



15 Jahre Naturschutz auf dem Teller

Auftakt der Juradistl-Lamm-Aktionswochen am 20. März im Hotel-Gasthof am Schloß in Pilsach

15 Jahre Juradistl-Lamm-Osteraktionswochen – 15 Jahre, die vom Markenträger Landschaftspflegeverband Neumarkt i. d. OPf. viel Engagement forderten, einen Einsatz, der sich jedoch gelohnt hat: Die Naturschutzmarke ist inzwischen überregional bekannt und zahlreiche Gastwirte und Metzger aus dem Oberpfälzer Jura schwören auf das ausgezeichnete Juradistl-Lammfleisch. Und die Marke hat Zuwachs bekommen: Das Juradistl-Weiderind, die Juradistl-Apfelschorle und der Juradistl-Honig sind inzwischen ein fester Bestandteil der Juradistl-Markenfamilie. Die Juradistl-Lamm-Aktionswochen rund um die Osterzeit sind aus dem gastronomischen Kalender im Landkreis Neumarkt i. d. OPf. längst nicht mehr wegzudenken!

Juradistl-Lamm-Osteraktionswochen: Naturschutz zum Genießen

Mittlerweile ist es eine gute Tradition, dass der Landschaftspflegeverband Neumarkt i. d. OPf. e.V. pünktlich zur Osterzeit das schmackhafte Naturschutzprodukt Juradistl-Lamm im Rahmen der Juradistl-Lamm-Aktionswochen in den Fokus der Öffentlichkeit rückt. Die Aktionswochen vom 23. März bis zum 22. April sind eingebettet in das Biodiversitätsprojekt „Juradistl – Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura“, das fachlich begleitet und gefördert wird durch die Höhere Naturschutzbehörde an der Regierung der Oberpfalz sowie die Untere Naturschutzbehörde am Landratsamt mit Mitteln aus der Bayerischen Landschaftspflege- und Naturpark-Richtlinie. 17.000 in der Region vermarktete Lämmer, die Hälfte davon allein im Landkreis Neumarkt, zeigen, dass sich das Juradistl-Projekt inzwischen als innovatives Naturschutzprojekt mit einer erfolgreichen Regionalvermarktung darstellt.

Bei der Auftaktveranstaltung zu den diesjährigen Juradistl-Osteraktionswochen im Hotel-Gasthof am Schloß am Mittwoch, den 20. März hob Landrat Gailler die gute Zusammenarbeit von Schäfern, Gastronomen, Metzgereien und dem Landschaftspflegeverband hervor. In der 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 brandneuen Rezeptkarten, die u. a. raffinierte Rezepte der einheimischen Gastronomie enthalten.

Charakteristischer Geschmack

Werner Thumann, der Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i. d. OPf. betonte, dass es zu Beginn des Juradistl-Projekts nicht selbstverständlich war, ein Naturschutzprojekt mit einer Markenentwicklung zu verbinden. „Doch der kontinuierliche Einsatz für die Idee, landwirtschaftliche Produkte als „Botschafter für die Biodiversität“ einzusetzen, hat sich gelohnt!“ Die werde nicht zuletzt durch das Jubiläum „15 Jahre Juradistl-Osteraktionswochen“ unterstrichen. „Schützen durch Nützen“ war von Anfang an das Motto beim Juradistl-Projekt. „Unsere Juradistl-Schäfer betreiben Biotoppflege, also Natur- und Artenschutz, über traditionelle, extensive landwirtschaftliche Nutzungssysteme,“ so Thumann weiter. „Diese waren letztlich weitgehend die Ursachen, die zu der einzigartigen Artenvielfalt im Oberpfälzer Jura geführt haben. Und das Fleisch stammt von artgerecht und natürlich aufgezogenen Tieren aus der Region. Juradistl-Lamm bedeutet darüber hinaus geprüfte Qualität, die Schäfer müssen strenge Qualitäts- und Naturschutzrichtlinien einhalten, auch Wirte und Metzger sind vertraglich gebunden und alle Beteiligten werden von einem neutralen Kontrollinstitut überprüft.“

Regionale Wertschöpfung

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. 40 Gastwirte, 18 Metzger, 8 Schlacht- und Zerlegebetriebe und 14 Schäfer aus der Region des Oberpfälzer Jura sind an diesem außergewöhnlichen Projekt beteiligt. Im Landkreis Neumarkt i. d. OPf. zählen sich 17 Gastwirte, 3 Metzgereien, 3 Schlacht- und Zerlegebetriebe sowie 10 Schäfereien zu den Juradistl-Partnern, die sich der Verbreitung dieses regionalen Premiumproduktes verschrieben haben. „Damit bleiben mit der Marke Juradistl betriebliche Wertschöpfung und Kaufkraft in der Region“, wie Landrat Gailler erläuterte. „Dies ist ein stabiler regionaler Wirtschaftskreislauf, der die Lebensqualität und Attraktivität der Region erhöht, Arbeitsplätze und Lehrstellen in der Region durch dezentrale Strukturen sichert und die Kaufkraft in der Region bindet“.

Kontakt:

Werner Thumann
Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf
Nürnberger Straße 1, 92318 Neumarkt i.d.OPf.
Telefon 09181/470-337
E-mail: thumann.werner@landkreis-neumarkt.de

Thomas Schwarz, Projektmanagement Juradistl
landimpuls GmbH, Bayernstraße 11
93128 Regenstauf
Telefon 09402/948285
E-mail: schwarz@landimpuls.de

