

"Verbales Schäferstündchen"

Informationsveranstaltung zum "Altmühltaler Lamm"



Legten sich für's "Altmühltaler Lamm" mächtig ins Zeug: Hans Bertuleit, Christoph Würflein, Manuela Gäbler, Richard Mütl, Dr. Marlit Nowak, Schäfer Erich Neulinger und Metzger Georg Hafner (v.li.)

Mörsheim(eck).- Kürzlich fand im Gasthof "Zum Brunnen" eine Pressekonferenz zum Thema "Altmühltaler Lamm" statt. Bürgermeister Richard Mütl konnte zu diesem Anlass den Leiter des Infozentrums Naturpark Altmühltal ("Notre Dame") Christoph Würflein, Dr. Marlit Nowak, Leiterin des Umweltzentrums in Treuchtlingen, den Mitbegründer der Aktion "Altmühltaler Lamm" und Gastronomen Hans Bertuleit sowie einige Metzger und Gastwirte begrüßen. Aber auch interessierte Hausfrauen waren anwesend.

Der Trockenrasen im Altmühltal sei ein "gefundenes Fressen" für die Lämmer, brachte es der Bürgermeister auf den Punkt und verwies natürlich auf den Lamm-Auftrieb mit großem Schäfer- und Handwerkermarkt, der am 8. und 9. Mai, zum zweiten Mal in der Marktgemeinde statt findet.

Christoph Würflein gab einen kleinen Überblick auf die verschiedenen Marketingmaßnahmen. Inzwischen merke man, dass das "Altmühltaler Lamm" ein Markenbegriff ist, sagte Würflein, denn es kommen immer mehr gezielte Anfragen nach Gaststätten, in denen das Produkt angeboten wird. Die Gäste assoziieren den Begriff zunehmend mit qualitativ hervorragender Küche. Ein großes Plus ist auch das "Heile Welt"-Image, dass der

Schäfer mit seiner Herde vermittelt. Nur den Schäfern sei es zu verdanken, dass die einmalige Naturlandschaft "Trockenrasen" erhalten werden konnte, so Marlit Novak in ihrem Vortrag. Insgesamt 470 verschiedenen Pflanzenarten seien hier heimisch, hinzu kommen unzählige Insektenarten, wie zum Beispiel seltene Schmetterlinge.

Dass das "Altmühltaler Lamm" beim Verbraucher sehr gut ankommt, hob Hans Bertuleit hervor. Wichtigstes Produktkriterium: Das Fleisch vom "Altmühltaler Lamm" stammt von Tieren, die nicht älter sind als 6 Monate. Das kommt daher, dass Schafe ab diesem Alter geschlechtsreif werden. Der Verbraucher erhält also "jungfräuliches" und "stressfreies" Fleisch - und das schmeckt einfach besser, erklärte Bertuleit. Ein weiterer Punkt, der für das "Altmühltaler Lamm" spricht, ist die unnachahmliche Würze des Fleisches, die von den vielen Kräutern der Trockenrasen kommt. "Die würzen sich praktisch selbst!", meinte Bertuleit. Zudem werden "Altmühltaler Lämmer" naturnah und wenn überhaupt, mit heimischen Futtermitteln aufgezogen.

Zum Abschluss der Veranstaltung wurden Lamm-Bratwürste serviert, hergestellt vom Mörsheimer Metzgermeister Georg Hafner.