

Am 6. November 2023 startet die beliebte Online-Fortbildungsreihe „[Montagsakademie](#)“, immer um 19 Uhr, mit einer neuen Staffel von sechs Terminen in 2023 und weiteren zehn Terminen ab Januar 2024. Zum Beispiel am 06.12. „Was ist Heimat?“. Oh Schwarzwald, oh Heimat, wie bist du so schön? Diese Frage stellte Dichter Ludwig Auerbach bereits Ende des 19. Jahrhunderts. Und heute – rund 150 Jahre später – scheint das Thema Heimat vor dem Hintergrund von Globalisierung und Mobilität hochaktuell zu sein. Doch was ist Heimat überhaupt? Ein Ort, ein Gefühl oder gar eine Konstruktion? Diesen und weiteren Fragen geht Kulturwissenschaftlerin Dr. Sabine Dietzig-Schicht in ihrem kurzweiligen Online-Vortrag nach. Die weiteren Vorträge und Informationen zur Montagsakademie finden Sie hier. Die Teilnahme ist kostenlos. Einfach über den folgenden Link einwählen und dabei sein:

<https://zoom.us/j/91418875852?pwd=Zlo3OSStTVlPdUtDclBOcklyWlB6UT09>. Meeting-ID: 914 1887 5852. Kenncode: 159720. Einwahl ist möglich ab ca. 18.45 Uhr, Start um 19.00 Uhr, Dauer max. 2 Std.

## **Tagesbusfahrt ins „Blühende Barock“ nach Ludwigsburg am 15.11.2023**

Wir fahren mit dem Bus ins Blühendes Barock und den Märchengarten nach Ludwigsburg – ein wunderbares Erlebnis für die ganze Familie. Dort werden wir im wahrsten Sinne des Wortes Feuer und Flamme für die weltgrößte Kürbisausstellung im Schlosspark sein. Kunstvolle Kürbisfiguren rund um das Thema „Feuer“ werden liebevoll gestaltet und in Szene gesetzt. Insgesamt warten 450.000 Kürbisse und mehr als 600 Sorten der beliebten Herbstfrüchte, wie bunte Zierkürbisse oder leuchtende Schnitzkürbisse, nur darauf entdeckt zu werden. Wer Appetit bekommt, den erwartet eine große Auswahl an Kürbis-Spezialitäten: Kürbissuppe, Kürbis-Reispfanne, Kürbis-Maultaschen, Kürbis-Käsespätzle, Spaghetti Kürbinese, Kürbis-Waffeln, schmackhafte Pommes-Kürbisse ... Zur Erfrischung gibt es Kürbis-Secco oder -Schorle. Frisch gebackenes Kürbisbrot aus dem Steinbackofen oder Kürbismarmeladen, Kürbiskernpesto, Kernöl, Gewürze und auch Saatgut oder herbstliche Deko-Ideen runden das Angebot ab. Weitere Informationen zum „Blühenden Barock“ finden Sie [hier](#). Busfahrt und Eintritt kosten 40 €. Treffpunkt 7.15 Uhr Bahnhof Denzlingen, 7.30 Uhr Kauftreff. Führung: Barbara Hofmann und Hans Bross (Reiseleitung). Anmeldung bis zum 8.11.2023 bei Schreibwaren Markstahler

## **Blühende Heuwiesen – eine Ausstellung im Rathaus Denzlingen vom 17.-24.11.2023**

Wiese ist nicht gleich Wiese. Wie wertvoll eine Wiese für Tiere und Pflanzen ist, erkennt man sofort. Sieht man vor allem grün – also nur Gras, oder blüht es bunt? Je bunter, desto eher können sich gefährdete Tierarten beheimaten. Der Erhalt bunter Heuwiesen ist wichtig. Der BUND Denzlingen/ Reute organisiert diese Ausstellung im Foyer des Rathauses. Zur Eröffnung der Ausstellung um 19 Uhr hält André Gabs einen Vortrag zu „Wiesen, Weiden und Schmetterlinge Europas“. Der Eintritt ist frei. Spenden werden erbeten. Weitere Informationen siehe Anlage.

