

LAND.SCHAFFT

VIELFALT



MAGAZIN DES
LANDSCHAFTSPFLEGEVERBANDES
NEUMARKT UND
DES HAUSES AM HABSBERG

Vom Rinnsal zum Bach

Elf Kilometer Sulz wurden bereits renaturiert



Spannender als jeder Abenteuerspielplatz: die renaturierten Fließgewässerabschnitte an Sulz und Lach.

Kerzengerade, mehr Rinnsal als Bach, teils in Rohre gezwängt - so sah die Sulz bis Mitte der 90er Jahre aus. Ein plätschernder Bachlauf mit Windungen und Schleifen, der Lebensraum für 268 Pflanzen- und 148 Tierarten bietet - das ist die Sulz heute.

Ihren Ursprung hat sie nördlich von Berggau und fließt in Nord-Süd-Richtung durch den westlichen Teil des Landkreises Neumarkt, bis sie schließlich in Berching in den Main-Donau-Kanal mündet. Sie ist von Berggau bis Wettenhofen ein Fließgewässer 3. Ordnung und liegt damit in diesem Abschnitt im Zuständigkeitsbereich der Anliegergemeinden. Unterhalb von Wettenhofen ist sie als Gewässer 2. Ordnung im Zuständigkeitsbereich des Freistaates Bayern.

Ende der 50er Jahre fiel der natürliche Bachlauf der Flurbereinigung zum Opfer. Doch die Sulz lebt wieder! Seit 1997 führt der Landschaftspflegeverband mit den Anliegergemeinden ökologische Umgestaltungsmaßnahmen durch, so dass bis heute elf Kilometer

Sulz renaturiert werden konnten. Und vielmehr noch, konnte die Sulz doch durch die entstandenen natürlichen Windungen und Schleifen auf 13 Kilometer Bachlauf erweitert werden. Erst kürzlich hat der Landschaftspflegeverband zusammen mit der Gemeinde Berggau nördlich von Allershofen, am Oberlauf der Sulz, in der mittlerweile 12. Maßnahme die Voraussetzungen geschaffen, dass die Sulz auf einem weiteren Kilometer frei fließen kann - nördlich direkt angebunden an einen bereits realisierten Renaturierungsabschnitt.

Auf dem Weg zurück zum natürlichen Bachlauf teilen Mensch und Bach sich die Arbeit. Zunächst befreien Bagger die Sulz aus ihrem engen Steinkorsett und schaffen Raum für die Eigendynamik des neuen Bachlaufs. Im Zuge der Renaturierung werden zudem Feuchtmulden angelegt, die ganz erheblich zum Hochwasserrückhalt beitragen. Insbesondere jedoch die heimische Tier- und Pflanzenwelt profitiert. Viele gefährdete Tier- und Pflanzenarten können sich wieder ausbrei-

ten, ergänzende Pflanzmaßnahmen schaffen Vielfalt und zusätzlichen Lebensraum. Untersuchungen an bereits renaturierten Abschnitten der Sulz zeigen einen deutlichen Anstieg der Artenvielfalt im Vergleich zur Artenausstattung vor den Renaturierungsmaßnahmen. Wer an der Sulz spazieren geht, hat gute Chancen, auf in unserer Landschaft immer seltener werdende Tierarten wie Rebhuhn, Eisvogel oder Prachtlibelle zu treffen.

Möglich gemacht wurden die Renaturierungsmaßnahmen nicht zuletzt durch die gute Zusammenarbeit mit dem Wasserwirtschaftsamt Regensburg sowie den Anliegergemeinden und das Engagement der jeweiligen Bürgermeister. Schließlich müssen Verhandlungen mit den betroffenen Grundstückseigentümern geführt und finanzielle Förder- und Unterstützungsmöglichkeiten ausgelotet werden, damit dann der Landschaftspflegeverband die verschiedenen Schritte und Arbeiten initiieren und koordinieren kann.

Wellness für Flora und Fauna

Landschaftspflegemaßnahmen im Deusmauer Moor erhalten die Artenvielfalt

Grasfrosch und Ringelnatter, Sumpfspitzmaus, Waldschnepfe, Biber und Bekassine, der Vogel des Jahres 2013, sie alle haben eines gemeinsam: Sie leben im Deusmauer Moor, einer einzigartigen Schatzkammer der Natur. Als Europäisches Natura 2000-Gebiet genießt das Deusmauer Moor nicht nur höchsten Schutzstatus, sondern auch besondere Pflege.

Hier existieren heute bayernweit bedeutende Vorkommen botanischer Kostbarkeiten wie Fieberklee und Blaue Himmelsleiter, Blauer Eisenhut, Sumpferzblatt, Sumpfläusekraut oder Breitblättriges Wollgras. Die enorme Vielfalt von Flora und Fauna kann indes nur durch umfangrei-

che Feuchtfleckenmahden erhalten werden. Wurden die Flächen früher durch die regelmäßige Streuwiesenmahd - der Aufwuchs wurde als Einstreu für den Stall verwendet - offen gehalten, muss diesen Part heute die Landschaftspflege übernehmen.

