

Pressemitteilung vom 07.05.2021:

Juradistl-Apfelsaft, das neue Produkt der Juradistl – Markenfamilie



Juradistl-Apfelsaft – Purer Genuss von der Streuobstwiese

REGENSBURG: - Landschaftspflegeverband stellt „Juradistl-Apfelsaft“ als neue Produktlinie der Naturschutzmarke „Juradistl“ vor – Ziel ist der Erhalt der natur- und kulturprägenden Streuobstbestände und deren Artenreichtum.

Naturschutz jetzt auch als Trinkgenuss

Streuobstwiesen und Obstgärten prägen in der Oberpfalz vielfach noch das Landschaftsbild und den Charakter eines Dorfes. Herrlich süßsauer und frisch schmecken die alten Apfelsorten. Im Herbst werden die Äpfel gesammelt und zu fruchtig schmeckendem Apfelsaft gekeltert. Auf Initiative der Landschaftspflegeverbände Regensburg, Neumarkt i. d. Opf., Amberg-Sulzbach und Schwandorf stellt jetzt die Privatkellerei Nagler aus Regensburg ein echtes Naturschutzprodukt aus heimischen Äpfeln her, den Juradistl-Apfelsaft. „Mit dem Juradistl-Apfelsaft wird die Kooperation eines regionalen Unternehmens mit dem größten Naturschutzprojekt der Oberpfalz *Juradistl – Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura* erfolgreich fortgesetzt“, wie die Vorsitzende des Landschaftspflegeverbands Regensburg, Landrätin Tanja Schweiger anlässlich der Präsentation des neuen Juradistl-Produktes betonte. „Der Landschaftspflegeverband Regensburg übernimmt damit auch Verantwortung für den Erhalt der Streuobstwiesen unserer Heimat und einer Obstkultur, die absolute Spitzenprodukte mit dem typischen Geschmack unserer alten Apfelsorten hervorbringt. So kann sich jeder Verbraucher künftig Natur- und Artenschutz direkt ins Glas füllen!“

Naturschutz ist auch Kulturschutz

Juradistl – Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura ist eines der größten Biodiversitätsprojekte in Bayern. Es ist wichtiger Bestandteil der Bayerischen Biodiversitätsstrategie und setzt sich für den Erhalt der Artenvielfalt in Bayern ein. „Der Artenreichtum unserer Heimat ist jedoch häufig an traditionelle, so genannte extensive Landnutzungsformen gebunden“, wie Josef Sedlmeier, Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbands Regensburg erläuterte. „Diese dienen immer der Erzeugung von Nahrungsmitteln. Voraussetzung dafür ist die Verarbeitung der Rohstoffe in der Region und wir kennen die Orte, in denen das traditionell stattfand: Es sind Metzgereien, Bäckereien, Mühlen und eben auch die Brauereien und Kellereien. Der Erhalt der Artenvielfalt ist also indirekt an die Erzeugung und Verarbeitung gebunden. Natur und Kultur gehen Hand in Hand.“

Naturschutz durch Pflege der Streuobstbestände

Streuobstwiesen sind ein natürliches Genreservoir für fast vergessene, alte Obstsorten. Zudem sind die naturbelassenen Wiesen und Gehölze für unzählige Tier- und Pflanzenarten wertvoller Lebensraum.

Allerdings sind im Laufe der letzten 50 Jahre unzählige dieser Wiesen verschwunden und viele der vorhandenen Bestände sind durch Überalterung bedroht. In der Vergangenheit wurden über Förderprogramme Neupflanzungen durchgeführt. Nun besteht auch die Möglichkeit Altbeständen durch regelmäßigen Erhaltungsschnitt und junge Bäume durch einen Erziehungschnitt fördern zu lassen. „Nur so können wir das Kulturgut Streuobstwiese langfristig entwickeln“, erklärt Heidrun Waidele vom Landschaftspflegeverband.