## **Die Welt der Flechten – Exkursion am 18.11.2023 (auch für Familien geeignet)**

Das [Waldhaus Freiburg](#), Elisabeth Link, Flechtenkundlerin und Wanderleiterin, bietet am 18.11.2023, von 14-16.30 Uhr, eine Exkursion in die Welt der Flechten an. Der ein oder andere hat sie vielleicht schon bemerkt an einem Baum als Bart, auf einem Felsen als Kruste oder an einem Eisentor gelb leuchtend. Eine Flechte ist eine symbiotische – also für verschiedene Arten nützliche – Lebensgemeinschaft zwischen einem Pilz und einer Alge oder Bakterium. Wie sich die Synthese vollzieht, ist aber noch immer nicht ganz erforscht. Auf jeden Fall kann eine Flechte deutlich älter werden als wir Menschen. Bei einer kleinen Rundtour am Waldhaus erfahren Sie mehr über das Leben der Flechten, ihr Aussehen und ihre erstaunlichen Fähigkeiten. Die Teilnahme ist kostenfrei. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

## Neues Team beim Afterwork Wandern

Für das Jahr 2024 koordiniert und organisiert Claudia Riede das Afterwork Angebot des Vereins. Dabei wird sie von einem Team aus Wanderführer\*innen unterstützt, das sich überwiegend aus Teilnehmenden des Afterwork zusammensetzen: Susanne Leimenstoll, Sabine Birkle, Winfried Schunk, Doris Böckelmann, Martin Weber, Claudia Riede, Karl-Josef Münster und Petra Holz. Das ist ein tolles Signal, denn ein Verein lebt vom ehrenamtlichen Engagement seiner Mitglieder. Und der Zusammenhalt und die Atmosphäre beim Afterwork sind vorbildlich. Vielen Dank an alle.

## Invasive Arten

Mit der fortschreitenden Globalisierung der Märkte und der Zunahme des weltweiten Handels sowie des Fernreiseverkehrs treten Arten zunehmend auch außerhalb ihres natürlichen Verbreitungsgebietes auf. Ein kleiner Teil dieser gebietsfremden Arten erfordert im Naturschutz besondere Aufmerksamkeit, da sie heimische Arten in ihrem Bestand gefährden können. Das Bundesamt für Naturschutz hat eine Liste von 88 invasive Arten herausgegeben. Beschrieben werden jeweils die Verbreitung, die Gefahren aber auch Möglichkeiten der Beseitigung. Zu den invasiven Arten zählen z.B. der Riesenbärenklau (S. 84), die asiatische Hornisse (S.126) oder der nordamerikanische Ochsenfrosch (S. 140). Zum drüsigen (indischen) Springkraut (S. 92) haben sich in naher Vergangenheit Mitglieder aus dem Schwarzwaldverein bei der Beseitigung engagiert. Die flächendeckende Verbreitung in Deutschland zeigt aber, dass dieses Engagement wenig erfolgversprechend ist. Die Liste invasiver Arten finden Sie [hier](#).

## Die Käseroute im Südschwarzwald

Seit Jahren gibt es im Naturpark Südschwarzwald die Schwarzwälder Käseroute. 18 teilnehmende Hofkäsereien stellen ein reiches Angebot an köstlichen Käsesorten her: vom typischen Schwarzwälder „Bibiliskäs“ über leckeren Weich-, Schnitt- und Frischkäse bis hin zum lang gereiften würzigen Bergkäse. Die Höfe verkaufen außerdem in ihren Läden praktisch alles, was der Schwarzwald an Spezialitäten zu bieten hat: selbstgemachten Joghurt, Quark, Sahne und Butter, knuspriges Holzofenbrot, süße Marmeladen und Honig, schmackhafte Liköre sowie duftenden Schinken, Speck und Räucherwürste. Viele der Bauernhöfe bieten zudem die Möglichkeit, auf geführten Touren hinter die Kulissen der Käsebetriebe zu schauen. Durch die direkte Vermarktung ab Hof ist es im Südschwarzwald auch den kleinen Betrieben möglich, zu existieren und damit zum Erhalt der einmaligen Kulturlandschaft beizutragen. Wer heimischen Käse verspeist, trägt aktiv zur Offenhaltung der Landschaft bei und betreibt so genussvoll "Landschaftspflege mit Messer und Gabel". Eine Übersicht der Hofkäsereien finden Sie [hier](#) oder im beigefügten Faltblatt Käseroute.

## Die nächsten Veranstaltungen im [Wanderprogramm](#)

29.10.2023 Wanderung durch Herbstwald und Reben, Treffpunkt 12.30 Uhr, Bahnhof Denzlingen  
03.11.2023 Stammtisch im Heimethues, Treffpunkt 15 Uhr  
03.11.2023 Nordic Walking, Treffpunkt 15 Uhr, Wanderparkplatz Einbollen

## 11 Hof Till

Heinrich und Christin Till, Äule 9, 79859 Schluchsee (Äule), Tel. 07656 1792, [www.hof-till.de](http://www.hof-till.de)

**Spezialitäten** Bergkäse, Frischkäse aus Milch von Hinterwälder Kühen sowie Ziegenkäse **Erzeugung** Demeter

## 12 Talmattenhof

Ingrid und Waldemar Baier, Talmattenweg 3, 79859 Schluchsee (Fischbach), Tel. 07656 982050, [www.talmattenhof.de](http://www.talmattenhof.de)

