



20 Jahre Juradistl-Lamm: Naturschutz, der schmeckt



Juradistl-Lamm Osteraktionswochen vom 02. März bis zum 01. April 2024 mit Rekordbeteiligung

Mit schmackhaften Gerichten und zartem Lammfleisch zum selber kochen und ausprobieren begeistern die Juradistl-Gastronomen und -Metzger im Landkreis Neumarkt i.d.OPf während der Juradistl-Lamm Aktionswochen vom 02. März bis zum 01. April ihre Kunden. Dass das Juradistl-Lamm bereits 20-jähriges Jubiläum feiert, zeigt auch, wie beliebt und geschätzt dieses regionale Markenprodukt mittlerweile ist. Die Osteraktionswochen wurden am Dienstag, den 27.02.2024 im Berghotel Sammüller in Neumarkt i.d.OPf. durch Landrat Willibald Gailler eröffnet.

25 Gastwirte, 12 Metzger und 13 Schäfer aus der Juradistl-Region beteiligen sich derzeit an der regionalen Naturschutz-Marke „Juradistl-Lamm“. Mit insgesamt 17 teilnehmenden Gastronomie- und Metzgereibetrieben hier im Landkreis Neumarkt können die Aktionswochen heuer eine Rekordbeteiligung verzeichnen! „Bereits 2004 haben sich die Landschaftspflegeverbände Neumarkt i.d.OPf, Amberg-Sulzbach, Regensburg und Schwandorf in Zusammenwirken mit der Regierung der Oberpfalz zu einem der größten bayerischen Biodiversitätsprojekte zusammengeschlossen“, berichtete der Vorsitzende des Landschaftspflegeverbands Landrat Willibald Gailler anlässlich der Auftaktveranstaltung zu den diesjährigen Juradistl-Lamm-Osteraktionswochen. „Und als erstes Produkt im Sinne eines nutzungsorientierten Naturschutzes ist dabei das „Juradistl-Lamm“ entstanden.“

Passend zur Osterzeit finden wieder die Juradistl-Lamm-Aktionswochen statt. In dieser Zeit gibt es bei den teilnehmenden Gastwirten variantenreiche, kreative Juradistl-Lammgerichte auf der Speisekarte. Wer selbst zum Sterne-Koch werden will, kann sich bei den Juradistl-Metzgereien sein eigenes Stück Lammfleisch holen und sich kulinarisch verwirklichen. Und wer noch Ideen oder Anregungen benötigt, erhält auf www.juradistl.de passende Rezeptvorschläge, aber auch Hintergrundwissen zum Projekt sowie eine Liste aller Partnerbetriebe.

Naturschutz, der sich auszahlt

Der Erhalt der typischen und sehr artenreichen Kalkmagerrasen im Juradistl-Gebiet ist nur durch die hier traditionelle Beweidung möglich“, erläuterte Werner Thumann, der Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i.d.OPf. e.V. und Verantwortlicher für das „Juradistl“-Programm.

„Aber auch für die Schafe selbst stellt diese Weidehaltung eine tierartgerechte und natürliche Haltung dar. Das zeigt sich bei der Fleischqualität. Die Juradistl-Lämmer sind auf den kräuterreichen Trockenrasen des Oberpfälzer Juras unterwegs und ernähren sich fast ausschließlich von Muttermilch, Gräsern und Kräutern. Und das schmeckt man! Ohne lange Transportwege, im Einklang mit der Natur produziert, ist unser Juradistl-Lammfleisch ein regionales, qualitativ hochwertiges und nachhaltiges Produkt“

Juradistl geht in eine neue Förderperiode

Durch die maßgebliche Steuerung und Förderung durch die Höhere Naturschutzbehörde ist es nun gelungen, das Juradistl-Projekt für weitere vier Jahre fortzusetzen. „Juradistl“ als größtes Naturschutzprojekt der Oberpfalz leistet einen wesentlichen Beitrag für das im Bayerischen Naturschutzgesetz neu verordnete Ziel der Stärkung des Biotopverbunds in Bayern. Den Juradistl-Produkten kommt als Botschafter für den Naturschutz weiterhin eine herausragende Rolle im Projekt zu. „Wir freuen uns ganz besonders, dass mit Horst Schmid der zuständige Bereichsleiter für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz an der Regierung und mit Dr. Maria Hanauer die maßgebliche Projektkoordinatorin an der Regierung, am diesjährigen Juradistl-Auftakt teilnehmen“, betont Landrat Willibald Gailler.

Ein Grund zum Feiern

Unser „Juradistl-Lamm“ kann auf eine 20-jährige Erfolgsgeschichte zurückblicken. Durch das Zusammenwirken vieler unterschiedlicher Akteure – dem Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf., den Schäfern, den Metzgereien und Gastronomen – wird ein wertvoller Beitrag zum Erhalt der biologischen Vielfalt geleistet. Das gilt auch für alle weiteren Produkte der Juradistl-Markenfamilie: Juradistl-Lamm, Juradistl-Weiderind, Juradistl-Apfelschorle, Juradistl-Honig, Juradistl-Kartoffelknödel und Juradistl-Gin werden im Einklang mit der Natur unter strengen Auflagen erzeugt. „Schützen durch Nützen“ war von Anfang an das Motto.

„Juradistl“ ist ein Gemeinschaftsprojekt der vier Landschaftspflegeverbände Amberg-Sulzbach, Neumarkt i.d.OPf., Regensburg und Schwandorf und wird von Beginn an von der Höheren und Unteren Naturschutzbehörde begleitet und mit Mitteln des Freistaats Bayern gefördert.

Weitere Infos bei:

Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf.
Nürnberger Straße 1
92318 Neumarkt i.d.OPf.
Tel.: 09181 / 470-1337
www.lpv-neumarkt.de oder unter: www.juradistl.de