

Teilnehmende Betriebe

Von 01. September bis zum 15. September stehen bei teilnehmenden Gastronomen feine Spezialitäten von Zicklein aus dem Biosphärengebiet auf der Speisekarte. Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Gerichte.

1 Hotel Gasthaus Hirschen
Kapellenstraße 1
79674 Todtnau-Brandenberg
Telefon 07671 1844
hirschen-brandenberg.de

**2 Naturparkhotel
Schwarzwaldhaus**
Am Kurpark 26
79872 Bernau-Innerlehen
Telefon 07675 365
schwarzwaldhaus-bernau.de

**3 derWaldfrieden
naturparkhotel**
Dorfstraße 8
79674 Todtnau-Herrenschwand
Telefon 07674 92093-0
derwaldfrieden.de

4 Restaurant Hotel Sennhütte
Schwand 14
79692 Kleines Wiesental
Telefon 07629 91020
sennhuette.com

5 Hotel Restaurant Löwen
Schopfheimer Straße 2
79669 Zell im Wiesental
Telefon 07625 92540
hotel-loewen-zell.com

Biosphärengebiet Schwarzwald



Zuliefernde landwirtschaftliche Betriebe:

Bergbauernhof Till Käseerei (Schluchsee), www.hof-till.de • Ziegenhof Menzenschwand, www.ziegenhof-menzenschwand.de • Weidgemeinschaft Zweistädteblick GbR (Tunau), www.schwarzwaelder-ziegentraum.de

Weitere Informationen

Biosphärengebiet Schwarzwald
Gentnerstraße 2 a
79677 Schönau im Schwarzwald
Jan-Hendrik Faßbender
Tel. 07673 889 402-4379
jan-hendrik.fassbender@rpf.bwl.de
www.biosphaerengebiet-schwarzwald.de



In Kooperation mit:

Hochschwarzwald Tourismus GmbH
Freiburger Straße 1
79856 Hinterzarten
Tel. 07652 12060
www.hochschwarzwald.de



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



Kulinarische Zicklein Wochen 01.–15. September 2024

Landschaftspflege trifft auf Genussmoment

Herausgeber:

Biosphärengebiet Schwarzwald, Gentnerstraße 2 a, 79677 Schönau im Schwarzwald
Tel. 07673 889 402-4370, biosphaerengebiet-schwarzwald@rpf.bwl.de
www.biosphaerengebiet-schwarzwald.de

Facebook: facebook.com/Biosphaerengebiet.Schwarzwald

Instagram: instagram.com/schwarzwald_ranger

Redaktion: Ilka Weinmann, Jan-Hendrik Faßbender

Fotos: Christoph Eberle, Clemens Emmeler, Barbara Schneider

Layout: Stefan Schmidt | Imprimatur (auf Basis Nationale Naturlandschaften e.V.)

Nationale
Naturlandschaften



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



Biosphärengebiet
Schwarzwald





Die Ziege als Landschaftspfleger

Die Ziege spielt eine entscheidende Rolle im Biosphärengebiet Schwarzwald, besonders auf den schwarzwaldtypischen Steilhängen. Sie reguliert durch ihr Fressverhalten den Nachwuchs an jungen Gehölzen und trägt so zum Natur- und Biotopschutz bei. Durch ihr Fressverhalten helfen sie bei der Offenhaltung der ökologisch wertvollen Allmendweiden im Schwarzwald. Die Ziegenbeweidung ist insbesondere zur Erstpflege und zur Bekämpfung von austreibenden Gehölzen geeignet und zusätzlich zu den Rindern einzusetzen. Zudem weiden die Ziegen größtenteils auf Flächen, die über die Landschaftspflechterichtlinie gefördert werden.

Info

Die Landschaft des Schwarzwaldes:

Kennzeichnend sind die Allmendweiden. Gemeinschaftlich nutzen die Landwirte die Wiesen und Weiden um in den Sommermonaten ihre Ziegen und Kühe weiden zu lassen. Die Weideflächen sind oft artenreiche Magerrasen oder Flügelginsterweiden auf denen Arten wie Arnika und Thymian wachsen. Die einzigartige Landschaft mit hohem Arten- und Struktureichtum wird durch die Beweidung erhalten.



Die Initiative: fair und partnerschaftlich

Die Zicklein, sowie der Ziegenkäse, stammen von drei ziegenhaltenden Betrieben, die genauso wie die gastronomischen Betriebe, Partner des Biosphärengebiets sind. **Die Partnerinitiative beruht auf enger Zusammenarbeit und gegenseitigem Vertrauen** zwischen den ziegenhaltenden und gastronomischen Betrieben.

Gemeinsam wurden Qualitätskriterien erarbeitet, welche unter anderem die Abnahme ganzer Tiere zu fairen Preisen für alle Partner beinhalten. Besonderen Wert legt die Initiative auf die Wertschätzung regionaler Produkte.

PARTNER

Biosphärengebiet
Schwarzwald



Gutes aus der Region. Qualität die überzeugt.

Ziegenfleisch ist längst kein Geheimtipp mehr, sondern eine beliebte Wahl unter Genießern. Es ist zart, schmackhaft und vielseitig in der Zubereitung – sei es gegrillt, gebraten oder geschmort. Dank seines natürlichen Geschmacks, der die Frische von Weidewiesen widerspiegelt, verleiht es Gerichten eine besondere Note.

Die Zicklein Wochen fördern:

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

Die Zicklein Wochen bieten den Gästen die Gelegenheit, die kulinarische Vielfalt von Ziegenprodukten zu entdecken.