Diese Mahd der nassen und oft unzugänglichen Flächen stellt Jahr für Jahr eine ganz besondere Herausforderung für alle Beteiligten dar. Doch würden ohne Mahd die Flächen rasch mit Schilf oder Weidengebüsch zuwachsen und damit die seltenen Pflanzenarten verdrängt. Schon in den 80er Jahren startete die Kreisgruppe des Bund Naturschutz



Durch umfangreiche Pflegemaßnahmen kann die Artenvielfalt im Deusmauer Moor bewahrt werden.



„Die wirkliche Entdeckungsreise besteht nicht darin, neue Landschaften zu erforschen, sondern darin, mit neuen Augen zu sehen“, sagte der französische Schriftsteller Marcel Proust. Unsere Oberpfälzer Kulturlandschaft verdient es, mit neuen Augen gesehen zu werden. Einzigartig in ihrer Vielfalt stellt sie unsere wertvollste Lebensgrundlage dar. Ihren Artenreichtum zu schützen und für kommende Generationen zu erhalten, ist Ziel der Arbeit des Landschaftspflegeverbandes Neumarkt.

Das neue Magazin „Land.schafft Vielfalt“ gewährt einen Einblick in die vielfältigen Aufgabenbereiche und Projekte des Landschaftspflegeverbandes. Folgen Sie dem Lauf der renaturierten Sulz, begleiten Sie Grundschüler bei ihren Projekttagen im Wald, lassen Sie sich von der erneuten Auszeichnung des HAUSES AM HABSBERG als Projekt der UN-Dekade „biologische Vielfalt“ begeistern und erfahren Sie, wie Natur- und Umweltschutz buchstäblich auf dem Teller landen.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Landrat Albert Löhner
Vorstandsvorsitzender des Landschaftspflegeverbandes

Die Bekassine

- der Vogel des Jahres 2013

Die Bekassine, die gerne auch „Moorvogel“ genannt wird, ist der „Vogel des Jahres 2013“. Als „Botschafter“ für den Erhalt von Mooren und Feuchtwiesen steht sie auf der Roten-Liste-Bayern und ist damit akut vom Aussterben bedroht. Ihr Lebensraum sind dauerhaft nasse und offene Feuchtflecken, zu dicht mit Schilf oder Weidengebüsch bewachsene Feuchtflecken meidet sie.

Zwischen 10 bis 15 Brutpaare leben derzeit hier im Mooregebiet, der Bestand gehört damit zu den größten zusammenhängenden in ganz Bayern, wo die Bestände allgemein rückläufig sind. Beobachtet wurden die Brutpaare fast ausschließlich in den vom Landschaftspflegeverband betreuten Pflegeflächen.

Die Landschaftspflegemaßnahmen im Deusmauer Moor stellen einen unschätzbaren Beitrag für den Lebensraumschutz und -erhalt für die Bekassine dar.



Neumarkt die ersten Pflegemaßnahmen. Seit 1999 kümmert sich der Landschaftspflegeverband in enger Abstimmung mit der Höheren und Unteren Naturschutzbehörde um die optimale Pflege der wertvollsten Teilbereiche.

Dabei stellt die Mahd der nassen Flächen hohe Anforderungen an Können und Geschicklichkeit der Landwirte, kann man doch in den ganz nassen Flächen nur noch von Hand mit Balkenmäher oder Motorsense arbeiten.

Das Mähgut muss, teilweise mühsam mit einer großen Schlepp-Plane, aus den Flächen entfernt werden, damit

die Orchideen und andere seltene Pflanzen im nächsten Jahr wieder zum Vorschein kommen können.

Jedes Jahr wird in enger Abstimmung mit dem Naturschutz ein Landschaftspflegekonzept erstellt, muss man sich doch in dem riesigen Mooregebiet auf ausgewählte Flächen konzentrieren. Und so werden auch heuer wieder ab Mitte Juli 12 Hektar, verteilt auf einzelne Pflegeschwerpunkte im Deusmauer Moor und Lengenfelder Niedermoor unter erschwerten Bedingungen, mit hohem Aufwand und großem fachlichen Können gemäht, um die Vielfalt von Flora und Fauna zu bewahren.

Vielfalt erleben und erhalten

HAUS AM HABSBURG wird als Projekt der UN-Dekade „Biologische Vielfalt“ ausgezeichnet



Das HAUS AM HABSBURG kommt bei der Bevölkerung an – die mehr als 8000 Besucher und Kursteilnehmer jährlich sind der beste Beweis dafür.