**Spezialitäten** Berg-, Schnitt-, Weich- und Frischkäse **Erzeugung** EG-Bio

## 13 Käskessele

Brugger-Schäfer GbR, Schwende 4, 79853 Lenzkirch, Tel. 07656 565, [www.schwendehof.de](http://www.schwendehof.de)

**Spezialitäten** Verschiedene Sorten Kuh- und Schafskäse **Erzeugung** Bioland

## 14 Chäs-Chuchi Gersbach

Larry Arango, Wehratalstr. 12, 79650 Schopfheim (Gersbach), Tel. 07620 1579, [arango-gersbach@arcor.de](mailto:arango-gersbach@arcor.de)

**Spezialitäten** Frischkäse, „Silberdistel“ Camembert, „Fetzenberger“ Münsterkäse, Schnittkäse

## 15 Käserei Spindler

Georg Spindler, Schulberg 1, 79843 Löffingen (Göschweiler), Tel. 07654 807128, [georg.spindler@gmx.de](mailto:georg.spindler@gmx.de)

**Spezialitäten** Verschiedene Sorten Kuhkäse

## 16 Le Frombaar GbR

Familie Batsching-Lemesle und R. Kramer, Dorfstr. 34, 78183 Hüfingen (Sumpfohren), Tel. 0771 8977205

**Spezialitäten** Bergkäse „Le Frombaar“ in drei Reifestufen und andere Kuhkäse **Erzeugung** Bioland



© 2015 Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit Zustimmung des Herausgebers Naturpark Südschwarzwald | **Fotos** Karl-Josef Fuchs, Jürgen Gocke, Naturpark Südschwarzwald, Rainer Querfurth, quint Werbeagentur GmbH / Peter Mesenhöll | **Gestaltung** [www.designconcepts.de](http://www.designconcepts.de) | **Überarbeitung** Valerie Bässler | **Druck** [www.dinner-druck.de](http://www.dinner-druck.de)



### Naturpark Südschwarzwald

Haus der Natur  
Dr.-Pilet-Spur 4  
79868 Feldberg  
Tel. +49 (0) 7676 9336-10  
[info@naturpark-suedschwarzwald.de](mailto:info@naturpark-suedschwarzwald.de)  
[www.naturpark-suedschwarzwald.de](http://www.naturpark-suedschwarzwald.de)

# Naturpark-Käseroute



Diese Veröffentlichung wurde gefördert durch den Naturpark Südschwarzwald mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg, der Lotterie Glücksspirale und der Europäischen Union (ELER).

Partner des Naturparks



Naturpark  
Südschwarzwald  
gesundheit leben

## Käseroute im Naturpark Südschwarzwald

### Alles Käse? Und ob!

Saftige Wiesen, alte Schwarzwaldhöfe, grasende Kühe, Schafe und Ziegen – das ist die schöne Landschaft des Naturparks Südschwarzwald.

Von hier kommt die Milch, aus der in Hofkäsereien köstliche Käsesorten hergestellt werden, vom „Bibiliskäs“ über Weich- und Schnittkäse bis hin zum würzigen Bergkäse.

Inzwischen gehören dem Verein "Käseroute im Naturpark Südschwarzwald" 16 Hofkäsereien an. Sie alle haben ihre hofeigenen Spezialitäten, bieten aber auch Produkte der anderen Mitglieder an.

Außerdem verkaufen die Höfe in ihren Läden und auf Bauernmärkten praktisch alles, was der Schwarzwald noch an Gutem zu bieten hat, wie selbstgemachten Joghurt, Quark und Butter, frisches Holzofenbrot sowie duftenden Schinken, Speck und Räucherwürste.

Der Naturpark Südschwarzwald setzt sich mit diesem Projekt für den Erhalt der einzigartigen Kulturlandschaft im Südschwarzwald ein. Wer heimischen Käse verspeist, trägt aktiv zur Offenhaltung der Landschaft bei und betreibt so „Landschaftspflege mit Messer und Gabel“.

Kommen Sie uns besuchen und genießen Sie unsere leckeren regionalen Spezialitäten - wir freuen uns auf Sie!

Auf der Website finden Sie zudem die vollständigen Adressen, Öffnungszeiten der Hofläden, Markttermine sowie zusätzliche Angebote der Höfe:

Alle Informationen unter  
[www.naturpark-kaeseroute.de](http://www.naturpark-kaeseroute.de)



### 1 Dorerhofkäserei



Bernhard und Irmgard Winterhalter, Frischnau 4, 79215 Elzach (Prechtal), Tel. 07682 1396, [www.dorerhof.de](http://www.dorerhof.de)

**Spezialitäten** Verschiedene Weich-, Schnitt- und Hartkäsesorten

### 2 Unterleimgrubenhof



Hübschentaler GbR, Hübschental 5, 78148 Gütenbach, Tel. 07723 5316, [huebschentaler\\_gbr@t-online.de](mailto:huebschentaler_gbr@t-online.de)

