAB-Nationalkomitees (Mensch und Biosphäre) bezeichnete die Kernzonenerweiterung als „positiven Schritt“, das Konzept sei gut durchdacht. Es sehe vor, sechs neue Gebiete auszuweisen und sieben bestehende zu erweitern beziehungsweise miteinander zu verbinden. Nun könnten noch andere Aufgaben des Biosphärenreservats, wie die enge Zusammenarbeit mit den französischen Partnern in den Nordvogesen und die Bildung für nachhaltige Entwicklung, mit Elan angegangen werden. „So kann diese UNESCO-Modellregion für nachhaltiges Wirtschaften richtig erlebbar werden“, stellte Paulus fest.

Nach der Vorstellung des Kernzonen-Konzepts besuchten die Gäste die neu geplante, knapp 274 Hektar große Kernzone „Erlenbachtal“ mit einem der schönsten erhaltenen Triftsysteme im Pfälzerwald. Dieses Gebiet stellt einen Trittstein im Biotopverbund dar und ist durch Blockschutthalden aus der Eiszeit, vielen Hangquellen und einigen fast 300-jährigen Buchen geprägt. Der Talboden des Erlenbachtals, der früher zur Trift genutzt wurde, soll aus der Kernzone ausgegrenzt bleiben und Pflegezone werden, um die dort stehenden Fichten zu fällen und offene Flächen zu erhalten.

# Gärtnern für die Artenvielfalt

## Neues Projekt des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen

„Gärtnern für die Artenvielfalt“ lautet ein neues Projekt des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen, das die breite Öffentlichkeit für die Artenvielfalt im Alltag sensibilisieren und das ökologische Handeln sanft und nachhaltig in den unbebauten Flächen von Städten und Dörfern entwickeln will. Hierfür wählen Experten 20 Gärten – je zehn auf deutscher und französischer Seite – aus und begutachten sie, was die vorhandene Tier- und Pflanzenwelt betrifft. Zudem erhalten die Gartenbesitzer Empfehlungen, um die Artenvielfalt zu verbessern. Von diesen 20 wird eine Auswahl

von zehn getroffen, die von einer Jury besucht werden, die die Gewinner des Wettbewerbs ermitteln.

Zum Projekt gehören außerdem rund 35 Veranstaltungen zu verschiedenen Gartenthemen sowie Pflanzaktionen an Schulen. So geht es unter anderem am Freitag, 5. Mai und 2. Juni, jeweils von 16.30 bis 18 Uhr in Fischbach bei Dahn um den Einstieg in die Selbstversorgung; wer einmal unverbindlich und unter fachlicher Anleitung ausprobieren möchte, wie ökologisches Gärtnern mit Gemüse- und Kräuterranbau funktioniert,

ist herzlich eingeladen (Anmeldung unter [info@naturgestalten.org](mailto:info@naturgestalten.org) und Telefon 0160 6628717). Am Mittwoch, 10. Mai und 21. Juni, zeigt der Biologe Dr. Oliver Röllner von 19 bis 21 Uhr in der Pfalzakademie Lambrecht das Online-Erfassungsprogramm „ArtenFinder“ und Beispiele, wie man es im eigenen Garten anwenden kann. Am Samstag, 20. Mai, von 10 bis 14 Uhr und Mittwoch, 7. Juni, von 17.30 bis 20.30 Uhr können Interessierte in Landau die „Wirk-Statt Urbanes Gärtnern“ (Urban Gardening) besuchen und das Gärtnern im städtischen Umfeld kennenlernen;



Artenreichtum im eigenen Garten: Apfelblüte (Foto: Christian van Look)

die Teilnahmegebühr für dieses Seminar beträgt zwölf Euro. Wer sich mit „Färbepflanzen“ beschäftigen will, erfährt am Samstag, 10. Juni, von 10 bis 17 Uhr im Biosphärenhaus in Fischbach bei Dahn, welche Pflanzen sich zum Färben eignen und wie man Farben gewinnen und nutzen kann. Anmeldung unter Telefon 06325 1800-241.

