

# Projekt Altmühltaler Lamm



## Die Idee

- ➔ Der Aufbau eines regionalen Vermarktungsverbundes zwischen Produzenten, Verarbeitern und Anbietern sichert höhere Erlöse für qualitativ hochwertiges, naturgerecht erzeugtes Lammfleisch
- ➔ Die Rentabilität des Produktverkaufs ist eine wichtige Triebfeder für die Erhaltung der naturschutzfachlich wertvollen Magerrasen und Wachholderheiden in der Region

## Projektbeteiligte

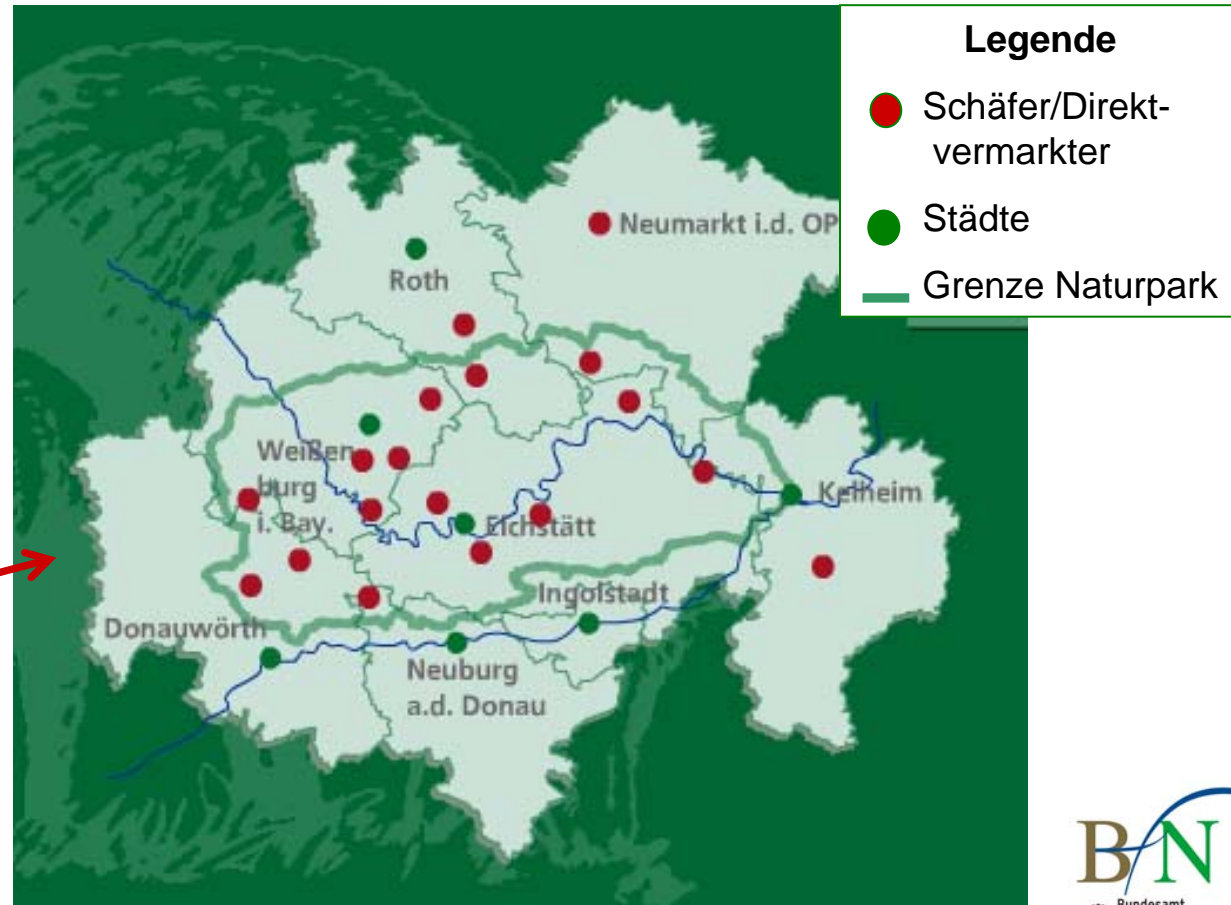
- 35 Schäfer, 13 Metzger, 33 Gastronomen
- 9 Gemeinden
- Fleischprüfing QHB
- Landschaftspflegeverein VÖF Kehlheim
- Amt für Landwirtschaft und Ernährung



