

Rebhühner - Stimme einer lebendigen Kulturlandschaft

„Kirreck“ tönt es am Frühlingsabend aus dem Feld. Dort wo die Rebhühner zahlreich rufen, ist die Kulturlandschaft lebendig: Felder und Wiesen mit Hecken, Grassäume und magere Ranken bilden reichhaltige Strukturen in der Landschaft. Auf den bunten Kräutern gaukeln und hüpfen nicht nur Tagfalter und Heuschrecken. Die vielen Insekten decken auch dem Rebhühnnachwuchs den Tisch.



Rebhühner geben der lebendigen Kulturlandschaft eine Stimme. Die früheren Flurbereinigungen und die intensive Nutzung haben die artenreiche Feldflur in Bedrängnis gebracht. Wenn die Rebhühner nicht mehr rufen, dann fehlen auch viele andere typische Tier- und Pflanzenarten. Grund genug, dass in der Oberpfalz Jäger, Landwirte und Naturschützer gemeinsam anpacken und etwas für das Rebhuhn und die gesamte Feldflur tun.



Ein Projekt mit dreifachem Gewinn

Die Wildland Stiftung Bayern als Naturschutzorganisation des Landesjagdverbands Bayern startete 1999 das Rebhuhnprojekt zur Umsetzung des Bayerischen Arten- und Biotopschutzprogramms (ABSP). Landkreisübergreifend gehören ca. 2000 ha Feldflur der Gemeinden Tannesberg (Lkr. Neustadt a.d. Waldnaab) und Gleiritsch (Lkr. Schwandorf) zum Gebiet.



Bei diesem Projekt gewinnen einfach alle:

- Die Rebhühner, die wieder mehr Lebensraum erhalten haben.
- Die Feldflur, die sich mit ihren typischen Tier- und Pflanzenarten entfalten kann.
- Und nicht zuletzt die Bewohner und Besucher des Oberpfälzer Waldes, die nach einer Wanderung durch diese lebendige Kulturlandschaft Zoiglbiere & Erdäpfel genießen können.

Ziele des Projektes sind:

- Schaffen einer strukturreichen Feldflur
- Extensivierung von Teilflächen
- Landschaftspflege bestehender Strukturen
- Sicherung wertvoller Flächen durch Ankauf.

Das Rebhuhn-Zoigl wird im Kommunbrauhaus Eslarn unter der Federführung der Gemeinde Eslarn gebraut. Das Zoiglbiere und die leckeren Erdäpfelgerichte können Sie in Gaststätten der Gemeinden Eslarn, Gleiritsch und Tannesberg genießen.

Wenn Sie das Projekt unterstützen möchten oder mehr Informationen wünschen, wenden Sie sich bitte an:
Wildland Stiftung Bayern
Hohenlindner Str. 12
85622 Feldkirchen
Tel: 089-990 234-0
Fax 089-990 234-35

Wildland
STIFTUNG BAYERN

Herausgeber: Wildland Stiftung Bayern
Entwurf und Layout: landimpuls GmbH
Bildnachweis:
Karl Ziegler, Toni Wolf, Rolf Bräsecke,
Bayerischer Brauerbund e.V., landimpuls GmbH
Druck: Kartenhaus Kollektiv Regensburg

Das Projekt wird gefördert durch den
Naturpark Oberpfälzer Wald und den
Naturpark Nördlicher Oberpfälzer Wald



Markt
Eslarn



Gemeinde
Gleiritsch



Markt
Tannesberg

Rebhuhnglück zum genießen

Zoiglbiere und Erdäpfel



Artenschutz mit Hochgenuss

Wildland
STIFTUNG BAYERN



Unsere Erdäpfel sind ein wahrer Augenschmaus!

Die alten Erdäpfelarten sind weniger ertragreich als "moderne" Sorten und werden aufgrund ihres Aus-

sehens oft nicht als Kartoffel erkannt.

Liebhaber haben aber die ausfallenen Sorten bis heute auf ihren Äckern bewahrt.

Nun kommen Menschen und Rebhuhn in der Oberpfalz zu diesem besonderen Genuss. Lassen Sie sich von diesen Erdäpfeln überraschen!



Mmmh, Kartoffeln! Zubereitet auf verschiedenste Art und Weise sind Erdäpfel ein kulinarischer Leckerbissen. Jetzt bieten die Rebhuhnfelder zusätzlich eine sätzlich eine farbig und formenreiche Kartoffel-Überraschung. Zahlreiche alte Sorten, wie z.B. „Linzer Blaue“ oder „Roter Erstling“, zeigen die züchterische Vielfalt der Kartoffel. Blaue, rote oder gelbe, längliche, runde oder ovale - diese Erdäpfel sind nicht nur ein Augenschmaus.

Rebhuhn in der Oberpfalz zu diesem besonderen Genuss. Lassen Sie sich von diesen Erdäpfeln überraschen!

„Zoislbier & Erdäpfel - Was dem Rebhuhn gut tut, schmeckt auch dem Menschen!“

Was hat das Rebhuhn mit Zoislbier und Erdäpfeln zu tun?

Trockenheit und Wärme am Boden.

Unter den Kartoffelblättern

finden die Rebhühner Schutz vor Greifvögeln

und Regen.

Und vom letzten Hacken

der Kartoffel-der bis zur Ernte haben sie eine

lange und ungestörte Zeit.



Alle Getreide- und Kartoffelsorten wie „Emmer“ und „Linzer Blaue“ gehören zur Vielfalt unserer jahrtausende

alten Landwirtschaft.

Diese „vergessenen“ Sorten werden ohne Pflanzen-

schutzmittel und ohne Dünger angebaut.

Wildkräuter und Insekten bieten

den Rebhühnern genügend Nahrung. Die

breiteren Saabstände zwischen den Pflanzen geben dem Rebhuhn mehr

Wo Bier brauen noch pures Handwerk ist!

Auf den Rebhuhnhäckern in den Gemeinden Gleitsch und Tannesberg wachsen Emmer, Dinkel und Ein-

brauerei Eslarn wird die jahr-

hunderte alte oberpfälzer Tradition

forgeführt: Das Brauen des ein-

zigartigen Zoislbieres. Das

historische Kommunbräu-

recht erlaubt noch heute den Bürgern in Eslarn, Bier im

gemeindeeigenen Brauhaus selber herzustellen.



Rebhühner einen Platz zum Leben. Hier in der Oberpfalz verbinden sich Natur- und Tradition: handwerkliche Braukunst, wertvolle Getreidesorten und eine artenreiche Kulturlandschaft. Unser Zoislbier ist mehr als ein Genuss.