# Neues aus dem Biosphärenreservat

## Wissenschaftliches Jahrbuch 2015/16 bietet interessante Beiträge



200 Seiten stark: „Wissenschaftliches Jahrbuch“ in Deutsch und Französisch

Das 200-seitige „Wissenschaftliche Jahrbuch“

des grenzüberschreitenden Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen 2015/16 enthält neun interessante Beiträge in deutscher beziehungsweise französischer Sprache. Unter anderem gibt Constanze Bukh einen kurzen Abriss aus der Forschung zu den invasiven Neophyten, also Pflanzen, die sich im Pfälzerwald und in den Nordvogesen ansiedeln, ohne hier heimisch zu sein,

und die hiesige Vegetation verdrängen. Dass sie auf dem Vormarsch sind, ist dem Klimawandel geschuldet. Darüber hinaus berichten Christian Kotremba, Matthias Trapp und Helmut Schuler von der Erfassung der Verbuschung im Offenland und Guido Pfalzer widmet sich den Höhlenbäumen als bestandssichernde Lebensräume für bedrohte Fledermausarten. Das Projekt „Wooge

und Triftbäche im Pfälzerwald“ stellen Holger Schindler, Christoph Linenweber und Erika Mirbach vor. Wissenschaftlich Interessierte erhalten das Jahrbuch kostenfrei bei der Geschäftsstelle des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen in Lambrecht, Telefon 06325 9552-0, [info@pfaelzerwald.de](mailto:info@pfaelzerwald.de).



# Biosphärenmesser aus Damaszenerstahl

## Metallgestaltung Schary in Hinterweidenthal



Neuerdings Partner des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen (von links): Jürgen und Manfred Schary

Manfred Schary beherrscht eine ganz besondere alte Schmiedekunst. Diese hat er 2005 von dem Trippstadter Kunstschmiedemeister Heinz Denig an der Meisterschule für Handwerker in Kaiserslautern gelernt, wo sich Schary bereits fünf Jahre zuvor auf seine Meisterprüfung im Metallbaufach vorbereitet hatte. Das Damaszenerschmieden kommt vermutlich aus dem Orient; in vielen Lagen hergestellte Schwerter wurden bereits in Keltengräbern gefunden. Sie sahen nicht nur besonders aus, sondern waren auch elastischer als auf herkömmliche Weise geschmiedete Schwerter

und brachen im Kampf entsprechend weniger häufig – ein entscheidender Vorteil. Sein Wissen gibt der 51-Jährige gerne weiter, und so bietet er mindestens einmal im Monat Kurse für zwei bis vier Personen an, in denen die Teilnehmer im Laufe von zwei bis drei Tagen ihr eigenes Messer aus Damaszenerstahl schmieden können. Bei 1.100 bis 1.200 Grad wird der Stahl teigig und schweißbar. Danach wird der Stahl mit Buchenholzasche und getrocknetem und gesiebttem Bachsand umhüllt, den der zertifizierte Schweißfachmann aus dem nahen Salzbach holt; beides schmilzt und bildet eine

Schutzschicht um den Stahl, die verhindert, dass Luft an ihn kommt, was die Feuerverschweißung gefährdet. Das hochglühende Stahlpaket wird schließlich durch Schläge mit dem Federhammer verschweißt. Diese Prozedur wird so häufig wiederholt, bis zwischen 100 und 400 Lagen entstehen. Daraus wird dann von Hand ein Messer oder eine Axt gestaltet.