# Lage des Projektes

## Projektgebiet Naturpark Altmühltal in Bayern

Größe der Region: 296.240 ha



(Quelle: [www.altmuehltaler-lamm.de](http://www.altmuehltaler-lamm.de))



# Ökologischer und ökonomischer Nutzen I

## Erhalt der Mager- und Trockenrasen

- ➔ **Durch höhere Erzeugerpreise für die traditionelle Hüteschäferei, verbunden mit staatlichen Zuschüssen (Landwirtschaft, Naturschutz), können die artenreichen Lebensräume durch extensive Schafbeweidung erhalten bleiben**

Die selten gewordenen Mager- und Trockenrasen sind durch die Wanderschäferei entstanden und würden ohne sie in wenigen Jahrzehnten von Büschen und Bäumen verdeckt.

Sie sind unverzichtbare Lebensräume für viele seltene und gefährdete Tier- und Pflanzenarten.

Über 180 Pflanzen der Roten Liste bedrohter Pflanzenarten, darunter nahezu die Hälfte der heimischen Orchideenarten kommen in diesen Lebensräumen vor.



Silberdistel im Altmühltal

## Reduzierung weiterer Umweltbelastungen

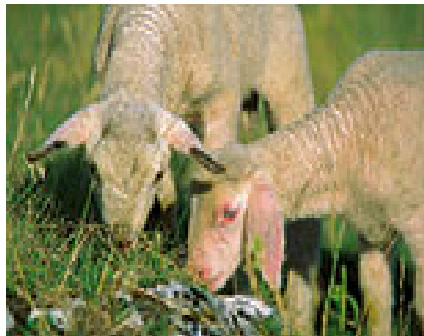
- ➔ **Durch die regionale Vermarktung des Schaffleisches werden umweltbelastende Transporte über weite Entfernungen vermieden**



# Ökologischer und ökonomischer Nutzen II

## Ein Vorteil für alle Beteiligten

- ➔ Die Garantie eines gerechten Abgabepreises, der über dem normalen Marktpreis für Lämmer liegt, führt zum Erhalt der Traditionsbetriebe der Hüteschäfererei
- ➔ Gastronomen und Metzger erhalten Produkte höchster Qualität
- ➔ Die Verbraucher bekommen eine kulinarische Besonderheit mit hoher Qualität und garantierter Herkunft
- ➔ Die regionale Vermarktung von Lammfleisch und Lammprodukten sichert Arbeitsplätze und verstärkt die Kaufkraft in der Region



