

Mit Genuss die Landschaft erhalten!

Besuchen Sie uns vom 01. - 15. Oktober 2025 zu den Kulinarischen Hinterwälder Wochen!



Mehr Informationen und Ihre Ansprechpartner finden Sie unter:

Biosphärengebiet Schwarzwald
Gentnerstraße 2 a, 79677 Schönaus i. Schw.
Tel. 07673 889 402-4379
www.biosphaerengebiet-schwarzwald.de



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



Hinterwälder Zuchtverein
Wachtstraße 1, 79674 Todtnau-Präg
Tel. 07671 / 8864



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



Schwarzwald Tourismus GmbH
Wiesentalstraße 5, 79115 Freiburg
Tel. 0761 / 896460
www.schwarzwald-tourismus.info



Hochschwarzwald Tourismus GmbH
Freiburger Str. 1, 79856 Hinterzarten
Tel. 07652 / 12060
www.hochschwarzwald.de

Dieses Faltblatt ist CO₂ - neutral auf Recyclingpapier gedruckt.

Herausgeber: Biosphärengebiet Schwarzwald
Gentnerstraße 2a, 79677 Schönaus i. Schw., Tel. 07673 / 889 402 4370
www.biosphaerengebiet-schwarzwald.de

Redaktion: Annette Handschuh, Jan Faßbender, Ilka Weinmann
Fotos: Christoph Eberle, Clemens Emmler, Benjamin Schmidt, Thomas Stephan,
teilnehmende Gastronomiebetriebe
Layout: Sascha Hotz / Agentur Bergwerk auf Basis Nationale Naturlandschaften

Folgen Sie uns auf:
<https://www.facebook.com/Biosphaerengebiet.Schwarzwald>
https://www.instagram.com/biosphaerengebiet_schwarzwald



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



Kulinarische Hinterwälder Wochen

01. - 15. OKTOBER 2025



Biosphärengebiet
Schwarzwald



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

Das Hinterwälde Rind...

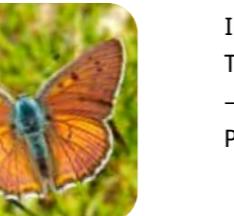
- ist eine alte Nutztierrasse, die sich über Jahrhunderte im Südschwarzwald entwickelt und an dessen Bedingungen angepasst hat.
- ist daher dank kurzer Beine, geringem Gewicht, dichtem Fell und sehr guter Futterverwertung ideal für die schonende Beweidung steiler Weideflächen in den Höhenlagen des Südschwarzwalds geeignet.
- ist wendig, schnell und klein – mit nur ca. 120 cm Schulterhöhe das kleinste heimische Rind Mitteleuropas!

Buchtipps

Im reich bebilderten Buch **Hinterwälde** können Sie mehr über diese alte Nutztierrasse erfahren! Erhältlich ab August 2025 im Badischen Landwirtschaftsverlag.



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



Der Violette Feuerfalter

Artenvielfalt durch extensive Weidehaltung

- Hinterwälde Rinder werden meist extensiv gehalten – also mit wenigen Tieren auf großen Flächen. Das schont den Boden, verhindert Überdüngung und fördert die Artenvielfalt.
- Durch das Fressverhalten der Tiere entstehen offene, strukturreiche Weideflächen. Besonders Borstgrasrasen und Flügelginsterweiden sind typische, wertvolle Lebensräume für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten.
- auf wenigen Quadratmetern wachsen über 50 verschiedene Pflanzenarten – darunter seltene wie die Silberdistel oder die Arnika. Auch seltene Insekten wie der stark gefährdete Violette Feuerfalter fühlen sich hier wohl.

Die Landwirtschaft ist von unschätzbarem Wert

Landwirtinnen und Landwirte halten durch ihre Arbeit mit Hinterwälde Rindern im Südschwarzwald die Bergweiden offen. So bleibt die einzigartige Kulturlandschaft erhalten. Die so bewirtschafteten Flächen zeichnen sich durch eine besonders hohe Artenvielfalt aus und leisten einen wichtigen Beitrag zum Naturschutz. Häufig wird die Landwirtschaft im Biosphärengebiet im Nebenerwerb und als Familienbetrieb geführt. Viele Landwirtinnen und Landwirte gehen zusätzlich einer weiteren Arbeit nach.



Die Initiative auf einem Netzwerktreffen.

Die Qualität überzeugt

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

Die an den Kulinaren Wochen teilnehmenden Köchinnen und Köche kreieren ausgezeichnete Gerichte vom Hinterwälde Rind.



Qualität, die schmeckt - GuteinAppetit!

Kommen Sie mit!

Erfahren Sie mehr über Weidetierhaltung im Biosphärengebiet Schwarzwald und genießen Sie Gulasch vom Hinterwälde Rind:
Am 28.09. mit Biosphärenguide Sandra Burger



Die Initiative: Regional. Fair. Gemeinsam.

21 Gastronomiebetriebe, zehn landwirtschaftliche Betriebe, das Biosphärengebiet Schwarzwald und der Hinterwälde Förderverein e.V. setzen sich gemeinsam für den Erhalt der alten Rinderrasse und für echte regionale Wertschöpfung ein. Vertrauen, Fairness und partnerschaftliche Zusammenarbeit bilden das Fundament dieser Initiative.

Die Landwirtinnen und Landwirte liefern Fleisch aus artgerechter Haltung. Bernd Vogelbacher aus der Region kümmert sich um das Tierwohl, faire Preise und eine verlässliche Fleischverfügbarkeit. Gemeinsam mit einem Metzgermeisterbetrieb garantiert er zudem die Fleischqualität.

Im Sinne gelebter Nachhaltigkeit und aus Achtung vor dem Tier setzt die Initiative auf die Vermarktung des ganzen Tiers – auch der Innereien. Die Gastronomiebetriebe zahlen faire Preise und bringen kreative, regionale Gerichte auf den Teller.

Hinterwälde Wochen stehen für:

- Fleisch aus artgerechter Haltung
- faire Preise für die Landwirte
- kurze Transportwege der Schlachttiere
- regionale, stressarme Schlachtung
- Vermarktung des ganzen Tiers
- nachhaltigen Genuss

Echte Handarbeit: Stets frisch und mit Liebe zubereitet.



Wo gibt es ganzjährig Hinterwälde Rindfleisch?

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