



Pressemitteilung

10. März 2010

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

Juradistl-Osteraktion im Zeichen der biologischen Vielfalt



Neumarkt i. d. OPf. – Fast schon traditionell locken die Juradistl-Lamm-Aktionswochen des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i. d. OPf. und der Juradistl-Metzger und -Gastwirte im Landkreis Neumarkt i. d. OPf. vom 13. März bis einschließlich 11. April 2010 mit reichhaltigen Angeboten für den Genießer echter heimischer Produkte. Die Osteraktionswochen der Juradistl-Partnerbetriebe wurden am Mittwoch, den 10. März durch Landrat Albert Löhner im Flairhotel Winkler-Bräu in Lengelfeld eröffnet. Durch die Beweidung der zahlreichen ökologisch wertvollen Magerrasen im Oberpfälzer Jura leisten die Juradistl-Lämmer einen wertvollen Beitrag zur Erhaltung der Lebensräume für Tiere und Pflanzen. Damit wird das von der UN ausgerufene „Jahr der Biodiversität“ quasi vor unserer Haustür mit Leben erfüllt. Überschaubare Transportwege und vorwiegend einheimische Futtermittel beim Juradistl-Lamm sind zudem gut für den Klimaschutz.

Sterneköche setzen schon lange auf Lamm, ist es doch mit das zarteste und schmackhafteste Fleisch, besonders wenn es von artgerecht und natürlich aufgezogenen Tieren frisch aus der Region stammt. All das, in geprüfter Qualität, bietet das Juradistl-Lamm.

„Beim „Juradistl-Lamm“, so Landrat Albert Löhner, Vorsitzender des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i. d. OPf., „müssen die Schäfer strenge Qualitäts- und Naturschutzrichtlinien einhalten, die Wirte und Metzger sind vertraglich gebunden und alle Beteiligten werden von einem neutralen

Kontrollinstitut überprüft.“ „Juradistl-Lamm“ wird auf Naturschutzflächen direkt vor der eigenen Haustür erzeugt, die Fütterung ist absolut gentechnikfrei.

Juradistl –Lamm im Jahr der Biodiversität

Nebenbei erfüllen die Schafe noch wichtige Dienste für die Artenvielfalt, auch BIODIVERSITÄT genannt. Magerrasen und Wacholderheiden sind die artenreichsten Biotope unserer Heimat und können nur durch die Beweidung erhalten werden. Zusätzlich verbreiten Schafe in ihrem Fell unzählige Samen von Pflanzen, die sie von Weidefläche zu Weidefläche tragen. Die Hüteschäferei nimmt aber immer mehr ab, da die Preise für Fleisch und Wolle in den letzten Jahren zunehmend verfielen. Mit „Juradistl-Lamm“ wird die heimische Hüteschäferei gestärkt und damit auch die BIODIVERSITÄTSSTRATEGIE BAYERN: So lautet das Motto, unter dem die Bayerische Staatsregierung den Erhalt der Artenvielfalt unterstützen will. Das „Juradistl-Lamm“ trägt dabei in idealer Weise zur Umsetzung dieser Strategie bei. „Wir haben in den letzten sieben Jahren intensiv daran gearbeitet, die Trockenbiotope des Oberpfälzer Jura zwischen Regensburg, Neumarkt i. d. OPf., Amberg und Schwandorf mit ihrem außerordentlichen Reichtum an Pflanzen und Tieren zu erhalten und die Verbindungsachsen wieder besser „begehrbar“ zu machen“ sagt Werner Thumann, Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbandes Neumarkt i. d. OPf.. „Nicht nur der Schäfer muss in unserer zunehmend von Siedlungen und Verkehrswegen zerschnittenen Landschaft von Fläche zu Fläche ziehen können, auch die Artenvielfalt braucht die Vernetzung und den Austausch zum überleben“, so Thumann weiter. Damit werde im Landkreis Neumarkt i. d. OPf. gerade auch vor dem Hintergrund des von der UN ausgerufenen „Jahres der Biodiversität“ beispielhaftes geleistet.

Juradistl-Lamm – Naturschutz genießen mit Tradition

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. Immer mehr Schäfer, Metzger und Gastwirte treten dem regionalen Markenprogramm „Juradistl“ bei. 36 Gastwirte, 23 Metzger, sieben Schlacht- und Zerlegebetriebe und 15 Schäfer aus der Region des Oberpfälzer Jura sind inzwischen an diesem außergewöhnlichen Projekt beteiligt. Im Landkreis Neumarkt i. d. OPf. zählen sich 12 Gastwirte, drei Metzgereien, zwei Schlacht- und Zerlegebetriebe sowie 10 Schäfereien zu den Juradistl-Partnern, die sich der Verbreitung dieses regionalen Premiumproduktes verschrieben haben. Neben dem Ziel, unsere wertvolle Kulturlandschaft mit artenreichen Magerrasen zu erhalten, werden durch die Vermarktung der Juradistl-Lämmer auch regionale Strukturen gefördert. Die Lämmer werden ausschließlich in heimischen Metzgereien verarbeitet und in Gastwirtschaften aus der Region zu kulinarischen Schmankerln kreiert. Und somit genießt man mit jedem Bissen Juradistl-Lamm nicht nur eine regionale Köstlichkeit und verwöhnt seinen Gaumen, sondern trägt

