# Mit Genuss die Landschaft erhalten!

## Besuchen Sie uns vom 01. - 15. Oktober 2023 zu den Kulinarischen Hinterwälder Wochen!

**1 Zum Roten Bären**
Oberlinden 12
79098 Freiburg
Tel. 0761 / 387870

**3 Haus Tannenberg Restaurant**
Rüttestraße 44
79674 Todtnauberg
Tel. 07671 / 9997567

**4 Naturpark-Hotel Grüner Baum**
Schauinslandstraße 3
79674 Todtnau-Muggenbrunn
Tel. 07671 / 918440

**8 Belchenhotel Jägerstüble**
Obermulten 3
79677 Aitern
Tel. 07673 / 888180

**10 Gasthof Hirschen**
Wachtstraße 6
79674 Todtnau-Präg
Tel. 07671 / 296

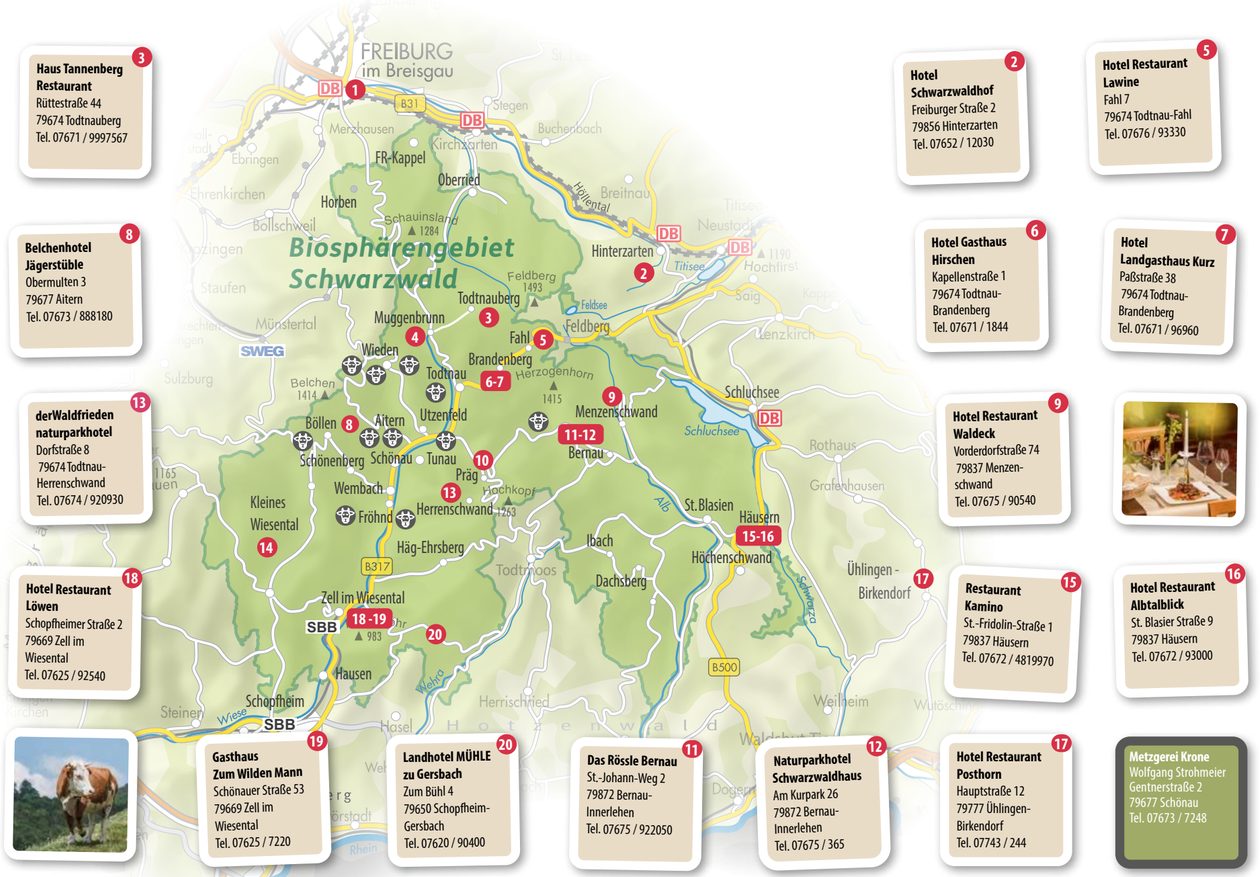
**13 derWaldfrieden naturparkhotel**
Dorfstraße 8
79674 Todtnau-Herrenschwand
Tel. 07674 / 920930

