



Naturschutz schmecken

Juradistl-Lamm-Osteraktionswochen

vom 14. März bis zum 12. April 2026

Neumarkt i. d. OPf., 12.03.2026. Garantiert regional, frisch und schmackhaft: Mit reichhaltigen Angeboten echt heimischer Juradistl-Lamm-Produkte locken die Juradistl-Lamm-Aktionswochen des Landschaftspflegeverbands und der Juradistl-Metzger und -Gastwirte im Landkreis Neumarkt i.d. OPf. vom 14. März bis zum 12. April 2026. Die diesjährigen Osteraktionswochen der Juradistl-Partnerbetriebe wurden am Donnerstag, den 12. März durch Landrat und Vorstandsvorsitzenden Willibald Gailler im Restaurant Franziskus in Freystadt der Öffentlichkeit präsentiert.

„Von ausgezeichneter Qualität, im Einklang mit der Natur produziert und ohne lange Transportwege beim Verbraucher: Unser Juradistl-Lammfleisch ist Naturschutz, den man schmecken kann!“ Landrat Willibald Gailler eröffnete am Donnerstag die Juradistl-Lamm-Aktionswochen im Restaurant Franziskus in Freystadt. Rund um die Osterzeit vom 14. März bis zum 12. April 2026 legen die Juradistl-Partnerbetriebe ihren Fokus auf ein besonders umfassendes Angebot an Juradistl-Lammfleisch.

Bei den Juradistl-Gastronomen stehen während dieser Zeit variantenreiche, feine Juradistl-Lammgerichte auf der Speisekarte. Wer sich selbst an köstlichen Lammgerichten versuchen möchte, findet in ausgewählten Metzgereien und Regionalmärkten in Neumarkt i.d.OPf. frisches Juradistl-Lamm für den heimischen Festtagstisch. Alle Partnerbetriebe sowie viele Anregungen, Hintergrundwissen und schmackhafte Rezepte findet man auf www.juradistl.de.

Juradistl-Lamm ist ein echtes Naturschutzprodukt, das nicht nur Gaumenfreuden bereitet, sondern auch aktiv zum Erhalt der ökologisch wertvollen Magerrasen beiträgt. Die Erfolgsgeschichte des Juradistl-Lamms, das seit 2004 als Botschafter für Naturschutz steht, beweist, wie durch das Zusammenwirken vieler unterschiedlicher Akteure - dem Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf., den Schäfern, den Metzgereien und

Gastronomen - ein wertvoller Beitrag zum Erhalt der biologischen Vielfalt geleistet werden kann.

Das gilt auch für alle weiteren Produkte der Juradistl-Markenfamilie: Juradistl-Lamm, Juradistl-Weiderind, Juradistl-Apfelsaft und -Apfelschorle aus Streuobstbeständen, Juradistl-Honig, Juradistl-Kartoffelknödel, Juradistl-Birnenbrand, Juradistl-Gin und Juradistl-Schafwollpellets werden im Einklang mit der Natur erzeugt.

Juradistl ist ein Gemeinschaftsprojekt der vier Landschaftspflegeverbände Amberg-Weiden, Neumarkt i.d.OPf., Regensburg und Schwandorf und wird von Beginn an von der Höheren und Unteren Naturschutzbehörde begleitet und mit Mitteln des Freistaats Bayern gefördert.

Für die Unterstützung bei der Vermarktung gibt es eine ergänzende Förderung durch den Bayerischen Naturschutzfonds.

Naturschutz geht durch den Magen

Beate Schiller vom Restaurant Franziskus setzt schon seit etlichen Jahren auf kreative Juradistl-Lammgerichte. „Wenn man eine derartige regionale Spezialität zubereitet, schmeckt man das kräuterreiche Futter und weiß um die hohe Fleischqualität der Lämmer“ meinte Beate Schiller zur Begrüßung der zahlreichen Gäste bei der Auftaktaktion zu den Juradistl-Lamm-Aktionswochen. „Regionale Qualitätsprodukte sind Teil unserer Philosophie. Wir leben und pflegen Oberpfälzer Gastlichkeit, traditionell und modern. Gerade wir Gastronomen haben ja auch eine Verantwortung für die heimische Landschaft. Schließlich wollen sich unsere Gäste wohlfühlen und die schöne Natur genießen. Da ist Juradistl genau die richtige Antwort.“

Weitere Infos beim Projektträger:

Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf.

Nürnberger Straße 1

92318 Neumarkt i.d.OPf.

Tel.: 09181 / 470-1337

www.lpv-neumarkt.de oder unter: www.juradistl.de