24 Stunden draußen mit einer Gruppe von Kindern und Jugendlichen, Fotosafari in der heimischen Natur mit einer Handvoll begeisterter Hobbyfotografen, Kartoffelernte gemeinsam mit Familien aus der Region, Vorträge und Seminare zu den Themen Ernährung, Gesundheit, Bewegung und Nachhaltigkeit - mehr als 8000 Besucher und rund 280 Veranstaltungen im Jahr belegen, dass das Umweltbildungs- und

Regionalentwicklungszentrum HAUS AM HABSBURG ein Erfolgsmodell ist. Wer einmal hier war, kommt meistens wieder. Vielleicht deswegen, weil man bei einem ausgedehnten Streifzug durch die Oberpfälzer Natur Pflanzen und Tiere entdeckt hat, die man vorher nie wirklich wahrgenommen hat. Und weil man nach der gemeinsamen Kartoffelernte und einem gemeinsamen Essen den Geschmack der Natur

ganz neu erlebt hat. Und vielleicht auch, weil der Vortrag über ein eigentlich theoretisches Thema so anschaulich und mitreißend war, dass man künftig auf dem Bauernmarkt statt im Supermarkt einkauft, weil man verstanden hat, was „regionale Kreislaufwirtschaft“ eigentlich bedeutet. Über das Sterben der Wale, über den bedrohten Lebensraum der Eisbären und über das Abholzen des Regenwaldes wird in den Medien viel berichtet. Doch auch in unserem Land ist die Liste bedrohter Arten so lang, dass sie ein Buch füllen könnte. Die Vereinten Nationen haben die internationale UN-Dekade „Biologische Vielfalt“ von 2011 bis 2020 ausgerufen. Ziel ist es, mehr Menschen für den Erhalt der biologischen Vielfalt, unserer natürlichen Lebensgrundlage, zu sensibilisieren. Genau dieses Ziel verfolgt das vielfältige Angebot des HAUSES AM HABSBURG. Dabei geht es um die Vielfalt, die unsere heimische Oberpfälzer Natur zu bieten hat: Um Hecke, Moor und Magerrasen, um Wildbiene und Prachtlibelle, um Kartoffeln, Zwiebeln und alte Obstsorten

und vor allem um eine Lebensweise, die diese Vielfalt für kommende Generationen bewahrt.

Bedeutsamkeit, nachweisbarer Erfolg, positive Beiträge für die Erhaltung, Erforschung oder Vermittlung der biolo-

leben.natur.vielfalt



die UN-Dekade

Der sperrige Begriff „Biodiversität“ wird im HAUS AM HABSBURG praxisnah und anschaulich erlebbar gemacht. Jetzt wird das Umweltbildungs- und Regionalentwicklungszentrum des Landkreises Neumarkt i.d.OPf. als Projekt der UN-Dekade „Biologische Vielfalt“ ausgezeichnet.

„Mit Ihrem vorbildlichen Projekt setzten Sie ein bedeutendes Zeichen (...) für die biologische Vielfalt in Deutschland.“

Eine Fachjury hat die Projekte anhand nachvollziehbarer Kriterien bewertet. Dazu gehören Innovation,

gischen Vielfalt, eine klare und die Akteure einbindende Vorgehensweise, Modellhaftigkeit und Originalität. Die Jury kam zu dem Schluss: „Mit Ihrem vorbildlichen Projekt setzten Sie ein bedeutendes Zeichen für das Engagement für die biologische Vielfalt in Deutschland. Sie tragen über den konkreten Beitrag für die biologische Vielfalt in Ihrem Projekt hinaus zudem dazu bei, mehr Menschen für die Erhaltung der biologischen Vielfalt zu motivieren.“ Voraussichtlich im Juli wird die offizielle Auszeichnung erfolgen, das HAUS AM HABSBURG darf dann den Titel „Ausgezeichnetes Projekt der UN-Dekade „Biologische Vielfalt“ führen.

Veranstaltungen

Wer redet denn heute noch über Müll?

- Mittwoch, 3. Juli, 18 Uhr bis 19.30 Uhr Betriebsbesichtigung Blomhof, kostenfrei
- Mittwoch, 10. Juli, 18 Uhr bis 19.30 Uhr Betriebsbesichtigung der Firma Edenharder, kostenfrei

Die aktuelle Diskussion um das Thema Energiewende hat das klassische Umweltschutzthema Müll in den Hintergrund verbannt. Zwei Betriebsbesichtigungen zeigen, wie Ressourcen schonende Abfallwirtschaft im Landkreis Neumarkt funktioniert und räumen mit dem Gerücht auf, dass am Ende doch alles nur verbrannt werde.

Schneiden statt Schnippeln

- Donnerstag, 25. Juli, 18.30 Uhr bis 21.30 Uhr, HAUS AM HABSBURG, € 4,- (inkl. kleines Script)

Der Schnitt an Obstgehölzen im Sommer führt bislang ein Nischendasein. Der Kurs vermittelt in Theorie und Praxis, welche Vorteile der Sommerschnitt für die Gehölze bringt und warum er vielleicht sogar die Lösung aller Schnittprobleme darstellen kann.

Rosenveredelungskurs

- Samstag, 17. Juli, 13.30 Uhr bis 16 Uhr, HAUS AM HABSBURG, € 12,- (inkl. Veredelungsunterlage)

Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege und Gärtnermeister Edi Klein zeigen, wie Rosen zur Vermehrung auf Wildlinge veredelt werden können. Die Kursteilnehmer können eigene Sorten, die sie erhalten möchten, mitbringen und auf die bereitgestellten Wildlinge aufveredeln.

