Pressemitteilung
Juradistl – Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura

Oktober 2011

Juradistl-Lamm – die Krone der Metropolregion!

Beim Spezialitätenwettbewerb der Europäischen Metropolregion Nürnberg erhält Juradistl-Lamm ein Krönchen als besondere Auszeichnung – Aus 220 Bewerbern wird Juradistl-Lamm von der Jury unter die besten 30 nominiert – Landrat Albert Löhner und Werner Thumann, Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbandes Neumarkt i. d. OPf. nehmen das Krönchen auf der Consumenta in Nürnberg entgegen

Zeitschrift Öko Test bewertet bundesweit Regionale Produkte und Regionalinitiativen – Juradistl-Lamm als Regionales Produkt empfohlen

Juradistl-Lamm – ein Original Royal

NEUMARKT I. D. OPF. – Unter 220 Bewerbern wurde Juradistl-Lamm als eine von 30 besonders anerkennenswerten Spezialitäten der Metropolregion Nürnberg ausgezeichnet. Auf der Medienbühne der Nürnberger Nachrichten nahmen Landrat Albert Löhner, Vorstandsvorsitzender des Landschaftspflegeverbandes Neumarkt i. d. OPf. sowie Werner Thumann, der Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbandes Neumarkt i. d. OPf. als Markenträger der Naturschutzmarke Juradistl, die hohe Auszeichnung auf der Consumenta in Nürnberg entgegen. „Das ist im wahrsten Sinne des Wortes die Krönung unserer Arbeit. Wir sind sehr stolz auf diese Anerkennung“, sagte Landrat Löhner anlässlich der Preisverleihung. Seit fast 10 Jahren ist Juradist-Lamm ein wichtiges Instrument des größten Naturschutzprojektes der Oberpfalz.

Juradistl – Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura

Die vier Landschaftspflegeverbände Amberg-Sulzbach, Neumarkt i. d. OPf, Regensburg und Schwandorf sind Träger der Initiative und werden dabei von der Regierung der Oberpfalz unterstützt. Seit zwei Jahren ist „Juradistl – Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura“, wie der offizielle Titel lautet, das größte Biodiversitätsprojekt der Oberpfalz und setzt damit die Biodiversitätsstrategie des Freistaates Bayern auf landkreisübergreifender Ebene um. Dabei geht es um den Erhalt der biologischen Vielfalt im Naturraum des Oberpfälzer Jura. „Ein entscheidender Faktor dabei ist die Pflege, also die Beweidung, der besonders artenreichen Trockenhänge des Jura. Nur wenn diese nicht zuwachsen, bleibt die Artenvielfalt auf diesen Standorten erhalten. Die Beweidung erfolgt durch die Herden unserer Hüteschäfer und das ist auch der Grund, warum wir mit Juradistl-Lamm eine heimische Regionalmarke und typisch Oberpfälzer Spezialität geschaffen haben“, erläutert Werner Thumann. „Dass wir jetzt eine gekrönte Spezialität der Metropolregion sind, freut uns riesig. Das entspricht auch voll und ganz unserem Projektverständnis, das wir stets mit „Naturschutz auf dem Teller“ oder „ein biotopischer Genuss“ charakterisieren“, so Thumann weiter. „Das ist sicher auch mit ein Grund, warum Juradistl-Lamm im Rah-

men des 1. Spezialitätenwettbewerbs der Metropolregion Nürnberg mit einem Krönchen besonders ausgezeichnet worden ist. Denn Juradistl-Lamm entspricht damit haargenau den Rahmenbedingung des Wettbewerbes."

Eine kulinarische Landkarte der Metropolregion

Der Spezialitätenwettbewerb ist ein Projekt im Rahmen der Regionalkampagne „Original Regional", mit dem sich regionaltypische Erzeugnisse, Gerichte oder andere Ideen mit Tradition und Lokalkolorit aus Franken und der Oberpfalz um den Titel UNSER ORIGINAL bewerben konnten. Eine zehnköpfige Jury, unter anderem besetzt mit dem Oberbürgermeister der Stadt Nürnberg, Ulrich Maly, hat entschieden, welche Spezialitäten einen Platz auf der kulinarischen Landkarte der Metropolregion erhalten. Zunächst wurden 72 ORIGINALE ausgewählt, hinter denen 130 Anbieter und Anbieternetzwerke aus allen Landkreisen der Metropolregion stehen. Gastronomen, Landwirte und Metzger sind ebenso vertreten wie Gemeinschaftsinitiativen und Unternehmer. Jetzt wurden 30 von ihnen von der Jury zusätzlich mit einem Krönchen ausgezeichnet.

Prominenz ehrt Juradistl-Lamm

Ort der Krönchenverleihung war die Consumenta im Messezentrum Nürnberg. Laudatoren für die bekrönten Schmankerl wahren unter anderen Staatssekretärin Katja Hessel, der Bezirkstagspräsident von Mittelfranken, Richard Bartsch, und die Landräte Herbert Eckstein (Lkr. Roth) und Klaus Peter Söllner (Lkr. Kulmbach). Es war ein würdiger und prominenter Rahmen für die Krönungszerenomie und ein Schaulaufen ausgezeichneter und ausgefallener Highlights, die unserer Heimat kulinarische Identität und geschmacklichen Charakter verleihen. Ob Bratwurst, Bier und Schäufele – ob Klöß, Kren und Eichelschwein – ob Zoigl, Karpfen, Obst oder Wein - Juradistl-Lamm, die Naturschutzspezialität von kräuterreichen Oberpfälzer Biotopen ist mittendrin.

Juradistl-Lamm auch von „Öko-Test" empfohlen

Eine weitere Auszeichnung erhielt das „Juradistl-Lamm" in der Septemberausgabe der Zeitschrift Öko-Test. Zu dem Thema „Regionale Produkte" kamen hier 53 Einzelprodukte und 40 Regionalinitiativen aus dem gesamten Bundesgebiet auf den Prüfstand. Auch Juradistl-Lamm als Oberpfälzer Naturschutz-Spezialität war an dieser Bewertung beteiligt. Und beim Öko-Test schneidet Juradistl-Lamm erwartungsgemäß sehr gut ab. Bewertet wurde beispielsweise, wie hoch der Anteil regionaler Rohstoffe am Produkt ist, ob das Futter aus der Region kommt und ob das Produkt auch in der Region vermarktet wird. Die Lämmer von Juradistl-Lamm stammen zu 100 % aus der Region und zwar von den derzeit 15 Vertragsschäfereien aus den vier Landkreisen. Die Futtermittel stammen aus der Region und auch das Vermarktungsgebiet ist vorwiegend auf den Oberpfälzer Jura beschränkt. Damit erfüllt Juradistl-Lamm die Vorgaben der Zeitschrift Öko-Test und kann daher bedenkenlos als regionales Produkt empfohlen werden. Unser biotopischer Genuss ist also ein echter Oberpfälzer.

Landrat Albert Löhner und Werner Thumann bei der Preisverleihung, zusammen mit dem Laudator, Bürgermeister Werner Hipelius, Stadt Bamberg, Geschäftsführer des Forums Tourismus der EMN (Foto: Thomas Scherer)

Kontakt: Werner Thumann, Landschaftspflegeverband Neumarkt i. d. OPf., Nürnberger Str. 1, 92138 Neumarkt i.d.OPf., Tel: 09181 / 470 – 337, e-mail: lpv@landkreis-neumarkt.de