



Wildfleisch vom Feinsten, zubereitet nach den Lieblingsrezepten von fünf Köchen aus der Region. Freuen Sie sich auf wilde Zeiten.



Fünf Restaurants
zwei Wochen
20. 11. bis 6. 12. 2009



Wildwochen 2009
in der Biosphäre Bliesgau

20. November bis
6. Dezember

Fünf Restaurants sorgen für Genuss. Wild aus heimischer Jagd, erlegt von Jägern, die seit langer Zeit vertrauensvoll mit Gastronomen zusammenarbeiten.

Garanten für intakte Lebensräume
Zu den gesetzlichen und freiwilligen Aufgaben der Jägerinnen und Jäger der Region gehören neben der Jagd auch der Schutz des Wildes und seiner Lebensräume. Hier leisten sie vielerorts Beispielhaftes, in dem sie sich für den Schutz intakter Lebensräume einsetzen oder neue schaffen. Ihre Arbeit, die sie überwiegend auch selbst finanzieren, kommt nicht nur dem Wild, sondern allen Pflanzen und Tieren des Waldes sowie den Erholung suchenden Mitbürgern zugute.

Pro Jahr erlegen die Jägerinnen und Jäger in unserer Region u.a. rund 1.100 Rehe und durchschnittlich 820 Wildschweine. Das aus ihnen gewonnene Wildbret ist reich an Mineralstoffen, es enthält sehr wenig Fett und Kalorien. Dank der intakten Lebensräume und der abwechslungsreichen Nahrung, liefert das Wild ein wohlschmeckendes und bekömmliches Fleisch. Hinzu kommen die kurzen Wege vom Jäger zum Endverbraucher.

Die Jägerinnen und Jäger der Region wünschen einen kulinarischen Genuss und guten Appetit.

Mehr Bio
geht nicht ...

Der Bliesgau verdankt seine Schönheit und Einmaligkeit den Menschen in der Region, die durch ihre traditionell extensive Wirtschaftsweise die Landschaft gestalten. Die Biosphäre Bliesgau soll durch naturverträgliche Nutzungsformen die Natur bewahren und die wirtschaftliche Entwicklung der Region unterstützen.

Eine zentrale Rolle spielt die Vermarktung regionaler Produkte, wofür die Bliesgau-Wildwoche ein gutes Beispiel ist. Die Wertschöpfung bleibt in der Region, was der Bliesgau zu bieten hat, kommt hier auf den Tisch guter Restaurants. So bekommt der Kunde auf kurzen Wegen Frische und Qualität. Und die Jäger, die einen wichtigen Beitrag zur Pflege unserer Kulturlandschaft leisten, erhalten die nötige Anerkennung und eine angemessene Entlohnung.

einfach biosfair.



Je wilder
desto
besser



Wo gibt's die feinen Sachen?

Ganz schön wild auf Wild

Familie Rabung
Rubenheimer Straße
66453 Herbitzheim
Tel.: 06 84 3 / 8 00 00



Idealer Ausgangspunkt für Fahrrad-, Motorrad-, Wander- und Golf-Touren im Bliesgau und angrenzenden Frankreich. Hier können Sie sich nach allen Regeln der Kochkunst verwöhnen lassen und Weine aus der nahen Pfalz testen.

Zarter Rehbraten aus dem Bliesgau mit Apfelrotkraut und Schneeäblchen
geöffnet täglich 18.00 bis 22.00 Uhr, sonntags 11.30 bis 14.00 Uhr,
abends geschlossen, Ruhetag Donnerstag

Hubertushof Born
Kirschendell 32
66440 Niederwürzbach
Tel. 06842-6544



Das Hotel-Restaurant Hubertushof Born besteht seit 1967. Das ländliche Haus hat eine absolut ruhige Lage mit einer guten Küche, welche viel Wild und regionale Produkte anbietet.

Wildschweinsauerbraten mit Äpfel und Karamel-Kastanien, Klöße

Unsere Öffnungszeiten sind: 10:00 bis 14:00 und 17:30 bis 22:30
Dienstag ist Ruhetag.

Jungholzütte
Reinheimer Straße
66399 Mandelbachtal-Bebelsheim
Tel. 0176 4003 4086



Rustikale Ausflugsgaststätte im Wald über Bebelsheim, uriges Ambiente am knisternden Kamin. Familienfreundliche Preise.
Ideales Wandergebiet mitten in der Biosphäre.

Wildschweinbraten, Wildschweinleberknödel
Salsiccia vom Wildschwein (hausgemachte gebratene Wurst),

Mittwoch 14 - 21 Uhr, Samstag 14 - 19 Uhr, Sonntag 11 - 19 Uhr

Biosphärenreservat
Bliesgau



Wirte und Köche aus der Biosphäre Bliesgau bringen für Sie leckere Wildgerichte auf den Tisch. In herausragender Qualität. Zu fairen Preisen. Und das Schönste dabei: Die Wirte arbeiten direkt mit den Jägern im Bliesgau zusammen. So ist für jeden transparent, wo gutes Fleisch herkommt. Mit dabei (von links): Ralf Erbelding und Alexander Born (Hubertushof), Christian Dzedzinski (Hotel Bliesbrück), Marcel Wack (Zum Pferchtal), Katja Gaschott (Jungholzütte), Volker Rauch und Helmut Reiling (zwei von vielen beteiligten Jägern), Andreas Quirin (Restaurant Quirin)

Restaurant Quirin
Bliesstraße 5
66453 Gersheim
Tel. 06843-315



Inmitten des schönen Bliesgaus liegt unser familiär geführtes Restaurant, das inzwischen in 4. Generation betrieben wird. Regionale Produkte aus der Biosphärenregion Bliesgau; Frische und Qualität aller Zutaten aus unserer Küche sowie ausgewählte Weine und ein liebevoll umsorgender, freundlicher Service.

Rücken vom Bliesgau-Reh in Brotkruste mit Haselnusspätzle und Wirsingsäckchen

Di - Fr + So: 11 h 30 -14 h 00 + 18 h 00 - 22 h 00, Sa. 18 h 00 - 22 h 00

Restaurant Zum Pferchtal
Pferchtal 1
66440 Blieskastel-Lautzkirchen
Tel. 06842-4687



Das Restaurant befindet sich seit 1950 in Familienbesitz. Zentral und dennoch ruhig gelegen. Idealer Ausgangspunkt für Wander- und Radtouren. Internationale Küche mit Produkten aus der Region, hausgemachten Speisen, rustikale Brotzeiten und kleinere Gerichte. Hausgebackene Kuchen, feine Süßspeisen, große Weinauswahl.

Rehmedaillons mit Speckpfifferlingen und Portweinsauce an Serviettenknödel oder ein klassisches Rehragout mit Haselnusspätzle.

Di bis So ab 11 Uhr (Mo Ruhetag), Küche durchgehend bis 22:00 Uhr