



**Natura 2000
Produkte
aus Bayern**

**Landschaft
genussvoll
erhalten...**

**... ist
ganz unsere
Natur.**



Servus,

wir freuen uns sehr, Ihnen in unserer Natura 2000-Produktbroschüre Personen zu präsentieren, die sich mit Herz, Ausdauer und Leidenschaft der verantwortungsbewussten Produktion kulinarischer Köstlichkeiten widmen.

„Verantwortung übernehmen, nicht nur in der Küche.“

Maximilian Müller
Koch der Stubn auf der Frasdorfer Hütte

Gut für Mensch, Tier und Natur: Die hier vorgestellten Produkte können Sie guten Gewissens genießen. Sie sind nachhaltig, regional und helfen, unser europäisches Naturerbe in Bayern zu erhalten. Das Schutzgebietsnetzwerk Natura 2000 zielt nämlich nicht nur darauf ab, den Erhalt der biologischen Vielfalt zu fördern, sondern soll auch einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung leisten. Tier- und Pflanzenarten sowie Lebensräume, die durch Natura 2000 geschützt werden, sind oft auf bestimmte landwirtschaftliche Nutzungsformen angewiesen. Land- und Forstwirtschaft sind dabei wichtige Partner des Naturschutzes. Denn sie helfen nicht nur Lebensräume zu erhalten, sondern erzeugen auch noch leckere



» Maximilian Müller
(Fotograf: Daniel Delang)

Lebensmittel, die unsere Genießerherzen höher schlagen lassen. Durch meine Erfahrung als Koch, weiß ich, dass frisch und regional am besten schmeckt, und ich möchte Sie einladen, mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise durch Bayern zu gehen. Lassen Sie sich inspirieren!

Maximilian Müller

Naturliebhaber und Koch der Stubn
in der Frasdorfer Hütte
www.stubn.co

Bewusst genießen

- » Frisch und gesund essen
- » Verantwortungsbewusst einkaufen
- » Nachhaltiges Wirtschaften fördern
- » Lokale Betriebe unterstützen





Wenn das, was ich esse, gut für Mensch, Tier und Natur ist, dann...

... ist das ganz meine Natur.

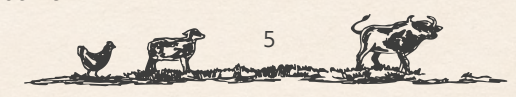
Sie stellen selbst Natura 2000-Produkte her...

... oder kennen tolle Produkte, die Sie vorschlagen möchten? Dann melden Sie sich gerne bei uns, damit wir Sie in unsere Online-Produktbroschüre mit aufnehmen können!

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3	Lieber Schorli	44
Was ist Natura 2000?	6	Nachhaltige Weinschorle aus Franken	
Wieso Natura 2000-Produkte?	8	Grünland Spessart – Weidefleisch	48
Übersichtskarte	10	Transparenz von der Weide bis auf Ihren Teller	
Symbole und Gütesiegel	12	MUSTEA Quittenhof	52
Ökomodell Achentäl e. V.	14	Fränkisches Rekultivierungsprojekt alter Quittensorten	
Anderlbauer Frasdorf	18	Jura-Lamm	56
Feinste Käsespezialitäten aus dem Aschauer Tal		Qualität aus der Fränkischen Schweiz	
Lechtal Lamm	22	Nageler Wildkräuterprodukte	60
Fleischprodukt aus der Landschaftspflege im Stadtgebiet Augsburg		Das Aroma der Bergwiesen genießen	
Schwabenbüffel	26	Rotes Höhenvieh	64
Einzigartige Spezialitäten aus dem Donauried		Aus Hohenburg im Lauterachtal	
schnitz & butzen	30	Juradistl – Biologische Vielfalt	68
Schaumwein aus Äpfeln des schwäbischen Donautals		Streubst, Honig, Lamm- und Weiderindfleisch	
Rezepte	34	Netzwerk Streubst Bayerischer Vorwald	72
Manufaktur Gelbe Bürg	36	Zum Wohle der Region!	
Walnussprodukte aus dem Naturpark Altmühltal		Schottische Hochlandrinder	76
hesselberger Säfte und Aufstriche	40	Eigenvermarktung aus dem Forstmoos	
Die hohe Qualität der Produkte beginnt bei den Früchten		Saisonkalender	80
		Danksagung und Impressum	82

» Bild: Marfina Grob





Was ist Natura 2000?

Natura 2000 ist das weltweit größte Projekt zum Schutz der biologischen Vielfalt: 26.918 Schutzgebiete in allen EU-Mitgliedsländern, die etwa ein Fünftel der Fläche der EU einnehmen, bilden ein Schutzgebietsnetzwerk, das einen wesentlichen Beitrag für die Erhaltung des europäischen Naturerbes leistet.

Natura 2000 in Bayern

In Deutschland stellt Bayern die meisten Natura 2000-Gebiete: 745 Gebiete, die mit 800.000 Hektar in etwa 11 % der Landesfläche umfassen. Die Natura 2000-Vielfalt ist in Bayern mit zirka 60 Lebensraumtypen und 370 Arten so groß wie in keinem anderen Bundesland. Für viele dieser Lebensraumtypen und Arten hat Bayern eine besondere Verantwortung.

Natura 2000 steht in Bayern für attraktive Landschaften und lebendige Vielfalt. Vom Flachland bis ins Hochgebirge schützt das Netzwerk in Bayern Moore und Auen, Seen, Bäche und Flüsse, Magerwiesen und Heiden, Felsen und Wälder. Das Ziel ist, die schönsten bayerischen Landschaften mit ihrer Vielfalt zu erhalten und nachhaltig zu bewirtschaften und zu pflegen.

Die Natura 2000-Gebiete sind Lebensraum für seltene Tier- und Pflanzenarten und bieten zugleich den Menschen in Bayern Erholung und Naturgenuss. Natura 2000 schützt all das, was unser Leben ausmacht.

Grundlage für den Erhalt der Schutzgebiete ist das partnerschaftliche Miteinander von Bürgerinnen und Bürgern, Kommunen, Land- und Forstwirtschaft sowie Interessensverbänden. Besonders das Engagement von Land- und Forstnutzern ist für den Erhalt oder die Verbesserung der Natura 2000-Gebiete maßgeblich.



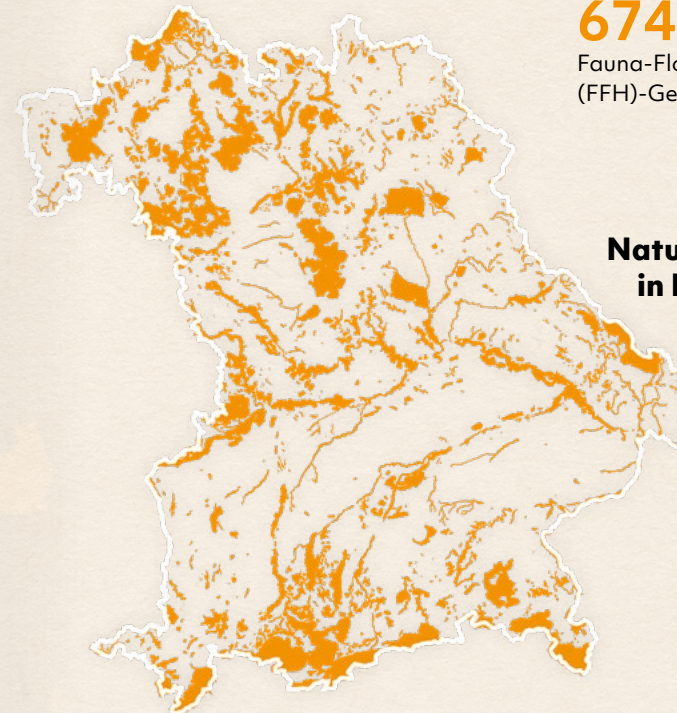
800.000
Hektar Fläche

84
Vogelschutz
(SPA)-Gebiete

über **370**
Natura 2000-Tier- und
Pflanzenarten

674
Fauna-Flora-Habitat
(FFH)-Gebiete

11 %
der Landesfläche



**Natura 2000-Gebiete
in Bayern**





Wieso Natura 2000-Produkte?

Acht gute Gründe für bewussten Genuss

» 1. Das Klima schützen

Regionale Produkte haben nur kurze Transportwege. Sie werden weder mit dem Flugzeug noch mit dem Schiff importiert. Das verbraucht weniger Treibstoff und andere Ressourcen, schont das Klima und verringert auch das Verkehrsaufkommen auf den Straßen.

» 2. Gut für die Natur, gut für mich

Ein gesundheitlicher Aspekt für regionale Produkte ist, dass diese nicht zu früh geerntet werden und so voll ausreifen können. Nur reifes Obst und Gemüse hat ein Optimum an Vitaminen und anderen Nährstoffen.

» 3. Die Qualitätskontrolle

Landwirte in FFH-Gebieten müssen sich an strengere Dünge- und Beweidungsvorschriften halten, dies spiegelt sich auch im Endprodukt wieder.

Durch den direkten Kontakt zu den Erzeugerinnen und Erzeugern in Hofläden und auf Wochenmärkten wissen Verbraucherinnen und Verbraucher genau, woher die Produkte wirklich stammen.

» 4. Die heimische Wirtschaft fördern

Mit dem Kauf der Natura 2000-Produkte werden heimische Betriebe unterstützt, die vor Ort Arbeitsplätze schaffen und helfen, traditionelle Kulturlandschaften zu erhalten. Kaufkraft und Steuereinnahmen bleiben in der Region.

» 5. Der Preis

Nachhaltig muss nicht teuer sein: Regionale Lebensmittel sind oft günstiger als Importware, weil an Werbe-, Verpackungs- und Transportkosten gespart werden kann.

Außerdem sind sie gut für das Gewissen, denn es fallen keine versteckten sozialen und ökologischen Kosten an, zum Beispiel durch unfaire Bezahlung der Erzeuger oder der Zerstörung der Natur in Ländern mit niedrigeren Umweltstandards.

» 6. Die Einzigartigkeit im Geschmack

Die Natur ist vor allen Dingen vielfältig. Dazu gehören verschiedenste Sorten und Geschmacksrichtungen, insbesondere auch die alter Obst- und Gemüsesorten oder Haustierrassen, die im konventionellen Lebensmittelhandel oft nicht mehr angeboten werden. Wer einmal den Geschmack dieser Sortenvielfalt entdeckt hat, verzichtet nur ungern darauf. Zugleich kann durch die Förderung alter Apfelsorten oder Rinderrassen auch ein Stück Kulturgeschichte erhalten werden.

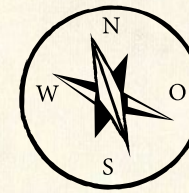
» 7. Die Landschaft pflegen

Die Streuobstwiesen in Bayern sind nicht nur landschaftsprägend, sondern machen ihren Besitzerinnen und Besitzern auch viel Arbeit. Doch die Arbeit lohnt sich, wenn man sieht, wie viele Insekten hier einen Lebensraum finden. Der Kauf von Früchten, Säften und anderen heimischen Erzeugnissen hilft beim Erhalt der wunderschönen Natur vor Ort.

» 8. Herkunft: Ganz meine Natur

Der Kauf und Genuss regionaler, nachhaltig erzeugter Produkte und der direkte Kontakt zu denjenigen, die sie herstellen, fördert bewusstes Erleben der heimischen Umgebung, ihrer Vielfalt, Eigenart und Schönheit. Und auch im Urlaub in Bayern lohnt es sich, lokale Spezialitäten auszuprobieren – es muss ja nicht immer nur die Weißwurst sein...





Legende

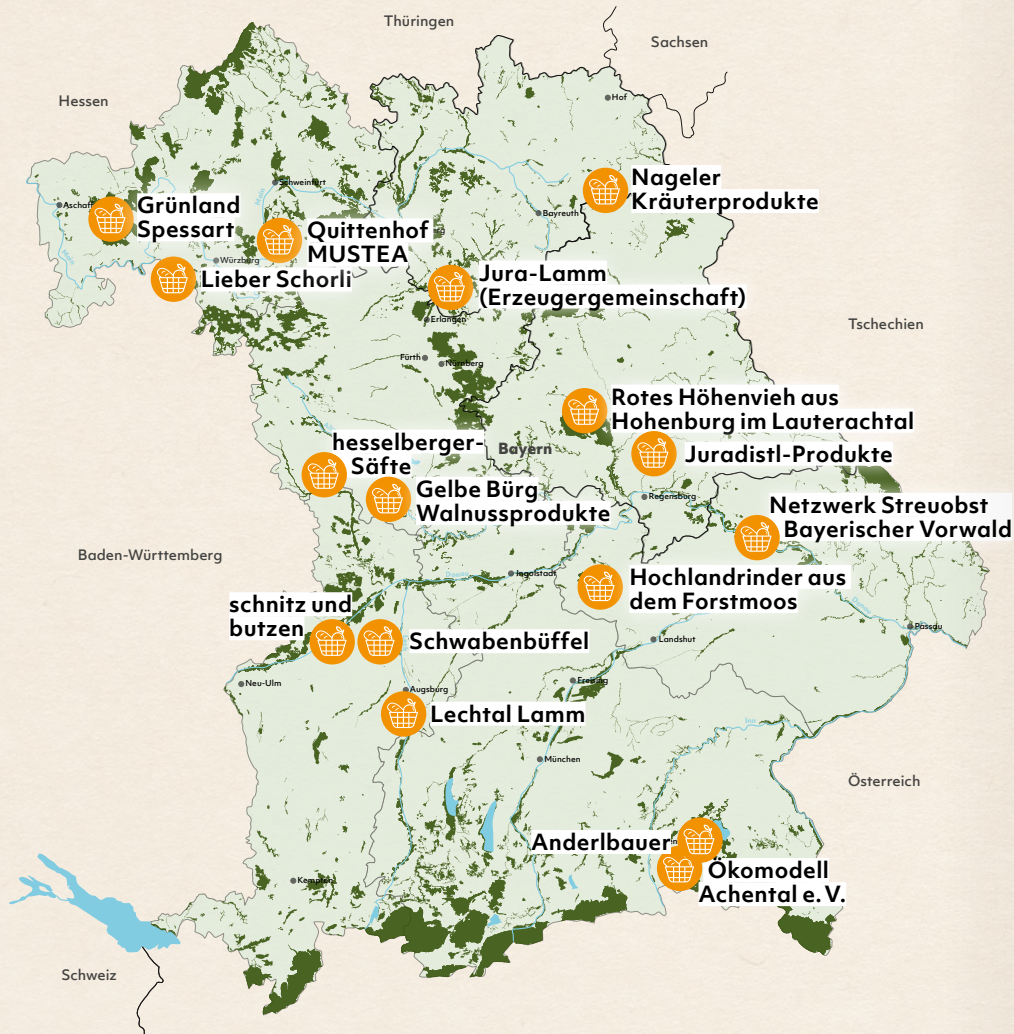
- Natura 2000-Gebiete:
Das sind Flora-Fauna-Habitat (FFH)-Gebiete und die europäischen Vogelschutzgebiete.
- Natura 2000-Produkte

» Sie suchen Bauermärkte in Ihrer Region?

