



Jetzt neu: Juradistl-Weiderind!

Juradistl-Weiderind startet als regionales Markenprodukt – Das größte Naturschutzprojekt der Oberpfalz geht neue Wege – Landschaftspflegeverband Neumarkt i. d. OPf. stellt die Naturschutzspezialität der Öffentlichkeit vor.

Tierhaltung im Einklang mit der Natur

Nach intensiver Vorbereitungszeit ist es nun soweit: Nach dem Juradistl-Lamm sorgt nun auch das Juradistl-Weiderind dafür, dass unsere Kulturlandschaft und die Artenvielfalt auf den Weiden und Wiesen im Oberpfälzer Jura erhalten bleiben. Landrat Albert Löhner, Vorstandsvorsitzender des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i. d. OPf. und Geschäftsführer Werner Thumann stellten am Dienstag, den 20. September das Juradistl-Weiderind im Berggasthof Sammüller in Neumarkt i. d. OPf. als Marktneuheit vor. Zentraler Marktpartner bei Erfassung, Schlachtung und Lieferung ist die Firma Jurafleisch aus Neumarkt i. d. OPf., die bereits bei Juradistl-Lamm ein wichtiger Partner des Landschaftspflegeverbands ist.

Landrat Löhner wies bei der Vorstellung des Juradistl-Weiderinds darauf hin, dass das Biodiversitätsprojekt „Juradistl - Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura“ - initiiert und getragen von den Landschaftspflegeverbänden Amberg-Sulzbach, Neumarkt i. d. OPf., Regensburg und Schwandorf - bereits seit fast 10 Jahren für den Erhalt der Artenvielfalt unserer Heimat steht. „Wurden mit der Beweidung durch die Juradistl-Lämmer hauptsächlich magere Trockenstandorte wie die kräuterreichen Jurahänge gepflegt, kommt nun ein weiterer wichtiger Schritt in der Naturschutzarbeit der vier Landschaftspflegeverbände hinzu. Mit der Rinderbeweidung werden jetzt auch Naturschutzimpulse auf den Wiesen und Weiden der Oberpfälzer Mittelgebirgslandschaft gesetzt. Dabei geht es in erster Linie um eine extensive Beweidung, also den möglichst geringen Einsatz von Düngemitteln und den Verzicht auf chemischen Pflanzenschutz.“

Bezogen auf einen verantwortungsvollen Umgang mit den Tieren stehe den Rindern sehr viel Fläche und „viel Zeit zum Wachsen“ zur Verfügung, wie Werner Thumann, der Verantwortliche für das Juradistl-Projekt im Landkreis Neumarkt i. d. OPf., betonte. „So können die Rinder sehr natürlich und artgerecht gehalten werden, benötigen aber mehr Zeit, um die optimale Schlachtreife und damit die Spitzenqualität im Geschmack zu erreichen.“ Für die am Projekt beteiligten Landwirte, die Schlacht- und Zerlegebetriebe, Metzger und Gastwirte sei dies wirtschaftlich nur machbar, wenn das Fleisch am Ende etwas teurer in der Ladentheke läge als handelsübliche Ware.

Ochsen und Färsen – Qualität wächst langsam

Um die extensive Produktionsweise überhaupt möglich zu machen, dürfen beim Juradistl-Weiderind ausschließlich erwachsene Ochsen und Färsen (weibliche Jungrinder) gehalten werden. So sind Ochsen und Färsen zwar in der Regel später schlachtreif als ein Mastbulle, aber „die feine Fettmarmorierung im Fleisch macht diese Spezialität im Geschmack einfach unvergleichlich gut“, wie Josef Sammüller, Küchenchef im Berggasthof Sammüller fachkundig zu Protokoll gab. Im Wesentlichen bekommen die Juradistl-Weiderinder das zu fressen, was auf der Weide wächst. Im Winter stehen heimische Futtermittel wie Heu, Gras, Klee gras oder etwas Getreide auf dem Speiseplan.

Juradistl-Weiderind – die Alternative für eine bäuerliche Oberpfalz

Die extensive Weidehaltung mit Rindern ist für den Naturschutz besonders wichtig, weil damit Wiesen und Weiden auch weiterhin bewirtschaftet und gleichzeitig auf den Flächen artenreiche Bestände erhalten werden können. „Dort, wo durch extensive Erzeugung noch Blumen und Kräuter wachsen, gibt es viele Vögel, Insekten und andere Tierarten. Darüber hinaus prägt die Weide eine vielfältige Kulturlandschaft und ist somit auch aus touristischer Sicht bedeutsam“, wie Werner Thumann hervorhob. Zudem könnten sich an extensiven Weidesystemen vorwiegend kleinere Betriebe, wie sie für die Oberpfälzer Mittelgebirgslandschaften typisch sind, beteiligen. „In vielen weltmarktorientierten landwirtschaftlichen Produktionssystemen haben diese kleinbäuerlichen Höfe, vor allem bei den schwierigen Produktionsbedingungen in der Oberpfalz, kaum noch Chancen, wirtschaftlich zu überleben“, ergänzte Landrat Löhner. Deshalb gehe es bei Juradistl-Weiderind wie beim Juradistl-Lamm auch nicht ausschließlich um die Belange des Naturschutzes. „Es geht um den Erhalt einer kleinbäuerlichen Landwirtschaft. Denn ohne diese ist der Naturschutz langfristig kaum denkbar. Und nicht nur das. Es geht im Grunde um nicht weniger als um Oberpfälzer Vielfalt, Kultur und Lebensqualität.“

Naturschutz geht durch den Magen

Den Gastwirt Josef Sammüller begeistern vor allem die Zartheit und die hohe Qualität des heimischen Juradistl-Weiderinds. Der Berggasthof Sammüller verwöhnt seine Gäste vorwiegend mit regionalen Produkten und so ist es für Josef Sammüller keine Frage, seine Speisekarte neben dem Juradistl-Lamm auch noch mit dem Juradistl-Weiderind zu bereichern. Zur Auftaktaktion verwöhnte er seine Gäste mit vielfältigsten schmackhaften Variationen vom Juradistl-Weiderind, die sich alle Gäste – darunter zahlreiche Juradistl-Partnerbetriebe aus der Gastronomie und dem Metzgerhandwerk – gerne munden ließen.



