



Juradistl in der UN-Dekade Biologische Vielfalt 2011 bis 2020

Neumarkt i. d. OPf. – Bereits zum neunten Mal locken die *Juradistl*-Lamm-Aktionswochen des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i. d. OPf. und der *Juradistl*-Metzger und -Gastwirte im Landkreis Neumarkt i. d. OPf. vom 17.03. bis zum 15.04.2012 mit reichhaltigen Angeboten für den Genießer echter heimischer Produkte. Die Osteraktionswochen der *Juradistl*-Partnerbetriebe wurden am Mittwoch, den 14. März durch Landrat Albert Löhner im Landgasthaus Almhof in Neumarkt i. d. OPf./Höhenberg eröffnet.

Ostern ist *die* Zeit für zartes, frisches Lammfleisch aus unserer Region. Wie jedes Jahr wollen die Neumarkter Juradistl-Partner rechtzeitig vor den Osterfeiertagen mit den inzwischen schon traditionellen Aktionswochen auf das Juradistl-Lamm aufmerksam machen. Und das Juradistl-Lamm ist nicht nur ein kulinarisches Aushängeschild für unsere Region, sondern trägt auch bedeutend zum Erhalt von seltenen Pflanzen und Tieren in unserer Heimat bei – ein echtes „Leuchtturmprojekt“ also in der erst jüngst ausgerufenen UN-Dekade „Biologische Vielfalt“ von 2011 bis 2020.

Biologische Vielfalt ist alles, was zur Vielfalt der belebten Natur beiträgt. Vor allem ist sie die Grundlage einer langfristig gesicherten Existenz unseres menschlichen Lebens auf der Erde. Für ihre Erhaltung gibt es vielfältige ökologische, ökonomische, soziale, kulturelle und ethische Gründe: Eine intakte biologische Vielfalt kann sich besser an sich verändernde Umweltbedingungen anpassen – eine wichtige Voraussetzung angesichts des weltweiten Klimawandels.

Und das Juradistl-Projekt trägt seit seinem Beginn im Jahr 2004 bedeutend dazu bei, diese Grundlage unseres Lebens auch für die Zukunft in unserer Heimat zu erhalten. Damals haben sich der Landschaftspflegeverband Neumarkt i. d. OPf. und die gleichnamigen Verbände der Landkreise Amberg-Sulzbach, Regensburg und Schwandorf zusammengeschlossen, um aktiv die biologische Vielfalt in unserer Region zu erhalten. Und auch viele Schäfer, Gastwirte und Metzger unterstützen die Ziele des Projekts. 37 Gastwirte, 19 Metzger, acht Schlacht- und Zerlegebetriebe und 16 Schäfer aus der Region des Oberpfälzer Jura sind an diesem außergewöhnlichen Projekt beteiligt. Im Landkreis Neumarkt i. d. OPf. zählen sich 13 Gastwirte, vier Metzgereien, drei Schlacht- und Zerlegebetriebe sowie 10 Schäferereien zu den *Juradistl*-Partnern, die sich der Verbreitung dieses regionalen Premiumproduktes verschrieben haben.

Juradistl und die UN Dekade Biologische Vielfalt 2011 bis 2012

Die Vereinten Nationen haben die internationale UN-Dekade Biologische Vielfalt von 2011 bis 2020 ausgerufen. Die Dekade bietet die große Chance, mehr Menschen für die Erhaltung der biologischen Vielfalt, unserer natürlichen Lebensgrundlage, zu sensibilisieren. So engagieren sich eine Vielzahl von Personen des öffentlichen Lebens, wie etwa die bekannte Fernsehköchin Sarah Wiener, als UN-Dekade-Botschafter, um auf die Probleme des Artenschwunds und den Verlust der Biologischen Vielfalt aufmerksam zu machen. „Die Artenvielfalt ist eine Art Schatzkammer der Natur“, so Werner Thumann, Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i. d. OPf. und Verantwortlicher für das „Juradistl“-Programm. „Wenn wir diese zerstören, gerät auch die Existenz der Menschen in Gefahr. Ein bestimmtes Maß an Verlusten ist natürlich, aber das Tempo des Artenrückgangs zieht rasant an. Eine der wichtigsten Aufgaben der Zukunft wird sein, das Potential der vielen Lebensräume und Lebensformen, das die Erde einzigartig macht, zu erhalten“. Mit dem Projekt „Juradistl“ habe der Landschaftspflegeverband Neumarkt i. d. OPf. bereits lange vor der offiziellen Eröffnung der UN-Dekade „Biologische Vielfalt“ durch Bundesminister Dr. Norbert Röttgen im November 2011 Pionierarbeit geleistet. „Unsere Juradisl-Lämmer und Juradistl-Weiderinder kann man in diesem Sinne getrost als *Botschafter für die biologische Vielfalt* bezeichnen“, so Thumann weiter.