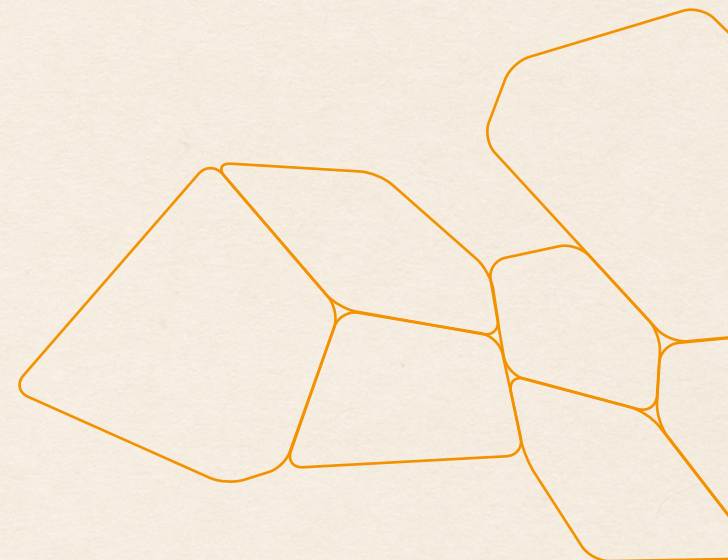
- www.bayerischerbauernverband.de/bauernmaerkte
- www.VomWochenmarkt.de
- www.regionales-bayern.de

Übersicht aller Produkte

Landwirtinnen und Landwirte und andere Landnutzende sind wichtige Partner des Naturschutzes. Ihre Weidetiere halten Flächen offen für gefährdete Pflanzen und Insekten. Sie bewirtschaften Streuobstbestände, die vielen Tieren als Lebensraum dienen, oder erhalten artenreiche Mähwiesen durch schonende Nutzung. Ein Gewinn für Natura 2000 und für alle, die hochwertige und gesunde Lebensmittel schätzen: Erstklassiges Fleisch aus artgerechter Weidehaltung, köstliche Obstsäfte aus heimischem Streuobst oder regionale Spezialitäten – entdecken Sie, was es in Ihrer Heimat- oder Urlaubsregion gibt!



» Karte: BayernAtlas, bearbeitet: ANL (2022)



Nützliche Hinweise und Symbole

In diesem Heft finden Sie eine Auswahl an Produkten, nach Regierungsbezirken geordnet. Bildsymbole helfen bei der Suche nach dem passenden Angebot. Sie umfassen alle klassischen und handwerklich erzeugten Lebensmittel aus der Landwirtschaft. Des Weiteren finden Sie auch Vermerke zu den Einkaufsmöglichkeiten.



Demeter e. V.
www.demeter.de



Bioland e. V.
www.bioland.de



EU-Bio-Logo
www.bmel.de









Bio- und Herkunftssiegel

Einige Erzeugerinnen und Erzeuger der Natura 2000-Produkte tragen – neben ihrer Verantwortung möglichst regional und saisonell zu wirtschaften – auch Herkunftssiegel, wie zum Beispiel Demeter und Bioland. Diese sind neben Naturland die zwei wichtigsten unabhängigen Öko-Anbauverbände in Deutschland. Die Richtlinien aller Anbauverbände gehen über die Anforderungen des EU-Bio-Siegels hinaus und verlangen einen höheren ökologischen Standard, der unabhängig kontrolliert wird.

Das staatliche EU-Bio-Siegel kennzeichnet Erzeugnisse oder Produkte, die aus ökologischer Landwirtschaft stammen und gemäß der EU-Richtlinien erzeugt wurden. Die EU-Öko-Verordnung gilt als der gesetzliche Mindeststandard für ökologischen Landbau.

Weitere Informationen zu den einzelnen Gütesiegeln finden Sie unter den angegebenen Webseiten.

Lebensmittel

-  Fleisch- und Wurstwaren
-  Milch, Käse, Milchprodukte
-  Eier
-  Backwaren
-  Honig, Marmelade
-  Fisch
-  Gemüse, Kartoffeln
-  Obst
-  Säfte, Obstweine, Most
-  Edelbrände, Liköre

Service

-  Hofladen
-  Lebensmittelautomat
-  Gruppen/Führungen
-  Wochenmarkt
-  Onlineshop





» Neben dem vielseitigen Angebot an regionalen Produkten finden Sie auf der Webseite auch Freizeittipps (Bild: Ökomodell Achenal e. V.).

Ökomodell Achenal

Nachhaltige Produkte und Direktvermarktung rund um den Chiemsee

- » **Regierungsbezirk:** Oberbayern
- » **Natura 2000-Gebiet:** "Chiemseegebiet mit Alz", verschiedene kleinere Gebiete
- » **Gebietsgröße:** 10.376 ha (Chiemseegebiet), zirka 15.000 ha (kleinere Gebiete zusammen)
- » **Besonderheit:** Brut-, Rast- und Überwinterungsgebiet für Wasservögel, ausgedehnte Hoch- und Niedermoorlandschaften, Urstromtäler mit naturnahen Hanglaubwäldern, seltene, naturnahe Fließgewässertypen mit Bestand der Bachmuschel und Fischotter-Vorkommen, Talmoore mit verschiedenen ökologischen und hydrologischen Typen sowie Grünland im Tal der Tiroler Ache.

» Produkte des Ökomodells Achenal e. V. sind teilweise durch weitere Gütesiegel ausgezeichnet:



Lebensmittel

- Fleisch- und Wurstwaren
- Milch, Käse, Milchprodukte
- Eier
- Backwaren
- Honig, Marmelade
- Fisch
- Gemüse, Kartoffeln
- Obst
- Säfte, Obstweine, Most
- Edelbrände, Liköre

Kontakt und Bezugsmöglichkeiten

Ökomodell Achenal e. V.
Eichelreuth 17
83224 Grassau

» info@oekomodell.de
Tel.: +49 (0)8641 692909-30

» www.oekomodell.de

Service

- Hofladen
- Lebensmittelautomat
- Gruppen/Führungen
- Wochenmarkt
- Onlineshop



Gesunder Lebensraum bedeutet gesunde Produkte



Eingebettet zwischen Chiemsee und Chiemgauer Alpen ist das Tal der Tiroler Achen bekannt für seine wertvolle Natur- und Kulturlandschaft: Auf engstem Raum wechseln sich Seen und Flüsse ab mit Bergen und Almen, blumenreichen Wiesen und Weiden, Wäldern und Mooren. Um diese natürliche Vielfalt und das Achenal als Lebens- und Erholungsraum attraktiv zu erhalten, haben sich die Achenal-Gemeinden im Mai 1999 zum Verein Ökomodell Achenal e. V. zusammengeschlossen.

„Miteinander ist Füreinander – daran wollen wir festhalten. Gemeinsam etwas bewegen. für uns und die Region.“

Stefan Schneider
1. Vorsitzender

Fisch aus dem Chiemsee, Fleisch, Käse oder Milch von der Alm oder aus extensiver Weidehaltung, Bio-Honig, Obst, Marmeladen oder Schnaps aus lokalem Streuobstanbau und Gemüse, das nicht um die halbe Welt reist, sondern kurze Wege zwischen Anbau und Teller zurücklegt: Mit dem Zeichen „Qualität Achenal“ werden nachhaltig produzierte landwirtschaftliche Produkte aus dem Achenal und dem Gebiet rund um den Chiemsee ausgezeichnet. Die kleinstrukturierten, ökologisch oder extensiv

wirtschaftenden Betriebe verkaufen überwiegend regional, entweder direkt ab Hof oder auf Bauernmärkten.

In der Region befinden sich neben dem Chiemseegebiet und der Alz zahlreiche kleinere Natura 2000-Gebiete, beispielsweise ausgedehnte Moorlandschaften, Quellgebiete, naturnahe Bäche oder Auwald. Sie sind wertvoller Lebensraum – nicht nur für Wasservögel und Wiesenbrüter, sondern auch für geschützte Insekten wie den Ameisenbläuling, Fischarten wie Mairenke oder Groppe, Fischotter, Moorfrösche und Pflanzen wie den Frauenschuh oder den Kriechenden Sellerie. Nicht alle teilnehmenden Betriebe bewirtschaften Flächen in Natura 2000-Gebieten.

Der Direktvermarkter-Broschüre von Ökomodell Achenal e. V. können Sie entnehmen, wo genau sich die Betriebe befinden, welche Produkte sie anbieten und welche Bezugsmöglichkeiten es gibt.



» Apfelaktionstag am Achenaler Bauernmarkt in Grassau (Bild: Ökomodell Achenal e. V.).

Bauernmärkte im Landkreis Traunstein

Öffnungszeiten

von März bis Weihnachten

» Grassau – Donnerstag	13.00–18.00 Uhr
» Obing – Freitag (14-tägig)	13.30–16.00 Uhr
» Tittmoning – Freitag	8.00–12.00 Uhr
» Traunstein – Freitag	9.00–15.00 Uhr
» Traunreut – Donnerstag	8.30–13.00 Uhr
» Waging – Samstag	8.00–12.00 Uhr



Besonderheiten des Gebiets

Das Achenal liegt am Nordrand der Bayerischen Alpen zwischen München und Salzburg, an der unmittelbaren Grenze zu Tirol. Es ist Heimat von 33.000 Menschen und einer Vielzahl an seltenen Tier- und Pflanzenarten.

Über Jahrhunderte ist durch eine angepasste, naturschonende landwirtschaftliche Nutzung rund um den Chiemsee eine wertvolle Kulturlandschaft entstanden, die nicht nur schön anzusehen ist, sondern auch vielen seltenen Tieren und Pflanzen Heimat bietet. Der Erhalt und die Pflege ihrer wertvollen Lebensräume ist für sie überlebenswichtig. Nachhaltige, naturschonende Landwirtschaft und Landschaftspflegemaß-

nahmen spielen hierbei eine zentrale Rolle. Durch die Vermarktung von landwirtschaftlichen Produkten unter dem Zeichen „Qualität Achenal“, das für eine naturnahe und umweltfreundliche Produktion, Regionalität und Transparenz steht, werden kleinstrukturierte, ökologisch oder extensiv wirtschaftende Betriebe gefördert. So können die über Jahrhunderte gewachsene Kulturlandschaft mit ihrer kleinteiligen bäuerlichen Struktur, die Bewirtschaftungsform der Bergwälder mit den landschaftsprägenden Almen und die Natur- und Landschaftsschutzgebiete mit ihrer Artenvielfalt an Fauna und Flora erhalten bleiben.



Anderlbauer Frasdorf

Feinste Käsespezialitäten aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch im Aschauer Tal

- » **Regierungsbezirk:** Oberbayern
- » **Natura 2000-Gebiet:** „Hochriesgebiet und Hangwälder im Aschauer Tal“ (FFH-Gebiet)
- » **Gebietsgröße:** 1.825,7 ha
- » **Besonderheit:** Vegetationsmosaik aus extensiven Almwiesen, alpine Rasen; größtes Karstgebiet der bayerischen Voralpen mit zahlreichen Höhlen, bekannt für sein Fledermausvorkommen; höchstgelegenes Kammolchvorkommen in Bayern

Kontakt und Bezugsmöglichkeiten

Anderlbauer Hofladen
 Hauptstraße 2a
 83112 Frasdorf

- » Die selbsterzeugten Spezialitäten kann man sowohl im Hofladen als auch im Onlineshop kaufen.
- » Ab einer Mindestteilnehmerzahl von 15 Personen können auch Führungen am Hof gebucht werden.

info@anderlbauer.de
 Tel.: +49 8052 847
www.anderlbauer-hofladen.de

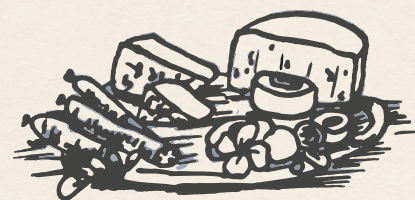
Bezugsmöglichkeiten:
www.anderlbauer-shop.de

Lebensmittel/Service

-  Fleisch- und Wurstwaren
-  Milch, Käse, Milchprodukte
-  Honig, Marmeladen, Aufstriche
-  Obst
-  Most, Edelbrände, Likör
-  Hofladen
-  Onlineshop/Katalog
-  Gruppen/Führungen

» Im Herzen des Chiemgaus befindet sich der Anderlbauerhof der Familie Huber. Hier entstehen mit traditionellen Handwerk feinste Bio-Käsespezialitäten aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch sowie Bio-Lammfleisch aus eigener Schlachtung (Bild: Anderlbauer e. K.).

» **Rezept-Ideen – Wer probiert, ist verführt:** Auf der Webseite des Anderlbauern finden Sie deftige Rezepte wie "Kaspressknödel mit Anderlbauer Schafskäse", "Lammcurry" oder "Schafskäse im Zucchini-mantel", aber auch für den süßen Hunger ist gesorgt – wie wäre es mit einer "Apfel-Weintorte"?



» Bild: Anderlbauer e. K.