**14 Restaurant Hotel Sennhütte**
Schwand 14
79692 Kleines Wiesental
Tel. 07629 / 91020

**18 Hotel Restaurant Löwen**
Schopfheimer Straße 2
79669 Zell im Wiesental
Tel. 07625 / 92540

**Qualitätssicherung und Koordination der Schlachtung**
Bernd Vogelbacher
Dorfstraße 20, 79859 Schluchsee-Schönenbach
Tel. 0152 / 0478 3915






**2 Hotel Schwarzwaldhof**
Freiburger Straße 2
79856 Hinterzarten
Tel. 07652 / 12030

**5 Hotel Restaurant Lawine**
Fahl 7
79674 Todtnau-Fahl
Tel. 07676 / 93330

**6 Hotel Gasthaus Hirschen**
Kapellenstraße 1
79674 Todtnau-Brandenberg
Tel. 07671 / 1844

**7 Hotel Landgasthaus Kurz**
Paßstraße 38
79674 Todtnau-Brandenberg
Tel. 07671 / 96960

**9 Hotel Restaurant Waldeck**
Vorderdorfstraße 74
79837 Menzenschwand
Tel. 07675 / 90540



**15 Restaurant Kamino**
St.-Fridolin-Straße 1
79837 Häusern
Tel. 07672 / 4819970

**16 Hotel Restaurant Albtalblick**
St. Blasier Straße 9
79837 Häusern
Tel. 07672 / 93000

**19 Gasthaus Zum Wilden Mann**
Schönauer Straße 53
79669 Zell im Wiesental
Tel. 07625 / 7220

**20 Landhotel MÜHLE zu Gersbach**
Zum Bühl 4
79650 Schopfheim-Gersbach
Tel. 07620 / 90400

**11 Das Rössle Bernau**
St.-Johann-Weg 2
79872 Bernau-Innerlehen
Tel. 07675 / 922050

**12 Naturparkhotel Schwarzwaldhaus**
Am Kurpark 26
79872 Bernau-Innerlehen
Tel. 07675 / 365

**17 Hotel Restaurant Posthorn**
Hauptstraße 12
79777 Ühlingen-Birkendorf
Tel. 07743 / 244

**Metzgerei Krone**
Wolfgang Strohmeier
Gentnerstraße 2
79677 Schönau
Tel. 07673 / 7248

Unsere zuliefernden landwirtschaftlichen Betriebe:
Familie Pfefferle/Aitern, Familie Böhler/Bernau, Familie Kiefer/Fröhnd, Familie Zimmermann/Fröhnd, Familie Ruch/Schönenberg-Entenschwand, Familie Gutmann/Wieden, Familie Lais/Wieden, Familie Rombach/Wieden, Familie Ruch/Todtnau, Familie Klingele/Tunau

1-21 Restaurants

Hinterwälder Rindfleisch ganzjährig kaufen bei:
www.cow-funding.de
Cowfunding

Mehr Informationen und Ihre Ansprechpartner finden Sie unter:

**Biosphärengebiet Schwarzwald**
Jan-Hendrik Faßbender
Fachbereich Regionalentwicklung
Brand 24, 79677 Schönau im Schwarzwald
Tel. 07673 / 889 402 4379
E-Mail: Jan-Hendrik.Fassbender@rpf.bwl.de
www.biosphaerengebiet-schwarzwald.de

In Kooperation mit:
**Förderverein Hinterwälder e.V.**
Hofstraße 5, 79872 Bernau-Hof
Tel./Fax. 07675 / 1342
hildegard.schelshorn@gmail.com
www.hinterwaelder.com

**Hinterwälder Rindfleisch ganzjährig kaufen bei:**
www.cow-funding.de
Cowfunding

Urlaubsangebote im Schwarzwald:
**Schwarzwald Tourismus GmbH**
Wiesentalstraße 5
79115 Freiburg
Tel. 0761 / 896460
www.schwarzwald-tourismus.info

Dieses Faltblatt ist CO2 - neutral auf Recyclingpapier gedruckt.

Herausgeber: Biosphärengebiet Schwarzwald
Brand 24, 79677 Schönau im Schwarzwald, Tel. 07673 / 889 402 4370
www.biosphaerengebiet-schwarzwald.de
Inhalte: Biosphärengebiet Schwarzwald
Fotos: Christoph Eberle, Clemens Emmler, Benjamin Schmidt, Thomas Stephan, teilnehmende Gastronomiebetriebe
Layout: Sascha Hotz / Agentur Bergwerk auf Basis Nationale Naturlandschaften

Folgen Sie uns auf:

Nationale Naturlandschaften

Das Biosphärengebiet Schwarzwald ist Teil der Nationalen Naturlandschaften (NNL), dem Bündnis der deutschen Nationalparke, Naturparke, Biosphärenreservate und Wildnisgebiete. www.nationale-naturlandschaften.de

# Kulinarische Hinterwälder Wochen

01. - 15. OKTOBER 2023

unesco Biosphärenreservat

Biosphärengebiet Schwarzwald

Gut angepasst: Nicht zu groß, nicht zu schwer und geschickt auf den Beinen.

