Teilnehmende Partnerbetriebe:

Partner
Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen

Seehaus Forelle
info@seehaus-forelle.de

L W G P

Eiswoog 1
67305 Ramsen
Tel. 06356 60880

Hotel Fröhlich
info@hotel-froehlich.de

L G P

Dansenberger Straße 10
67661 Kaiserslautern
Tel. 0631 357160

FUXBAU
info@fuxbau.biz

L W G P

Weinstraße 240
67434 Neustadt/Hambach
Tel. 06321 32044

Hotel-Restaurant Pfälzer Hof
www.pfaelzerhof-edenkoben.de

L W G P

Weinstraße 85
67480 Edenkoben
Tel. 06323 938910

Restaurant 7 Raben
www.sieben-raben.de

L W G P

Jägerthal 8
67098 Bad Dürkheim
Tel. 06329 1724

Ritterhof zur Rose
www.ritterhofzurrose.de

L W G P

Weinstraße 6a
76835 Burrweiler
Tel. 06345 407328

Gasthaus Müllers Lust
info@muellerslust.de

L W G P

Ortsstraße 12-13
76848 Hofstätten
Tel. 06397 993188

Naturfreundehaus Finsterbrunnertal
info@naturfreunde-kaiserslautern.de

W G P

67705 Finsterbrunnertal
Tel. 06306 2882

Naturfreundehaus Rahnenhof
www.naturfreundehaus-rahnenhof.de

G P

Hintergasse 13
67316 Carlsberg-Hertlingshausen
Tel. 06356 962500

Restaurant Sommerhaus
www.restaurant-sommerhaus.com

P

Pfaffenbergstraße 114
67663 Kaiserslautern
Tel. 0631 25566

Landhaus Tausendschön
www.landhaus-tausendschoen.com

L W P

Bitscher Straße 7a
66996 Fischbach
Tel. 06393 5718

Lammwochen Weiderindtage Glandrindertage Pfälzerwald-Wochen

Weitere Infos, auch zu den anderen Veranstaltungen des Biosphärenreservats Pfälzerwald, unter **www.pfaelzerwald.de/termine** oder unter **www.pfaelzerwald.de/kulinarische-aktionstage.**

Koordiniert werden die kulinarischen Wochen durch die Geschäftsstelle des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen in Lambrecht.

Diese Aktion wird vom Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität des Landes Rheinland-Pfalz finanziell unterstützt.
Fotos: Yannick Baumann, Yvon Meyer, Partnerbetriebe, Biosphärenreservat

Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen
Geschäftsstelle Pfälzerwald

Franz-Hartmann-Straße 9
D-67466 Lambrecht/Pfalz
Tel. +49 (0) 6325 9552-0
E-Mail: info@pfaelzerwald.bv-pfalz.de

BEZIRKSVERBAND PFALZ

unesco Biosphärenreservat

Kulinarische Aktionswochen

bei Partnerbetrieben des Biosphärenreservats Pfälzerwald im Jahr 2024

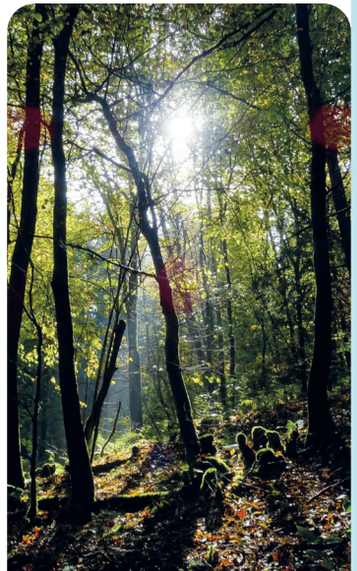
Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen

Biosphärenreservat Pfälzerwald

Es gibt viele Gründe das Biosphärenreservat Pfälzerwald zu besuchen:
Das größte zusammenhängende Waldgebiet Deutschlands, die vorgelagerte Weinstraßenlandschaft mit reizvollen Weindörfern, Esskastanienwäldern und schier endlosem Rebenmeer, die roten Sandsteinfelsen mit der mittelalterlichen Burgenromantik oder die sich südlich anschließenden Nordvogesen mit ihrem französischen Charme.