Vater Jürgen Schary, ein Metallbaumeister, hat die Schmiede 1972 in Hinterweidenthal gegründet und später dann seinen Sohn ausgebildet. Das Hauptgeschäft des Familienbetriebs besteht im Herstellen von Hoftoren und -türen, Carports, Treppen und Blitzableitern, Zäunen und Dekoobjekten, wie zum Beispiel Wetterfahnen. Darüber hinaus be-

sorgen die Scharys das Restaurieren von altem Kirchturmschmuck, historischen Hoftoranlagen und alten Geländern, so auch das Brüstungsgeländer am Luitpoldturm beim Hermersbergerhof. Als Partner des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen hat sich Manfred Schary nun etwas Besonderes einfallen lassen: Er hat ein Biosphärenmesser aus 200-lagigem Damaszenerstahl geschmiedet, das einen Griff aus heimischem Holz besitzt. Es bekommt noch ein entsprechendes Brandzeichen und ein Lederetui und ist dann für 245 Euro erhältlich.

Manfred Schary ist seit Jahren auch im Naturschutz aktiv. Vor drei Jahren hat er eine Forellenteichanlage im Storrachtal bei Salzwog er-



Nach uralter Tradition geschmiedet: Messer und Äxte

## Fortsetzung: Biosphärenmesser aus Damaszenerstahl

worben, wo er nun eine Forellenzucht betreibt. Die Fische wachsen in kristallklarem Wasser aus eigenen Quellen auf, und auch die Uferzone der Teiche ist naturbelassen. Darüber hinaus pflegt er die Teufelstisch-Tour, den zertifizierten Premiumwanderweg, der an Hinterweidenthal vorbeiführt. Wer will, kann auch

bei der Familie Schary übernachten, denn seine Frau Ilona betreibt die Pension „Zum Pfälzerwald“ am Dorfpark direkt an der Wieslauter; die alte umgebaute Scheune beherbergt zehn Gästezimmer. Weitere Infos zum Schmieden unter [www.metallgestaltung-schary.de](http://www.metallgestaltung-schary.de) und [www.zum-pfaelzerwald.de](http://www.zum-pfaelzerwald.de).



Aus Damaszenerstahl und heimischem Holz: das neue Biosphärenmesser mit Birnenholzgriff

## Kulinarische Tage zum Weiderind Aktion des Biosphärenreservats in 14 Restaurants

Im Rahmen der kulinarischen Tage zum Weiderind vom 19. bis 28. Mai servieren 14 gastronomische Partnerbetriebe des Biosphärenreservats Pfälzerwald besondere Fleischgerichte von naturnah auf extensiven Weiden des Pfälzerwalds und seinen angrenzenden Regionen gehaltenen Weiderindern. Das Fleisch dieser ans Freiland angepassten robusten Weiderinderrassen, wie zum Beispiel Galloway-, Aubrac- und Heckrinder, ist besonders schmackhaft, da die Tiere im Sommer beziehungsweise meist auch ganzjährig auf der Weide im Freien aufgezogen wer-

den. Weil man die Rinder im Pfälzerwald auch sehr gut als Landschaftspfleger zur Erhaltung der offenen Weideflächen einsetzen kann, leistet deren Haltung und Vermarktung ein wertvoller Beitrag zum Arten- und Biotopschutz und zur Kulturlandschaftspflege im Biosphärenreservat. Mit viel Liebe bereiten die Köche aus dem naturnah erzeugten Fleisch besondere Gerichte zu, die ihr traditionelles und kreatives Können erkennen lassen. An der Aktion beteiligen sich das Seehaus Forelle am Eiswoog bei Ramsen, das Restaurant Sommerhaus in Kaiserslau-



Besonders schmackhaftes Fleisch: Weiderinder wachsen im Freien auf

tern, das Hotel 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 in Bad Dürkheim, der Guts-

hof Ziegelhütte in Edenkoben, das Brauhaus Ehrstein in Hinterweidenthal, die Naturfreundehäuser Finsterbrunnertal sowie Rahnenhof bei Carlsberg-Hertlingshausen und das Waldhaus Schwarzsohl zwischen Weidenthal und Elmstein. Weitere Infos unter [www.pfaelzerwald.de](http://www.pfaelzerwald.de).