Fliegende Kobolde in der Nacht

- Freitag, 9. August, 19.30 Uhr bis 23 Uhr, HAUS AM HABSBURG, Erwachsene: € 4,-, Kinder: € 2,-

Ein spannender Familienausflug zum nächtlichen Treiben am Habsberg! Fledermausexperte Georg Knipfer stellt am Lagerfeuer bei Stockbrot die spannende Welt der fliegenden Säugetiere vor. Im Anschluss geht es auf eine gemeinsame Suche nach den Fledermäusen.

Biologisch-Dynamischer Gartenbau

- Freitag, 8. November, ab 19 Uhr, HAUS AM HABSBURG, € 4,-

Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege zeigt die wichtigsten Besonderheiten der biologisch-dynamischen Pflegearbeiten für den Hausgarten auf.

Klassenzimmer Natur

Umweltbildungsprojekt mit der Erwin-Lesch-Schule



Auge in Auge mit einem geheimnisvollen Jäger der Nacht: Die Grundschüler hatten sogar die Gelegenheit, Bekanntschaft mit einer Eule zu schließen.

Raus aus dem Klassenzimmer und die Natur da erleben, wo sie stattfindet: draußen! Für die Dritt- und Viertklässler der Neumarkter Erwin-Lesch-Schule ist Umweltbildung schon seit 2010 längst kein trockenes Thema mehr, sondern ein aufregendes Abenteuer. Im Rahmen eines Umweltbildungsprojekts mit dem HAUS AM HABSBURG wird an mehreren Projekttagen das Klassenzimmer kurzerhand in die Natur verlagert. Im Dezember vergangenen Jahres wurde die Erwin-Lesch-Schule für ihr Engagement vom bayerischen Umweltminister Dr. Marcel Huber sogar als „Umweltschule in Europa Internationale Agenda 21 Schule“ ausgezeichnet.

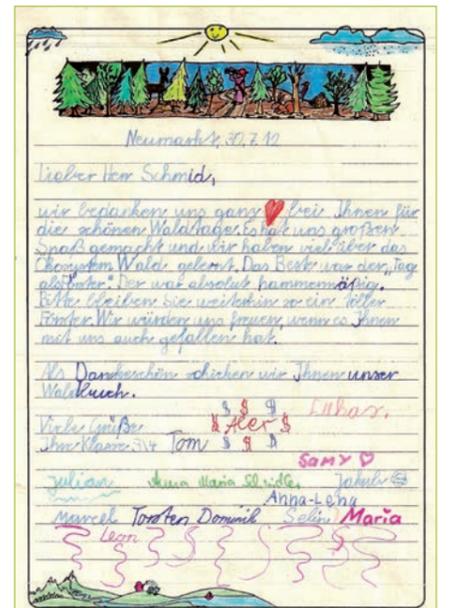
„Ich habe gelernt, dass man die Bäume an der Rinde erkennen kann. Mit verbundenen Augen erasteten wir die Baumrinde. Anschließend wurden wir von unserem Partner gedreht und mussten den richtigen Baum wieder finden“, erklärt ein Schüler im von der

ganzen Klasse gestalteten Waldbuch. An sechs Projekttagen im Wald können die Schüler beim Walderleben mit allen Sinnen die verschiedenen Baumarten kennen lernen, selbst Bäume pflanzen, auf eine Vogelstimmenwanderung gehen, die Tierarten im „Netzwerk Wald“ treffen, den Boden und die vielen verschiedenen Pflanzen im Wald untersuchen und bei einem Tag als Förster einen Überblick über die anfallenden Arbeiten im Wald erhalten.

„Das Beste war der Tag als Förster. Der war absolut hammermäßig.“

Klasse 3/4 der Erwin-Lesch-Schule am 30.7.2012

Bei einer zweiten Projekteinheit dreht sich alles rund um das Lebenelement Wasser. Im Lauterachtal nehmen die Kinder die Spur des Bibers auf, können am Weiher beim Neumarkter Tierheim das vielfältige Leben im und am Gewäs-



ser kennen lernen, machen im HAUS AM HABSBURG eigene Experimente und erfahren, wie verantwortungsvoller Umgang mit Wasser funktioniert.

Durch Erleben, Sehen, Anfassen und Begreifen haben die Schüler Verständnis für das Ökosystem Wald und das Lebenelement Wasser entwickelt und dabei jede Menge Spaß gehabt. Gemeinsam mit ihren Lehrerinnen und Lehrern habe sie das in der Natur Erlebte und Gelernte im Klassenzimmer weiter vertieft. Die Projektbücher der Klassen, die im Anschluss immer als Dankeschön bei Martin Schmid, der die Veranstaltungen im Haus am Habsberg koordiniert, mit vielen Briefen per Post eintreffen, sind der beste Beweis dafür, wie intensiv die Schülerinnen und Schüler die Tage erlebt haben: „Es hat uns großen Spaß gemacht und wir haben viel über das Ökosystem Wald gelernt. Das Beste war der Tag als Förster. Der war absolut hammermäßig.“

Hinweis: Eine Anmeldung ist immer erforderlich!