Ökologische Landwirtschaft im Chiemgau für mehr Artenreichtum

Im Herzen des Chiemgaus befindet sich der Hof vom Anderlbauern in Frasdorf. Seit 1665 ist der landwirtschaftliche Betrieb mit angeschlossenem Hofladen im Familienbesitz. **Der Hofladen bietet eine große Auswahl an regionalen Produkten in bester Bio-Qualität an.** Dabei handelt es sich unter anderem um **feinste Bio-Käsespezialitäten aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch oder Bio-Lammfleisch aus eigener Schlachtung. Wertvolle Schafwollprodukte wie kuschlig weiche Lammfelle oder Schafschurwolle** für Mützen oder Handschuhe können ebenfalls im Hofladen erworben werden. Das Sortiment umfasst zudem noch hochwertige Lebensmittel wie hausgemachte **Marmeladen, Bio-Honig, Apfelwein und vieles mehr.**

„Die Vielfalt unseres Hofes mit Schafzucht, Obstbau und Bienen macht die Philosophie vom Anderlbauer aus.“

Johann Huber
Hofkäser, Anderlbauer in Frasdorf



Die Käsespezialitäten werden nach alter Handwerkskunst und Tradition von Hand geschöpft. Für die Herstellung der rund 20 verschiedenen Käsesorten wird mikrobielles Lab ohne Konservierungsstoffe

verwendet. Alle Käsesorten vom Anderlbauern sind sortenrein und bestehen daher zu 100 Prozent aus Schaf-, Ziegen- oder Kuhmilch. Die Schafweiden des Betriebs befinden sich mit Almhütte und neu gestalteter Tränke direkt am Fellerer Berg innerhalb des FFH-Gebiets „Hochriesgebiet und Hangwälder im Aschauer Tal“. Die Bergwiesen werden als Weide genutzt. Einmal im Jahr werden sie zusätzlich gemäht. Das dabei gewonnene Heu dient als Winterfutter. Durch die schonende Bewirtschaftung werden die Flächen zudem für seltene Tier- und Pflanzenarten offengehalten.

Auf den Streuobstwiesen beim Anderlbauer finden zahlreiche Insekten eine Nahrungsquelle sowie einen zusätzlichen Lebensraum. Für den Menschen gibt es frische Äpfel oder selbst produzierte Produkte wie Apfelsaft, Apfelwein und Apfelmost im Hofladen zu kaufen. Das FFH-Gebiet "Hochriesgebiet und Hangwälder im Aschauer Tal" umfasst eine Fläche von etwa 1.826 ha und liegt am nordwestlichen Rand der Chiemgauer Alpen im Landkreis Rosenheim. Die großen Lebensräume der Wälder und Almen prägen das FFH-Gebiet. Daneben sind viele kleinere Strukturen wie Quellen, Moore oder Moorgewässer wie der sogenannte „Schwarze See“ mit einer herausragenden Artenvielfalt zu finden. Vor allem der Gebirgsstock von Hochries und Spitzstein besitzt einen einmaligen Artenreichtum.



» Schafe und Ziegen zählen zu den ältesten Haustieren der Menschheit. Sie liefern nicht nur hochwertige Milch, sondern betreiben auch durch das Abfressen von steilen Berghängen wertvolle Landschaftspflege (Bild: Anderlbauer e. K.).

Besonderheiten des Gebiets

Eine Besonderheit des FFH-Gebiets ist das außergewöhnlich hohe Vorkommen von natürlichen Höhlen. Bisher sind rund 30 Höhlen bekannt. Die natürlichen Höhlen besitzen mit ihrem Spaltenreichtum ein hohes Potenzial an Versteck- und Winterquartiermöglichkeiten für Fledermäuse. In dem FFH-Gebiet sind fünf – teilweise sehr seltene – Fledermausarten gelistet: Mops- und Bechsteinfledermaus, Großes Mausohr, Kleine Hufeisennase und Wimperfledermaus. Die strukturreichen Hangwälder im FFH-Gebiet besitzen zudem einen hohen Laubbaum- und Altholzanteil, was sie zu einem attraktiven Sommerlebensraum für die Fledermäuse macht. Eine weitere

Besonderheit des Gebiets ist die Grubenalm-Polje. Dabei handelt es sich um einen überregional bedeutsamen Karsttrichter, in dem sich regelmäßig Kaltluft sammelt. Deshalb herrschen dort zeitweise Temperaturen, die der alpinen Stufe entsprechen. Solche Bedingungen ermöglichen unter anderem das Vorkommen des Alpen-Gelblings, eines Schmetterlings der Almwiesen, oder der Kraut-Weide, eines kriechenden Zwergstrauchs. Beides sind absolute Raritäten der Chiemgauer Alpen. Der „Schwarze See“ befindet sich in der Nähe der Hochries-Seilbahn auf einer Höhe von rund 900 m und beheimatet die höchstgelegene Kammolch-Population in ganz Bayern.





Lechtal Lamm

Fleischprodukt aus der Landschaftspflege im Stadtgebiet Augsburg

- » **Regierungsbezirk:** Schwaben
- » **Natura 2000-Gebiet:** "Lechauen zwischen Königsbrunn und Augsburg"
- » **Gebietsgröße:** zirka 2.250 ha
- » **Besonderheit:** Magerrasen, Grauerlenwälder, Kiefernwälder, Quellfluren und Quellbäche

Kontakt und Bezugsmöglichkeiten

- Schäferei Christian Hartl
 Birkenweg 9a
 86444 Affing-Mühlhausen
- » Direktvermarktung vom Hof nach Vorbestellung (zerlegte oder unzerlegte Schlachthälften, keine Teilstücke)



bestellungen@lechtal-lamm.de
 Mobil: +49 8207 963 84 51

www.lechtal-lamm.de

Bezugsmöglichkeiten:
 Direktvermarktung am Hartl Hof
 Metzgereien: Hörmann, Dichtl, Ottillinger

Gastronomie: Wirtshaus Riegele, Lauterbacher am See, Kastaniengarten im Botanischen Garten

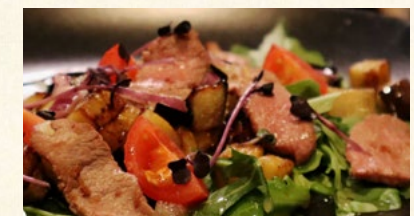
Lebensmittel/Service

-  Fleisch- und Wurstwaren
-  Hofladen und lokale Metzgereien

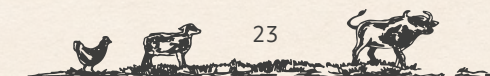


» Lechtal Lamm ist eine Spezialität aus der Region Augsburg. Das Lammfleisch stammt aus der Beweidung der Lechheiden, einem der artenreichsten Lebensraumtypen der FFH-Richtlinie (Bild: Norbert Liesz, Landschaftspflegeverband Stadt Augsburg e.V.).

- » **Die Produktionsrichtlinien vom „Lechtal Lamm“:**
- » Mindestens 75 % der Sommerweide auf für den Naturschutz bedeutsamen Flächen
- » Alle zugekauften Futtermittel stammen aus der Region
- » Verzicht auf gentechnisch veränderte oder leistungsfördernde Futtermittel
- » Faire Entlohnung der Schäferarbeit



» Bilder: Mark Robertz





» Unter der Marke „Lechtal Lamm“ wird das Lammfleisch aus der Beweidung der Lechheiden vermarktet. Ziel ist es, den Verbrauchern ein gesundes und nachhaltig erzeugtes Produkt aus der Landschaftspflege anzubieten und damit die Schäferinnen und Schäfer zu unterstützen (Bild: Norbert Pantel, Landschaftspflegeverband Stadt Augsburg e.V.).

Wanderschäferie durch faires Einkommen fördern

„Lechtal Lamm“ ist ein Fleischprodukt aus der Landschaftspflege im Stadtgebiet Augsburg. Es wird produziert von Christian Hartl, einem der letzten Wanderschäfer im bayerischen Lechtal. Der Familienbetrieb wird in der dritten Generation geführt.

Christian Hartl beweidet mit seinen Tieren die Lechheiden. Das sind enorm artenreiche Magerrasen. Ihre Entstehung verdanken sie vor allem der Wanderschäferie. Noch bis vor 150 Jahren zogen Hirten aus ganz Süddeutschland in den Sommermonaten auf die Lechheiden, die aufgrund ihres spärlichen Aufwuchses günstiges Weideland

waren. Heute ist dieser Lebensraum stark gefährdet. Aufgrund der einzigartigen und artenreichen Lebensgemeinschaften gehören die Lechheiden zum europäischen Naturerbe im Sinne der FFH-Richtlinie.

„Lechtal Lamm“ ist eine eingetragene Marke des Landschaftspflegeverbandes Stadt Augsburg. Ziel ist es, den Wanderschäferinnen und -schäfern ein faires Einkommen zu sichern und damit eine wichtige Voraussetzung für den Erhalt der Lechheiden zu schaffen. Die Sommerweiden von „Lechtal Lamm“ liegen in den Schutzgebieten „Stadt-



wald Augsburg“, „Firnhaberauheide“ und „Lechauen nördlich von Augsburg“. **Lechtal Lamm wird direkt ab Hof vermarktet sowie in verschiedenen Metzgereien und Gastronomiebetrieben.**

„Die Wanderschäferie gehört zu Augsburg wie die Fugger, Brecht, Mozart oder der FCA.“

Nicolas Liebig
Geschäftsführer Landschaftspflegeverband Stadt Augsburg e.V.



Im Rahmen des LIFE-Projektes Stadt-Wald-Bäche (Laufzeit 2020–2027) werden im Stadtwald umfassende Naturschutzmaßnahmen an Fließgewässern und Auwäldern umgesetzt.

Der Stadtwald Augsburg ist mit rund 22,5 km² eines der größten und artenreichsten Naturschutzgebiete in Bayern. Neben den orchideen- und enzianreichen Lechheiden wird er geprägt von einem 70 km langen Netz aus Fließgewässern. Für den Naturschutz von Bedeutung sind außerdem die ausgedehnten lichten Kiefern- und Grauerlenwälder. Die abwechslungsreiche Landschaft des Stadtwaldes macht ihn zu einem beliebten Naherholungsgebiet. Daneben ist er Trinkwasserschutzgebiet für die 300.000 Augsburger Bürgerinnen und Bürgern. 2019 wurde das Augsburger Wassermanagement-System zum UNESCO-Welterbe erklärt. Der Stadtwald spielt mit seiner historischen Bedeutung für die Wasserversorgung der Fuggerstadt im Augsburger Welterbe eine wichtige Rolle.

Besonderheiten des Gebiets

Für zahlreiche seltene und gefährdete Tier- und Pflanzenarten bildet der Stadtwald Augsburg einen wichtigen Verbreitungsschwerpunkt innerhalb Europas. Berühmtes Beispiel ist die Sumpfglabie (*Gladiolus palustris*), die auf der Königsbrunner Heide mit mehr als einer halben Millionen blühender Exemplare den größten Bestand in ihrem Verbreitungsareal aufweist.

Eine weitere Besonderheit ist der Klebrige Lein (*Linum viscosum*), den es in Deutschland nur im Lechtal gibt. Außerdem zeichnen das Gebiet reiche Orchideen- und Enzianvorkommen aus. Die meisten der für den Naturschutz bedeutsamen Arten leben auf den Lechheiden. Die Wanderschäferie leistet einen wichtigen Beitrag zum Erhalt dieses europäischen Naturerbes.



Schwabenbüffel

Einzigartige Spezialitäten aus dem Donauried

- » **Regierungsbezirk:** Schwaben
- » **Natura 2000-Gebiet:** "Wiesenbrüter-lebensraum Schwäbisches Donauried"
- » **Gebietsgröße:** 3.994,6 ha
- » **Besonderheit:** Wiesenbrütergebiete von überregionaler bis landesweiter Bedeutung, wichtige Rastgebiete für Durchzügler und Wintergäste, Nahrungshabitate für Greifvögel (zum Beispiel Rotmilan).

Kontakt und Bezugsmöglichkeiten

Martina und Martin Grob
Am Bergmahd 23
86695 Allmannshofen

- » Fleisch bitte vorab online bestellen. Das "24 h-Eierschränkle", gefüllt unter anderem mit saisonellem Gemüse, Aufstrichen, Honig, Nudeln und eigenem Getreide, finden Sie auf der Rückseite unserer Garage.

info@schwabenbueffel.de
Mobil: +49 175 348 17 67

www.facebook.de/schwabenbueffel
www.schwabenbueffel.de



Lebensmittel/Service

-  Fleisch- und Wurstwaren
-  Eier
-  Mehl/Getreide
-  Lebensmittelautomat
-  Onlineshop



» Bilder: Martina Grob



- » Tiergerechte Haltung, Wiesenbrüterschutz und hochwertige Fleisch- und Wurstwaren, die man guten Gewissens genießen kann. Dafür steht die Marke Schwabenbüffel (Bild: Martina Grob).

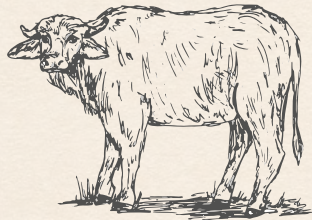


Wie der Wasserbüffel Lebensräume und Nistplätze schafft

Bei Wasserbüffeln denkt man vielleicht erst einmal an Asien – an Indien, Thailand oder Indonesien, an Reisfelder und tropische Feuchtgebiete. Einige der etwa 150 Millionen domestizierten Wasserbüffel leben aber auch in Deutschland. Und hier sind sie wertvolle Partner für den Naturschutz auf feuchten Flächen.

„Wir arbeiten nach der Philosophie: Ökologie und Ökonomie im Einklang.“

Martin Grob



Martina und Martin Grob aus Allmannshofen im Landkreis Augsburg bringen mit ihren „Schwabenbüffeln“ Ökonomie und Ökologie in Einklang. Ihr Produkt: Hochwertiges Fleisch und Wurst vom Wasserbüffel. Büffel Fleisch ist sehr mager, cholesterinarm und enthält viele wertvolle Mineralstoffe und Spurenelemente. Die Büffel beweiden nasse Moorflächen, die dadurch gepflegt werden und Lebensräume für andere Tierarten schaffen.

