



Spektakulärer „Lambada im Frühjahr“ macht aus „Muh einfach Mäh“

„Altmühltaler Lammauftrieb“ für Anfang Mai geplant / „Verbales Schäferstündchen“ in Mönsheim

Mönsheim (njo) Zu einem „verbalen Schäferstündchen“ hätte man sich versammelt, so Hans Bertuleit. „Wir haben im Frühjahr in Mönsheim Großes vor“, verkündete der Gastronom aus Arnsberg, „aus Muh machen wir einfach Mäh.“ Mit „Muh“ meinte er die Kuhauftriebe im Alpenvorland, die schon lange – mit Erfolg – mit viel Aufwand und Öffentlichkeitswirkung betrieben würden. Deswegen sei nun „Mäh“ angesagt: Der jährli-

che Lammauftrieb soll diesmal nicht sang- und klanglos untergehen. Ein großes Spektakel ist für den Auftrieb am 3. und 4. Mai vorgesehen, so der Bürgermeister von Mönsheim, Richard Mittl. Das Programm reiche von einem Schäfermarkt bis zur Aufführung des traditionellen Hammeltanzes des örtlichen Burschenvereins: „Lambada im Frühjahr“. Im Herbst sei für den Lammabtrieb in Böhning ein ähnliches Spektakel geplant.

Die Ankündigung des Lammauftriebs war Teil einer Informationsveranstaltung zum Projekt „Altmühltaler Lamm“ in Mönsheim. Rudolf Pfuher vom Landratsamt bedauerte: „Leider sind die meisten Gastronomen, die wir eingeladen haben, nicht gekommen.“ In der Tat waren nur zwei anwesend. Dennoch hielt Hans Bertuleit, der sich mit „Lämmchen-Krawatte“ und Wortspielen rund ums Schaf ganz dem Anlass anpasste, einen

Vortrag über die Geschichte des Projekts „Altmühltaler Lamm“.

Es wurde 1997 als Naturschutzprojekt ins Leben gerufen. Ein umfangreiches Vermarktungsprojekt bietet seitdem dem Traditionsberuf des Hüteschäfers wieder eine Zukunftschance. Denn ohne die weidenden Schafe würden die Wacholderheiden und Trockenrasen verbuschen.

Wie vielseitig man dem Gast Speisen vom Lamm anbieten könne, demonstrierte Bertuleit mit Hilfe einer Speisekarte aus seinem eigenen Gasthof. Unter anderem gibt es dort den „Lamburger Big Mäh“. Anschließend stellte er eine ganze Reihe an Merchandisingprodukten vor. „Den Touristen soll die Möglichkeit geboten werden, ein gescheites Mitbringsel mitnehmen zu können. Bis jetzt waren sie gezwungen, an der Raststätte Mozartkugeln aus Salzburg zu kaufen“, erklärte Bertuleit. Anstatt darüber zu „lammmentieren“, sollten die Wirte seine „Mä-ä-ä-ä“ verstehen und sich lieber dem „Merchandising eines etablierten Projekts“ anschließen. Angeboten wird neben Kulinarischem wie Räucherschinken, Salami und „Lammbrusco“ (Waldhimbeerlikör) auch die „Felly Family“, eine Schaffamilie aus Plüsch: Big Mäh, Mähry, Mähndy, Mählanie, Mähxchen und das schwarze Schaf Bartholomäh sind Mitglieder dieser putzigen Familie. „Und nicht nur für die Touristen sind diese Produkte attraktiv“, fügte Bertuleit hinzu, „nach unserer Erfahrung sind fast 50 Prozent der Abnehmer einheimische Gäste, die zum Essen in unseren Gasthof kommen.“



Die Organisatoren freuen sich auf den Altmühltaler Lammauftrieb Anfang Mai in Mönsheim (von links): Christoph Würlein, Leiter des Infozentrums Naturpark Altmühltal, Manuela Gäbler, Frau des Schäfers, Richard Mittl, Rudolf Pfuher und Hans Bertuleit.

Foto: njo