Weitere Informationen und Anmeldung: HAUS AM HABSBURG
Geschäftsstelle Landratsamt Neumarkt i.d.OPf. | Nürnberger Str. 1
Telefon 09181 / 470-311 | E-Mail: info@hausamhabsberg.de

Mensch und Natur im Einklang

Neuaufgabe der Radwanderkarte zum Schwarze Laber-Radweg im Landkreis Neumarkt



Landschaftsvielfalt kann im Tal der schwarzen Laber familienfreundlich erradelt werden.



Durch Täler und über Wiesenauen, vorbei an sprudelnden Quellen, eindrucksvollen Mooren, ausgedehnten Wacholderheiden und imposanten Jurafelsen begeistert der Schwarze Laber Radweg seit mittlerweile acht Jahren Einheimische und Touristen. 2005 wurde der erste Flyer zur Tour veröffentlicht, der mit gut ausgearbeiteter, detailreicher Karte und vielen Informationen einem kleinen Reiseführer

gleichkam – jetzt erscheint die lang ersehnte Neuaufgabe. Die Besonderheiten der einzigartigen Landschaft, der Tourenverlauf und Einkehrmöglichkeiten in den Juradistl-Partnerbetrieben entlang der Route werden im neuen Flyer gut beschrieben.

Der Landschaftspflegeverband entwickelte im Rahmen des BayernNetz Natur-Projekts „Tal der Schwarzen

Laber mit Hohenfeler-Velburger Kuppenalb“ in enger Abstimmung mit der Naturschutzverwaltung und mit Beteiligung der sieben Projektgemeinden Neumarkt, Pilsach, Velburg, Parsberg, Lupburg, Hohenfels und Seubersdorf diese ganz besondere Radroute. Sie macht dem Besucher die Schönheit, aber auch den ökologischen Wert dieser Landschaft erlebbar. Radfahrer, Wanderer und Spaziergänger sind

unterwegs in einer uralten Kulturlandschaft, entstanden aus jahrhundertelanger Nutzung durch den Menschen. Um die artenreiche Vielfalt dieser Lebensräume und ihren unverwechselbaren Charakter zu erhalten, ist es heute so wichtig wie früher, dass Talwiesen gemäht und Hänge beweidet werden – darum kümmert sich heute der Landschaftspflegeverband.

Am Neumarkter Bahnhof startet die in beide Richtungen durchgehend gut beschilderte Tour durch das Tal der Schwarzen Laber und führt über eine Strecke von 44 Kilometern bis hinunter in den Talraum bei Lupburg. Sie ist Teil der Juradistl-Tour, die entlang von Naab, Vils, Lauterach, Schwarze Laber und Forellenbach verläuft. Und so können ambitionierte Radler ihre Tour von Lupburg weiter bis nach Regensburg und von dort über Kallmünz nach Schmidmühlen bis Kastl und zurück nach Neumarkt als Rundtour fortsetzen.

Allein auf dem ersten Teilstück des Schwarze Laber-Radwegs von Neu-

markt bis nach Laaber (bei Pilsach), zur Quelle des Flusses, ist eine etwas größere Steigung zu überwinden, der Rest der Strecke birgt nur kleinere Anstiege. Zehn Informations- und Erlebnisstationen laden ein, eine Rast einzulegen, sich zu informieren, zu entspannen, zu rätseln und die Umgebung weiter zu entdecken. Sie zeigen auch, wie der Landschaftspflegeverband dafür sorgt, dass Mensch und Natur hier im Einklang sind.

Die kostenlose Radkarte ist beim Landschaftspflegeverband im Landratsamt Neumarkt, sowie bei den Gemeindeverwaltungen der beteiligten Projektgemeinden Neumarkt (Tourismusbüro Rathauspassage), Pilsach, Velburg, Parsberg, Lupburg, Seubersdorf und Hohenfels erhältlich.



Verkannter Gartenadel

Zwiebel ist 2013 der Mittelpunkt im Bauerngarten des HAUSES AM HABSBERG



Die Zwiebel (*Allium cepa*)

Die Zwiebel gehörte im alten Ägypten zu den Grundnahrungsmitteln, die Römer haben sie schließlich zu den Germanen gebracht, die die Zwiebeln nicht nur gern gegessen, sondern auch als Wetterorakel verwendet haben. Der Gärtner kann auf eine große Vielfalt an Sorten und Arten zugreifen, gibt es doch Saat- oder Steckzwiebeln in den verschiedensten Farben und Formen. Schon der Volksmund formuliert recht treffend: „Zwiebeln passen zu allem, außer zum Griesbrei“. Daher gelten sie als universell einsetzbares Gewürz, dessen schwefelhaltige Lauchöle beim Schneiden auf die Tränendrüse drücken. In der Volksmedizin entfalten sie bei Erkältung, Husten oder Ohrenentzündungen als Brei oder Presssaft ihre Wirkung. Die Aussaat erfolgt im Februar auf der Fensterbank, oder im Freiland ab März. Steckzwiebeln werden im April in gut versorgte Gartenböden gesteckt. Wichtig ist es, die Zwiebel natürlich ausreifen zu lassen und nicht durch Umtreten des Laubes eine „Notreife“ zu erzwingen.