# Ökologischer und ökonomischer Nutzen III



## Werbeeffekte für Schäferei und Region



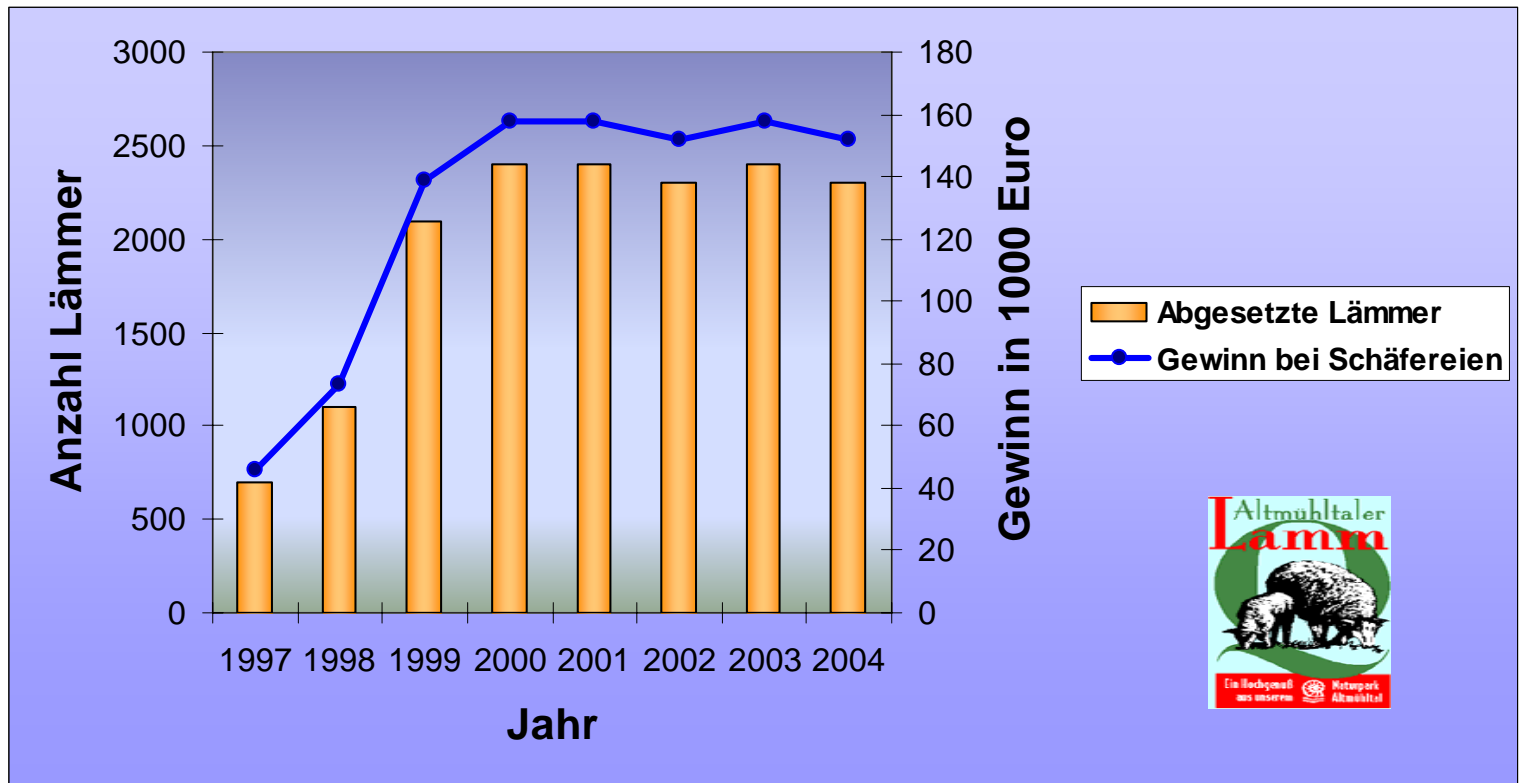
- ➔ **Durch gezieltes Marketing kommt es zur Imageverbesserung und einem erhöhten gesellschaftlichen Stellenwert für die Schäferei**
- ➔ **Das Projekt dient als Imageträger für den Naturpark Altmühltal und ist damit ein touristischer Erfolgsfaktor**



Nach ca. 5 Jahren besteht bereits ein sehr hoher Bekanntheitsgrad durch die Kooperation von Naturschützern und Marketingfachleuten:

- durch PR-Veranstaltungen, Presseartikel, Fernsehberichte u. a.
- durch Erlebnistage und Schäferfeste mit Schafschuren oder Infos über das Schäferleben, die viele Einheimische und Besucher mit dem regionalen Qualitätsprodukt in Kontakt bringen

