



Von seiner Mutter verstoßen: Schäfer Uli Teich zieht das Juradistl-Lamm auf.

Foto: Lukesch

Benjamin Lämmchen war der Star auf dem Neupfarrplatz

BIOFLEISCH Was man alles aus Lammfleisch aus der Region machen kann, zeigten die Juradistl-Schäfer, -Metzger und -Gastwirte am Samstag auf dem Neupfarrplatz.

REGENSBURG. Auch wenn sich die Tische unter den Lamm-Leckereien bogen und die Schlange derjenigen, die diese Köstlichkeiten versuchen wollten, immer länger wurde: Der absolute Star beim „Kulinarischen Schäferauftritt auf dem Neupfarrplatz“ des Projektes „Juradistl“ im Landschaftspflegeverband Regensburg war Benjamin, wenige Tage alt und bei Schafzüchter Uli Teich daheim. „Er wurde von seiner Mutter verstoßen, jetzt ziehe ich den kleinen Ben auf. Das heißt alle

drei Stunden in der Nacht aufstehen und Schafmilch füttern“, erzählt Uli Teich. Das kleine Lämmchen stiehlt denn auch, unsicher auf seinen vier Staksebeinchen stehend, allen die Schau. „Ist der putzig!“ und „Mei, wie süß!“ war von allen Seiten zu hören, als Uli Teich das Lämmchen auf den Boden stellte. Ben war an diesem Tag der beste Werbemagnet für die Juradistl-Lämmer. Die Aktion, die den Kauf von Lammfleisch und Lammfleischprodukten aus der Heimat interessant machen soll, zog viele Menschen an. Es gab aber auch viele leckere Dinge kostenlos zum Probieren: Pastete vom Juradistl-Lamm, Lamm-Pfefferbeißer und viele weitere Schmanckerl wurden von den Juradistl-Schäfer, -Metzger und -Gastwirte gemeinsam präsentiert. Auch Rezepte für Osterbraten gab es zum Mitnehmen. Hans-Jörg Hauser von der Aktion „Juradistl“

freut sich über den Erfolg des Projektes. Mittlerweile schlossen sich immer mehr Metzgereien an und böten Juradistl-Lammfleisch an, erzählt er. Nur bei der Gastronomie gehe die Hinwendung zu Lammgerichten eher zäh voran. Im Landkreis Regensburg beteiligen sich mittlerweile acht Gastronomiebetriebe und 13 Metzgereien am Projekt Juradistl-Lamm – Tendenz steigend!

Was ist denn nun so gut am heimischen Lamm? Hauser beschreibt das Fleisch des Juradistl-Lamms als eine ganz besondere Leckerei, da die Schafe ja ausschließlich die frischen Würzkräuter der heimischen Weiden fressen würden. Außerdem seien sie nicht in einem Stall eingesperrt, sondern könnten sich frei bewegen. Seine Beschreibung kann er in wenige Worte fassen: „Die Qualität ist köstlich, oberpfälzisch robust und einzigartig!“ (lla)

JURADISTL-LAMM

► **Idee:** Das Projekt Juradistl-Lamm wird vom Landschaftspflegeverband getragen. Die Beweidung ökologisch wertvoller Flächen schafft einen Biotopverbund über das Gebiet des Oberpfälzer Jura. Das Projekt ist in das größte Biodiversitätsprojekt der Oberpfalz „Juradistl-Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura“ eingebunden. Die Arbeit an diesem Biotopverbund erfolgt über die gesamte mittlere Oberpfalz hinweg.

► **Umsatz:** Die Marke Juradistl-Lamm garantiert eine artgerechte Aufzucht mit ausschließlich pflanzlichem, nicht gentechnisch verändertem Futter, ohne Leistungsförderer, von heimischen Hüteschäfern. Seit der Markteinführung im März 2004 wurden über 6000 Juradistl-Lämmer verkauft, 2800 im Landkreis Regensburg.

► **Teilnehmer:** In den vier beteiligten Landkreisen Amberg-Weizsach, Neu-

markt i.d. Opf., Regensburg und Schwandorf beteiligen sich 36 Gastronomiebetriebe und 23 Metzgereien, 15 Schäfer und sieben Schlacht- und Zerlegebetriebe am Programm Juradistl.

Infos bei Heidrun Waidele, Landschaftspflegeverband e.V., Telefon: (0941) 4009 – 252, Email: lvp@landratsamt-regensburg.de. (lla)

➔ www.juradistl.de