Porree (*Allium porrum*)

Hildegard von Bingen stufte ihn zwar als „Küchgift“ ein, im Gemüse Eintopf oder überbacken ist er jedoch unwahrscheinlich lecker und alles andere als giftig: Porree gehört zu den wichtigsten einheimischen Gemüsepflanzen, gezüchtet wurde er aus wildem Sommerlauch. Lauch muss man tief setzen. Die Sorten wachsen schnell, sind aber nicht so lagerfähig wie die Spätsorten, zudem vertragen die Wintersorten etwas Frost. Gegen die Porreefliege sollte der Gärtner unbedingt Gemüsefliegennetze auflegen.

Diese Lilien machen in der Suppe eine gute Figur, sind unerlässlich im Salat und sorgen für Würze in der Küche – zu finden sind sie aber nicht im Blumen- sondern im Gemüsegarten: Zwiebel, Knoblauch und Porree.

eh nicht wegzudenken. Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege, stellt im Folgenden drei Arten vor, die im heimischen Garten leicht zu kultivieren sind:

Knoblauch (*Allium sativum*)

Die Heimat des Knoblauchs ist in Zentralasien, schon die alten Ägypter haben ihn verwendet. Die Mittelmeerküche ist ohne Knoblauch gar nicht vorstellbar und auch bei uns hat er seinen Siegeszug längst angetreten. Verantwortlich für seinen typischen Geruch ist der Hauptbestandteil Allicin. In der Volksheilkunde wird er bei Gärprozessen im Darm, zur Senkung erhöhter Blutfettwerte oder zur Vorbeugung von Arteriosklerose verwendet. Er ist beliebt als Tinktur bei Keuchhusten, Bronchitis, zur Vorbeugung in Grippezeiten und zur Erhaltung der Leistungskraft. Leider stinkt der Anwender aus allen Poren. Die „Nebenzwiebeln“ werden im Herbst oder im Frühjahr gesteckt. Für gutes Wachstum braucht Knoblauch viel Wärme und einen humosen, lehmhaltigen Boden.

Selbst versierte Gärtner denken bei Liliengewächsen an die edlen Blüten von Madonnenlilie, Türkenbundlilie, Taglilie oder Schwertlilie. Knoblauch, Zwiebel oder Porree kommen ihm dabei wohl eher nicht in den Sinn. Beim Betrachten der Blüten wird die botanische Verwandtschaft indes schnell offenkundig.

Im Bauerngarten des HAUSES AM HABSBERG dreht sich 2013 alles rund um den verkannten Gartenadel. Rund 30 verschiedene Arten der großen Zwiebeln können im Garten bei Führungen besichtigt werden und entfalten in verschiedenen Kochkursen ihr volles Aroma. In der Volksheilkunde verwendete man Zwiebeln schon seit langer Zeit - ihre schwefelhaltigen Öle machen sie besonders wertvoll, und aus der Küche sind sie

TERMINTIPP

Freitag, 2. August, 18 Uhr, HAUS AM HABSBERG

„Gesundheit aus dem Garten“: Bei einer Gartenführung durch den Bauerngarten am HAUS AM HABSBERG wird Kreisfachberater Franz Kraus den verkannten Gartenadel - die Zwiebeln - vorstellen. Über 30 verschiedene Vertreter von Knoblauch, Zwiebel, Porree und Schnittlauch wachsen im Garten. Dabei erfahren die Teilnehmer Interessantes über deren Kultur und Verwendung in der Küche. Anmeldung erforderlich unter Tel. 09181/ 470-311 oder email: info@hausamhabsberg.de

GELEBTE NACHHALTIGKEIT



Nachhaltigkeit ist für ihn kein Lippenbekenntnis, sondern ein Lebensstil, den er bewusst praktiziert, fördert und fordert. Er engagiert sich für Umweltbildung ohne erhobenen Zeigefinger, setzt sich für einen sparsamen Umgang mit unseren Ressourcen ein, initiierte die Entwicklung der Marke *Juradistl* und integriert die regionale Wirtschaft als Sponsor in die Landschaftspflege. Das HAUS AM HABSBERG machte er zum mehrfach ausgezeichneten Erfolgsprojekt: Mit der Bayerischen Staatsmedaille für besondere Verdienste um die Umwelt wurde kürzlich der Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbandes, **Werner Thumann**, ausgezeichnet.

Vorgeschlagen für die Auszeichnung hat ihn Lammsbräu Chef Dr. Franz Ehrnsperger – seine Laudatio schließt mit den Worten: „Sein Konzept, Umweltbildung vom Kindergartenkind bis zum Unternehmer fest in der Bevölkerung zu verankern, halten wir in der im Landkreis Neumarkt gelebten Form für einzigartig, erfolgreich und höchst unterstützenswert.“ Mit der Bayerischen Staatsmedaille für Verdienste um Umwelt und Gesundheit erhielt nicht nur Werner Thumann Rückenwind für seine wertvolle Arbeit, auch die vielen Menschen, mit denen er tagtäglich zusammenarbeitet, freuen sich über die Anerkennung für ihr unermüdliches Streben nach einer lebenswerten Zukunft in ihrer Heimat.