Schwabenbüffel steht für regionale, nachhaltige und tierfreundliche Pro-

duktion, in Anlehnung an die Kriterien des ökologischen Landbaus. Fleisch und Wurst werden auf Vorbestellung direkt ab Hof verkauft. **Außerdem gibt es Eier und eine Produktauswahl an eigenen beziehungsweise regionalen Erzeugnissen im "24 h-Eierschränke"**. Nicht aus dem Natura 2000-Gebiet, aber aus eigener Produktion, werden verschiedene Dinkelprodukte, zum Beispiel Dinkelmehl oder -grieß, angeboten. Auch Geschenkkisten können bestellt werden. Das östliche Donauried ist als Brut-, Rast- und Überwinterungsgebiet für Wiesenbrüter von überregionaler Bedeutung. Zu den Wiesenbrütern zählen beispielsweise der Große Brachvogel, der Kiebitz, die Bekassine oder der Wachtelkönig. Sie alle haben gemeinsam, dass sie ihre Nester auf dem Boden oder in Bodennähe anlegen und deswegen besonders durch diverse äußere Störungseinflüsse gefährdet sind. In Schutzgebieten wie dem Wiesenbrüterlebensraum Schwäbisches Donauried wird deswegen darauf geachtet, dass nicht zu früh oder zu häufig gemäht wird. Brutplätze und Gelege werden überwacht. Von den Schutzmaßnahmen profitieren aber nicht nur Vögel: Auf den feuchten Wiesen blühen zahlreiche besondere Blumen wie die dottergelbe Trollblume, die leuchtend blaue Sibirische Schwertlilie oder die – wie der Name schon sagt – prächtige Prachtnelke.



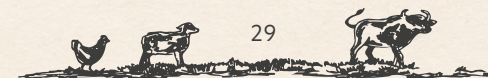
» Die Beweidung der feuchten Wiesen durch die Büffel schafft Lebensräume und Nistplätze für bedrohte Wiesenbrüter (Bild: Martina Grob).

Besonderheiten des Gebiets

Ein Problem, mit dem Wiesenbrüter, aber auch andere Tier- und Pflanzenarten, zu kämpfen haben, ist die zunehmende Intensivierung der Landwirtschaft. Wenn zu früh oder zu häufig gemäht wird, werden Brutplätze oder Gelege zerstört. Außerdem schwinden Lebensräume für die Nahrungssuche. Auch gebietstypische Pflanzen, die empfindlich oder wenig konkurrenzstark sind, verschwinden.

Die Weideflächen der Schwabenbüffel werden dagegen extensiv und überwiegend im Vertragsnaturschutzprogramm bewirtschaftet. Es handelt sich um feuchte Niedermoorflächen, die öko-

logisch wertvoll, aber schwer zu bewirtschaften sind. Durch die Anwesenheit der Büffel und auch durch deren Ausscheidungen bietet sich den Wiesenbrütern und anderen Vögeln ein umfangreiches Nahrungsspektrum an Insekten und Würmern. Gleichzeitig schaffen die Tiere zum Beispiel durch das Anlegen von Suhlen oder alleine durch die Beweidung einzigartige Lebensräume und Brutmöglichkeiten für einige bedrohte Wiesenbrüterarten. Die extensive Beweidung durch die Büffel ist ökonomisch und ökologisch sinnvoll und dient zugleich der Landschaftspflege. Auf den verbleibenden Wiesen wird Heu als Futter für die Wintermonate gewonnen.





schnitz und butzen

Schaumwein aus dem schwäbischen Donautal

- » **Regierungsbezirk:** Schwaben
- » **Natura 2000-Gebiet:** verschiedene Gebiete, hauptsächlich jedoch Erhalt artenreicher Streuobstwiesen als Lebensraum
- » **Gebietsgröße:** Landkreise Dillingen an der Donau und Günzburg
- » **Besonderheit:** Nutzung und Pflege von artenreichen Streuobstwiese und Erhalt alter Obstsorte, traditionelles und naturnahes Handwerk

Lebensmittel/Service

 Schaumweine
*cidre bouché und
cidre pet-nat*

 Hofladen und
Nahversorger

schnitz & butzen
cidre artisanal

Kontakt und Bezugsmöglichkeiten

- Sophia Spitzer und Peter Baumgartner
Ferment Kelterei GmbH, Wellenstraße 3,
89437 Unterbechingen
- » Direkt vom Hof: (bitte vorher Kontakt aufnehmen), weitere Händler finden Sie auf der Webseite

durst@schnitzundbutzen.de

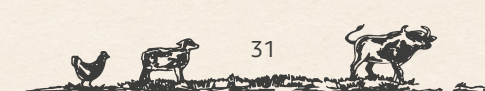
www.instagram.com/schnitzundbutzen/
www.facebook.com/schnitzundbutzen
www.schnitzundbutzen.de



» Bild: Luis Baumgartner



» Schaumwein aus Äpfeln des schwäbischen Donautals (Bild: Luis Baumgartner).



Einen Weg der Wertschöpfung und des Erhalts finden

Mit den Cidre artisanal des jungen Unternehmens schnitz & butzen erhält man nicht nur ein regionales und erfrischendes alkoholisches Getränk, sondern unterstützt auch den Erhalt von artenreichen Streuobstwiesen und alten Obstsorten aus dem bayerisch-schwäbischen Donautal. Die Schaumweine (bisher zwei Sorten: Cidre Pet-Nat und Cidre bouché) werden aus dem Mostobst der Streuobstwiesen produziert.

„Nachdem unsere Äpfel gewaschen und zerkleinert werden, gewähren wir dem Obst eine Maischestanzzeit von bis zu mehreren Tagen.“

Sophia Spitzer und Peter Baumgartner
schnitz und butzen

Mit einem hohen Säure- und Gerbstoffanteil eignen sich die alten Apfelsorten dabei besonders gut für die Schaumweinkelerei. Durch den Verzicht auf industrielle Hilfsmittel sowie die Anwendung von traditionellen und handwerklichen Methoden wird die hohe und naturnahe Qualität der Cidre artisanal garantiert. 2020 wurde so zum Beispiel die Obsternte von drei verschiedenen Flurstücken aus dem Landkreis Dillingen verarbeitet, woraus sowohl sortenreiner als auch Lagen-Schaumwein hervorge-

gangen ist. **Über die Webseite können sich Interessierte über die aktuelle Produktpalette informieren. Sie finden dort auch eine Liste von Händlern** die den Cidre Pet-Nat oder den Cidre bouché in ihrem Sortiment führen sowie die Kontaktdaten des Unternehmens, um sich den Wein persönlich von der Kelterei abzuholen.

Für die regionalen Schaumweine aus dem bayerisch-schwäbischen Donautal wird das Kelterobst von naturnahen und ungespritzten Streuobstwiesen mit max. 30 km Entfernung von der Kelterei (in Unterbechingen) bezogen. Die Wiesen, welche entweder in Privatbesitz stehen oder als öffentliche Flächen ausgewiesen sind, befinden sich dabei in den Landkreisen Dillingen an der Donau und Günzburg. Sie wurden häufig bereits vor Generationen angelegt und beherbergen alte Bäume. Als Mischbestände sind diese Wiesen für den konventionellen Obstanbau uninteressant und daher gefährdet, vom modernen Obstanbau verdrängt zu werden. Durch die Weiterverarbeitung des Mostobsts zu Schaumwein hat schnitz & butzen einen Weg der Wertschöpfung gefunden, sodass sie für die Grundbesitzer einen monetären Anreiz zu dem Erhalt der Wiesen bieten können.

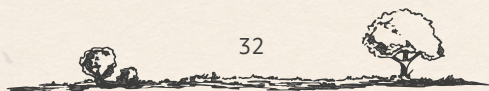


» Die Ernte auf der Wiese – alle Bäume werden von Hand geschüttelt da das Terrain keine maschinelle Ernte zulässt (Bild: Luis Baumgartner).

Besonderheiten des Gebiets

Streuobstbestände bereichern nicht nur das Landschaftsbild und erfreuen uns Menschen mit herrlichen Blüten und leckerem Obst; sie sind auch Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten. Nicht nur Insekten, auch viele Vögel, beispielsweise Grünspecht oder Wiedehopf, fühlen sich hier wohl. Auf extensiven Mähwiesen unter den Bäumen gedeihen zudem viele seltene Pflanzenarten. Streuobstanbau ist eine extensive Form der Landnutzung mit langer Geschichte und Tradition. Großwüchsige Obstbäume, zum Beispiel Apfel-, Birn- oder Kirschbäume, stehen verstreut über eine Wiese, Weide oder in einem Garten. Bis zu 5.000 Arten, die teilweise bedroht

und geschützt sind, finden hier Nahrung und Unterschlupf. Der Erhalt und die Pflege von Streuobstbeständen ist ein wertvoller Beitrag zum Schutz der Biodiversität. Ihr inselartiges Vorkommen auf ansonsten ungenutzten Flächen zwischen Siedlungs- und Landwirtschaftsräumen bietet zudem Trittsteine für die Vernetzung von räumlich getrennten Naturlebensräumen (Biotopvernetzung). Das schwäbische Donautal liegt circa 450 bis 500 m ü NN, zeichnet sich durch eher kalkhaltigen Boden aus und beherbergt Sorten wie den Kesseltaler Streifling, den Großen Rheinischen Bohnapfel, Brettacher, Maunzenapfel und 'Schöner aus Boskoop'.





» Pralinen mal anders. (Bild: Norbert Pantel, Landschaftspflegeverband Stadt Augsburg e.V.).

Lammpralinen

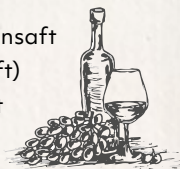
Zubereitung

Das rohe Lammfleisch in der Pfanne kurz anbraten und anschließend in einem Topf mit wenig Wasser, etwas Rosmarin und Lorbeer so weich kochen, bis es zerfällt.

Das weichgekochte Fleisch mit den Zwiebeln, Eigelb, Sahne, Rotwein, Mandarinen-saft und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab solange mixen, bis sie eine homogene Masse haben. Sollten sie einen Thermomix, einen Pacojet oder ein vergleichbares Gerät haben, können Sie natürlich auch das benutzen.

Zutaten für 8–12 Pralinen:

- » 120 g rohes oder gebratenes Lammfleisch
- » 20 g fein geschnittene Zwiebeln
- » 1 Eigelb
- » 5 EL Sahne
- » Etwas Rotwein
- » Etwas Mandarinen-saft (oder Orangensaft)
- » Haselnusskrokant



Wenn die Farce zu fest ist, etwas Sahne dazugeben. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz in den Kühlschrank geben.

Anschließend die Hände befeuchten und aus der Masse kleine Bällchen formen, im Haselnusskrokant wälzen und auf Spieße, wie Lollies, aufstecken. Bis zum Verzehr kühlen.

*Josef Unertl
Küchenchef im Riegele Wirtshaus*

Rezepte mit unseren Natura 2000-Produkten

» Lechtal Lamm

Josef Unertl, Küchenchef im Riegele Wirtshaus Augsburg, verrät einige seiner leckersten Rezepte mit dem Fleisch des Lechtal Lammes.

www.lechtal-lamm.de

» Gelbe Bürg

Ob süß oder sauer: Auf der Webseite der Manufaktur finden Sie unter anderem ein köstliches Rezept für einen Fränkisch veganen Schoko-Walnuss-Birnen-Kuchen.

www.gelbe-buerg.de/rezepte

» Juradistl-Lamm und -Rind

Weiderind-Schnitzel in der Kräuterkruste oder Lammragout orientalisch mit Safran-Mandeln sind nur einige der Rezepte, die Sie auf der Juradistl-Webseite nachlesen können.

www.juradistl.de/die-juradistl-produkte/juradistl-rezepte

» Ökomodell Achantal e.V.

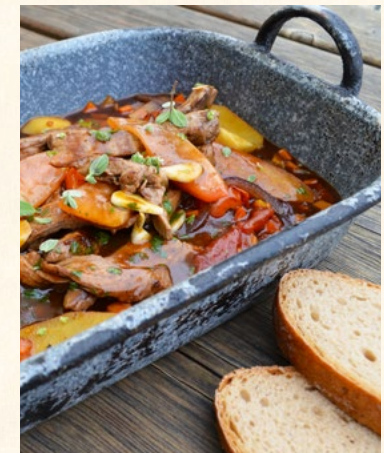
In der Erzeugerbroschüre des Ökomodell Achantal e. V. finden Sie unter anderem Spezialitäten wie die Achantaler Kassuppen.

www.oekomodell.de/publikationen

» Hesselberger Limonade

Lust auf eine kleine Erfrischung? Hierfür halten wir das Rezept der Hesselberger Gierschlimonade bereit.

www.hesselberger.com



» Juradistl: Geschmortes Fleisch vom Weiderind (Bild: Jan Neve)



» Fränkisches Walnussbrot (Bild: Manufaktur Gelbe Bürg eG)



Manufaktur Gelbe Bürg

Walnussprodukte aus dem Naturpark Altmühltal



» Das Walnussöl der Manufaktur Gelbe Bürg ist das wichtigste Produkt aus den Walnüssen der orts- und landschaftsbildprägenden Walnussbäume um den Zeugenberg „Gelbe Bürg“ (Bild: Manufaktur Gelbe Bürg eG).



- » **Regierungsbezirk:** Mittelfranken
- » **FFH-Gebiet:** "Trauf der südlichen Frankenalb"
- » **Gebietsgröße:** 4.285 ha
- » **Besonderheit:** Landesweit bedeutende Kalkbuchenwälder, Trauf- und Hochflächenheiden, arten- und individuenreiche, landesweit bedeutsame Fledermauswinterquartiere

Kontakt und Bezugsmöglichkeiten

» Neben 55 Verkaufsstellen in der Region haben Sie die Möglichkeit bequem in unserem Online-shop unsere Walnussprodukte zu bestellen. Des Weiteren finden Sie uns im Klosterladen Heidenheim und im Café Naschmarkt Treuchtlingen.

info@gelbe-buerg.de
 Mobil: +49 170 383 31 89
 Martin Lettenmeier

www.gelbe-buerg.de

Bezugsmöglichkeiten:
 55 regionale Verkaufsstellen
 Klosterladen in Heidenheim
 Café Naschmarkt Treuchtlingen
 Onlineshop
www.gelbe-buerg.de/verkaufsstellen/

Lebensmittel/Service

- Obst, Walnüsse
- Nudeln, Mehl
- Fruchtaufstriche
- Öl
- Nahversorger und Cafés
- Onlineshop



» Bilder: Gungolding - CCA-Share, Öle - Manufaktur Gelbe Bürg eG



Landschaft erhalten, Walnüsse und Früchte ernten und genießen!

