

Juradistl-Siegel schmückt jetzt auch Weiderinder

ERNÄHRUNG Der Landschaftspflegeverband präsentiert sein neues Markenprodukt. Die Nachfrage nach dem Qualitätsfleisch ist bereits höher als das Angebot.

VON INGRID KROBOTH, MZ

HOHENSCHAMBACH. „Juradistl“ steht für Lebensmittelqualität, biologische Vielfalt und regionale Vermarktung. Schon seit 2004 grast das Juradistl-Lamm auf heimischen Weiden. Offiziell seit dieser Woche gibt es nun auch das Juradistl-Weiderind, „nach naturschutzfachlichen Gesichtspunkten gehaltene Ochsen und Färsen.“ Sie liefern das Fleisch etwa für Rouladen und Rotweinbraten, wie sie die geladenen Gäste beim „Probeessen“ im Gasthaus „Zur Post“ in Hohenschambach genießen konnten. Die im Landschaftspflegeverband zusammengefassten Landkreise – Regensburg, Neumarkt, Amberg-Sulzbach, Schwandorf – hatten zur Präsentation des neuen Markenprodukts eingeladen.

Das Juradistl-Siegel müsse immer wieder in Erinnerung gerufen werden, begründete Josef Sedlmeier als Geschäftsführer der Regensburger Einrichtung die stetig wachsende Produktpalette regionaler Marken. Aber auch die Nachfrage beeinflusse das Angebot. So erzählte Robert Tischler, Juniorchef und Koch im Gasthaus „Zur Post“, von der guten Versorgung

seiner Küche mit Wild von heimischen Jägern und mit Jura-Lämmern regionaler Schäfer. Für Rindfleisch habe das Juradistl-Prädikat gefehlt.

Landrat Herbert Mirbeth dankte den Initiatoren des neuen Angebots, von dem „ein Impuls ausgehen“ sollte. Er sieht in der Nautrschutz-Marke nicht nur eine Werbestrategie, sondern „ausgeprägte Vernunft“. Schließlich garantiere es Produkte aus heimischer Erzeugung. Den Hintergrund erläuterte Josef Sedlmeier mit einem Blick auf die biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura. Denn für den Naturschutz sei auch die Beweidung der Wiesen wichtig. Freilich solle das Jurarind nun nicht als alleiniger Retter „unserer vielfältigen Kulturlandschaft“ gelten, so Sedlmeier: „Aber ein Anfang ist gemacht.“ Ehe das Jurarind den Stellenwert der heimischen Lämmer einnehmen könne, würden sicher zwei bis drei Jahre vergehen, räumte er ein. Das einzige Problem im Moment: Die Nachfrage ist wesentlich stärker als das Angebot.

Auch Gewissensbisse des Sinnes „Fleischesser sind Umweltschädlinge“ zerstreute die Leiterin des Amts für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Regensburg, Ingeborg Bauer. Grundlandpflege sei der beste Klimaschutz, warb sie für exzessive Weidehaltung. Zwar wies Johann Mayer vom Bauernverband die „Vermaisung der Landschaft“ als subjektive Betrachtung zurück. Doch Weiderinder auf Berg- und Talflächen seien allemal eine Bereicherung für die Landschaft: „Ein Genuss für das Auge.“



Das Fleisch des „glücklichen“ Juradistl-Weiderinds soll schnell die Köche überzeugen.

Foto: Juradistl-Projekt



Juniorchef Robert Tischler richtet an. Foto: Krobeth

DAS JURADISTL-WEIDERIND

► **Angebot:** Das Projekt „Juradistl-Weiderind“ wurde vor einem guten halben Jahr gestartet. Erst fünf Landwirte bieten das regional gewachsene Fleisch von Fleckvieh, Angus- und Charolais-Rindern an: vier aus dem Landkreis Neumarkt, einer aus Amberg. Thomas Schwarz vom Juradistl-Projekt-Management geht von später über 100 landwirtschaftlichen Betrieben aus, die als Fleischlieferanten in Frage kämen.

► **Qualität:** Strenge Qualitätskriterien machen die maximal zwei Jahre alten Ochsen und Färsen erst zu „Juradistl-Weiderindern“. Sie fressen nur das,

was auf der Wiese wächst.

► **Preisbildung:** Der höhere Preis für Fleisch erklärt sich durch den hohen Aufwand für den Landwirt. Das Weiderind wächst langsamer, wird strenger kontrolliert. Für das Fleisch bekommt der Bauer einen Aufschlag von zehn Prozent zum üblichen Marktpreis.

► **Anbieter:** In Stadt und Landkreis Regensburg wird Juradistl-Weiderind bisher nur im Gasthof Zur Post in Hohenschambach angeboten. Als Frischfleisch in der Regensburger Metzgerei im REZ am Rennplatz und bei JURA-Fleisch in Hernau. (lik)