



Landschaftspflegeverband · Nürnberger Str. 1 · 92318 Neumarkt i.d.OPf. .

Pressemitteilung (21.03.2011)

Auftakt der Osteraktionswochen
vom 26.03 – 25.04.2011

Geschäftsstelle Landratsamt
Nürnberger Straße 1
92318 Neumarkt i.d.OPf.

Telefon 09181 / 470 311
Telefax 09181 / 470 6811
e-mail thumann.werner@landkreis-neumarkt.de

Geschäftsführer Werner Thumann

Bankverbindung
Sparkasse Neumarkt i.d.OPf.
Kto. 448, BLZ 760 520 80

Ihre Nachricht vom	Unser Zeichen	Ansprechpartner	Tel.Nr.	e-mail:	Neumarkt i.d.OPf.
		H. Schmid	470-382	schmid.martin@landkreis-neumarkt.de	28. März 2011

Naturschutz geht beim Juradistl-Lamm durch den Magen

Bereits zum siebten Mal locken die *Juradistl*-Lamm-Aktionswochen des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i. d. OPf. und der *Juradistl*-Metzger und -Gastwirte im Landkreis Neumarkt vom 26.03. bis zum 25.04.2011 mit reichhaltigen Angeboten die Genießer echter heimischer Produkte. Die Osteraktionswochen der *Juradistl*-Partnerbetriebe wurden am Montag, den 21. März durch Landrat Albert Löhner im Hotel-Gasthof Lehmeier eröffnet.



An der Auftaktveranstaltung hob Landrat Löhner die gute Zusammenarbeit von 16 Schäfern, 35 Gastronomen, 22 Metzgereien und den beteiligten Landschaftspflegeverbänden im Oberpfälzer Jura 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 unter anderem raffinierte Rezepte der einheimischen Gastronomie enthalten.

Juradistl-Lamm legt zu

Sehr erfreut zeigte sich Landrat Albert Löhner als Vorsitzender des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i. d. OPf. e.V. über den Erfolg des Projekts „Juradistl-Lamm“: „Die zunehmende Beliebtheit an regionalen Lebensmitteln in Spitzenqualität zeigt sich an der Nachfrage und bestätigt den steigenden Erfolg des Projekts. Denn seit der Markteinführung im Jahr 2004 wurden bis Ende 2010 bereits über 7.500 Lämmer regional abgesetzt. Allein im Landkreis Neumarkt i. d. OPf. wurden dabei im vergangenen Jahr ca. 700 *Juradistl*-Lämmer abgesetzt.

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. Durch diese wertvolle Nahrung ist das Fleisch der Lämmer äußerst wohlschmeckend und zart. Doch nicht nur der hervorragende Geschmack zeichnet das *Juradistl*-Lamm aus. Auch über die seit 2005 durchgeführten Kontrollen durch ein staatlich anerkanntes und unabhängiges Kontrollinstitut werden neben Herkunftssicherheit, Fütterung und Tierhaltung bei den Schälern auch der Wareneingang und der Warenausgang bei den Metzgereien und Gastronomiebetrieben überprüft. Daneben haben sich die Schäfer in den Produktionsrichtlinien des Markenprogramms „Juradistl“ auf Gentechnikfreiheit festgelegt. „So steht das Siegel „Juradistl-Lamm“ für klare Aussagen, denn Ziel der regionalen Marke ist es, dem Verbraucher Nachvollziehbarkeit und Sicherheit zu gewährleisten“ betonte Werner Thumann, Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i. d. OPf. und Verantwortlicher für das „Juradistl“-Programm.

Bayernweit bedeutsames Projekt

Das gute Image des *Juradistl*-Lamms hängt nicht zuletzt von seinen Naturschutzleistungen zur Erhaltung der wertvollen Magerrasen ab. Doch der Verlust von biologischer Vielfalt macht auch vor den Oberpfälzer Jurahängen nicht halt – eine Tendenz, von der ganz Bayern betroffen ist. Der Bayerische Ministerrat hat daher am 01. April 2008 eine Strategie zum Erhalt der biologischen Vielfalt in Bayern beschlossen. Hier sollen in enger Zusammenarbeit mit betroffenen Verbänden und Institutionen, vor allem mit den Landnutzern und Grundeigentümern, die vier zentralen Ziele „Schutz- der Arten- und Sortenvielfalt“, „Erhalt von Lebensräumen“, „Verbesserung der ökologischen Durchlässigkeit“ und „Vermittlung und Vertiefung von Umweltwissen“ umgesetzt werden. Neben dem Ziel, unsere wertvolle Kulturlandschaft mit artenreichen Magerrasen zu erhalten, werden durch die Vermarktung der *Juradistl*-Lämmer auch regionale Strukturen gefördert. Mit jedem Bissen *Juradistl*-Lamm genießt man so nicht nur eine regionale Köstlichkeit sondern trägt auch dazu bei, dass unsere wertvolle Kulturlandschaft erhalten bleibt.

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.

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 Nißlbeck, Berg.

Metzgerei Achhammer, Velburg

Ihre Ansprechpartner:

Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V.:

Werner Thumann Tel. 09181/ 470-337
thumann.werner@landkreis-neumarkt.de

Landimpuls GmbH (Projektmanagement Juradistl):

Thomas Schwarz Tel. 09402/ 948285
schwarz@landimpuls.de