Die Manufaktur Gelbe Bürg ist eine Genossenschaft, die hochwertige Lebensmittel mit klarer Herkunft aus heimischen Früchten herstellt. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden für ihre Arbeit in der Produktion und im Vertrieb entlohnt, und wer hier einkauft, erhält hochwertige Produkte aus regional zu fairen Preisen angekauften Früchten. Für die Besitzer von Obstbäumen und fruchttragenden Gehölzen sollen durch den Verkauf der Erträge verbesserte wirtschaftliche Perspektiven entstehen. Durch diese örtliche Obstverwertung werden ideelle und wirtschaftliche Anreize zur Pflege der heimischen Streuobst- und Fruchtbestände geschaffen.

Walnussöl, Walnusskerne, Walnussnudeln und Walnussmus sind das ganze Jahr über bei der Manufaktur Gelbe Bürg erhältlich. Saisonal sind zusätzlich auch verschiedene Fruchtaufstriche verfügbar.

Die Walnüsse kommen nicht von großen, erntefreundlichen Plantagen aus der ganzen Welt. Sie haben einen kurzen Weg hinter sich. Sie wachsen ausschließlich auf Bäumen, die in Streuobstwiesen, Hof- und Hausgärten in Mittelfranken stehen und die Landschaft prägen. Diese Bäume werden nicht gedüngt und gespritzt. Davon profitiert auch die Natur, denn viele geschützte Tier- und Pflanzenarten finden in der reich strukturierten Landschaft der Südlichen Frankenalb ihre Heimat. Der Erhalt

artenreicher Streuobstwiesen mit alten Bäumen fördert Insekten, Vögel und seltene Pflanzen.

Der Verkauf der Produkte der Marke „Manufaktur Gelbe Bürg“ erfolgt in erster Linie über Einzelhandelsgeschäfte, Feinkostläden, Dorfläden, Hofläden, Märkten und unternehmergeführten Lebensmittelmärkten. Die Manufaktur präsentiert sich regelmäßig auf Märkten und Messen.

*„Manufaktur Gelbe Bürg
– die guten Dinge liegen
oft vor der Haustüre.“*

Martin Lettenmeier

Vorstand der Manufaktur Gelbe Bürg eG

Die Gelbe Bürg, wie der Gelbe Berg auch genannt wird, ist ein 628 Meter hoher Berg des Hahnenkammes südwestlich der Gemeinde Dittenheim. Sie liegt im Natura 2000-Gebiet „Trauf der südlichen Frankenalb“ und ist Teil des Naturparks Altmühltal. Die Hochfläche der Gelben Bürg ist von niedrigem, dichtem Trockenrasen überzogen, der viele Blütenpflanzen und Schmetterlinge und anderen Insekten beheimatet. Die umliegende Landschaft ist geprägt von kleinen Ortschaften mit Streuobstwiesen.



» Genießen Sie prämiertes fränkisches Walnussöl, das ausschließlich aus fränkischen Walnüssen hergestellt wird, die vor Ort geknackt, mit der Hand sortiert und kalt gepresst werden, damit wertvolle Inhaltsstoffe wie Omega 3-Fettsäuren geschützt bleiben (Bild: Manufaktur Gelbe Bürg eG).

Besonderheiten des Gebiets

Die schönen Landschaften des Naturparks Altmühltal ziehen viele Menschen an. Zugleich sind sie wichtiger Lebensraum für Tiere und Pflanzen. Die Südliche Frankenalb zeichnet sich durch landesweit bedeutsame Kalkbuchenwälder, Trauf- und Hochflächenheiden, Quellaustritte sowie Gebüschkomplexe und Sukzessionsflächen in ehemaligen Steinbrüchen aus. Außerdem gibt es hier arten- und individuenreiche, landesweit bedeutsame Fledermauswinterquartiere. Streuobstwiesen mit alten Obst- und Walnussbäumen prägen das Landschaftsbild rund um die Gelbe Bürg. Sie sind ein wertvoller Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten, darunter auch Natura 2000-Arten. Streuobstanbau ist eine extensive Form der Landnutzung:

Großwüchsige Obstbäume, zum Beispiel Apfel-, Birn- oder Kirschbäume, stehen verstreut über eine Wiese, Weide oder in einem Garten. Bis zu 5.000 Arten, die teilweise bedroht und geschützt sind, finden hier Nahrung und Unterschlupf, zum Beispiel Steinkauz, Wiedehopf, Eremit und Siebenschläfer. Ziel der Manufaktur Gelbe Bürg – die Gründung der Genossenschaft wurde durch den Landschaftspflegeverband Mittelfranken angeschoben – ist es, diese Lebensräume zu erhalten. Mit der Schaffung einer wirtschaftlichen Perspektive für die Region durch die Steigerung der Erlöse aus den Obst- und Fruchtträgen soll ein wesentlicher Impuls für den Erhalt oder die Neupflanzung von landschaftsprägenden Streuobstbeständen und fruchttragenden Gehölzen entstehen.





» Fleißiges Sammeln der Äpfel auf den Streuobstwiesen am Hesselberg für die leckeren, ungespritzten Säfte (Bild: allfra Regionalmarkt Franken GmbH).

hesselberger Säfte und Aufstriche

Die hohe Qualität der Produkte beginnt bei den Früchten

- » **Regierungsbezirk:** Mittelfranken
- » **FFH-Gebiet:** „Hesselberg“
- » **Gebietsgröße:** 294 ha
- » **Besonderheit:** Großflächige Kalkmagerrasen, Buchenwälder, Quellflachmoore

Kontakt und Bezugsmöglichkeiten

allfra Regionalmarkt Franken GmbH
Schulstraße 19
91749 Wittelshofen

» Die hesselberger Produkte können Sie direkt über die Webseite oder in verschiedenen Verkaufsstellen erwerben. Eine Liste der Verkaufsstellen und eine Liste von Gastronomiebetrieben, die hesselberger Produkte servieren, finden Sie auf der Webseite. Darüber hinaus besteht auch ein Lieferservice.

info@hesselberger.com
Tel.: +49 9822 60 55 90

www.hesselberger.com

Bezugsmöglichkeiten:
Verkaufsstellen und Gastronomie
www.hesselberger.com/shop

Lebensmittel/Service

-  Fruchtaufstriche
-  Säfte, Obstweine, Most
-  Edelbrände, Liköre
-  Nahversorger
-  Onlineshop



» Bilder: allfra Regionalmarkt Franken GmbH



Langfristig Streuobstbestände erhalten gelingt nur, wenn diese wirtschaftlich sind

Direktsäfte, Schorlen, Seccos und Brände von hesselberger sind nicht nur lecker, sondern leisten auch einen wertvollen Beitrag zum Erhalt einer traditionellen Kulturlandschaft, die ein wichtiger Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten ist. Produziert werden sie von der allfra (= alles aus Franken) Regionalmarkt Franken GmbH mit Obst von fränkischen Streuobstwiesen.

„Fränkisches Streuobst in der Flasche.“

Norbert Metz
Geschäftsführer allfra
Regionalmarkt
Franken GmbH



Die Gesellschaft ist ein Zusammenschluss von vielen Obstaktivisten der Region Hesselberg aus verschiedenen Bereichen – Landwirtschaft, Kommunen, Gastronomie, Obst- und Gartenbauvereine, Unternehmen sowie öffentliche Einrichtungen wie das Erwachsenenbildungszentrum Hesselberg.

Angeschoben wurde die Gründung im Jahr 2006 durch den Landschaftspflegeverband Mittelfranken, der ebenfalls Gesellschafter ist. Der Ankauf von Fruchtarten, die in der Region nicht vorhanden sind, wird klar deklariert und erfolgt so nah wie möglich. Dienstleistungen wie Transportarbeiten, Werbe-

und Druckaufträge werden an regionale Unternehmen vergeben, sofern die notwendige Qualität gewährleistet ist. **Die "hesselberger" Produkte werden in einer Vielzahl regionaler Verkaufsstellen, in Gastronomiebetrieben und direkt über die Webseite vermarktet. Außerdem besteht ein Lieferservice über mehrere Großhandelsbetriebe.**

Das FFH-Gebiet "Hesselberg" liegt im Nordosten des Nördlinger Rieses im Süden des Landkreises Ansbach. Der Hesselberg ist mit 689 m die höchste Erhebung Mittelfrankens. Neben seiner herausragenden Bedeutung als strukturreicher Lebensraumkomplex für Flora und Fauna, kommt dem Hesselberg in der ansonsten relativ ausgeräumten Landschaft eine wichtige, landschaftsprägende Funktion zu. Innerhalb des Natura 2000-Netzes ist der Hesselberg ein wichtiger Trittstein im landesweiten Trocken-Biotopverbund zwischen der Frankenalb und den Keuperlandschaften Mittelfränkisches Becken und Frankenhöhe. Seine Nutzungsgeschichte ist größtenteils geprägt durch traditionelle Hüteschäferei sowie am Unterhang durch Streuobstanbau und teils von Streuobst überstandene Schafhütungen.



» Ausgedehnte Hutungsflächen prägen den Hesselberg und sind Grundlage für die hohe ökologische Bedeutung des Zeugenberges (Bild: allfra Regionalmarkt Franken GmbH).

Besonderheiten des Gebiets

Das FFH-Gebiet „Hesselberg“ ist ein großflächiger Biotopkomplex aus Kalkmagerrasen, wärmeliebenden Säumen und Gebüsch sowie Kalkbuchenwäldern, kleinflächigen Quellmooren und bodensauren Magerrasen. Von besonderer naturschutzfachlicher Bedeutung sind die ausgedehnten, beweideten Magerrasen, die eine Fläche von zirka 130 ha auf der Nord- und der Südseite des Hesselbergs einnehmen und ein einzigartiges Arteninventar beherbergen. Hinzu kommen Hecken- und Gehölzstrukturen, aufgelassene Steinbrüche, kleine Moorbereiche im Unterhang und kleinflächige, magere Flachland-Mähwiesen, die zum Teil mit Streuobst bestanden sind. Ohne Beweidung würden die Magerrasen sehr schnell verbuschen, sich letztlich wieder zu Wald entwickeln und danach ihren Reichtum an Pflanzen- und Tierarten verlieren.

Hochstämmige heimische Obstbäume, die über Wiesenflächen „verstreut“ stehen, werden als Streuobst bezeichnet. Diese Form des Obstanbaus hat in Franken und anderen Gebieten eine lange Tradition. Das hohe Alter der Bäume schafft wichtige Strukturen für Insekten, Vögel, Kleinsäuger und Fledermäuse. Die extensiv genutzten Wiesen sind Lebensraum einer Vielfalt an Blütenpflanzen und weiterer Tierarten.

Mit verlässlich fairen Preisen schafft die allfra Anreize für den Erhalt der Streuobstbestände. Mit der wirtschaftlichen Verwertung der Erträge steigt der Anreiz zu Pflege und Nachpflanzung von Streuobstbäumen. Dies sichert dieses Kulturlandschaftselement und damit den Erhalt von Lebensräumen geschützter Natura 2000-Arten für die Zukunft.





» Sieht auf den ersten Blick vielleicht nicht so einladend aus, ist aber Lebensraum vieler selten gewordener Tiere und Pflanzen – das Natura 2000-Gebiet „Trockenhänge bei Böttigheim“ (Bild: Niels Kölbl).



Lieber Schorli

Nachhaltige Weinschorle aus Franken

- » **Regierungsbezirk:** Unterfranken (Sommerach) und Main-Tauber-Kreis (Beckstein) in Baden-Württemberg. Der Wein wird von verschiedenen Winzern bezogen.
- » **FFH-Gebiet:** "Trockenhänge bei Böttigheim"
- » **Gebietsgröße:** 47 ha
- » **Besonderheit:** Trockenrasen, herausragende Orchideenbestände, einziger Standort des Lothringer Leins, Uhu

Kontakt und Bezugsmöglichkeiten

Hannheinehof Lebensmittel GmbH
Geschäftsführer: Christoph Jestädt
Am Eichenstrauch 6
36041 Fulda Niederrode

» Die Lieber Schorli erhalten Sie entweder direkt am Hof, lokal bei Rewe und Tegut oder im Onlineshop.

Christoph Jestädt
Tel.: +49 157 88 23 32 28
lebensmittel@hannheinehof.de

www.lbv.de
www.facebook.de/lieberschorli
www.instagram.com/lieberschorli

Bezugsmöglichkeiten:
www.lieberschorli.de
www.dorfzeile.de

Lebensmittel/Service

-  Weinschorlen
-  Hofladen
-  Onlineshop



» Bild: Christoph Jestädt

Mit Verkaufs der Schorlis können Flächen für den Wiedehopf erhalten werden

Fränkischen Wein genießen und dabei Gutes tun: Diese Weinschorle ist etwas ganz Besonderes. Von jeder verkauften Flasche gehen 0,05 Euro direkt an den Landesbund für Vogelschutz e.V. (LBV) für das Wiedehopfprojekt, um den Schutz stark gefährdeter ehemaligen Bewohner der Weinberge, Streuobstwiesen und extensiven Grünflächen zu unterstützen. Lieber Schorli wird gemischt und abgefüllt bei der Kelterei BioContor Elm GmbH in Flieden, ist nachhaltig in 0,33 l Mehrwegflaschen, attraktiv gestaltet und **regional über den Lebensmitteleinzelhandel und die Gastronomie erhältlich**. Mit dem Kauf wird nicht nur das Wiedehopfprojekt unterstützt, auch die fränkischen Winzerinnen und Winzer haben einen Gewinn davon, denn sie finden einen guten Absatzweg für ihren Wein mit einer fairen Bezahlung.

Das Natura 2000-Gebiet umfasst sonnenexponierte Muschelkalkhänge mit typischer Trockenvegetation aus Magerasen sowie wärmeliebenden Gebüsch, Säumen und lichten Kiefernwäldern, Wacholderheiden, Trockenrasen mit mediterranen und kontinentalen Florenelementen. Hervorzuheben ist der überregional bedeutsame Orchideenreichtum. Die Lebensräume um Böttigheim sind nicht nur natürlichen Ursprungs, sondern das Ergebnis jahrhundertlang ausgeübter traditioneller Bewirtschaftungsformen auf Flächen mit extremen

Klimabedingungen und entsprechender Exposition. Wo es die Bedingungen an den steilen Hängen zuließen, wurde früher Weinbau betrieben. Ansonsten war die Schafbeweidung verbreitet, da diese extremen Standorte keine andere land- oder forstwirtschaftliche Nutzung zuließen. Die Aufgabe dieser wenig ergiebigen Nutzungen führte zu einer Verbuschung der Flächen und damit zu einem Rückgang der einzigartigen Lebensräume mit den seltenen Tier- und Pflanzenarten.

