



Vielfalt schmecken

Juradistl-Lamm Osteraktionswochen vom 18. März bis zum 16. April 2023



Neumarkt i. d. OPf., 27.03.2023. Garantiert regional, garantiert frisch, garantiert lecker: Mit reichhaltigen Angeboten echt heimischer Juradistllamm-Produkte locken die Juradistl-Lamm-Aktionswochen des Landschaftspflegeverbands und der Juradistl-Metzger und -Gastwirte im Landkreis Neumarkt i.d. OPf. vom 18. März bis zum 16. April 2023. Die Osteraktionswochen der Juradistl-Partnerbetriebe wurden am Montag, 27. März durch Landrat Willibald Gailler im Gutshofhotel Winkler Bräu in Lengenfeld der Öffentlichkeit präsentiert.

„Von hervorragender Qualität, im Einklang mit der Natur produziert und ohne lange Transportwege beim Verbraucher: Unser Juradistl-Lammfleisch ist Naturschutz, den man schmecken kann!“ Landrat Willibald Gailler eröffnete am Montag die Juradistl-Lamm-Aktionswochen im Gutshofhotel Winkler Bräu in Lengenfeld. Rund um die Osterzeit vom 18. März bis zum 16. April 2023 legen die Juradistl-Partnerbetriebe ihren Fokus auf ein besonders umfassendes Angebot an Juradistl-Lammfleisch.

Bei den Juradistl-Gastronomen stehen während dieser Zeit variantenreiche, feine Juradistl-Lammgerichte auf der Speisekarte. Wer selbst den Kochlöffel schwingen möchte, kann bei den Metzgereien, die Juradistl-Partner sind, wunderbar zartes und aromatisches heimisches Landfleisch kaufen und kulinarisch experimentieren. Alle Partnerbetriebe sowie viele Anregungen, Hintergrundwissen und schmackhafte Rezepte findet man auf www.juradistl.de.

Die Erfolgsgeschichte des Juradistl-Lamms, das seit 2004 als Botschafter für Naturschutz steht, beweist, wie durch das Zusammenwirken vieler unterschiedlicher Akteure - dem Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf., den Schäfern, den Metzgereien und Gastronomen - ein wertvoller Beitrag zum Erhalt der biologischen Vielfalt geleistet werden kann. Das gilt auch für alle weiteren Produkte der Juradistl-Markenfamilie: Juradistl-Lamm, Juradistl-Weiderind, Juradistl-Apfelschorle, Juradistl-Honig, Juradistl-Kartoffelknödel und Juradistl-Gin werden im Einklang mit der Natur erzeugt. Juradistl ist ein Gemeinschaftsprojekt der vier Landschaftspflegeverbände Amberg-Sulzbach, Neumarkt i.d.OPf., Regensburg und Schwandorf und wird von Beginn an von der Höheren und Unteren Naturschutzbehörde begleitet und mit Mitteln des Freistaats Bayern gefördert.

Juradistl – eine Schatzkammer der Natur

Die Juradistl-Lämmer sind auf den kräuterreichen Trockenrasen des Oberpfälzer Juras unterwegs und ernähren sich fast ausschließlich von Muttermilch, Gräsern und Kräutern. Somit wachsen sie natürlich und tierartgerecht auf. „Und für den Erhalt unserer typischen, markanten, artenreichen Magerrasen ist die Beweidung durch die Wanderschafherden und damit die Arbeit der Schäfer ganz besonders wichtig“, erläuterte Werner Thumann, der Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i.d.OPf. e.V. und Verantwortlicher für das „Juradistl“-Programm. „Die Artenvielfalt ist eine Art Schatzkammer der Natur“, so Werner Thumann weiter. „Wenn wir diese zerstören, gerät auch die Existenz der Menschen in Gefahr. Es ist daher in Zukunft eine der wichtigsten Aufgaben, das Potenzial der vielfältigen Lebensräume und Lebensformen zu erhalten. Unser regionaler Ansatz spielt aber nicht nur im Naturschutz eine bedeutende Rolle, sondern vor allem auch in der Verbrauchersicherheit. Das Siegel „Juradistl-Lamm“ steht für klare Aussagen, denn Ziel der regionalen Marke ist es, dem Verbraucher, aber auch den Projektpartnern, Nachvollziehbarkeit und Sicherheit zu gewährleisten.“

Naturschutz geht durch den Magen

Georg Böhm vom Gutshofhotel Winkler Bräu setzt schon seit Beginn des Juradistl-Projekts auf kreative Juradistl-Lammgerichte. „Wenn man eine derartige regionale Spezialität zubereitet, schmeckt man das kräuterreiche Futter und weiß um die hohe Fleischqualität der Lämmer“ meinte Georg Böhm zur Begrüßung der zahlreichen Gäste bei der Auftaktaktion zu den Juradistl-Lamm-Aktionswochen. „Regionale Qualitätsprodukte sind Teil unserer Philosophie. Wir leben und pflegen Oberpfälzer Gastlichkeit,

traditionell und modern. Gerade wir Gastronomen haben ja auch eine Verantwortung für die heimische Landschaft. Schließlich wollen unsere Gäste sich wohlfühlen und die schöne Natur genießen. Da ist Juradistl genau die richtige Antwort.“

Weitere Infos beim Projektträger:

Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf.

Nürnberger Straße 1

92318 Neumarkt i.d.OPf.

Tel.: 09181 / 470 337

www.lpv-neumarkt.de oder unter: www.juradistl.de