



VON KRÄUTER- REICHEN JURAHÄNGEN FRISCH AUF DEN TISCH.

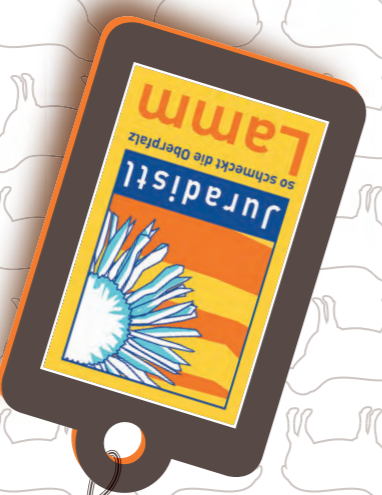
30 km

Projekt Kerngebiet
Juradistl – Biologische
Vielfalt im Oberpfälzer Jura

Die Heimat vom Juradistl-Lamm

 Das 170.000 ha große Projektgebiet, aus dem das Juradistl-Lamm kommt, umfasst den Naturraum der Mittleren Frankenalb und damit weite Teile des Oberpfälzer Jura. Es ist geprägt von den tief eingeschnittenen Tälern von Naab, Vils, Lauterach und Scharzer Laber, deren markanten Talhängen sowie der dazwischenliegenden Kuppenalb mit den landschaftsbildprägenden Dolomittkuppen.





ZART UND VOLL IM GESCHMACK



Unsere Juradistl-Lämmer ziehen mit dem Schäfer über die kräuterreichen Trockenrasen des Oberpfälzer Jura. Muttermilch und frisches Gras sind die wesentliche Futterbasis.

Das zarte Fleisch der höchstens sieben Monate alten Lämmer schmeckt unverwechselbar aromatisch-mild. Unsere Partner bei der Verarbeitung sorgen dafür, dass nur die allerbesten Fleischqualitäten als Juradistl-Lamm in den Verkauf kommen. Ob beim Metzger, beim Gastronom oder direkt vom Schäfer – wir garantieren, dass Juradistl-Lamm zu einem ganz besonderen Genuss für Sie wird.

HIRTENKULTUR AUF DEM TELLER

In Zeiten von Globalisierung und zunehmender Massenproduktion will unser Juradistl-Projekt Wertschöpfung und Wertschätzung für unsere Schäfer vor Ort erhöhen. Denn unsere Schäfer arbeiten im Einklang mit der Natur.

Sie erzeugen eine regionale Spezialität, die nicht nur gut schmeckt, sondern auch das Gesicht einer wunderbaren Kulturlandschaft erhält. Mit jedem Bissen Juradistl-Lamm verwöhnen Sie Ihren Gaumen und erhalten ein Stück ursprünglicher Lebenskultur.



WIR ENGAGIEREN UNS FÜR DIE NATUR

Juradistl-Lamm ist Bestandteil eines der größten Biodiversitäts-Projekte in Bayern und steht für Naturschutz und Artenvielfalt im Oberpfälzer Jura. Landschaftspflegeverbände, Naturschutzbehörden, Kommunen und viele andere arbeiten über Landkreiszugenden hinweg zusammen. Wir wollen gefährdete Tier- und Pflanzenarten des Jura schützen, die Landschaft erhalten und unseren heimischen Schäfern die Zukunft sichern. Denn Naturschutz kennt keine Grenzen. Dafür engagieren wir uns!



unterstützt von:



Ein Projekt der Landschaftspflegeverbände



Ansprechpartner:
 LPV Amberg-Weilburg e.V., Schloßgraben 3, 92224 Amberg, T: 09621 39237
 LPV Neumarkt i.d.OPf. e.V., Nürnberger Str. 1, 92318 Neumarkt, T: 09181 470-337
 LPV Regensburg e.V., Altmühlstr. 3, 03059 Regensburg, T: 0941 4009-361
 LPV Schwandorf e.V., Wackersdorfer Str. 80, 92421 Schwandorf, T: 09431 471-451
 landimpuls GmbH, Bayerstr. 11, 93128 Regensburg, T: 09402 948 285
 (Projektmanagement)

Gefördert mit Mitteln des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz
 Fotos: Richard Lehmeier, Hubert Schraml, Katrin Hartisch, Susanne Kammerer | Design: www.neve-design.de



SCHÜTZEN DURCH NÜTZEN

Die Trockenrasen auf den Oberpfälzer Jurahängen sind Lebensraum für tausende von Tier- und Pflanzenarten. Viele sind bereits hochgradig gefährdet und auf die besonders trockenen Verhältnisse der offenen, von der Sonne verwöhnten Flächen angewiesen. Kalkfelsen und Trockenhänge prägen diese Landschaften und machen sie so besonders schön und attraktiv für unsere Erholung. Diese Lebensräume brauchen den Schäfer und seine Herde, denn sie würden ohne Beweidung zuwachsen. Ohne Schäfer stirbt die Landschaft. Juradistl-Lamm ist ein Genuss, der sie am Leben erhält!

QUALITÄT FÜR KENNER

- Unser Siegel „Juradistl-Lamm“ steht für klare Aussagen, die auch kontrolliert werden.
- Mind. 50 % der Weideflächen sind Naturschutzflächen ohne Spritzmittel, Mineraldünger und Gülle. Diese Flächen werden naturverträglich beweidet.
 - Der Einsatz von gentechnisch veränderten Futtermitteln ist verboten.
 - Es werden nur pflanzliche Futtermittel eingesetzt.
 - Heu und Futtergetreide stammen aus dem eigenen Betrieb oder aus dem Projektgebiet.
 - Die Aufzucht der Lämmer erfolgt überwiegend durch die Muttermilch.
 - Nur die besten Lämmer kommen in das Juradistl-Programm.

Unsere Partnerbetriebe (Gastronomie und Metzgereien) sowie weitere Infos finden Sie unter www.juradistl.de