„Ein Teil des Erlöses jeder Flasche geht in die Erhaltung des Lebensraumes des Wiedehopfes.“

Christoph Jestädt

Der Wiedehopf ist bei uns so gut wie ausgestorben. Während er früher in zahlreichen nachhaltig bewirtschafteten Weinbergen und Streuobstwiesen heimisch war, ist er mittlerweile fast komplett von der Bildfläche verschwunden. Das wollen wir ändern. Mit einem Teil des Erlöses aus dem Verkauf der Lieber Schorli gestalten wir in den Weinbergen unserer Winzer mit unserem Partner vom LBV natürliche Lebensräume und Rückzugsgebiete für den Wiedehopf und weitere Tierarten. Mehr Informationen zu Patenschaften und Aktionen finden Sie auf der Webseite von Lieber Schorli oder des LBV.



» Um seine Schorlis zu bewerben, nützt Christoph Jestädt die Social-Media-Kanäle Instagram und Facebook. Hier findet man auch Fotos, wie seine Schorli um die Welt reist. Im Bild oben wird sie gerade am Nordseestrand von Cuxhaven Duhnen genossen (Bild: Facebook/Christoph Jestädt).

Besonderheiten des Gebiets

Hier finden sich landesweit bedeutsame Pflanzengesellschaften, insbesondere die Pflanzengesellschaft „Mainfränkischer Erdseggen-Trockenrasen“. Der seltene Lothringer Lein hat auf den Trockenhängen seinen einzigen Wuchsort in ganz Bayern. Es gibt herausragende Orchideenbestände. Außerdem ist das Gebiet auch Heimat für Vögel: als Brutplatz für den Uhu und Nahrungsquelle für den Wiedehopf. Während der Wiedehopf früher in vielen nachhaltig bewirtschafteten Weinbergen und Streuobstwiesen zu Hause war, ist er mittlerweile nur noch selten zu sehen. Umso wichtiger ist der Erhalt seines Lebensraumes.

Aus dem Erlös des Verkaufs konnte 2019 der Kauf einer der Kernflächen des FFH-Gebietes (Teilstück 6223-301) finanziert werden.



Grünland Spessart – Weidefleisch

Transparenz von der Weide bis auf Ihren Teller



» Die 2011 gegründete Kooperative vermarktet ausschließlich Tiere, die im Naturpark Spessart geboren und aufgewachsen sind (Bild: Charlotte Störch).

- » **Regierungsbezirk:** Unterfranken
- » **FFH-Gebiete:** „Hochspessart“, „Sinngrund“ und „Lohrbach- und Aubachtal“
- » **Gebietsgröße:** 17.508 ha, 414 ha, 365 ha
- » **Besonderheit:** Artenreiche Bachtäler und Rodungsinseln (nur „Hochspessart“)

Kontakt und Bezugsmöglichkeiten

Grünland Spessart e.V.
c/o Bayerischer Bauernverband
Aschaffenburg
Auhofstraße 25
63741 Aschaffenburg




- » Die regionalen Fleisch- und Wurstspezialitäten aus dem Naturpark Spessart erhalten Sie sowohl online als auch bei der Metzgerei Häuser. Saisonal können Sie auch Lammfleisch im EDEKA Südwest beziehen.

Tel.: +49 6021 42 94 20
info@gruenland-spessart.de

www.gruenland-spessart.de
www.facebook.com/GruenlandSpessart/

Bezugsmöglichkeiten:
www.gruenland-spessart.de/shop
www.gruenland-spessart.de/metzgerei

Lebensmittel/Service

-  Fleisch- und Wurstwaren
-  Metzgerei Häuser, EDEKA Südwest
-  Onlineshop



» Bilder: Unten: Alessa Panarotto; oben: Die Schachblume, Torsten Ruf





» Weidefleisch aus dem Spessart (Bild: Marie Rothenbücher, Grünland Spessart e.V.).

Ganzheitliche Regionalität leisten

Bei „Grünland Spessart“ haben sich Erzeugerinnen und Erzeuger, Metzgereien und Gastronomie aus dem Spessart zusammengeschlossen, um gemeinsam Fleisch- und Wurstwaren aus regionaler Weidehaltung zu vermarkten.

Die 2011 gegründete Kooperative vermarktet ausschließlich Tiere, die im Naturpark Spessart geboren und aufgewachsen sind. Die Erzeuger und Erzeugerinnen betreiben in den Sommermonaten extensive Weidehaltung und erhalten die Heuwiesen des Spessarts. Die Schafe, Ziegen, Rinder und Wasserbüffel werden artgerecht gehalten und entwickeln eine besonders gute Fleischqualität. Die Weidetiere erhalten auf natürliche Weise die Grünlandbiotope in der Kulturlandschaft. Dabei wird Humus aufgebaut, der Kohlendioxid langfristig bindet. Auf den extensiv genutzten Weiden finden zahlreiche, zum Teil sehr seltene Tiere und

Pflanzen einen Lebensraum. Das Winterfutter kommt von den eigenen oder regionalen Mähwiesen. Mit diesem Konzept der ganzheitlichen Regionalität leistet Grünland Spessart einen wichtigen Beitrag zum Arten- und Klimaschutz unter dem Motto „Da ist Draußen drin“.

Die Produkte können als Fleischpakete à 10 kg über den **Grünland Spessart Onlineshop** erworben werden. Einzelne Fleischstücke sind bei der **Metzgerei Häuser in Aschaffenburg und in einzelnen Verkaufsaktionen bei EDEKA Südwest erhältlich**.

Das FFH-Gebiet „Lohrbach- und Aubachtal“ ist besonders durch die Strukturen ehemaliger Wasserwiesen geprägt. Hier finden sich vielfältige Übergänge von artenreichen Flachlandmähwiesen bis zu Feucht- und Nasswiesen. Das FFH-Gebiet „Hoch-

spessart“ ist durch seinen hohen Laubwaldanteil mit teils jahrhundertealten Buchen- und Eichenbeständen geprägt. Unter den Offenlandlebensräumen ist das Hafenlohrthal mit den sandsteingeprägten Gewässern und den ehemaligen Wasserwiesen naturschutzfachlich besonders hervorzuheben.

„Weidefleisch aus dem Spessart – Da ist Draußen drin.“

Grünland Spessart

Besonderheiten des Gebiets

In den artenreichen Talsystemen der Natura 2000-Gebiete liegen zahlreiche Weide- und Mähflächen der Partnerbetriebe. Zudem haben im FFH-Gebiet „Hochspessart“ Rodungsinseln eine hohe Bedeutung. Die Gebiete liegen allesamt im Naturpark Spessart. Die FFH-Lebensraumtypen Magere Flachland-Mähwiesen, Feuchte Hochstaudenfluren, Erlen-Eschen- und Weichholzauenwälder sowie Fließgewässer mit flutender Wasservegetation sind für die Bachtäler prägend. Heller und Dunkler Wiesenknopf-Ameisenbläuling sind hier weit verbreitet. Das FFH-Gebiet „Hochspessart“ hat einen Waldanteil von 85 % und ist 17.508 ha groß. Es liegt innerhalb der Landkreise Aschaffenburg, Miltenberg und Main-Spessart. Die anderen

beiden FFH-Gebiete umfassen Bachtalsysteme. Das FFH-Gebiet „Sinngrund“ hat eine Größe von 414 ha und liegt in den Landkreisen Main-Spessart und Bad Kissingen. Das FFH-Gebiet „Lohrbach- und Aubachtal“ erstreckt sich mit einer Größe von 365 ha über die Landkreise Aschaffenburg und Main-Spessart.

Das Landschaftsbild der Bachtäler wurde über Jahrhunderte von Wehranlagen, Kanälen, Gräben und vor allem Rückenwiesen geprägt, welche zur systematischen Wiesenbewässerung angelegt wurden. Die Wiesenbewässerung diente der Steigerung des Heu- und Grünfütterertrags. Sie ist seit 1453 im Spessart belegt und war bis Mitte des 20. Jahrhunderts in den Bachtälern noch weit verbreitet. Auf diesen Wiesen findet man heute zahlreiche gefährdete und seltene Arten wie die Schachblume, das Breitblättrige Knabenkraut und Ameisenbläulinge. Diese Arten werden durch die extensive Bewirtschaftung in Form von Mahd und Beweidung erhalten oder gefördert. Hier leisten die Mitglieder von Grünland Spessart e.V. einen erheblichen Beitrag zum Erhalt der Lebensräume und der Artenvielfalt.





MUSTEA Quittenhof

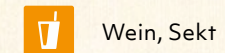
Fränkisches Rekultivierungsprojekt alter Quittensorten



» Quittenlehrpfad mit Informationstafel
(Bild: Haus der Quitte, Volkach).



Lebensmittel/Service



Wein, Sekt



Haus der Quitte



Onlineshop

- » **Regierungsbezirk:** Unterfranken
- » **Natura 2000-Gebiete:**
"Maintal zwischen Schweinfurt und Dettelbach"
- » **Gebietsgröße:** 3.068 ha
- » **Besonderheit:** Mainschleife, Steillagen, fränkische Obstlandschaft, fränkische Weinregion, eiszeitliche Flugsandflächen

Kontakt und Bezugsmöglichkeiten

MUSTEA®

Haus der Quitte

Kirchgasse 2, 97332 Volkach am Main

- » Im Haus der Quitte können Sie nicht nur Köstlichkeiten kaufen, sondern auch Ihr Wissen über den Quittenanbau erweitern.

- » Freitag und Samstag jeweils von 13.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Tel.: + 49 9381 80 35 28
info@haus-der-quitte.de

Bezugsmöglichkeiten:
www.haus-der-quitte.de

Filmbeitrag zum Rekultivierungsprojekt:
www.tvmainfranken.de/mediathek



» Bild: Haus der Quitte, Volkach

Ein prickelnd-fruchtiger Genuss von der Volkacher Mainschleife

Hergestellt werden die Quittenweine blond und rosé und der Quittensecco vom Biobauern Marius Wittur auf seinem MUSTEA Quittenhof in Untereisenheim am Main. Marius Wittur, Gründer des Fränkischen Rekultivierungsprojektes alter Quittensorten, widmet sich auf 12 Hektar rund um die Volkacher Mainschleife dem Sortenerhalt von Quitten und der Hege alter Streuobstbestände. Er bewerkstelligt die Unterwuchspflege vieler Baumfelder mit Coburger Fuchschafen, einer seltenen Haustierrasse, welche in ganzjähriger Freilandhaltung die ökologisch kultivierten Flächen beweidet. Die Biodiversität der Krautschicht auf den Baumwiesen wird durch das schonende Abgrasen der kleinen Wiederkäuer nachhaltig gefördert.

Das Haus der Quitte in der Altstadt von Volkach arbeitet eng mit dem Fränkischen Rekultivierungsprojekt alter Quittensorten zusammen und übernimmt **im Erdgeschoss des Gebäudes die Vermarktung der Produkte**, die von Marius Wittur aus Quittenfrüchten alter fränkischer Landsorten produziert werden. **Im Obergeschoss des historischen Gebäudes befindet sich eine Ausstellung zur Kulturgeschichte der Quitte** und zur Geschichte des Quittenanbaus an der Volkacher Mainschleife.

Im Norden der Volkacher Mainschleife (Landkreis Kitzingen) liegt die historische Kulturlandschaft der „Astheimer

Rangenteile“. „Rangen“ ist ein regionaler Ausdruck für ein steil abfallendes Hanggrundstück. Die Entstehung der Rangenlandschaft mit ihrem reichen Obstbaumbestand hängt mit dem Kartäuserkloster in Astheim zusammen, zu dessen Besitz die Flurstücke früher gehörten.

„Das Rekultivierungsprojekt alter Quittensorten unter der Leitung von Marius Wittur leistet einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Biodiversität in der Region.“

Mario Pierl
Haus der Quitte

Charakteristisch für das Gebiet ist die Abfolge der Landnutzung mit Grünland im Talgrund und Obstanbau und Weinbergen an den Hängen des Maintales. Die Mainschleife bei Volkach ist ein bedeutendes Weinbaugebiet in Franken und gilt als erhaltenswerter Bestandteil der fränkischen Obstlandschaft. Der gewundene Flussabschnitt zwischen Volkach und Schwarzach wird durch einen Kanal abgekürzt und steht als Altmain zum größten Teil unter Naturschutz.



» Blick von den blühenden Quittenrangen auf den Fluss im Tal und die Weinberge gegenüber (Bild: Haus der Quitte, Volkach).

Besonderheiten des Gebiets

Von 1409 bis 1803 waren Häuser, Gärten der Astheimer Dorfbewohner Lehen des Klosters Mariäbrück. Zur Selbstversorgung mit Obst und Gemüse überließ ihnen das Kloster die schmalen Rangen im Norden der Volkacher Mainschleife, die bis zum Fuß des Steilhangs hinab liefen. Die Eröffnung der Eisenbahnstrecke von Volkach nach Seligenstadt im Jahr 1909 führte zu einem Aufschwung im Obst- und Gemüseanbau, denn die Bahn erleichterte den Transport in die Städte. Durch die Steillage am Nordhang des Maintales und die Teilung des Geländes durch die Bahnlinie war die Astheimer Rangenlandschaft uninteressant für den modernen, maschinentauglichen Obstanbau und viele Rangen wurden nicht mehr regelmäßig gepflegt.

2003 entdeckte Obstbauspezialist Marius Wittur im Dickicht verwilderter Obstfelder nicht nur alte Apfel-, Birnen-

und Zwetschgenbäume, sondern auch zahlreiche Quittensorten, von deren Existenz bereits nichts mehr bekannt war. Um den Erhalt der alten Sorten sicherzustellen und deren Rekultivierung zu fördern, gründete er das Fränkische Rekultivierungsprojekt alter Quittensorten. Die jährliche Ernte verarbeitet er auf seinem Quittenhof in Untereisenheim zu hochwertigen Produkten, die im Haus der Quitte zum Verkauf angeboten werden. Der Erlös trägt das Rekultivierungsprojekt auch in Zukunft weiter.

Heute ist die Landschaft am Nordufer der Mainschleife ein Mosaik aus neu angelegten Obstanbauflächen, rekultivierten historischen Obsthängen und verwilderten Teilstücken. Die verwilderten Flächen spielen genauso wie die rekultivierten, historischen Obstwiesen eine außerordentlich wichtige Rolle für die Erhaltung und Förderung der Artenvielfalt in der Region.