**Spezialitäten** Bergkäse in drei Reifestufen, Schnittkäse mit verschiedenen Gewürzen und nach Tilsiterart  
**Erzeugung** EG-Bio

### 3 Melcherhof



Familie Herr, Ibentalstraße 27, 79256 Buchenbach (Unteribental), Tel. 07661 980585, [www.melcherhof.net](http://www.melcherhof.net)

**Spezialitäten** Hartkäse-Variationen mit Kräutern affinert  
**Erzeugung** EG-Bio

### 4 Jungbauernhof



Familie Mayer, Dietenbach 3, 79199 Kirchzarten (Dietenbach), [www.jungbauernhof-kirchzarten.de](http://www.jungbauernhof-kirchzarten.de)

**Spezialitäten** Rohmilchfrischkäse und Rohmilch ab Hof  
**Erzeugung** Bioland

### 5 Ringlihof



Otto und Barbara Rees, Katzentalweg 1, 79289 Horben (Anfahrt über Au), Tel. 0761 29583, [www.ringlihof.de](http://www.ringlihof.de)

**Spezialitäten** Ziegenfrischkäse, -weichkäse, -schnittkäse, Camembert  
**Erzeugung** Bioland

### 6 Ospelehof



Familie Martin Braun, Windeck 2, 79856 Hinterzarten (Windeck), Tel. 07652 5482, [www.ospelehof.de](http://www.ospelehof.de)

**Spezialitäten** Raclettekäse, Kosmetik auf Molkebasis

### 7 Wälder GbR



7.1. Mathislehof (Hofladen), Nicole Raff, Oberzartener Weg 2, 79856 Hinterzarten, Tel. 07652 982582

7.2. Untermühlbachhof (Käserei), Familie Lützwow, Mühlbach 1, 78112 St. Georgen (Peterzell), Tel. 07724 1008, [www.waelder-gbr.de](http://www.waelder-gbr.de)

**Spezialitäten** Hart- und Schnittkäse, Frischkäse, Bibiliskäs  
**Erzeugung** Bioland und Demeter

### 8 Schwalbenhof



Reinhard und Roswitha Hauser, Döggingerstr. 41, 78199 Bräunlingen, Tel. 0771 61637, [www.schwalbenhof-bio.de](http://www.schwalbenhof-bio.de)

**Spezialitäten** Vorzugsmilch, verschiedene Frischkäsesorten, verschiedene Molkereiprodukte  
**Erzeugung** Bioland

### 9 Spielweger Käse



Familie Karl-Josef Fuchs, Romantik-Hotel Spielweg, Spielweg 61, 79244 Münstertal (Spielweg), Tel. 07636 7090, [www.spielweg.com](http://www.spielweg.com)

**Spezialitäten** Spielweger Bergkäse, Obermünstertäler Käse, „Molkenziger“ (Frischkäse aus Molke)

### 10 Käserei Glocknerhof



Familie Markus Glockner, Kaltwasser 2, 79244 Münstertal (Untermünstertal), Tel. 07636 518, [www.kaeserei-glocknerhof.de](http://www.kaeserei-glocknerhof.de)

**Spezialitäten** Frisch-, Weich-, Schnitt-, Hart- und Räucherkäsesorten aus silofreier Kuh- und Ziegenmilch  
**Erzeugung** Bioland



Produkte aus Kuhmilch



Produkte aus Ziegenmilch



Produkte aus Schafmilch





Der BUND Denzlingen/Reute zeigt die Ausstellung

## Blühende Heuwiesen

vom 17. Bis 24. November 2023  
im Foyer des Rathauses Denzlingen

Wir laden Sie herzlich ein  
zur **Ausstellungseröffnung am 17.11.2023 um 19 Uhr**  
im Foyer des Rathauses

Wiese ist nicht gleich Wiese. Wie wertvoll eine Wiese für Tiere und Pflanzen ist, erkennt man sofort. Sieht man vor allem grün – also nur Gras, oder blüht es bunt? Je bunter, desto eher können sich gefährdete Tierarten beheimaten. Der Erhalt bunter Heuwiesen ist wichtig!

### **Vortrag zur Ausstellungseröffnung: Wiesen, Weiden und Schmetterlinge Europas**

Dozent: André Grabs

Eintritt frei, Spenden erbeten.

Dieser Vortrag wird uns auf eine blumige Reise zu den schönsten Orten Europas führen. Ob seltene Pflanzen oder Schmetterlinge, jeder dieser Lebensräume hat seine ganz eigene Signatur des Lebens. Aber auch interessante Fakten zur Geschichte von Weiden und Wiesen in der Erdgeschichte sollen nicht zu kurz kommen.

Mit herzlichem Gruß

Kordula Pfeifer / Renate Hund

Vorstände des BUND Denzlingen/Reute