Eine weitere Besonderheit des Gebiets sind die Partnerbetriebe des Biosphärenreservats Pfälzerwald: Unter dem Motto **„Wir sind Biosphäre“** haben sich hier über 60 Betriebe zum Netzwerk der „Partner*innen des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen“ zusammengeschlossen. Sie wurden nach bundesweit einheitlichen Qualitäts- und Umweltstandards anerkannt und engagieren sich in besonderer Weise für Umwelt und Natur im Biosphärenreservat.

Neben Biowinzer*innen, Schäfer*innen, Weiderinderhalter*innen oder Holzhandwerker*innen gehören auch Partner*innen aus dem Bereich Hotellerie und Gastronomie zum Partnernetzwerk. Letztere können dabei auf die besondere Vielfalt des Pfälzerwalds und der Weinstraße zurückgreifen und leckere Produkte direkt aus dem Biosphärenreservat frisch zubereitet auf den Teller des Gastes bringen.



Besondere Spezialitäten werden im Rahmen von jährlich wiederkehrenden kulinarischen Wochen angeboten.

Kulinarische Wochen 2024

Lammwochen 22.03. - 07.04.24

Das kulinarische Jahr des Biosphärenreservats beginnt mit den **Lammwochen** um Ostern. Das Lammfleisch wird von Wanderschäfer*innen bezogen, die mit ihren Schafherden die Talwiesen des Pfälzerwalds beweiden, um diese offenzuhalten und als Lebensraum für vom Aussterben bedrohte Schmetterlinge, Amphibien und Vögel zu erhalten.

Weiderindtage 07.06. - 23.06.24

Im Frühsommer gibt es die **Weiderindtage,** bei denen die gastronomischen Partnerbetriebe Fleischgerichte von naturnah auf extensiven Weiden des Pfälzerwalds gehaltenen Weiderindern anbieten. Das Fleisch dieser ans Freiland angepassten Weiderinderrassen, wie z. B. Galloway-, Aubrac- oder Heckrind, ist besonders schmackhaft, da die Tiere im Sommer oder meist auch ganzjährig auf der Weide aufgezogen werden. Weil die Rinder im Pfälzerwald auch sehr gut als Landschaftspfleger zur Erhaltung der offenen Weideflächen eingesetzt werden können, wird mit deren Haltung und Vermarktung auch ein wertvoller Beitrag zum Arten- und Biotopschutz und zur Kulturlandschaftspflege geleistet.

Glanrindertage 30.08. - 15.09.24

Während der **Glanrindertage** im Frühherbst bereiten die gastronomischen Partner*innen schmackhafte Gerichte vom pfälzischen Glanrind in allen Variationen zu. Das hochwertige Glanrindfleisch stammt von Weidetieren, die den Sommer über z. B. im Karlstal bei Trippstadt grasen, um die Talauen zu pflegen und dort naturnah die kräuterreichen Waldwiesen zu genießen. Gesunde Luft, frisches Wasser aus Wiesenbächen und Bewegungsfreiheit sind die natürlichen Geschmacksverstärker für das Fleisch.
Darüber hinaus wird beim Transport wie auch bei der Verarbeitung auf einen schonenden Umgang mit dem Tier geachtet.

Pfälzerwald-Wochen 11.10. - 01.11.24

Bei den kulinarischen **Pfälzerwald-Wochen** im Spätherbst tischen die Köch*innen sowohl traditionelle Hausmannkost als auch ausgefallene Kreativgerichte auf. Immer stehen bei diesem herbstlichen Genuss typische Produkte aus dem Pfälzerwald im Mittelpunkt – allen voran frisches Wildbret, das frei von Geschmacksverstärkern oder Konservierungsstoffen ist. So bleibt der natürliche Charakter des Produkts erhalten und nachhaltig ist es auch. Pilze, Kastanien, Beeren und Kräuter aus dem größten zusammenhängenden Waldgebiet Deutschlands spielen ebenfalls mit.
Zum Beispiel gibt es einen Biosphären-Teller mit Braten vom jungen Wildschwein an hausgemachten Spätzle, frischen Pilzen und buntes Herbst-Gemüse.