Naturschutz, den man schmecken kann

Wie die Regionalmarke „Juradistl“ zur Artenvielfalt beiträgt



Schützen durch nützen lautet die Juradistl-Devise: Durch die Beweidung wird der Artenreichtum der Magerrasen erhalten und die Verbraucher können das feine Juradistl-Lammfleisch genießen.

Weltweit existieren rund 10 Millionen Arten, 30 000 davon sind in der Oberpfalz beheimatet. Die UN-Biodiversitätskonvention von 1992, die aktuelle UN-Dekade „Biologische Vielfalt“ und die regionale Marke *Juradistl* tragen zum Erhalt dieser 30 000 Arten bei. Der sperrige Begriff Biodiversität meint die biologische und genetische Vielfalt der weltweit existierenden Arten - eine Vielfalt, die jeden Tag rapide abnimmt.

Biologische Vielfalt muss allzu oft industriellem Kostendruck weichen. Der Preiskampf der Lebensmittelindustrie um immer billigere Nahrungsmittel kommt uns teuer zu stehen: überdüngte und gespritzte Felder, Monokulturen und Agrarsteppen, überzüchtete Hochleistungsrasen und ständig neue Lebensmittelskandale. Der Verlust der biologischen Vielfalt landet letztlich als geschmacksneutraler kulinarischer Einheitsbrei auf unserem

Teller. Fast verloren gegangen sind die Vielfalt alter Obst- und Gemüsesorten sowie die Vielfalt der Haus- und Nutztierarten.

2007 hat das Bundeskabinett die „Nationale Strategie zur biologischen Vielfalt“ beschlossen, 2008 wurde die bayerische Biodiversitätsstrategie auf den Weg gebracht. Das Projekt „Juradistl – Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura“ setzt seit 2009 diese Strategie bei uns um, gefördert von der Regierung der Oberpfalz, getragen von den Landschaftspflegeverbänden Neumarkt i.d.OPf., Amberg-Sulzbach, Regensburg und Schwandorf. Das Ziel ist es, gefährdete Tier- und Pflanzenarten im Oberpfälzer Jura zu schützen. Früher haben extensiver Ackerbau und Wiesennutzung, Hüteschafhaltung, Rinderbeweidung und Streuobstwiesen den Artenreichtum unserer Kulturlandschaft geprägt und gefördert. Heute führt der Weg über den Aufbau



Juradistl-Lamm - Hirtenkultur und Imagewandel

Die heimischen Vertragsschäfer haben bereits mehr als 10 000 Juradistl-Lämmer über die örtliche Gastronomie und regionale Metzgereien vermarktet. Lammfleisch hat mit der Marke *Juradistl* ein ganz neues Image erhalten, die Nachfrage ist deutlich gestiegen. Zart und voll im Geschmack überzeugt das Juradistl-

Lammfleisch durch sein volles Aroma sowie Qualität und Produktsicherheit, schließlich sorgen die Partner bei der Verarbeitung dafür, dass nur allerbeste Fleischqualitäten als Juradistl-Lamm in den Verkauf kommen. *Juradistl* unterstützt so die Leistungen der Schäfer für den Naturschutz und die Artenvielfalt.



Juradistl-Weiderind – explodierende Nachfrage

Die extensive Beweidung mit Rindern vereint die Bewirtschaftung von Wiesen und Weiden mit dem Artenschutz. Auf den Weiden wachsen Blumen und Kräuter, sie sind Lebensraum für unzählige Insekten, Vögel und andere Tierarten und als Bestandteil der bäuerlichen Kulturlandschaft auch in touristischer Hinsicht bedeutsam. Vom extensiven Weidesystem profitieren die kleineren landwirtschaftlichen

Betriebe, die dem marktorientierten Produktionsdruck sonst nur schwer standhalten können. In den Verkauf kommen ausschließlich erwachsene Ochsen und Färsen, deren Fleisch zwar teurer als das von Mastbullen, aber unvergleichlich gut im Geschmack ist. Die Nachfrage nach Juradistl-Weiderind ist mittlerweile so groß, dass sie das Angebot bei weitem übersteigt.



Juradistl-Streuobst – Naturschutz in Flaschen

In diesem Sommer erobert das erste Produkt unter „Juradistl-Streuobst“ den Markt: die Juradistl-Apfelschorle. Der Erhalt der Streuobstwiesen mit ihrer großen Sortenvielfalt kann langfristig nur dann in nennenswertem Umfang gelingen, wenn – ebenso wie bei der Hüteschaf- und Weidehaltung – die wirtschaftliche Grundlage verbessert wird.

In allen vier projektbeteiligten Landkreisen wird eine Erfassungsstruktur mit Annahmestellen aufgebaut. Die Obstlieferanten erhalten einen Aufpreis für ihre Äpfel, und in Zusammenarbeit mit der Neumarkter Lammsbräu und der Privatkelterei Nagler aus Regensburg entstehen die Juradistl-Streuobst-Produkte.