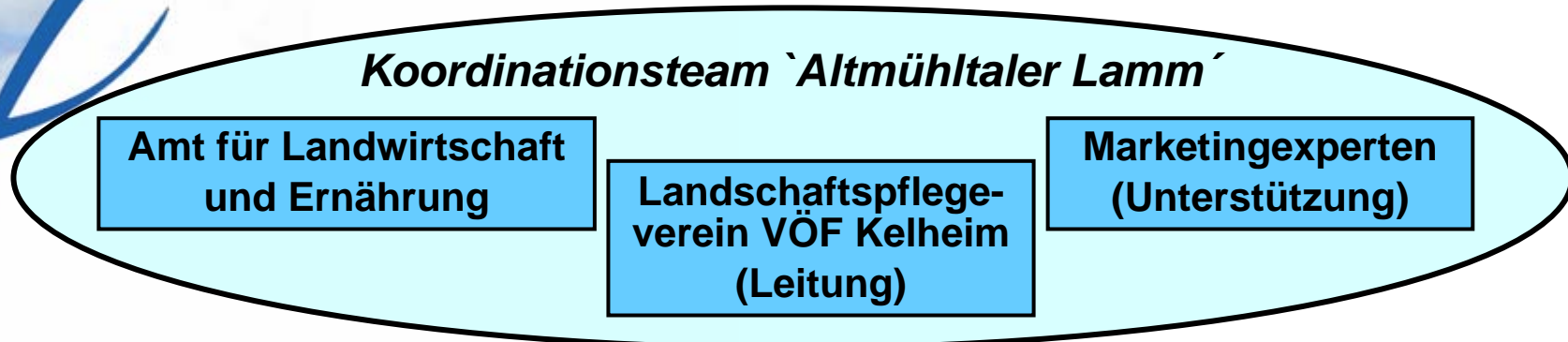
# Gewinne und Mehrerlöse



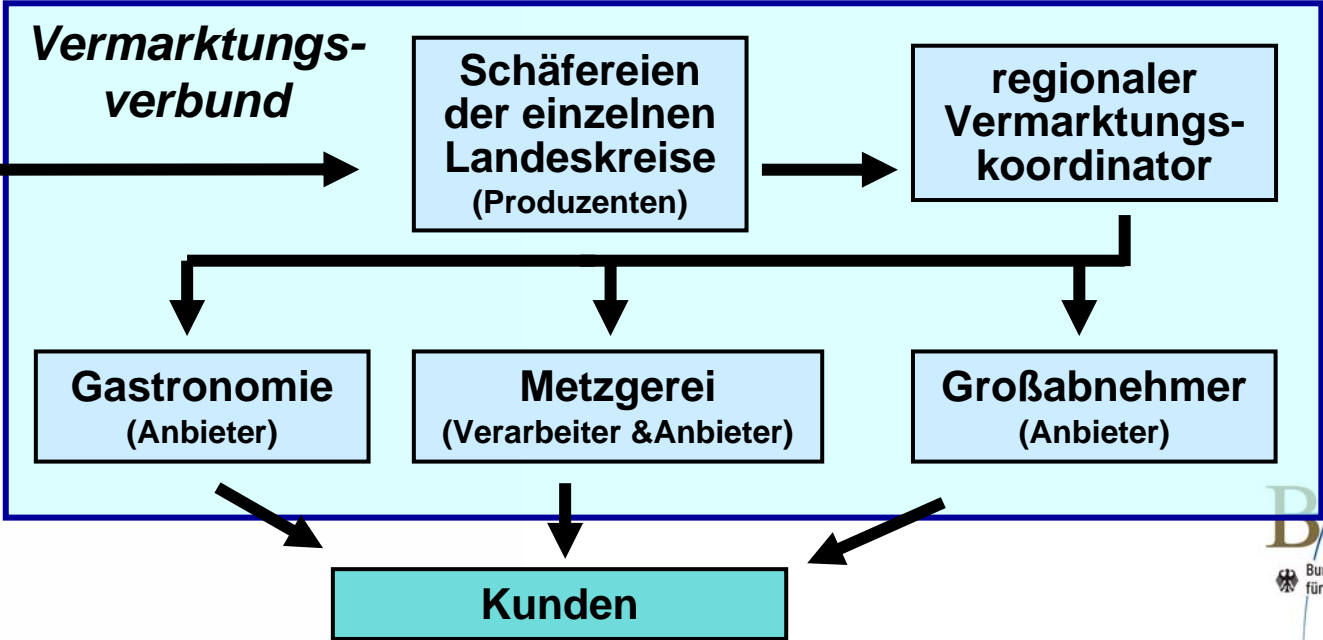
Der Mehrerlös für ein Altmühltaler Lamm lag 1999 zwischen ca. 30 bis 50 €

(Quellen: VöF Kelheim)

# Projektstruktur



↓ Betreuung der beteiligten Schäfereien, Metzgereien und Gastronomen



Ko-Finanzierung der Aufbauphase durch Bayerisches Staatsministeriums, Europäische Union und Landkreise