» Ohne die Beweidung mit Schafen und Ziegen würde diese schöne und für die Natur überaus wertvolle Landschaft verbuschen und letztendlich verschwinden (Bild: Hedwig Friedlein, Regierung von Oberfranken).

Jura-Lamm

Qualität aus der Fränkischen Schweiz

- » **Regierungsbezirk:** Oberfranken
- » **Natura 2000-Gebiete:** "Felsen und Hangwälder in der Fränkischen Schweiz", "Wiesent-Tal mit Seitentälern", "Albtrauf von der Friesener Warte zur Langen Meile", "Dolomitkuppenalb", "Ehrenbürg und Katzenköpfe"
- » **Gebietsgröße:** 140.869 h (insgesamt)
- » **Besonderheit:** Wertvolle Flachland-Mähwiesen und Trocken- und Halbtrockenrasen, Wacholderheiden als Zeugnisse der für das Gebiet typischen Hüteschafhaltung, Biotopkomplexe mit Dolomittfelsen, wärmeliebende Wälder und Säume

Lebensmittel/Service

-  Fleisch- und Wurstwaren
-  Metzgereien



Kontakt und Bezugsmöglichkeiten

Erzeugergemeinschaft Jura-Lamm e.V.
 Markgrafenstr. 94a
 91349 Egloffstein

» Das Fleisch des Jura-Lamms erhalten Sie bei den beteiligten Metzgereien.

Georg Distler, Metzgerei und Schafzucht
 Tel.: +49 9197 207

Bezugsmöglichkeiten:
 Schäferbetriebe, Metzgereien,
 Gastronomie

www.ganz-meine-natur.bayern.de/natura-2000-produkte/jura-lamm



» Bild: Marrin Renger

Durch Wanderschäferei gelingt der Schutz von wertvollen Wacholderheiden

Wacholderheiden und Trockenrasen sind typisch für die Fränkische Schweiz. Diese schöne und artenreiche Kulturlandschaft entstand durch jahrhundertelange extensive Schafbeweidung. Um sie langfristig zu erhalten, müssen die Hänge fortwährend gepflegt werden. Die ökologisch sinnvollste Methode ist dabei die Wanderschäferei, die in der Region eine lange Tradition hat, jedoch durch Intensivierung der Landwirtschaft, Aufforstung und Billigfleischimporte einen starken Rückgang verzeichnen musste. Die Rückkehr des Wolfes stellt die Wanderschäferei vor zusätzliche Probleme.

„Wir erzeugen unsere Lebensmittel dort, wo andere die Natur genießen und Urlaub machen.“



Georg Distler



Dem Rückgang dieser traditionellen Bewirtschaftungsform möchte die Erzeugergemeinschaft Jura-Lamm e.V. entgegensteuern: Sie bringt Schäferinnen und Schäfer, Metzgereibetriebe

und Gaststätten der Region zusammen, um Lammfleisch von den Wacholderheiden zu vermarkten. Die artgerechte und natürliche Haltung der Tiere auf den kräuterreichen und gesunden Weiden bietet die beste Futtergrundlage. Dadurch ist das Fleisch besonders aromatisch und zart.

Sonnenwarme Hänge, Felsen, blütenreiche Magerwiesen und Wacholderheiden prägen die Landschaft der Fränkischen Schweiz. Wacholderheiden stehen auf trockenen, nährstoffarmen, meist abgelegenen und steilen Lagen, die meistens keine andere Nutzung als Beweidung zuließen. Der Verbiss durch Weidetiere hält die Flächen offen. Durchsetzen können sich insbesondere Pflanzen, die daran angepasst sind. Wacholderheiden und Mager- und Trockenrasen sind besonders insektenreich. Durch das Netzwerk Natura 2000 werden solche Lebensräume bewahrt. Auch viele geschützte Tier- und Pflanzenarten sind hier zuhause – farbenprächtige Schmetterlinge wie Skabiosen-Schneckenfalter oder Spanische Flagge, Orchideen wie der Frauenschuh, wärmeliebende Reptilien wie die Schlingnatter und viele Vogelarten, zum Beispiel Uhu oder Neuntöter.



» Auch Kinder schätzen die regionale Spezialität „Jura-Lamm“ (Bild: Siegfried Weid, Regierung von Oberfranken).

Besonderheiten des Gebiets

Die Wacholderheiden und Trockenrasen der Fränkischen Schweiz sind eine jahrhundertalte Kulturlandschaft, die sich durch das Zusammenwirken von Mensch und Natur entwickelt hat. Die an die extensive Beweidung angepassten Lebensräume und Tier- und Pflanzenarten des Gebiets sind darauf angewiesen, dass diese fortgeführt wird: Wird nicht mehr beweidet, so setzen sich konkurrenzstärkere Pflanzen durch, die Flächen verbuschen und langfristig kann auch Wald entstehen. Wärmeliebende Arten, die auf offene Flächen angewiesen sind, finden dann keine geeigneten Lebensbedingungen mehr vor. Zu ihrem Schutz ist es daher wichtig, dass die Beweidung fortgeführt wird. Zugleich werden schöne Landschaften erhalten, die einen weiten Blick ermöglichen und

auch für menschliche Besucher attraktiver sind als stachelige Gebüsche. Die heute noch verbliebenen wenigen Wanderschäferinnen und -schäfer in der Fränkischen Schweiz leisten einen entscheidenden Beitrag zum Erhalt dieser Lebensräume. Die Schafe ersparen die mühsame und teure Entfernung des Gehölzaufwuchses, der bei ausbleibender Nutzung schnell einsetzt. So können der einzigartige Artenreichtum und das Gesicht einer wunderbaren Kulturlandschaft optimal erhalten werden. Die Schäferinnen und -schäfer der Fränkischen Schweiz wirtschaften im Einklang mit der Natur. Im Zusammenschluss der Erzeugergemeinschaft Jura-Lamm e.V. bieten sie ihre Lammfleischprodukte aus garantiert regionaler Erzeugung und in bester ökologischer Qualität an.





» Für die Nageler Wildkräuterprodukte werden die Zutaten im privaten Garten sowie auf den artenreichen Wiesen rund um Nagel gesammelt (Bilder: Kristina Schröter).



» **Nageler Produkte:**
 Bärenessig
 Wildkräutersirup
 Wildkräuterbalsamico
 Frühlings-Wildkräutersalz
 Wildkräuterliebe
 und viele weitere

Nageler Wildkräuterprodukte

Das Aroma der Bergwiesen genießen

- » **Regierungsbezirk:** Oberfranken
- » **FFH-Gebiet:** "Bergwiesen im südlichen Fichtelgebirge"
- » **Gebietsgröße:** 385 ha
- » **Besonderheit:** Extensive Flachland- und Bergmähwiesen, Feuchtgebiete mit Moorcharakter, montane Borstgrasrasen



Lebensmittel/Service



Gewürze



Öl, Essig, Balsamico



Haus der Kräuter

Kräuterdorf *erg*
 Nagel

Kontakt und Bezugsmöglichkeiten

Gemeinde Nagel
 Wunsiedler Str. 25
 95697 Nagel

» Neben Kräuterprodukten bietet der Natur- und Kräuterdorfverein auch Führungen und Seminare an.

natur-kraeuterdorfverein-nagel@web.de
 Mobil: +49 9236 98 11 0

www.kraeuterdorf-nagel.de

Bezugsmöglichkeiten:
www.kraeuterdorf-nagel.de/kraeuterdorf-nagel/haus-der-kraeuter/



» Bild: Kristina Schröter





» Kräuterdorf Nagel mit dem Naturdenkmal „Nagler See“, umgeben von artenreichen Wiesen und ausgedehnten Wäldern (Bild: Manfred Söllner).

Entdecken Sie die ursprüngliche Kraft der Natur des Fichtelgebirges

Nicht nur Wanderungen und Fortbildungen bieten die Nageler Kräuterführerinnen zu ihren Garten- und Wildkräutern, sondern auch einzigartige, selbst hergestellte Produkte, wie zum Beispiel Kräutersalz, Balsamico, Essig und Sirup aus frischen Wild- und Gartenkräutern. Durch aufwendige Handarbeit entsteht ein einmaliger Geschmack, wie bei dem Kräutersalz von Kräuterfrau Karin Schröter. Die Mischung aus vielen verschiedenen Zutaten wie Löwenzahn, Giersch, Schafgarbe, Brennessel, Salbei und Vogelmiere schmeckt einzigartig. Die nachhaltige Nutzung der Wildkräuter fördert die Wertschätzung und dadurch den Erhalt der extensiven artenreichen Wiesen. Wichtig für diese Wiesen ist eine geringe Mähfrequenz und der

Verzicht auf Düngung. **Dieses und viele weitere Produkte sind im Kräuterlädchen des Kräuterhauses Nagel erhältlich oder auf regionalen Märkten, beispielsweise beim Kräuterfest in Nagel.** Das FFH-Gebiet „Bergwiesen im südlichen Fichtelgebirge“ befindet sich im Bereich des West- und Nordkamms des Hohen Fichtelgebirges und hat eine Größe von 385 ha, verteilt auf fünf Gemeinden. Neben Mehlmeisel entfällt ein Großteil der Flächen auf den staatlich anerkannten Erholungsort Nagel. Mit 23 % der Gemeindefläche hat Nagel anteilig die meisten FFH-Flächen in Bayern. Der Artenreichtum der Wiesen und die Ausweisung als FFH-Gebiet waren ausschlaggebend für die Gründung des Kräuterdorfs Nagel.



Im Naturpark Fichtelgebirge gelegen ist das Herzstück das Naturdenkmal „Nagler See“, in dessen Nähe sich auch zwei der Kräutergärten sowie das Haus der Kräuter befinden. Der See wird im Sommer als Badesee und im Winter zum Schlittschuhlaufen genutzt. Die Wanderwege um und durch Nagel laden zu Ausflügen in verschiedenen Schwierigkeitsgraden in einer abwechslungsreichen Umgebung mit artenreichen Biotopen ein.

„Eine unerschöpfliche Vielfalt an Wildkräutern und Natur pur zeichnen das lebens- und liebenswerte Kräuterdorf Nagel im Fichtelgebirge aus. Ein Paradies für Körper und Seele.“

Erika Bauer
Zertifizierte Kräuterführerin

Ab 2021 findet im Kräuterdorf Nagel der erste landwirtschaftliche Anbau von Kräutern eines Demeter-Landwirts statt.

Besonderheiten des Gebiets

Die von extensiver bäuerlicher Nutzung geprägte Mittelgebirgslandschaft des Fichtelgebirges ist nicht nur wunderschön, sondern auch wertvoller Lebensraum vieler Tier- und Pflanzenarten. Auf den Bergmähwiesen wachsen neben Bärwurz auch Geflecktes Johanniskraut, Schafgarbe, Blutwurz, Klappertopf, Glockenblumen und Margeriten. Das duftende Ruchgras ist leicht an seinem typischen Heugeruch erkennbar, der Goldhafer an seiner Färbung. Die Übergänge zum artenreichen Borstgrasrasen, auf dem auch die alte Heilpflanze Arnika mit ihren typischen gelben Blüten vorkommt, sind oft fließend. An feuchten Stellen finden sich außerdem Reste von Flachmooren.

Hier finden zahlreiche Insekten eine Heimat, beispielsweise der Violette Feuerfalter, aber auch bedrohte Amphibien wie der Moorfrosch und natürlich viele Vögel, zum Beispiel das Braunkelchen.







Rotes Höhenvieh aus Hohenburg im Lauterachtal

- » **Regierungsbezirk:** Oberpfalz
- » **FFH-Gebiet:** „Lauterachtal“
- » **Gebietsgröße:** 804,3 ha
- » **Besonderheit:** Große Hufeisennase, Orchideen, Wacholderheiden, Kalk-Magerrasen, Talau

Lebensmittel/Service

-  Fleisch- und Wurstwaren
-  Hofladen, Restaurant und Café



Kontakt und Bezugsmöglichkeiten

Hammermühle
Restaurant, Biohof & Café
Sebastian Schaller
Hammermühlstraße 32
92277 Hohenburg

- » Genießen Sie, direkt vor Ort im Hofrestaurant, regionale Küche mit Produkten aus biologischer Landwirtschaft.

cafe@biohof-schaller.de
Mobil: +49 96 26 92 98 53

www.cafe-hammermuehle-bio.de
www.fledermaushaus-hohenburg.de

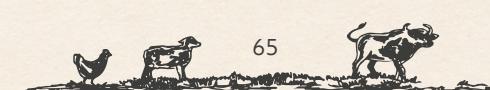
Bezugsmöglichkeiten:
www.cafe-hammermuehle-bio.de



» Bild: Facebook/Sebastian Schaller



» Rotes Höhenvieh der Familie Schaller aus Hohenburg im Lauterachtal
(Bild: Johannes Pirner).





» Talweide an der Lauterach mit Wacholderheide im Hintergrund (Bild: Johannes Pirner).

Die letzte Wochenstube der Großen Hufeisennase in ganz Deutschland

Am Demeterhof von Familie Schaller in Hohenburg wird hochwertiges Rindfleisch vom Roten Höhenvieh produziert. Die seltene Haustierrasse ist Teil eines Life-Projekts zum Schutz der Großen Hufeisennase und wird nach Demeter-Richtlinien gehalten.

Die Rinder leisten einen wertvollen Beitrag zum Schutz und Erhalt von Flächen im Natura 2000-Gebiet "Lauterachtal", denn durch die extensive Beweidung können Magerrasen, Talweiden und Kiefernwald gepflegt und erhalten werden. **Vermarktet wird das Rindfleisch im eigenen Hofcafé samt Hofladen.**

Das FFH-Gebiet "Lauterachtal" ist

804,3 ha groß und liegt mit 93 % im Landkreis Amberg-Weilburg, der restliche Teil liegt im Landkreis Neumarkt in der Oberpfalz. Landschaftsstruktur und -gestalt des FFH-Gebietes "Lauterachtal" werden geologisch vom weißen Jura bestimmt. Das Landschaftsbild wird von charakteristischen Felsformationen und Dolomitkuppen geprägt. Die Talauen sind weitgehend grünlandgenutzt. Die Flurlagen sind häufig durch Hecken auf Lesesteinwällen gegliedert. Die schattseitigen Steilhänge liegen im Truppenübungsplatz Hohenfels. Der Großteil der sonnseitigen Hänge dagegen wurde noch längere Zeit zur Beweidung



genutzt. Das Lauterachtal mit seinen Seitentälern hat aufgrund seines kleinteiligen Nutzungsmosaiks und seiner ökologischen Wertigkeit eine herausragende Bedeutung für den Arten- und Biotopschutz.