Weitere Informationen, Rezepte und ein Verzeichnis der teilnehmenden Gasthöfe, Metzger und Schäfer finden Sie unter: www.juradistl.de

eines Biotopverbundes, über Öffentlichkeitsarbeit, über Umwelt- und Bewusstseinsbildung, über die Stärkung eines sanften, umweltorientierten Tourismus und vor allem über den Erhalt der bäuerlichen Kulturlandschaft mit einer starken regionalen Vermark-

tung. Unter der Prämisse „schützen durch nützen“ wurden verschiedene Produkte unter der Naturschutzmarke *Juradistl* aufgebaut, die durch eine intensive Zusammenarbeit mit Landwirten, Metzgern, Gastronomen und vielen anderen Partnern die regionale

Wertschöpfung und die regionale Artenvielfalt fördern. Beim Verbraucher landet damit praktizierter Umwelt- und Naturschutz buchstäblich auf dem Teller bzw. künftig auch im Glas: als Juradistl-Lamm, Juradistl-Weiderind und als Juradistl-Apfelschorle.

Ein Auftakt zum Genießen

Erfolgreicher Dauerbrenner: die Juradistl-Lamm-Aktionswochen



Dieses Jahr fand der Juradistl-Lamm Osterauftakt beim Partnerbetrieb Gasthof „Zum Kloster“ in Gnadenberg statt.

Die uralte Holzdecke im denkmalgeschützten Gasthof „Zum Kloster“ in Gnadenberg könnte bestimmt die eine oder andere Geschichte erzählen, genau wie Wirtin Marianne Haas, die ihren Gästen zum vorösterlichen Auftakt der Juradistl-Lamm-Aktionswochen ein ebenso raffiniertes wie bodenständiges Lamm-Menü servierte. „Regionale Produkte spielen in meiner Küche eine große Rolle“, sagt sie, „nur so können wir dem Gast und Verbraucher Sicherheit und Transparenz bieten.“ Sie gehört zu den 14 Juradistl-Gastronomen im Landkreis Neumarkt, die gemeinsam mit Metzgereien und Vertragsschäfern

auf regionale Qualität setzen und den Gästen Juradistl-Lamm anbieten. Wie gut diese regionale Qualität schmeckt, ließen die Lammbatwürstl als kulinarischer Auftakt bereits mehr als erahnen, die würzigen Muffins aus Lammhack auf einem Salatbett und das Lammragout mit Pilzen an zweierlei Knödeln vollendeten den Genuss.

„Das ist eine transparente Partnerschaft, zum Vorteil aller und der Region“

Landrat Albert Löhner

Landrat Albert Löhner betonte die Bedeutung der Aktionswochen für

den steigenden Konsum von Juradistl-Lamm und für die regionale Wertschöpfungskette: „Das ist eine transparente Partnerschaft, zum Vorteil aller und der Region“, so Löhner.

Werner Thumann, der Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i. d. OPf. und Verantwortlicher für das Juradistl-Projekt, lud zum bewussten Genuss ein: „Man kann genießen in dem Wissen, etwas Gutes für Natur, Umwelt und Klimaschutz zu tun. Die Artenvielfalt ist eine Art Schatzkammer der Natur“, erläuterte Thumann. „Wenn wir diese zerstören, gerät auch die Existenz der Menschen in Gefahr“.

Der Landschaftspflegeverband und alle Juradistl-Partner haben sich viel vorgenommen. Der Erhalt der Artenvielfalt kostet Mühe, Biodiversität braucht eine Vielzahl von Helfern. Tun kann jeder etwas. Verbraucher können das Projekt unterstützen, indem sie Juradistl-Lamm, Juradistl-Weiderind und Juradistl-Streuobstprodukte kaufen und auch ganz gezielt danach fragen. Es wird ständig daran gearbeitet, die Angebotssituation zu verbessern. Auch dabei können die Verbraucher helfen: Wer aktiv bei seinem Metzger, Wirt oder Getränkemarkt nachfragt, erhöht die Chance, dass die Juradistlprodukte hier ebenfalls bald zum Sortiment gehören.

IMPRESSUM



Alle Projekte, Veranstaltungen und weitere Informationen unter www.lpv-neumarkt.de



Alle Projekte, Veranstaltungen und weitere Informationen unter www.hausamhabsberg.de

Herausgeber und Redaktion:

Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V. und Umweltbildungs- und Regionalentwicklungszentrum HAUS AM HABSBERG. Nürnberger Str. 1, 92318 Neumarkt i.d.OPf., Telefon: 09181 / 470-311

Fotos:

Archiv-Fotos des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i.d.OPf. e.V., Hubert Schraml (Bekassine), Fotolia (Zwiebeln), BayStMUGV (S.3 unten)

Auflage: 1500 Exemplare

Layout: Neve-Design, Neumarkt, www.neve-design.de

Druck: mein medienwerk, Freystadt, mein-medienwerk.de

Papier: Recycling-Offset aus 100% Altpapier und EU Eco-Label ausgezeichnet

Vertrieb:

Das Magazin „Land.schafft Vielfalt“ ist kostenlos erhältlich beim Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V. im Landratsamt Neumarkt, und als Download unter www.lpv-neumarkt.de und www.hausamhabsberg.de