

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 Schönau 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 Falblatt ist CO2 - neutral auf Recyclingpapier gedruckt.



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

2 Rathauskantine Freiburg
Rathausplatz 2-4
79098 Freiburg
Nur für Hausgäste

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

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

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

10 Belchenhotel Jägerstübe
Obermulden 3
79677 Aitern
Tel. 07673 / 888180

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

14 derWaldrieden naturparkhotel
Dorfstraße 8
79674 Todtnau-Herrenschwand
Tel. 07674 / 920930

Qualitätssicherung und Logistik
Bernd Vogelbacher
Dorfstraße 20, 79859 Schluchsee-Schönenbach
Tel. 0152 / 0478 3915

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

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

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

20 Brauerei Krone
Schopfheimerstraße 3
79669 Zell im Wiesental
Tel. 07625 / 9110090

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

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

Schlachthof Schönau
Meratät Food GmbH
Tunauer Straße 11
79677 Schönau i. Schw.

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

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

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

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

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

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

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

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

Unsere zuliefernden landwirtschaftlichen Betriebe: Familie Thoma/Aftersteg, Familie Asa/Aitern, Familie Kiefer/Aitern, Familie Böhler/Bernau, Familie Zimmermann/Fröhnd, Familie Kiefer/Ittenschwand, Familie Ruch/Schönenberg-Entenschwand, Familie Mühl/Todtnau-Präg, Familie Gutmann/Wieden, Familie Lais/Wieden

Herausgeber: Biosphärengebiet Schwarzwald
Gentnerstraße 2a, 79677 Schönau im Schwarzwald, 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



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



Biosphärengebiet Schwarzwald



Kulinarische Hinterwälder Wochen

01. - 15. OKTOBER 2025



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

Das Hinterwälder Rind...

- ist eine alte Nutztier rasse, 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 Futtermittelverwertung 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!

Buchtip

Im reich bebilderten Buch **Hinterwälder** können Sie mehr über diese alte Nutztier rasse erfahren! Erhältlich ab September 2025 im Badischen Landwirtschaftsverband.



Die Landwirtschaft ist von unschätzbarem Wert

Landwirtinnen und Landwirte halten durch ihre Arbeit mit Hinterwäldern 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 Nebenerwerb und als Familienbetrieb geführt. Viele Landwirtinnen und Landwirte gehen zusätzlich einer weiteren Arbeit nach.

Artenvielfalt durch extensive Weidehaltung

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



Der Violette Feuerfalter



Die Initiative auf einem Netzwerktreffen.

Die Initiative: Regional. Fair. Gemeinsam.

21 Gastronomiebetriebe, zehn landwirtschaftliche Betriebe, das Biosphärengebiet Schwarzwald und der Hinterwälder 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.

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 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.

Hinterwälder 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.



Qualität, die schmeckt - Guten Appetit!

Kommen Sie mit!

Erfahren Sie mehr über Weidetierhaltung im Biosphärengebiet Schwarzwald und genießen Sie Gulasch vom Hinterwälder Rind: Am 28.09. mit Biosphären-guide Sandra Burger



Wo gibt es ganzjährig 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 der Region, z.B. Metzgerei Krone, Schönau Tel. 07673 / 7248