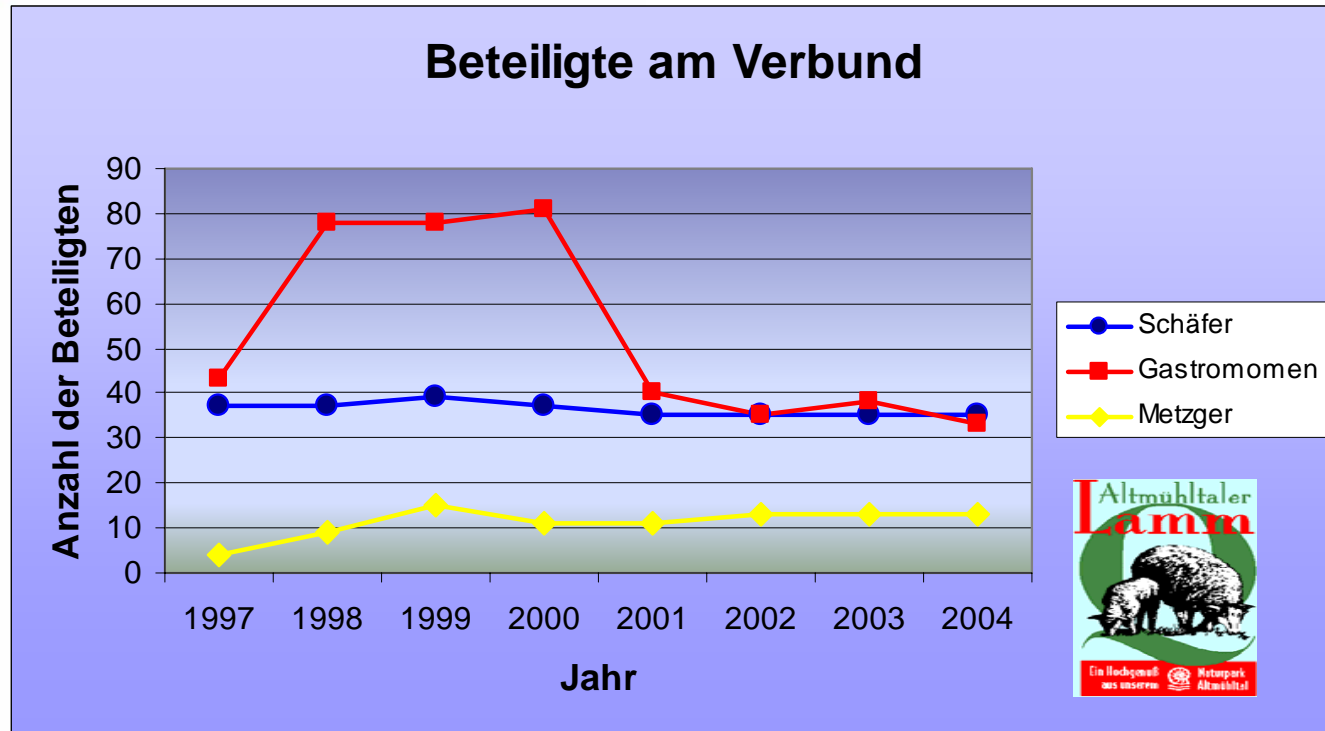
# Produktionsrichtlinien

- **100 % Hüteschafhaltung mit zusätzlichen Naturschutzkriterien**
- **Der Viehbesatz muss auf maximal 1,4 GV/ha landwirtschaftlicher Fläche begrenzt sein**
- **Eine Mindestbeweidungsdichte für eine optimale Weidequalität ist sicherzustellen**
- **Zugekauftes Futtergetreide muss aus den Landkreisen des Projektgebietes stammen**
- **Alle am Projekt "Altmühltaler Lamm" beteiligten Betriebe müssen den Programmen "Qualität aus Bayern - garantierte Herkunft" für Lammfleisch und "Offene Stalltür" angeschlossen sein**

Die Kontrollen finden durch das Prüfsiegelprogramm "Qualität aus Bayern - garantierte Herkunft" (QHB) statt, dem die beteiligten Betriebe angeschlossen sein müssen. Sie werden einmal im Jahr durchgeführt. Zusätzlich gibt es noch Stichprobenkontrollen.



