



Die Ziegen von Josef Rebitzer kommen vor allem in steilem Gelände zum Einsatz. – Die Besucher konnten sich von der artgerechten Tierhaltung auf dem Arche-Hof überzeugen. (Fotos: Arwanitaki)



Empfehlung zu Ostern: Lamm vom Arche-Hof

Landschaftspflegeverband organisierte Rundgang durch Juradistl-Partnerbetrieb Rebitzer

Landkreis/Hemau. (ar) Ostern steht vor der Tür und damit ist auch Hochkonjunktur beim Lammfleisch angesagt. Gerade angesichts der immer häufiger auftretenden Lebensmittelskandale ist es gut, wenn man weiß, woher das Fleisch stammt. Beim Juradistl-Lamm braucht man jedenfalls keinerlei Bedenken haben. Das wurde spätestens nach einem Blick hinter die Stalltüren des Partnerbetriebs Rebitzer in Hemau deutlich. Zum Auftakt der neunten Juradistl-Lamm-Aktionswochen hatte der Landschaftspflegeverband beteiligte Metzger und Gastronomen zu einer Führung über den Arche-Hof eingeladen.

Dort, wo früher geschossen wurde, nämlich auf dem ehemaligen Übungsgelände der Bundeswehr geht es inzwischen lammfromm zu, denn Josef Rebitzer hat 2004 das Gelände erworben und unter anderem den ehemaligen Kugelfang in einen Schaf-Laufstall umgebaut und gleich gegenüber einen komfortablen Ziegen- und Rinderstall errichtet. Auch die Bunker haben eine neue Verwendung gefunden, hier suhlen sich jetzt die Wollschweine nach Lust und Laune. Langweilig wird es den Vertretern der uralten Hausschweinrasse nie, und wenn erst einmal das Futter auf den Wiesen wächst, dann können sie gleich neben der Solaranlage das Leben im Freien genießen, während die Schafe entweder die Jura-Hänge durch die Beweidung erhalten oder aber das Gras unter den Solarzellen kurz halten und die Burenziegen in steilem Gelände die Verbuschung verhindern.

Rebitzer hat ein Herz für seine Tiere, das merkt man sofort, wenn man mit ihm spricht. Schon vor vielen Jahren hat er seinen Fachwirt für Geflügel und Kaninchen gemacht, bevor er 2007 den Sch Schäfermeisterkurs absolviert hat. Noch heute hält er Hasen und Hühner, die wiederum ein ehemaliges Gebäude der Bundeswehr bezogen haben. Auch hier geht es nicht um Massentierhaltung, hier sind die Bedingungen tierfreundlich. Der Betrieb wurde



Die Bunker auf dem ehemaligen Bundeswehrgelände werden inzwischen von Wollschweinen bewohnt.

inzwischen auch vom bayerischen Umweltministerium für seine Leistungen im Naturschutz und für seinen Beitrag zum Erhalt bedrohter Haus- und Nutztierassen mit dem Siegel „Bayern-Arche-Betrieb“ ausgezeichnet.

Was nun die Schafe betrifft, schwört Rebitzer auf die vom Aussterben bedrohten Waldschafe, denn sie seien nicht nur sehr robust und gesund, sondern sie liefern zudem

ein ausgezeichnetes Fleisch. Es handle sich dabei um eine regionale Rasse, die seit rund 120 Jahren in Bayern, Österreich, in Tschechien und der Slowakei heimisch ist. Allerdings brächten die Tiere bei der Schlachtung nur maximal 18 Kilo auf die Waage, was sich zwar in Form einer besseren Fleischqualität bemerkbar mache, sich jedoch auch in den Kosten niederschläge, denn die Schlachtung sei genauso teuer, wie die eines über 25 Kilo schweren Tieres, erläuterte der passionierte Schäfer auf dem Rundgang durch den Hof.

Die Marke Juradistl hat sich inzwischen bestens etabliert, denn sie steht für hervorragendes Weidefleisch von Lämmern und Rindern. Die Juradistl-Lämmern leben auf dem kräuterreichen Trockenrasen des Oberpfälzer Juras, wachsen somit im Einklang mit der Natur auf und leisten somit ihren Beitrag zur Erhaltung der Kulturlandschaft. Anfang 2004 haben sich die Landschaftspflegeverbände Regensburg, Amberg-Sulzbach, Neumarkt und Schwandorf mit dem Ziel, die biologische Vielfalt in der Region zu erhalten, zusammengeschlossen und haben das Juradistl-Markenzeichen ins Leben gerufen. 37 Gastwirte, 19 Metzger, acht Schlacht- und Zerlegebetriebe und 16 Schäfer aus der Region des Oberpfälzer Jura sind inzwischen an diesem Projekt beteiligt und leisten so ihren Beitrag zum

Erhalt der Artenvielfalt bei Wildpflanzen und -tieren und den Haustierrassen.

Kein Wunder also, dass Sedlmeier von einem „Leuchtturmprojekt in der erst jüngst ausgerufenen UN-Dekade ‚Biologische Vielfalt‘ von 2011 bis 2020“ spricht. Er gibt zu bedenken „Die Artenvielfalt ist eine Art Schatzkammer der Natur. Wenn wir diese zerstören, gerät auch die Existenz des Menschen in Gefahr. Artensterben gab es immer, aber niemals in dieser enormen Geschwindigkeit! Ein möglichst großes Genpotenzial zu erhalten ist wichtig, nicht nur, weil es wie im Fall des Waldschafes hervorragend schmeckt, sondern weil nur vielfältige Systeme viel besser mit Veränderungen fertig werden. Und denkt man an den Klimawandel, war das nie so wichtig wie heute.“

Während sich die Besucher auf dem Rebitzer-Hof von der Schmackhaftigkeit des Lammfleischs vom Waldschaf bei Fingerfood-Snacks überzeugen konnten, wurde noch so manches Fachgespräch geführt. Hier kam vor allem die gegenseitige Wertschätzung der Juradistl-Partner zum Ausdruck.

Info

Eine Liste, wo man nun diese Lamm-Spezialität erhalten kann, ist im Internet unter der Adresse www.juradistl.de zu finden.