Natürlicher Geschmack und garantierte Herkunft

Die *Juradistl*-Lämmer leben auf kräuterreichen Trockenrasen des Oberpfälzer Juras und ernähren sich fast ausschließlich von Muttermilch, Gräsern und Kräutern. Somit wachsen die Juradistl-Lämmer im Einklang mit der Natur auf. Und auch die Kontrolle durch ein staatlich anerkanntes und unabhängiges Kontrollinstitut ist gewährleistet. „Das Siegel Juradistl-Lamm steht für klare Aussagen, denn Ziel der regionalen Marke ist es“, so Landrat Löhner, Vorsitzender des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i. d. OPf. „mit der Marke dem Verbraucher aber auch den Projektpartnern Nachvollziehbarkeit und Sicherheit zu gewährleisten.“

Lamm-Aktionswochen der Gastronomie und des Metzgerhandwerks zur Osterzeit

An der Auftaktveranstaltung zu den diesjährigen *Juradistl*-Osteraktionswochen vom 17. März bis zum 15. April 2012 im Landgasthof Almhof am Mittwoch, den 14. März 2012 hob Landrat Löhner 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.

Naturschutz geht durch den Magen

Den Gastwirt Georg Lukas, der bereits seit Beginn des Projektes kreative Juradistl- Lammgerichte zubereitet, begeistern nach wie vor die Zartheit und die hohe Qualität dieses heimischen Produkts. In seiner Küche werden die Gäste vorwiegend mit regionalen Produkten verwöhnt und so ist es für Lukas auch keine Frage, seine Speisekarte mit dem *Juradistl*-Lamm zu bereichern. Zur Auftaktaktion verwöhnte er seine Gäste mit leckeren Spezialitäten vom *Juradistl*-Lamm, die sich alle Gäste – darunter zahlreiche *Juradistl*-Partnerbetriebe aus der Gastronomie und dem Metzgerhandwerk – munden ließen.

Juradistl-Osteraktionswochen 2012

Beteiligte Gastronomiebetriebe und Metzgereien im Landkreis Neumarkt i. d. OPf.:

Berggasthof Sammüller, Neumarkt i.d.OPf.

Landgasthaus Almhof, Neumarkt i.d.OPf.

Hotel-Restaurant Lehmeier, Neumarkt i.d.OPf.

Hotel Nürnberger Hof, Neumarkt i.d.OPf.

Ristorante La Fortunella, Neumarkt i.d.OPf.

Lex Cafe Bistro, Neumarkt

Gasthof Fleischmann, Neumarkt-Pölling

Restaurant Golfclub, Lauterhofen

Land-gut-Hotel Forsthof, Kastl

Gasthof zum Kloster, Berg

Landgasthof Meier, Hilzhofen

Flairhotel Winkler-Bräustüberl, Lengenfeld

Hotel-Gasthof Am Schloß, Pilsach

Landgasthof Brunnerwirt, Mühlhausen

Metzgerei Jurafleisch, Neumarkt i.d.OPf.

Metzgerei Weihrich, Neumarkt i.d.OPf.

Metzgerei Nißlbeck, Berg

Metzgerei Achhammer, Velburg

Kontakt: Landschaftspflegeverband Neumarkt i. d. OPf.
Werner Thumann, Tel: 09181 / 470 – 337, e-mail: thumann.werner@landkreis-neumarkt.de

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



JURADISTL-LAMM: DATEN UND FAKTEN

- Das Projekt „Juradistl-Lamm“ wird vom Landschaftspflegeverband Neumarkt i. d. OPf. 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 Jura. 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.
- Da die besonders wertvollen Trockenrasen ganz wesentlich von den heimischen Hüteschäfern gepflegt und erhalten werden, wurde mit dem Markenfleischprogramm Juradistl-Lamm ein Instrument geschaffen, um die Vermarktung von regionalem und naturschutzrelevant erzeugtem Lammfleisch zu verbessern.
- Seit dem Start der Aktion Ende März 2004 wurden bisher **fast 9.000 Juradistl-Lämmer** vermarktet, davon ca. **600 jährlich im Landkreis Neumarkt i. d. OPf.**
- Im **Landkreis Neumarkt i. d. OPf. beteiligen sich 13 Gastronomiebetriebe und vier Metzgereien** am Projekt Juradistl-Lamm. Diese Betriebe führen zusammen mit dem Landschaftspflegeverband Neumarkt i. d. OPf. auch die **Juradistl-Lamm-Aktionswochen vom 17.03. bis einschließlich 15.04.2012** durch.
- Insgesamt beteiligen sich in den vier Landkreisen Amberg-Sulzbach, Neumarkt i. d. OPf., Regensburg und Schwandorf 37 Gastronomiebetriebe und 19 Metzgereien.
- In den vier Landkreisen sind 16 Schäfer und acht Schlacht- und Zerlegebetriebe an dem Programm Juradistl-Lamm beteiligt.
- 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**