



**STUDENTENWERK
NIEDERBAYERN/OBERPFALZ**
ANSTALT DES ÖFFENTLICHEN RECHTS



PRESSETEXT

Studentenwerk Niederbayern/Oberpfalz bringt Naturschutz auf den Teller

Juradistl-Lamm und Juradistl-Weiderind, die regionalen Naturschutzprodukte des Oberpfälzer Jura, kommen im Juni und Juli in den Mensen des Studentenwerks Niederbayern/Oberpfalz auf den Tisch. Bis zum Ende des Sommersemesters werden jeden Mittwoch an den „Tagen der Nachhaltigkeit“ Produkte aus der Region angeboten. Die extensive Weidehaltung von Schafen und Rindern leistet einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der heimischen Natur- und Artenvielfalt. Das Studentenwerk hilft dabei tatkräftig mit!

Studierende essen für den Naturschutz

Von der letzten Juniwoche an bis zum Ende des Sommersemesters wird es im Rahmen der „Tage der Nachhaltigkeit“ in den Mensen des Studentenwerks die regionalen Naturschutzschmankerl aus einem der größten bayerischen Naturschutzprojekte **„Juradistl – biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura“** geben.

Dass man beim Genuss eines guten Essens auch Lebensräume für viele seltene Arten unserer Heimat erhalten kann, dies erläutert der Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbands Regensburg, Josef Sedlmeier, einer der Projektträger des „Juradistl“-Projekts: „Noch vor 50 Jahren waren der Wanderschäfer oder auch weidende Rinder das gängige Bild der Landwirtschaft. Als Nebenprodukt dieser sehr extensiven Nutzung von Feld und Flur entstanden vielfältige

Lebensräume für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten. Die starke Intensivierung in der Landwirtschaft hat das geändert. Produkte, die nach wie vor extensiv, also mit positiven Effekten für Natur- und Artenreichtum erzeugt werden, bringen meist weniger Ertrag, sind deshalb deutlich teurer und müssen entsprechend vermarktet werden. Dafür wurde im Kerngebiet des Oberpfälzer Jura, das große Teile der Landkreise Amberg-Sulzbach, Neumarkt i. d. Opf., Regensburg und Schwandorf umfasst, die Naturschutzmarke „Juradistl“ geschaffen.“

„Jeder Euro, der für „Juradistl“-Produkte ausgegeben werde“, so Sedlmeier weiter, „belohne den Verbraucher nicht nur mit einem besonders naturnahen und tiergerechten Qualitätsprodukt aus der Region, sondern helfe auch dabei, ein Stück ländlicher Kultur, traditionelles Handwerk und regionale Wirtschaftskreisläufe zu fördern. „Juradistl“ möchte also nicht nur Naturschutz, sondern auch Zusammenhänge zwischen Natur, Erholung, Wirtschaften, Essen und Trinken, Gesundheit und damit die Lebensqualität als solches ins Bewusstsein rücken.“

Juradistl-Lamm und Juradistl-Weiderind

Die **Juradistl-Lamm**-Spezialitäten kommen von heimischen Hüteschäfern. Kräuterreiche Trockenhänge werden beweidet, wachsen deshalb nicht zu und können so ihren außergewöhnlichen Reichtum an Tier- und Pflanzenarten erhalten. Im Stall sind die Schafe nur im Winter, wenn in der Flur kein Futter verfügbar ist. Die viele Bewegung an der frischen Luft tut den Tieren gut und sorgt auch für die hervorragende Qualität des Fleisches, das schließlich auf den Teller kommt.

Gleiches trifft auf das **Juradistl-Weiderind** zu. Dort, wo durch extensive Rinderbeweidung noch Blumen und Kräuter wachsen, gibt es viele Vögel, Insekten und andere Tierarten. Diese artenreichen Wiesen sind aufgrund der starken Intensivierung in der Landwirtschaft mittlerweile besonders stark gefährdet.

Studentenwerk Niederbayern/Oberpfalz und Juradistl – Partner für Natur- und Artenschutz

„Wir wollen eine artgerechte Tierhaltung und wir wollen eine nachvollziehbare Herkunft unserer Lebensmittel aus unserer Region. Wir wollen für den Naturschutz aktiv sein und damit letztlich Verantwortung übernehmen: für regionale Kreisläufe, für die heimische Kulturlandschaft, für gutes und gesundes Essen und für eine Lebensqualität, die uns durch die vielen Lebensmittelskandale der Vergangenheit immer mehr abhanden zu kommen droht.“ Mit diesem klaren Bekenntnis für einen qualitätsbewussten Einkauf in der Region beschreibt Gerlinde Frammelsberger, Geschäftsführerin des Studentenwerks, die Philosophie der Hochschulgastronomie.

