

Mit Geschmack was für die Region tun

Ein Genussabend von „Slow Food“ in Pappenheim rund ums **ALTMÜHLTALER LAMM** erfreute die Gaumen der Gäste.

PAPPENHEIM. Sie nennt sich „Slow Food“ und ist eine weltweite Bewegung, die sich für biologische Vielfalt einsetzt, nachhaltige Lebensmittelproduktion fördert und Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln mit Verbrauchern zusammen bringt. Zum Beispiel durch „Genussabende“ wie jüngst in Pappenheim, wozu das altmühlfränkische „Convivium“ eingeladen hatte, das sich vom Ansbacher bis in den Eichstätter Raum erstreckt.

Als „Convivium“ wird eine lokale Gruppe der globalen Initiative bezeichnet. Deren Leiter in Altmühlfranken, Dieter Popp, verwies im Gasthaus „Zur Sonne“ auf eine vergleichsweise hohe Zahl selbst schlachtender Metzgereien, eine Vielzahl an Mühlen und selbst backender Bäckereien sowie etliche handwerklich arbeitende Brauereien in der Region. Dies alles zeuge „von einer Qualität, die es zu erhalten gilt“, meinte er.

Wer öfter mal Altmühltaler Lamm auf die eigene Speisekarte setzt oder ein Gasthaus wählt, welches dies tut, sei schon auf dem richtigen Weg. So auch die Gäste des Genussabends, die es wohl kaum bereut haben, dabei gewesen zu sein. Denn was die Wirtsleute Stefanie und Sven Glück mit ihrer Mannschaft auf die Teller zauberten, schmeichelte den Gaumen.



Foto: Jürgen Leykamm

Stefanie und Sven Glück vom Gasthof „Zur Sonne“ unterstreichen mit Dieter Popp und Koch-Azubi Niklas Seehuber (von rechts) die Vielfalt des „Altmühltaler Lamm“.

Darüber zeigte sich Popp erfreut, wenngleich es aus seiner Sicht auch einiges zu bedauern gibt. Lammgerichte seien ausgesprochene Regionalspezialitäten, die in der Gastronomie viel zu selten angeboten würden. Der Pro-Kopf-Verbrauch von Lammfleisch liege im Durchschnitt nur bei etwa einem Prozent des gesamten Fleischkonsums. Unverständlich, wenn man wisse, welchen Stellenwert es in Feinschmeckerkreisen genieße.

Dabei gibt es aber im Altmühltal, in der Rhön oder auch in der Lüneburger Heide durchaus Gasthöfe, bei denen jedes zweite Gericht mit

Lamm die Küche verlässt, wusste Popp zu berichten. Lamm- oder Kitzgerichte liefen überall gut, wo sie gekonnt und offensiv als Regionalgericht angeboten würden.

Die Bedeutung des Lamms geht dabei weit über den reinen Genuss hinaus. Denn Schafe finden auf mageren Wiesen, auf üppig blühenden Wacholderheiden oder duftenden Trockenrasen einen idealen Lebensraum. Ohne sie müssten die attraktiven Landschaften kostenaufwendig gepflegt werden. Oftmals begleiten die Herden etliche Ziegen, die Gehölze und Dornengewächse verbeißen und so für Entbuschung sorgen, die

maschinell nur unter großem Kostenaufwand geleistet werden können.

Aus ernährungsphysiologischer Sicht kann Lammfleisch Popp zufolge ohnehin punkten: mit unzähligen Vitaminen, Mineralstoffen und Eiweiß. Es sei aber auch zart und im Geschmack mild. Trotz alledem zögen düstere Wolken am Himmel der Schafhalter auf. Aufgrund des Strukturwandels und der tiefen Erzeugerpreise sähen viele keine Perspektive mehr. Pops Anregung: „Eine sinnvolle Weideprämie für die Schafhaltung mit ihrem Landschaftserhaltungswert könnte hier eine gute Hilfe darstellen.“

Ebenso aber seien die Verbraucher gefragt: „Wir haben eine Verantwortung beim täglichen Lebensmitteleinkauf. Leider ist diese machtvolle Position den meisten als Kunden an den Theken und Kassen nicht bewusst.“

Der Naturpark Altmühltal gehe mit seinem Projekt Altmühltaler Lamm schon seit nahezu 25 Jahren einen erfolgreichen Weg. Bezahlt werde ein Preis, der alle erforderlichen Kosten inklusive des Mehraufwands für die Landschaftspflege abdecke. Mit der Einbindung des lokalen Metzgerhandwerks werde zudem regionale Wertschöpfung für den ländlichen Raum geleistet. Die Gastronomie wiederum könne sämtliche Lammteile verwerten, was für zusätzliche Nachhaltigkeit Sorge. ley

TROCKENHEIT IN DER REGION Ministerium lässt Grünfütter aus Förderflächen zu

WEISSENBURG. Wegen der anhaltenden Trockenheit hat das Landwirtschaftsministerium zum Wochenende die Nutzung von Pflanzen auf ökologischen Vorrangflächen sowie Zwischensaatens auf Äckern als Futtermittel zugelassen. Zu den betroffenen Gebieten zählt auch der Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen. Das Ministerium hat die Nutzung für die gesamten Regierungsbezirke Oberfranken, Unterfranken und Mittelfranken zugelassen. Auch Eichstätt, als Weißenburgs Nachbarlandkreis, ist eine der oberbayerischen Ausnahmegebiete, in denen die Erlaubnis ebenfalls gilt.

Damit soll die aktuelle Futternot in vielen Betrieben gelindert werden, wie das Landwirtschaftsministerium in einer Pressemitteilung erklärte. Die Landwirte benötigen zur Futternutzung der ÖVF-Zwischenfrüchte und -Untersaaten weder eine Genehmigung noch eine Anzeige. Zulässig ist auch die Futternutzung im Rahmen der Nachbarschaftshilfe, beispielsweise zwischen Ackerbau- und Futterbaubetrieben.

Alle weiteren Auflagen – etwa dass bei der ÖVF-Zwischenfrucht eine Saatgutmischung aus mindestens zwei zugelassenen Arten verwendet wird oder die verbleibenden Stoppel bis 15. Januar des Folgejahres auf der Fläche bleiben müssen – bleiben unverändert bestehen. wt