



Heimische Lammspezialitäten – Frisch auf den Tisch

Auftakt der Juradistl-Lamm-Aktionswochen am 26. Februar im Hotel-Gasthof Dietmayr

Mittlerweile ist es eine gute Tradition, dass der Landschaftspflegeverband Neumarkt i. d. OPf. e.V. pünktlich zur Osterzeit das schmackhafte Naturschutzprodukt Juradistl-Lamm im Rahmen der Juradistl-Lamm-Aktionswochen in den Fokus der Öffentlichkeit rückt. Die Aktionswochen vom 03. März bis zum 02. April sind eingebettet in das Biodiversitätsprojekt „Juradistl – Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura“, das fachlich begleitet und gefördert wird durch die Regierung der Oberpfalz mit Mitteln aus der Bayerischen Landschaftspflege- und Naturpark-Richtlinie. 16 000 in der Region vermarktete Lämmer, die Hälfte davon allein im Landkreis Neumarkt zeigen, dass sich das Juradistl-Projekt seit der Markteinführung 2004 vom innovativen Naturschutzprojekt zu einer erfolgreichen Regionalmarke entwickelt.

Der Vorsitzende des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i. d. OPf. Landrat Willibald Gailler hob beim Auftakt der Juradistl-Lamm-Aktionswochen am 26. Februar im Hotel-Gasthof Dietmayr in Neumarkt i. d. OPf. die hohe Wertschätzung des Projektes durch das Bayerische Umweltministerium hervor. So war das Juradistl-Projekt als eines von wenigen Naturschutzprojekten beim Staatsempfang des Ministeriums anlässlich des „1. Natura 2000-Gipfels“ Ende Januar 2018 im Schloss Nymphenburg in München eingeladen. „Dies bedeutet für alle Projektbeteiligten am Juradistl-System, also für Schäfer, Rinderhalter, Obstbaumbesitzer, Landschaftspfleger, Juradistl-Wirte und –Metzger eine hohe Anerkennung für die bisher geleistete Arbeit“, so der Landrat weiter: „Mit dem Juradistl-Projekt haben wir ein wirksames Instrument, mit dem wir unsere Natur schützen können.“ Daher wird das Juradistl-Projekt auch weiterhin gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz sowie durch die Regierung der Oberpfalz.

Charakteristischer Geschmack

Gastgeber in diesem Jahr waren beim Auftakt der Aktionswochen Franz und Maria Dietmayr, die mit ihrem Hotel-Gasthof Dietmayr ganz aktuell wieder als Juradistl-Partnerbetrieb gewonnen werden konnten. Beide freuten sich sehr, zahlreiche Gäste und Projektbeteiligte zur Auftaktveranstaltung begrüßen zu dürfen. Das Fleisch stammt von artgerecht und natürlich aufgezogenen Tieren aus der Region. „Juradistl-Lamm bedeutet geprüfte Qualität“, so Werner Thumann, Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i. d. OPf. und Verantwortlicher für das Juradistl-Programm, „die Schäfer müssen strenge Qualitäts- und Naturschutzrichtlinien einhalten, auch Wirte und Metzger sind vertraglich gebunden und alle Beteiligten werden von einem neutralen Kontrollinstitut überprüft.“

Regionale Wertschöpfung

Seit seinem ersten Marktauftritt im März 2004 kann das Naturschutzprojekt Juradistl-Lamm, bei dem sich der Landschaftspflegeverband Neumarkt i. d. OPf. und die gleichnamigen Verbände der Landkreise Amberg-Sulzbach, Regensburg und Schwandorf zusammengeschlossen haben, auf eine Erfolgsgeschichte zurückblicken. 40 Gastwirte, 19 Metzger, 8 Schlacht- und Zerlegebetriebe und 14 Schäfer aus der Region des Oberpfälzer Jura sind an diesem außergewöhnlichen Projekt beteiligt. Im Landkreis Neumarkt i. d. OPf. zählen sich 17 Gastwirte, 3 Metzgereien, 3 Schlacht- und Zerlegebetriebe sowie 10 Schäfereien zu den Juradistl-Partnern, die sich der Verbreitung dieses regionalen Premiumproduktes verschrieben haben. Damit bleiben mit der Marke Juradistl betriebliche Wertschöpfung und Kaufkraft in der Region. „Dies ist ein stabiler regionaler Wirtschaftskreislauf, der die Lebensqualität und Attraktivität der Region erhöht, Arbeitsplätze und Lehrstellen in der Region durch dezentrale Strukturen sichert und die Kaufkraft in der Region bindet“, erläutert Werner Thumann.

Naturschutz zum Genießen

Die Juradistl-Lämmer leben auf kräuterreichen Trockenrasen des Oberpfälzer Jura und ernähren sich fast ausschließlich von Muttermilch, Gräsern und Kräutern. Durch diese wertvolle Nahrung ist das Fleisch der Lämmer äußerst wohlschmeckend und zart.

Bei der Auftaktveranstaltung zu den diesjährigen Juradistl-Osteraktionswochen vom 03. März bis zum 02. April 2018 im Hotel-Gasthof Dietmayr am Montag, den 26. Februar hob Landrat Gailler die gute Zusammenarbeit von Schäfern, Gastronomen, Metzgereien und dem Landschaftspflegeverband hervor. In dieser Zeit vor und um Ostern präsentieren die angeschlossenen Gastwirte kreative Lammgerichte auf ihren Speisekarten. Und auch bei den Metzgern ist für den Osterbraten garantiert echtes Juradistl-Lamm zu erhalten.

Wer neben dem kulinarischen Genuss in der Gastronomie selbst ausgefeilte Lammgerichte probieren möchte, erhält in allen beteiligten Metzgereien eine fachkundige Beratung, auch in Form von Rezeptflyern, die u. a. raffinierte Rezepte der einheimischen Gastronomie enthalten.

Kontakt:

**Werner Thumann, Landschaftspflegeverband
Neumarkt i.d.OPf
Nürnberger Straße 1, 92318 Neumarkt i.d.OPf.
Telefon 09181/470-337
E-mail: thumann.werner@landkreis-neumarkt.de**

**Thomas Schwarz, Projektmanagement Juradistl,
landimpuls GmbH, Bayernstraße 11, 93128 Regenstauf
Telefon 09402/948285
E-mail: schwarz@landimpuls.de**

Natürlich genießen

– Juradistl-Lamm Bratwürste selber herstellen

Kurs am Dienstag, 13. März, von 18:00 bis ca. 23:00 Uhr im HAUS AM HABSBERG

Noch wenige freie Restplätze gibt es für den Kurs „Natürlich genießen“ am Dienstag, 13. März von 18:00 bis etwa 23:00 Uhr im HAUS AM HABSBERG mit unserem Referenten Stefan Igelhaut (Landwirt mit Schafszucht, zertifizierter Landschaftsobstbaumpfleger, Dipl. Sozialpädagoge). Das Schlachten und Herstellen von Wurst sind alte bäuerliche Traditionen, die auf dem Land noch



nicht ganz in Vergessenheit geraten sind. Wir zerlegen ein halbes Lamm und stellen aus dem Fleisch verschiedene Bratwürste her. Hierbei bleibt natürlich Platz zum kulinarischen Experimentieren und Ausprobieren. Die Teilnehmer sollten ein scharfes Küchenmesser und ein Transportgefäß für die Würste mitbringen.

Die Kursgebühr beträgt 25 Euro, Information und Anmeldung bei der Geschäftsstelle des HAUSES AM HABSBERG, Telefon 09181/470-311.