Die Projektgemeinschaft „Juradistl“ präsentiert zusammen mit Landrat Albert Löhner das neue „Juradistl-Weiderind“; (v.l.) Thomas Schwarz (Planungsbüro landimpuls), Josef Sedlmeier (Landschaftspflegeverband Regensburg), Veronika Pokorny (Regierung der Oberpfalz), Landrat Albert Löhner (Landkreis Neumarkt), Werner Thumann (Landschaftspflegeverband Neumarkt), Josef Sammüller (Berggasthof Sammüller), Richard Lehmeier (Landschaftspflegeverband Amberg-Sulzbach)

Kontakt:

Landschaftspflegeverband Neumarkt i. d. OPf.

Werner Thumann, Tel: 09181 / 470 – 337, e-mail: thumann.werner@landkreis-neumarkt.de

Thomas Schwarz, Projektmanagement Juradistl-Lamm

landimpuls GmbH, Regenstauf, Tel. 09402/948285, e-mail: schwarz@landimpuls.de



JURADISTL-WEIDERIND: DATEN UND FAKTEN

- Das Projekt „**Juradistl-Weiderind**“ wird von den Landschaftspflegeverbänden Amberg-Sulzbach, Neumarkt i. d. OPf., Regensburg und Schwandorf getragen und ist gleichzeitig Teil des größten Naturschutzprojekts der Oberpfalz, dem Biodiversitätsprojekt „**Juradistl – Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura**“.
- Das Projekt **Juradistl** schafft einen Biotopverbund über die gesamte Mittlere Oberpfalz, also das Gebiet des Oberpfälzer Juras. Über die Landkreisgrenzen hinweg arbeiten Landschaftspflegeverbände, Naturschutzbehörden, Kommunen, Landwirte und viele andere zusammen, um die wertvollen Tier- und Pflanzenarten des Jura zu fördern und zu erhalten.
- **Juradistl-Weiderind** ist nach Juradistl-Lamm die konsequente Weiterführung einer naturschutzrelevanten extensiven Flächennutzung im Oberpfälzer Jura. Juradistl-Weiderind trägt dabei auch zur Erhaltung einer bäuerlichen Landwirtschaft in der Oberpfalz bei. An der Weidehaltung beteiligen sich v. a. kleinere landwirtschaftliche Betriebe, die einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft und der Artenvielfalt in der Oberpfalz leisten.
- Zentraler Partner für die Erfassung der Schlachttiere, die Schlachtung und den Vertrieb von Juradistl-Weiderind ist die Firma Jurafleisch **im Landkreis Neumarkt i.d.OPf.**
- Zum Auftakt von **Juradistl-Weiderind** beteiligen sich im **Landkreis Neumarkt i. d. OPf. der Berggasthof Sammüller in Neumarkt i.d.OPf., der Landgasthof Meier in Hilzhofen, der Hotelgasthof am Schloß in Pilsach, das Flairhotel Winkler-Bräu in Lengeneck sowie die Metzgerei JURA-Fleisch in Neumarkt i.d.OPf..**
- Insgesamt beteiligen sich in den vier Landkreisen Amberg-Sulzbach, Neumarkt i. d. OPf., Regensburg und Schwandorf bis jetzt **6 Gastronomiebetriebe und eine Metzgerei** mit mehreren Filialen.
- Wie bei Juradistl-Lamm müssen die Landwirte auch bei Juradistl-Weiderind Leistungen für den Naturschutz erbringen. Mindestens 50 % der Grünlandflächen des Lieferbetriebes müssen in diese Kategorie fallen. Dazu gehören unter anderem die Teilnahme an Agrar-Umwelt-Maßnahmen (KULAP, VNP), aber auch betriebsindividuelle Vereinbarungen, die mit den Betriebsleitern im Sinne des Naturschutzes festgelegt werden.
- Gesetzliche Grundlage von Juradistl-Weiderind ist ein Rindfleischetikettierungssystem, das von der Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft in Bonn im Juli 2011 genehmigt wurde. Besondere Qualitäts- und Herkunftsaussagen beim Verkauf von Rindfleisch müssen dabei strikt eingehalten und neutral kontrolliert werden. Offiziell ist Juradistl-Weiderind ein Untersystem des staatlichen Programms geprüfte Qualität (GQ) Bayern. Kontrollinstitut ist die Gesellschaft für Qualitätssicherung in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (QAL) GmbH.
- Das Projekt **Juradistl** wird gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit sowie durch die Regierung der Oberpfalz.

Kontakt:

- **Werner Thumann, Landschaftspflegeverband Neumarkt i. d. OPf., Nürnberger Str. 1, 92318 Neumarkt i. d. OPf., Tel.: 09181/470-337, thumann.werner@landkreis-neumarkt.de**
- **Thomas Schwarz, Projektmanagement Juradistl landimpuls GmbH, Regenstauf, Tel. 09402/948285, e-mail: schwarz@landimpuls.de**