# Ahnengalerie an Eichenfässern

## Das Bioweingut Mohr-Gutting in Neustadt-Duttweiler

Wer in den Weinkeller der Familie Gutting hinabsteigt, stößt nicht nur auf den reifenden Rebensaft, sondern auch auf eine kleine Ahnengalerie, geschnitzt in verschiedene Eichenfässer. Franz Mohrs Konterfei beispielsweise, der das Weingut 1954 gründete, wurde anlässlich seines 60. Geburtstags 1989 ins Fass geschnitzt, seine Tochter Regina, die 1973 pfälzische Weinprinzessin war, und ihr Mann Franz Gutting erhielten jeweils zu ihrem 40. Geburtstag eine Widmung in Holz, und Tochter Simone und Michael Kraus konnten sich zur

Hochzeit 2011 über ein Schnitzwerk freuen: Es zeigt die Traubenträger beim Auszug ins gelobte Land aus dem Buch Numeri und symbolisiert die Aufgabe, die die beiden mit dem Weingut in Zukunft übernehmen.

Die Liebe zu seiner Frau Regina, geborene Mohr, weckte in Franz Gutting, ursprünglich Diplom-Ingenieur im Bauwesen, auch seine Leidenschaft für den Weinbau. Er hängt seinen Beruf an den Nagel, ging bei seiner Frau, damals die einzige Winzermeisterin in Rheinland-Pfalz, in die Lehre und legte auch

die Meisterprüfung ab. Beide bearbeiten heute gemeinsam mit ihrer Tochter Simone 15 Hektar Weinberge nach ökologischen Richtlinien mit einem Schwerpunkt auf Burgundersorten. Etwa zwei Drittel Weiß- und ein Drittel Rotwein ernten die Guttings. 2013 ist das Weingut dem größten Verband ökologisch arbeitender Weingüter, ECOVIN, beigetreten, dessen Richtlinien deutlich über die EU-Richtlinien für ökologischen Landbau hinausgehen. Und das heißt, dass keine wachstumstreibenden mineralischen Stickstoffdünger, kei-



Neuerdings Partner des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen: Vater Franz und Tochter Simone Gutting

ne chemisch-synthetischen Fungizide, keine Insektizide und keinerlei Herbizide sowie keine genveränderten Produkte jeglicher Art eingesetzt werden. Und die Familiengeschichte wiederholt sich gerade: Auch Simones Mann erlernt nun als Branchenfremder das Handwerk von seiner Frau.



Familientradition: geschnitzte Eichenfässer

Neben Bioweinen vermarkten die Guttings saisonal auch Pfälzer Federweißen und Federroten. Damit hat schon Großvater Franz Mohr Mitte der 1950er Jahren als einer der ersten in Deutschland angefangen. Das Logo für den neuen Wein, ein Porträt mit Feder, erinnert noch heute an den „Federweißen-Pionier aus der Pfalz“. Die Guttings verarbeiten allerdings nicht die eige-



**Fortsetzung: Ahnengalerie an Eichenfässern**

nen Trauben, sondern zu-gekaufte, konventionell angebaute von befreundeten Winzern. In riesigen Kühltanks wird der gekeltern Saft bei vier Grad zwischengelagert, um eine Gärung zu vermeiden, bevor er in Flaschen abgefüllt auf die Reise zu den Händlern geht – und das durchaus auch außerhalb der Pfalz.

Franz Mohr und seine Frau Elisabeth stammen seit Jahren das alte Gasthaus „Zum Engel“ von 1612/14 am Rathausplatz – ein Kulturdenkmal. Es soll 2019 mit einem Restaurant, einem Weinbistro und mit Gästezimmern eröffnet werden. Infos unter [www.mohr-gutting.de](http://www.mohr-gutting.de).



Blick in den Weinkeller: in Stahlfässern reift der Wein

Das jüngste Projekt der Guttings führt sie nach Hambach zurück, woher

**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.