

Teilnehmende Partnerbetriebe:

Seehaus Forelle
www.seehaus-forelle.de



Eiswoog 1
67305 Ramsen
Tel. 06356 60880

Hotel Fröhlich
www.hotel-froehlich.de



Dansenberger Straße 10
67661 Kaiserslautern
Tel. 0631 357160

Pfalz Akademie
www.pfalzakademie.de



Franz-Hartmann-Straße 9
67466 Lambrecht
Tel. 06325 1800-0

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



Weinstraße 85
67480 Edenkoben
Tel. 06323 938910

Restaurant 7 Raben
www.sieben-raben.de



Jägerthal 8
67098 Bad Dürkheim
Tel. 06329 1724

Ritterhof zur Rose
www.ritterhofzurrose.de



Weinstraße 6a
76835 Burrweiler
Tel. 06345 407328

Gasthaus Müllers Lust
www.muellerslust.de



Ortsstraße 12-13
76848 Hofstätten
Tel. 06397 993188

**Naturfreundehaus
Finsterbrunnertal**
www.naturfreunde-
kaiserslautern.de



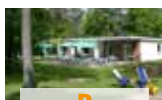
Finsterbrunnertal 1
67705 Schopp
Tel. 06306 2882

**Naturfreundehaus
Rahnenhof**
www.naturfreundehaus-
rahnenhof.de



Hintergasse 13
67316 Carlsberg-
Hertlingshausen
Tel. 06356 962500

**Restaurant
Sommerhaus**
www.restaurant-
sommerhaus.com



Pfaffenbergstraße 114
67663 Kaiserslautern
Tel. 0631 25566

Lammwochen Weiderindtage Glandrindtage Pfälzerwald-Wochen

Partner
Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen



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



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



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



Kulinarische Aktionswochen

bei Partnerbetrieben des
Biosphärenreservats Pfälzerwald
im Jahr 2026



Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen



Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen



Es gibt viele Gründe das Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen zu besuchen: Das größte zusammenhängende Waldgebiet Westeuropas, die vorgelagerte Weinstraßenlandschaft mit reizvollen Weindörfern,

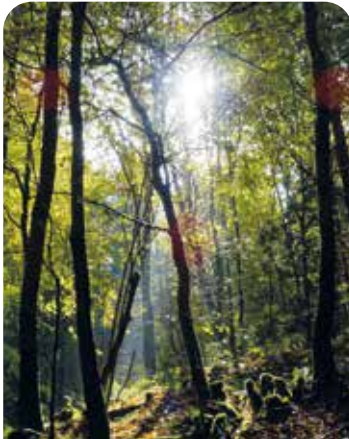
Esskastanienwäldern und schier endlosem Rebenmeer, die roten Sandsteinfelsen mit mittelalterlicher Burgenromantik oder die sich südlich anschließenden Nordvogesen mit französischem Charme.

Eine weitere Besonderheit des Gebiets sind die Partnerbetriebe des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen: Unter dem Motto „**Wir sind Biosphäre**“ haben sich allein auf der deutschen Seite 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 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.

Auch auf der französischen Seite werden auf die Jahreszeiten abgestimmte kulinarische Wochen gefeiert. Erfahren Sie mehr unter www.parc-vosges-nord.fr



Kulinarische Wochen 2026



Lammwochen 27.03. - 12.04.26

Das kulinarische Jahr des Biosphärenreservats beginnt mit den **Lammwochen** um Ostern. Das Lammfleisch wird von Schäfer*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 05.06. - 21.06.26



Im Frühsommer gibt es die **Weiderindtage**, bei denen die gastronomischen Partnerbetriebe Fleischgerichte von **Weiderindern** anbieten. Diese werden naturnah und extensiv auf Weiden im Pfälzerwald gehalten.

Das Fleisch dieser ans Freiland angepassten Weiderinderrassen, wie z. B. Galloway-, Aubrac- oder Heckrind, ist besonders schmackhaft, da die Tiere meist ganzjährig auf der Weide stehen. Weil die Rinder im Pfälzerwald auch sehr gut als Landschaftspfleger zur Erhaltung der Offenlandflächen eingesetzt werden können, wird mit deren Haltung und Vermarktung auch ein wertvoller Beitrag zum Arten- und Biotopschutz und zur Kulturlandschaftspflege geleistet.

Glanrindertage 28.08. - 13.09.26



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 Wiesentälchen 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 09.10. - 01.11.26

Bei den kulinarischen **Pfälzerwald-Wochen** im Spätherbst tischen die Köch*innen sowohl traditionelle Hausmannskost 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.

Regionale Pilze, Esskastanien, Beeren und Kräuter bereichern das kulinarische Herbstangebot. Zum Beispiel gibt es einen Biosphären-Teller mit Braten vom jungen Wildschwein an hausgemachten Spätzle, frischen Pilzen und buntes Herbst-Gemüse.

