



Landschaftspflegeverband Mittelfranken
Feuchtwanger Straße 38
91522 Ansbach
Karin Blümlein – Tel. 0981/46 53-35 30

PRESSETEXT

Frankenhöhe-Lamm Aktionswochen vom 24.03. bis 23.04.2017

Fleischgenuss aus gutem Grund: Frankenhöhe-Lamm

Die Schafe auf der Frankenhöhe sind in erster Linie für die Landschaftspflege da. Sie sind geländegängig und pflegeleicht und halten als vierbeinige Rasenmäher die oft steilen und kräuterreichen Hänge der Frankenhöhe offen. Dabei ist für die Artenvielfalt auf diesen Schafweiden besonders das selektive Fressverhalten der Schafe wichtig: sie bevorzugen saftiges Gras und frische junge Triebe, stark duftende, bitter schmeckende Kräuter oder dornige Stauden lassen sie stehen. So können Thymian, Enzian, Wacholder und Co. hier gut gedeihen.

Erst in zweiter Linie werden Schafe auf der Frankenhöhe als Fleischlieferanten gehalten. Die typische Weidehaltung ist hierbei für das Wohl der Tiere die beste Haltungform. Die Schafe sind so lange wie möglich während des Jahres im Freien unterwegs. Sobald das erste Gras auf den Weiden im Frühjahr sprießt, sind die Schafe auf den Magerrasen und ziehen bis zum Herbst von Weide zu Weide. Sogar im Winter sind sie bei milder Witterung auf den Wiesen der Täler anzutreffen.

Auf den kräuterreichen Schafweiden der Frankenhöhe werden außerdem keine Pflanzenschutzmittel oder chemisch-synthetischer Dünger eingesetzt – ein weiterer Pluspunkt für ein gesundes Lebensmittel. Kurze Transportwege vom Schäfer zum Metzger und zum Verbraucher in der Region wirken sich obendrein positiv auf die Klimabilanz aus.

Das Frankenhöhe-Lamm hat somit alles, was der moderne Verbraucher an Lebensmitteln aus der Region schätzt: kurze Wege, Frische, gesundheitliche Unbedenklichkeit, transparente Erzeugung und eine für das Wohl der Tiere optimale Haltungform. Und außerdem leisten sie noch einen wichtigen Beitrag für den Naturschutz und den Erhalt unserer Kulturlandschaft. Lammfleisch vom Frankenhöhe-Lamm kann also guten Gewissens verzehrt werden!

Jetzt ist Lamm-Saison: während der **Frankenhöhe-Lamm Aktionswochen vom 24. März bis 23. April 2017** bieten wieder ausgewählte Gaststätten der Frankenhöhe Leckeres vom Frankenhöhe-Lamm an! Oder Sie greifen selber zum Kochlöffel und holen sich das Frankenhöhe-Lamm vom Metzger oder Bauernladen oder direkt vom Schäfer nach Hause. Wer noch passende Rezepte sucht: im Frankenhöhe-Lamm Kochbuch finden Sie von mediterran bis klassisch leckere und erprobte Rezepte zum nachkochen. Das Frankenhöhe-Lamm Kochbuch und weitere Informationen erhalten Sie beim Landschaftspflegeverband Mittelfranken, Tel. 0981/ 46 53-35 20 oder unter www.frankenhoehe-lamm.de.

Frankenhöhe-Lamm – Landschaftspflege mit Messer und Gabel aus gutem Grund!