## Das Hinterwälder Rind...

- ist die typische Rasse im Südschwarzwald.
- zählt zu den alten Nutztierrassen.
- erreicht eine Schulterhöhe von ca. 120 Zentimetern und ist somit das kleinste heimische Rind Mitteleuropas.
- ist bestens für eine schonende Beweidung der Steillagen im Schwarzwald geeignet. Außerdem ist es wendig und schnell.

Die Silberdistel ist eine seltene und geschützte Pflanze. Häufig kommt sie da vor, wo Hinterwälder Rinder weiden.

## Die Landwirtschaft ist von unschätzbarem Wert, denn...

- durch die Offenhaltung der Bergweiden mit ihren Hinterwälder Rindern prägt sie die wunderschöne und einzigartige Kulturlandschaft im Biosphärengebiet Schwarzwald.
- die Flächen, die mit Hinterwälder Rindern bewirtschaftet werden, weisen eine besonders hohe Artenvielfalt auf und sind wichtig für den Naturschutz.
- sie wird im Südschwarzwald meist als Familienbetrieb im Nebenerwerb geführt. Viele Landwirtinnen und Landwirte üben einen weiteren Beruf aus, um ihre Familien zu ernähren.

## Die Natur ist besonders artenreich, weil...

Der Violette Feuerfalter

- durch den Verbiss der Hinterwälder Rinder bei Gräsern und Sträuchern ein besonders abwechslungsreicher und damit ökologisch wertvoller Lebensraum für viele weitere Tiere und Pflanzen entsteht.
- bei einer Weidehaltung mit Hinterwälder Rindern weniger Tiere auf der Fläche weiden, als bei einer intensiven Beweidung und damit keine Überdüngung stattfindet.
- auf wenigen Quadratmetern Weide mehr als 50 verschiedene Pflanzenarten wachsen, wie die seltene Silberdistel, und Schmetterlingsarten leben, wie der Violette Feuerfalter.

Die Initiative beieinander: Mittlerweile ist die Gruppe noch größer geworden.

## Die Qualität überzeugt.

Auf den Hochweiden fressen die Tiere den Sommer über wertvolle Gräser und Kräuter, was zusammen mit der genetischen Ausstattung die exzellente Fleischqualität bedingt. Feine und kurze Fasern, ein zarter, aber intensiver Geschmack und eine saftige Konsistenz machen Hinterwälder Rindfleisch zu einer Delikatesse, die sich gegenüber anderen Rinderrassen hervorhebt.

Die an den Kulinarischen Wochen teilnehmenden Köchinnen und Köche kreieren ausgezeichnete Gerichte vom Hinterwälder Rind.

## Wer wir sind.

Gemeinsam mit dem Biosphärengebiet Schwarzwald engagieren sich 20 Gastronomiebetriebe, zehn landwirtschaftliche Betriebe und der Hinterwälder Förderverein e.V. für den Erhalt der Rasse.

Ein Fachmann aus der Region kümmert sich um das Tierwohl, gute Preise für die Landwirte und die Verfügbarkeit des Fleisches. Eine Metzgerei im Meisterbetrieb sichert die Qualität des Fleisches.

Echte Handarbeit: Stets frisch und mit Liebe zubereitet.

So is(s)t Naturschutz: Guten Appetit!

## Hinterwälder Wochen stehen für:

- Fleisch aus artgerechter Haltung
- faire Preise für die Landwirte
- kurze Transportwege der Schlachttiere
- regionale, stressarme Schlachtung
- starke regionale Wirtschaft
- nachhaltigen Genuss

## Wo gibt es Hinterwälder Rindfleisch?

- Wenden Sie sich an die beteiligten Landwirte unter: www.biosphaerengebiet-schwarzwald.de/kulinarische-hinterwaelder-wochen/
- Oder an den Förderverein Hinterwälder e.V.: www.hinterwaelder.com
- Bestellen Sie bequem ganzjährig online Hinterwälder Rindfleisch über: www.cow-funding.de
- Oder fragen Sie direkt bei einer Metzgerei in/um das Biosphärengebiet nach, z.B. Metzgerei Krone, Schönau Tel. 07673 / 7248