auch dazu bei, dass unsere wertvolle Kulturlandschaft erhalten bleibt. Und das Juradistl-Lamm hat noch weit mehr zu bieten als die Förderung der biologischen Vielfalt: „Mit dem „Juradistl-Lamm“ betreiben wir nicht nur Artenschutz, sondern setzen bei den geringen Transportwegen, die unsere Lämmer zurücklegen, auch Klimaschutzziele um“, meint Werner Thumann.

Natürlicher Geschmack und garantierte Herkunft

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. 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 (Gesellschaft für Qualitätssicherung der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft mbH) werden neben Herkunftssicherheit, Fütterung und Tierhaltung bei den Schäfern auch die beteiligten Metzgereien und Gastwirte 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“, so der Verantwortliche für das „Juradistl“-Programm, Werner Thumann, „mit der Marke dem Verbraucher aber auch den Projektpartnern Nachvollziehbarkeit und Sicherheit zu gewährleisten.“

Juradistl-Lamm-Aktionswochen der Gastronomie und des Metzgerhandwerks zur Osterzeit

Bei der Auftaktveranstaltung zu den diesjährigen Juradistl-Osteraktionswochen vom 13. März bis zum 11. April 2010 im Flairhotel Winkler Bräu in Lengenfeld am Mittwoch, den 10. März 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 Böhm begeistern vor allem die Zartheit und die hohe Qualität dieses heimischen Produkts. Das Flairhotel Winkler Bräu verwöhnt seine Gäste vorwiegend mit regionalen Produkten und so ist es für Georg Böhm keine Frage, seine Speisekarte mit dem Juradistl-Lamm zu bereichern. Zur Auftaktaktion verwöhnte er seine Gäste mit leckeren Variationen vom Juradistl-Lamm, die sich alle Gäste – darunter zahlreiche Juradistl-Partnerbetriebe aus der Gastronomie und dem Metzgerhandwerk – munden ließen.

Zusatzinformationen

Juradistl-Osteraktionswochen 2010

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

Landgasthof Meier, Hilzhofen
Flairhotel Winkler-Bräustüberl, Lengenfeld
Berggasthof Sammüller, Neumarkt i.d.OPf.
Gasthof zum Kloster, Berg-Gnadenberg
Hotel-Gasthof am Schloß, Pilsach
Landgasthof Brunnerwirt, Mühlhausen
Hotel-Restaurant Lehmeier, Neumarkt i.d.OPf.
Ristorante La Fortunella, Neumarkt i. d. OPf.
Gasthof Fleischmann, Pölling
Land-gut-Hotel Forsthof, Kastl
Landgasthaus Almhof, Neumarkt i. d. OPf.
Lex Cafe Bistro, Neumarkt i. d. OPf.
Metzgerei JURA-Fleisch, Neumarkt i.d.OPf.
Metzgerei Hans Krauß, Neumarkt i.d.OPf.
Metzgerei Achhammer, Velburg

Infos zu BIODIVERSITÄT

Der Bayerische Ministerrat hat am 01. April 2008 eine Strategie zum Erhalt der biologischen Vielfalt in Bayern (Bayerische Biodiversitätsstrategie) beschlossen. Der Beschluss erfolgte in enger Zusammenarbeit mit betroffenen Verbänden und Institutionen, vor allem mit den Landnutzern und Grundeigentümern.

Die bayerische Biodiversitätsstrategie beinhaltet vier zentrale Ziele:

- Sicherung der Arten- und Sortenvielfalt,
- Erhaltung der Vielfalt der Lebensräume,
- Verbesserung der ökologischen Durchlässigkeit von Wanderbarrieren wie Straßen, Schienen und Wehre,
- Vermittlung und Vertiefung von Umweltwissen.

Auszug aus: www.stmug.bayern.de/umwelt/naturschutz/biodiversitaet/index.htm



Bild 1: „Juradistl“-Schafe beweiden unsere artenreichen Wacholderheiden und tragen damit zur Biodiversität unserer Kulturlandschaft bei.

Kontakt: Landschaftspflegeverband Neumarkt i. d. OPf. e.V.
Werner Thumann, Tel: 09181 / 470 – 337, e-mail: thumann.werner@landkreis-neumarkt.de
Thomas Schwarz, Projektmanagement Juradistl-Lamm
landimpuls GmbH, Regenstauf, Tel. 09402/948285, e-mail: schwarz@landimpuls.de