Um einen regionalen Fingerzeig zu geben und um weitreichende Impulse zu setzen, werde es das Juradistl-Lamm und Juradistl-Weiderind während der „Tage der Nachhaltigkeit“ nicht nur in der Oberpfalz geben, sondern an allen Standorten des Studentenwerks. Eingebunden sind so die Universität Regensburg und die Ostbayerische Technische Hochschule Regensburg, die Hochschule Landshut und die Technische Hochschule Deggendorf einschließlich des European Campus Rottal/Inn in Pfarrkirchen, der TUM Campus Straubing sowie die Universität Passau. Das seien über 57.000 Studierende, die täglich gepflegt werden und damit, so Frammelsberger weiter, „ist auch eine Chance verbunden, eine große Anzahl von jungen Verbrauchern für regionale Produkte zu begeistern. Wir wollen nicht nur von Regionalität reden, sondern wir handeln und hoffen dabei, mit unseren Juradistl-Aktionsgerichten möglichst viele Kunden zu überzeugen.“

Dies gelte im Übrigen auch für die Juradistl-Apfelsaftschorle der Regensburger Kelterei Nagler, die in den Mensen des Studentenwerks und in den vom Studentenwerk betriebenen Cafeterien angeboten wird. „Die Juradistl-Apfelsaftschorle stammt ausschließlich aus Streuobst-Äpfeln und ist damit der geeignete Durstlöscher für alle, die auf nachhaltig erzeugte Produkte aus unserer Region setzen“, erläutert der Abteilungsleiter der Hochschulgastronomie Michael Wagner.

Infokasten:

Juradistl - Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura

Juradistl ist das größte Biodiversitätsprojekt der Oberpfalz. Es ist damit Bestandteil der Bayerischen Biodiversitätsstrategie 2030 und wird mit Mitteln des Freistaats Bayern unterstützt. Die Regierung der Oberpfalz hilft hier tatkräftig, um die Umsetzung des Projekts mit zu begleiten. Und in dieser Umsetzung gibt es viele Partner, die für Juradistl zusammenarbeiten. Die Landschaftspflegeverbände Amberg-Sulzbach, Neumarkt i. d. Opf., Regensburg und Schwandorf sind die Träger des Projekts. Damit sind auch die Kreisverwaltungen, die Städte Amberg und Regensburg und die zahlreichen Kommunen in den Landkreisen mit im Boot. Aber auch viele weitere Behörden, Vereine, Verbände und nicht zuletzt die Juradistl-Markenfamilie: Die Schäfer, die Landwirte, die Schlachtbetriebe, die Metzgereien, die Gastwirte und auch Obstbaumbesitzer und die Privatkellerei Nagler aus Regensburg, die eine Apfelschorle aus Juradistl-Streuobst herstellt. Sie alle vereint ein Ziel: Der Erhalt der biologischen Vielfalt im Oberpfälzer Jura.

Hintergrundinformation zum Studentenwerk Niederbayern/Oberpfalz

Hochschulen ermöglichen Studium, Wissenschaft und Forschung, Studentenwerke helfen den Studienalltag zu meistern. Das Studentenwerk Niederbayern/Oberpfalz betreibt die Mensen und Cafeterien an seinen Standorten, baut und verwaltet die Studentenwohnanlagen und vermittelt Privatzimmer, hilft bei der Ausbildungsfinanzierung und bearbeitet BAföG-Anträge, fördert studentische Kultur, organisiert Austauschprogramme und berät bei sozialen, wirtschaftlichen und persönlichen Schwierigkeiten.

An folgenden Standorten bietet das Studentenwerk

Niederbayern/Oberpfalz seine Leistungen für die Studierenden an:

- Universität Regensburg
- Ostbayerische Technische Hochschule Regensburg (OTH Regensburg)
- Hochschule für katholische Kirchenmusik und Musikpädagogik Regensburg (HfKM) – für BAföG

- Technische Hochschule Deggendorf (TH Deggendorf)
einschließlich des European Campus Rottal-Inn
- Hochschule Landshut
- TUM Campus Straubing
- Universität Passau

Studentenwerk Niederbayern/Oberpfalz, 26. Mai 2019

Kontakt:

Ansprechpartner Studentenwerk Niederbayern/Oberpfalz:

Nicolas Müller

Studentenwerk Niederbayern/Oberpfalz

PR-Management

Albertus-Magnus-Straße 4

93053 Regensburg

0941/943-1836

presse@stwno.de

Ansprechpartner Juradistl:

Thomas Schwarz

Projektmanagement Juradistl

landimpuls GmbH

Bayernstraße 11

93128 Regenstauf

09402/ 948285

schwarz@landimpuls.de