Wir pflegen die Trockenrasen und Wacholderheiden

Landschaftspflege

Schafbeweidung in der Fränkischen Schweiz

&

Regionalküche

Feine Jura-Lamm-Spezialitäten von blütenreichen Magerwiesen und Wacholderheiden

Jura-Lamm – Qualität aus der Fränkischen Schweiz

Die Wacholderheiden der Fränkischen Schweiz – von den Schäfern geprägt

Wacholderheiden sind typisch für die Fränkische Schweiz. Diese blütenreichen Magerrasen entstanden durch Jahrhunderte lange extensive Schafbeweidung.
Einsetzende Intensivierung der Landwirtschaft, Aufforstung und in neuerer Zeit insbesondere auch Billigfleischimporte führten zum starken Rückgang der Wanderschäferei. Damit einher ging der Verlust der Wacholderheiden auf über 95% ihrer ursprünglichen Verbreitung.

Landschaft, die schmeckt!

Wacholderheiden gehören zu den artenreichsten Lebensräumen unserer Landschaft mit einer Vielzahl bedrohter Tier- und Pflanzenarten, wie z.B. der Silberdistel (Bild links)

Jura-Lamm –

Mit dem Jura-Lamm für Artenvielfalt und traumhaft schöne Landschaften

Um die wunderschöne Landschaft der beliebten Urlaubsregion zu erhalten, müssen die Hänge mit Wacholderheiden gepflegt werden. Die ökologisch sinnvollste und kostengünstigste Art ist dabei die Wanderschäferei. Die Schafe ersparen die mühsame und teure Entfernung des Gehölzaufwuchses, der bei ausbleibender Nutzung schnell einsetzt. So kann der einzigartige Artenreichtum und das Gesicht einer wunderbaren Kulturlandschaft optimal erhalten werden.

Dank der Beweidung ist der äußerst seltene Apollofalter im Kleinziegenfelder Tal als typischer Magerrasen-Bewohner noch heimisch

Die Schäfer der Fränkischen Schweiz wirtschaften im Einklang mit der Natur. Im Zusammenschluss der Erzeugergemeinschaft Jura-Lamm e.V. bieten sie ihre Lammfleischprodukte aus garantiert regionaler Erzeugung und in bester ökologischer Qualität an.

Die heute noch verbliebenen wenigen Wanderschäfer in der Fränkischen Schweiz leisten einen entscheidenden Beitrag zum Erhalt dieser typischen Kulturlandschaft

JURA-LAMM

Qualität aus der Fränkischen Schweiz

Jura-Lamm: Tun Sie sich selbst und der Natur Gutes!

Mit dem Genuss von Jura-Lamm-Gerichten verwöhnen Sie Ihren Gaumen und tragen zum Erhalt der einzigartigen Wacholderheiden in der Fränkischen Schweiz bei.

Jura-Lamm schmeckt!

Überzeugen Sie sich vom Wohlgeschmack des aromatischen und zarten Lammfleisches. Die artgerechte und natürliche Haltung der Tiere auf den kräuterreichen und gesunden Weiden bietet die beste Futtergrundlage. Die beteiligten Schäfer, Metzgereien und Gasthäuser garantieren Ihnen eine ausgezeichnete Fleischqualität, sodass Sie Jura-Lamm jederzeit besten Gewissens genießen können.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

Herausgeber:	Erzeugergemeinschaft Jura-Lamm e.V., Markgrafenstr. 94a, 91349 Egloffstein mit Unterstützung der Regierung von Oberfranken
Bilder:	L. Eicke, S. Neumann, A. Niedling, G. Rank, S. Weid
Layout:	F. Rothe, Regierung von Oberfranken; 2017

Erzeugergemeinschaft
Jura-Lamm e.V.
Markgrafenstr. 94a
91349 Egloffstein

Beteiligte Schäfereibetriebe:

- Georg Distler, Egloffstein
- Anton Wunderlich, Lichtenfels
- Hans Hösch, Neumühle, Ahorntal
- Konrad Stiller, Großenohe, Hiltpoltstein
- Daniel Stief, Weismain

Beteiligte Metzgereien:

Landkreis Forchheim:

- Metzgerei Frank, Hornschuchallee 29, 91301 Forchheim
- Sendner, Wallstraße 11, 91301 Forchheim
- Zeitschek, Forchheimer Straße 7, 91353 Hausen
- Trautner, Am Ehrenbach 6, 91356 Kirchehrenbach
- Lamm, Egloffsteiner Str. 1, 91362 Pretzfeld
- Richter, Hagenbach 23, 91362 Pretzfeld

Landkreis Lichtenfels und Kulmbach:

- Mandel, Hauptstraße 34, 96275 Marktzeuln-Zettlitz
- Färber, E.C.-Baumann-Straße 19, 95326 Kulmbach
- Lautenbach, Marktplatz 7-8, 95326 Kulmbach

Beteiligte Gaststätten:

- Gasthof Neumühle, Neumühle 31, 95491 Ahorntal
- Gasthof Müller, Kloster-Banz-Str. 4, 96215 Lichtenfels-Reundorf
- Gasthof Drei Linden, Bärnfels-Dorfstr. 38, 91286 Obertrubach
- Gasthof Richter, Hagenbach 23, 91362 Pretzfeld
- Gasthof Frankenhöhe, Arnstein 4, 96260 Weismain
- Landgasthof Zöllner, Kleinziegenfeld 43, 96260 Weismain

Stand: April 2017; Angaben ohne Gewähr

Jura-Lamm – Qualität aus der Fränkischen Schweiz