



Wer Frankenhöhe-Lamm isst, betreibt
Landschaftspflege mit Messer und Gabel:

-  Beweidung und Erhalt dieser einzigartigen Landschaft werden gesichert
-  Blütenreichtum und Artenvielfalt auf der Frankenhöhe werden bewahrt

*Landschaft,
die schmeckt!*



Frankenhöhe-Lamm gibt es ganzjährig bei Ihrem Metzger, Bauernladen oder in Ihrer Gaststätte, fragen Sie danach!

In den jährlichen Aktionswochen – immer drei Wochen vor und eine Woche nach Ostern – werden ganz besondere Schmankerl angeboten.

Ideen zum selber Kochen liefert das Frankenhöhe-Lamm Rezeptbuch, das beim Landschaftspflegeverband Mittelfranken erhältlich ist.

Infos und Adressen der Frankenhöhe-Lamm Schäfer, Metzger, Gastronomen und weiteren Verkaufsstellen gibt es unter www.frankenhoehe-lamm.de.



Landschafts-
pflegeverband
Mittelfranken



Unterstützt von



Gutes aus dem Naturpark
FRANKENHÖHE
Lamm 

Frankenhöhe Lamm

ist ein Projekt des

Landschaftspflegeverband
Mittelfranken e. V.
Feuchtwanger Straße 38
91522 Ansbach

Telefon: 0981 – 4653 3520
info@lpv-mfr.de
www.lpv-mittelfranken.de

www.frankenhoehe-lamm.de

Unsere Partner

**Schäfer, Metzger und Gastro-
nomen der Frankenhöhe**

Naturpark Frankenhöhe

info@naturpark-frankenhoehe.de
www.naturpark-frankenhoehe.de

Romantisches Franken

info@naturpark-frankenhoehe.de
www.naturpark-frankenhoehe.de

Regionalbuffet

info@naturpark-frankenhoehe.de
www.regionalbuffet.de



Gutes aus dem Naturpark
FRANKENHÖHE
Lamm 

Landschaft, die schmeckt!



Schafweiden – Schatzkästchen in unserer Kulturlandschaft

In unserer meist ausgeräumten Landschaft bieten die Schafweiden der Frankenhöhe Lebensraum und wichtige Rückzugsgebiete für viele Pflanzen- und Tierarten, die sich auf diesen sonnenreichen und zugleich wasser- und nährstoffarmen Magerrasen besonders wohl fühlen. Hier finden sich Besonderheiten wie z. B. Thymian, Skabiose oder Heidenelke. Diese Blütenvielfalt wiederum lockt auch viele Vögel, Bienen, Schmetterlinge und andere Insekten an.

Schafe als Landschaftspfleger

Für den Erhalt der Magerrasen auf der Frankenhöhe sind die Schafe unverzichtbar. Sie halten die beweideten Hänge offen, weil sie fressen, was ihnen schmeckt: frisches Gras und junge Kräuter. Was von ihnen verschmäht wird, prägt das Bild der Weideflächen wie z. B. Thymian (stark duftende ätherische Öle), Distel und Wacholder (Stacheln, Dornen), Wolfsmilch (Bitterstoffe). Die schonende Bewirtschaftung durch Beweidung ermöglicht es vielen Pflanzen zu blühen und aussamen zu können. Blütenreichtum und Artenvielfalt sind das wunderbare Ergebnis der Beweidung mit Schafen.

Thymian



Frankenhöhe-Lamm genießen, weil...

- ... die Schafe für **Artenreichtum** in unserer Kulturlandschaft sorgen
- ... die typische **Weidehaltung artgerecht und naturnah** ist
- ... es **regional und klimafreundlich** ist
- ... es **lecker und gesund** ist
- ... die hiesigen **Schäfereien** damit **unterstützt** werden



Selten gewordene Heimat

Magerrasen machen nur etwa 0,25% der bayerischen Landesfläche aus. Auf diesem kleinen Areal lebt jedoch die Hälfte aller heimischen Orchideen, Heuschrecken- und Grillenarten und auch rund ein Drittel der bedrohten Schmetterlingsarten findet hier eine Heimat.



Schachbrettalter

Fair zu Schäfer und Natur

Beim Frankenhöhe-Lamm wird den Schäfern ein fairer Preis für ihr Lammfleisch garantiert. Die Schäfer verpflichten sich ihrerseits zur Einhaltung strenger Produktionskriterien: ökologische Belange und artgerechte Tierhaltung stehen dabei im Fokus.

Gesund und klimafreundlich genießen

Lammfleisch ist gesund: es ist fettarm, aber reich an ungesättigten Fettsäuren, die eine krebshemmende Wirkung haben und den Cholesterinspiegel im Blut senken. Durch kurze Wege vom Schäfer zum Metzger und zum Verbraucher und eine ressourcenschonende Produktion ist das Frankenhöhe Lamm besonders klimafreundlich. Auf den kräuterreichen Schafweiden der Frankenhöhe werden außerdem keine Pflanzenschutzmittel oder chemischsynthetischer Dünger eingesetzt.

Weidehaltung

Vom Frühjahr bis zum Herbst ziehen die Schafe von Weide zu Weide. Im Herbst, und bei milder Witterung sogar im Winter, sind sie noch auf den Wiesen der Talauen anzutreffen.

Frühlingszian

