

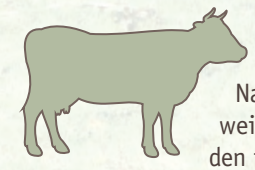
VON OBER- PFÄLZER WEIDEN FRISCH AUF DEN TISCH.



30 km

Projektkerngebiet
Juradistl – Biologische
Vielfalt im Oberpfälzer Jura

Die Heimat vom JURADISTL-WEIDERIND



Das 170.000 ha große Projektgebiet, aus dem das Juradistl-Weiderind 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 Dolomitkuppen.

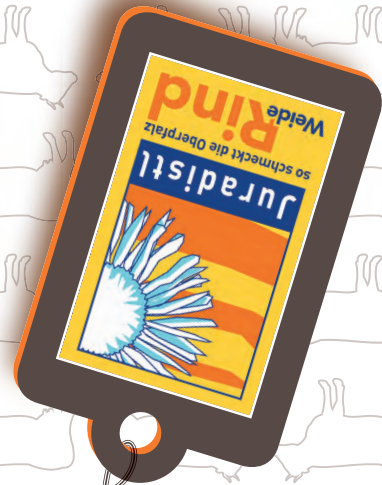


www.juradistl.de

die OBERPFAIZER
 OBERPFAIZER
 OBERPFAIZER

SO SCHMECKT
 SO SCHMECKT
 SO SCHMECKT

JURADISTL
 JURADISTL
 JURADISTL



Ein Projekt der Landschaftspflegeverbände unterstützt von:

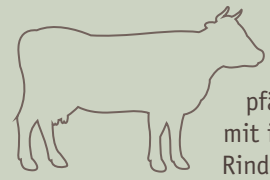
Ansprechpartner:
 LPV Amberg-Weiden e.V., Schlossgraben 3, 92224 Amberg, T: 09621 39237
 LPV Neumarkt i.d.OPf. e.V., Nünberger Str. 1, 92318 Neumarkt, T: 09181 470-337
 LPV Regensburg e.V., Altmühlstr. 3, 93059 Regensburg, T: 0941 4009-361
 LPV Schwandorf e.V., Wackersdorfer Str. 80, 92421 Schwandorf, T: 09431 471-451
 Landimpuls GmbH, Bayernstr. 11, 93128 Regensburg, T: 09402 948 285
 (Projektmanagement)
 Gefördert mit Mitteln des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz
 Fotos: Georg Knipfer, Rainer Windhorst, Agnes Hofmann | Design: www.neve-design.de



EINE PARTNERSCHAFT FÜR BIOLOGISCHE VIelfALT

Juradistl-Weiderind 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 Landkreiszugriffsgruppen hinweg zusammen. Mit dem Juradistl-Weiderind erhalten wir artenreiches Grünland, das immer seltener wird, und eröffnen unserer heimischen Landwirtschaft zusätzliche Chancen. Denn Naturschutz kennt keine Grenzen. Dafür engagieren wir uns!

ZART UND SAFTIG - EIN GENUSS



Juradistl-Weiderind! - das ist Fleisch von allerbesten Qualität. Auf den Weiden unseres Oberpfälzer Jura halten unsere Landwirte Mutterkühe mit ihren Kälbern sowie Ochsen und Färsen (weibliche Rinder zur Mast).

Die feine Marmorierung (Fettverteilung im Muskel) und das langsame natürliche Wachstum bieten Ihnen einen kulinarischen Leckerbissen wie er besser nicht sein könnte. Fragen Sie bei Ihrem Metzger oder in der Gastronomie nach dem Juradistl-Weiderind!

NATURSCHUTZ AUF DEM TELLER

Frisches Gras von der Weide im Sommer sowie vor allem Heu, Grassilage und Getreide im Winter stehen auf dem Speiseplan unserer Juradistl-Weiderinder. Artgerechte Haltung und das Wohlbefinden der Tiere sind eines unserer besonderen Anliegen. Ein anderes ist die naturschutzgerechte Produktion. Für jeden Betrieb wird ein individuelles Konzept erstellt, um das Beste für die Natur zu erreichen. Denn die biologische Vielfalt lässt Standardlösungen nicht zu.



WEIDEKULTUR IM OBERPFAIZER JURA

Die Landwirtschaft unterliegt enormen wirtschaftlichen Zwängen. Viele kleinere bäuerliche Betriebe in unserem ertragschwachen Oberpfälzer Jura brauchen Alternativen. Juradistl-Weiderind möchte helfen, ein mittlerweile kaum noch bekanntes Bild unserer Heimat wieder allgegenwärtig zu machen: Rinder auf der Weide! Denn sie gehören zu unserer schönen Landschaft, und mit der Beweidung von Naturschutzflächen leisten sie einen unschätzbaren Beitrag zum Erhalt artenreicher Grünland-Flächen.

QUALITÄT FÜR KENNER

- Juradistl-Weiderind unterliegt strengen Qualitätskriterien, die auch kontrolliert werden:
- Mind. 50% der Weideflächen sind Naturschutzflächen ohne Spritzmittel, Mineraldünger und Gülle. Diese Flächen werden naturverträglich beweidet.
 - Juradistl-Weidetiere sind während der Vegetationszeit grundsätzlich auf der Weide zu halten
 - Das Winterfutter kommt aus heimischer Produktion und stammt vom eigenen Betrieb oder von einem oberpfälzer Betrieb mit max. 50 km Entfernung
 - Die Aufzucht der Kälber erfolgt durch die Milch ihrer Mütter
 - Zur Schlachtung kommen ausschließlich erwachsene Tiere der Kategorie Färsen und Ochsen.



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