# Projektentwicklung

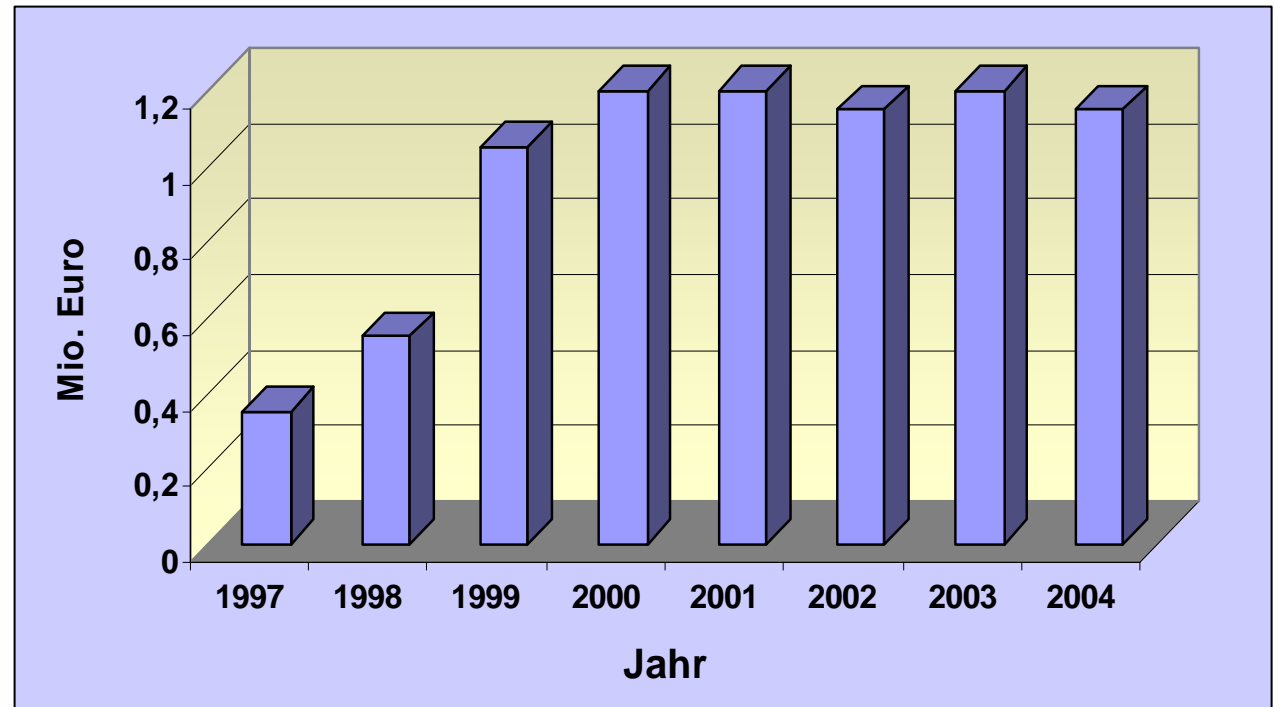


Der Rückgang gastronomischer Betriebe hatte seine Ursachen in den verschärften Kontrollen nach der BSE Krise, die strengere Verträge mit sich brachten. Dieses hatte eine Anzahl von Kündigungen zur Folge.

# Projektentwicklung

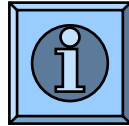
## Geschätzter Umsatz der Schäfer, Metzger & Gastronomen inkl. Veredelungsprodukte

Der Umsatz aller Beteiligten betrug seit Gründung 1997 ca. 7,85 Mio.€



(Quellen: VöF Kelheim)





# Informationen zu diesem Projekt

## Ansprechpartner

### Landschaftspflegeverein VöF

Klaus Amann,  
Hemauer Str. 48a,  
93309 Kelheim  
Tel.: 09441 / 207358  
Email: info@voef.de



### Naturpark Altmühltal

Schloßweg 3, 93309 Kelheim  
Tel.: 09441/ 207 226  
Fax: 09441/ 207 213

### Zentrale Touristinformation Naturpark Altmühltal

Notre Dame 1  
85072 Eichstätt  
Tel. 08421/9876-0  
Email: info@naturpark-almuehltal.de

## Internetlinks

[www.altmuehltal.de](http://www.altmuehltal.de)

[www.altmuehltaler-lamm.de](http://www.altmuehltaler-lamm.de)

Weitere Informationen zum Thema:

[www.urlaub-im-altmuehltal.de](http://www.urlaub-im-altmuehltal.de)

[www.landkreis-kelheim.de](http://www.landkreis-kelheim.de)

[www.voef.de](http://www.voef.de)