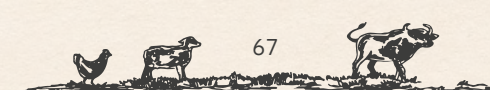
„Die Rinder werden zum Weiden in den Kiefernwald getrieben und hinterlassen dort ihre Kuhfladen. Im Kuhdung sammeln sich viele Insekten, die wiederum die Nahrungsgrundlage für unsere Großen Hufeisennasen bilden.“

Fledermaushaus
Hohenburg

Besonderheiten des Gebiets

Das FFH-Gebiet "Lauterachtal" dient als Lebensraum für zahlreiche bedrohte Tier- und Pflanzenarten. Im Gebiet sind zahlreiche Orchideen wie beispielsweise das Schwertblättrige Waldvöglein oder der Frauenschuh heimisch. Auch seltene Tierarten wie der Weiße Waldportier, der Kreuzenzian-Ameisenbläuling, das Bachneunauge oder die Heidelerche leben im Lauterachtal. Vor allem aber das Vorkommen von über 15 Fledermausarten ist beachtenswert. Aushän-

geschild ist die letzte Wochenstube der Großen Hufeisennase in ganz Deutschland. Durch den angrenzenden Truppenübungsplatz Hohenfels und die vielfältige Landschaft im Lauterachtal findet sie hier noch geeignete Lebensbedingungen. Die Beweidung mit dem Roten Höhenvieh bewirkt eine große Insektenvielfalt und verbessert die Nahrungsverfügbarkeit für die Große Hufeisennase.





Juradistl – Biologische Vielfalt

Streuobst, Honig, Kartoffeln, Lamm- und Weiderindfleisch

- » **Regierungsbezirk:** Oberpfalz
- » **Natura 2000-Gebiet:** Hotspots "Schwarze Laber und Weiße Laber", "Schloßberg und Frankenalb", zahlreiche weitere Natura 2000-Gebiete im Projektgebiet
- » **Gebietsgröße:** Teile der Landkreise Amberg-Sulzbach, Neumarkt in der Oberpfalz, Regensburg, Schwandorf sowie der Städte Regensburg und Amberg mit rund 170.000 ha
- » **Besonderheit:** Biodiversitätsprojekt, naturräumlicher Ansatz (Jura), Produkte als Botschafter für Artenschutz (Schützen durch Nützen), Nachhaltigkeit (seit 2002), starkes Netzwerk

Kontakt und Bezugsmöglichkeiten

Landschaftspflegeverband Amberg-Sulzbach e.V., Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V., Landschaftspflegeverband Regensburg e.V., Landschaftspflegeverband Schwandorf e.V., Juradistl-Projektbüro landimpuls GmbH

» Die Juradistl-Produkte finden Sie unter anderem bei diversen Direktvermarktern, Metzgerei- und Bäckereien, Getränkemärkten, Gasthöfen und Cafés

info@landimpuls.de
 Tel.: +49 9402 948 280
 Bezugsmöglichkeiten:
www.juradistl.de

Lebensmittel/Service

-  Fleisch- und Wurstwaren
-  Honig
-  Kartoffelknödel
-  Säfte und Schorlen
-  Direktvermarktung



» Bild: Thomas Schwarz

» Streuobstwiesen sind Lebensraum für eine Vielzahl von Tier- und Pflanzenarten und bereichern das Landschaftsbild (Bilder von links nach rechts: Rainer Windhorst – Weiderind, Jan Neve – Blumenwiese, Susanne Kammerer – Weidende Schafe, Agnes Hofmann – Streuobstwiese).



Ein Naturschutzgroßprojekt im Rahmen der Bayerischen Biodiversitätsstrategie

Juradistl-Apfelschorle, Honig, Lamm- oder Rindfleisch vom Weidevieh oder Bio-Kartoffelknödel - so gut kann Naturschutz schmecken!

Besonders beliebt ist der frisch gepresste Direktsaft von der Kelterei Nagler aus Regensburg. Die Apfelschorle stammt von den Streuobstwiesen des Oberpfälzer Jura. Diese bieten auch optimale Bedingungen für unseren Juradistl-Honig. Ob Blütenhonig oder Waldhonig, beiden ist gemeinsam, dass sie von fleißigen Bienen unserer heimischen Imkerinnen und Imker gesammelt und produziert werden.

Aber auch das zarte Fleisch der Juradistl-Lämmer, die mit ihren Schäferrinnen und Schäfern über die kräuterreichen Trockenrasen des Oberpfälzer Jura wandern, ist sehr beliebt. Muttermilch und frisches Gras sind die wesentliche Futterbasis. Ebenfalls auf den Wiesen des Jura findet man Juradistl-Weiderinder. Vermarktet werden ausschließlich Ochsen und Färsen (weibliche Rinder zur Mast). Die feine Marmorierung (Fettverteilung im Muskel) und das langsame natürliche Wachstum bieten einen kulinarischen Leckerbissen, wie er besser nicht sein könnte. Und dazu schmecken ganz besonders - ganz neu im Juradistl-Sortiment - die Bio-Kartoffelknödel der Firma Burgis.

Das Juradistl-Projektgebiet umfasst einen gesamten Naturraum, die Haupteinheit der Mittleren Frankenalb und

damit weite Teile des Oberpfälzer Jura mit den Landkreisen Amberg-Weilburg, Neumarkt in der Oberpfalz, Regensburg und Schwandorf sowie der Städte Amberg und Regensburg. Mit einer Gebietsgröße von rund 170.000 ha ist es eines der größten Biodiversitätsprojekte in Bayern. Es ist geprägt von den tief eingeschnittenen Tälern von Naab, Vils, Lauterach sowie Schwarzer Laber und Weißer Laber, deren markanten Talhängen sowie der dazwischenliegenden Kuppenalb mit den landschaftsprägenden Dolomittkuppen.



„Natur hält sich nicht an Grenzen! Der dringend notwendige Verbund von Trocken- und Feuchtlebensräumen erfordert einen auf den gesamten Naturraum „Mittlere Frankenalb“ bezogenen Ansatz. Schützen durch Nützen.“

Juradistl

Ausgangspunkt für „Juradistl – Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura“ war die zentrale Erkenntnis „Natur hält sich nicht an Grenzen!“ Ganz im Sinne eines regionalen Biotopverbundes.



» Leckerer Juradistl-Honig in den Sorten Sommerblüten-Honig, Frühjahrsblüten-Honig und Waldhonig (Bild: Jan Neve).

Besonderheiten des Gebiets

Ein bestehendes Leitartenkonzept berücksichtigt im Gebiet vorkommende Arten, die für bestimmte Lebensräume typisch und als Indikatorarten geeignet sind.

Charakteristische Biotoptypen sind orchideenreiche Laubmischwälder, lichte Kiefernwälder, Trockenrasen, (Dolomit-) Sandrasen, Halbtrockenrasen, artenreiche Flachland-Mähwiesen, Felsbiotope, Dolinen und Höhlen, Hecken, Kalkschuttfuren, Hüllweiher, Fließgewässer, Talmoore und Feuchtwiesen.

Das Naabtal ist für Wildbienen, Schmetterlinge und Wanzen von landesweiter Bedeutung. Die Kuppenalb spielt aufgrund ihres Strukturereichtums für die

Tier- und Pflanzenwelt eine große Rolle. Bezüglich der Fledermausvorkommen hat das Gebiet landesweite Bedeutung (zum Beispiel FFH-Gebiete 6636-301 Fledermausquartiere um Hohenburg, 6435-306 Mausohrwochenstuben im Oberpfälzer Jura). Die Kuppenalb durchzieht ein Trittsteinmosaik mit hochwertigen Trockenstandorten. Im Projektgebiet befinden sich derzeit 18 FFH-Gebiete mit Vorkommen von mehr als 100 Pflanzen- und Tierarten der Roten Liste, darunter allein 29 bayernweit vom Aussterben bedrohte Arten. Besondere Leitart ist die Silberdistel (durch das Projekt auch als Juradistl bekannt).





Netzwerk Streuobst Bayerischer Vorwald

– zum Wohle der Region!

- » **Regierungsbezirk:** Niederbayern
- » **FFH-Gebiet:** Verschiedene, beispielsweise „Bachtäler im Falkensteiner Vorwald“
- » **Gebietsgröße:** 23 Gemeinden im nördlichen Landkreis Straubing-Bogen
- » **Besonderheit:** Teil des Naturparkes Bayerischer Wald und des Landschaftsschutzgebietes Bayerischer Wald, angrenzend an den Naturraum Falkensteiner Vorwald-; Struktur- und Artenvielfalt.

Lebensmittel/Service

-  Honig
-  Wein
-  Obstler
-  Lokale Nahversorger

Kontakt und Bezugsmöglichkeiten

Landschaftspflegeverband
Straubing-Bogen e.V.

Leutnerstraße 15, 94315 Straubing

- » Neben dem Vorwald-Apfelsaft gibt es mittlerweile auch Vorwald-Honig, Vorwald-Met (Sommergold-Honigwein), Vorwald-Apfelschaumwein und Vorwald-Streuobstler. Diese Produkte finden Sie immer ab Oktober in den lokalen EDEKA-Märkten.

Julia Hagner
Tel.: +49 9421 973 284
streuobst@lpv-straubing-bogen.de
Bezugsmöglichkeiten:
www.netzwerk-vorwald-natur.de
www.lpv-straubing-bogen.de



» Bild: Katrin Hartisch



- » Förderung und Erhalt von Streuobstbeständen, Artenreichtum und der heimischen Obstkultur mit Vorwald-Produkten (Bild: Katrin Hartisch).





» Kräuterreiche Streuobstwiese im bayerischen Vorwald (Bild: Landschaftspflegeverband Straubing-Bogen e. V.).

Regionale bodenständige Kulinarik und Förderung der Biodiversität

Das Netzwerk Streuobst Bayerischer Vorwald im nördlichen Landkreis Straubing-Bogen ist ein Zusammenschluss der gemeindeübergreifenden Arbeitsgemeinschaft „ILE nord23“ (Integrierte Ländliche Entwicklung), den Verbänden und Vereinen sowie einem BayernNetz-Natur-Projekt mit einem gemeinsamen Ziel: Der Entwicklung und Erhaltung der heimischen Obstkultur, der regionalen bodenständigen Kulinarik und der Förderung von Biodiversität und Schutz der Natur. Mit der **Naturschutzmarke „Vorwald – ganz nah am Ursprung“** werden naturnah und regional erzeugte Streuobstprodukte gekennzeichnet, die von **Honig und Honigwein über Apfelsaft und Apfelschaumwein bis hin zu Streuobstler** reichen. **Diese sind in lokalen**

Märkten und kooperierenden Gastronomiebetrieben erhältlich.

Streuobstanbau stellt in der historisch genutzten Kulturlandschaft des Vorwaldes eine Besonderheit und ein markantes Landschaftselement für die bäuerlichen Siedlungsbereiche dar. Doch mit dem Wertverlust an Streuobst ging eine Nutzungsaufgabe und anschließende Rodung einher und mit ihr einer der artenreichsten Lebensräume unserer Kulturlandschaft. Eine Fülle an Tier- und Pflanzenarten sind an eine traditionelle extensive Landnutzung gebunden, die es gilt, zusammen mit den bereits in Vergessenheit geratenen alten Obstsorten vor dem Aussterben zu bewahren und Streuobstwiesen wieder stärker in unserer Region zu etablieren.

Der Landschaftspflegeverband steht beratend im Rahmen des Projektes Interessenten bei der Erweiterung oder Neuanlage ihrer Streuobstwiesen zur Seite, koordiniert deren spätere Pflanzung oder den Erstpflegeschnitt bei überalternden Streuobstbäumen.

„Vorwald – ganz nah am Ursprung.“



Landschaftspflegeverband
Straubing-Bogen e. V.

Zudem werden weitere wichtige Biotopstrukturen wie Hecken angelegt. Das Gebiet beinhaltet alle 23 Gemeinden, die im Rahmen des Projekts Netzwerk Streuobst im bayerischen Vorwald aktiv sind. Geprägt ist der Vorwald auch von den Bachtälern oberhalb von Straubing, die aus dem Bayerischen Wald und dem Falkensteiner Vorwald in die Donaubene fließen und als Biotopverbundprojekt „Donauseitentäler“ Lebensraum für geschützte Arten bieten. Bereiche des Biotopverbundes „Donaurandbruch“ liegen in den Streuobst-Projektgemeinden Kirchroth, Steinach, Bogen und Niederwinkling und sind durch ihre südlich exponierten Hangbereiche zwischen dem Bayerischen Wald und der Donaubene gekennzeichnet.

Besonderheiten des Gebiets

Streuobstbestände bestimmen nicht nur das historisch gewachsene Landschaftsbild des Vorwaldes. Sie sind zugleich Rückzugsgebiet für landkreisbedeutsame oder auch für überregional bedeutsame Tier- und Pflanzenarten unserer Heimat. Zu nennen sind beispielsweise die regelmäßigen Vorkommen des Grünspechtes, die hohe Siedlungsdichte des Neuntötters oder das häufige Auftreten des Gartenrotschwanzes in den Streuobstgebieten. Magerwiesenreste mit ihrem reichhaltigen Blütenflor sind heute zudem häufig gekoppelt mit der Existenz von Streuobstbeständen. Auf ausgedehnten, mageren Mähwiesen sind landkreisbedeutsame Arten wie Heil-Ziest und Heide-Nelke zu finden. An einigen Stellen treten im Projektgebiet neben Besenheide und Pechnelke ebenso Bestände der selten gewordenen Arnika auf. Auch verschiedene Insektenarten, wie z.B. die Feldgrille, der Warzenbeißer oder der Schachbrettfalter, besitzen in den güllefreien Streuobstwiesen ein wichtiges Schwerpunkt-vorkommen im Bayerischen Vorwald. Die sich im Laufe von Jahrhunderten speziell angepassten Pflanzen- und Tierlebensgemeinschaften des Donaurandbruchs sind dort in den trockenen Eichen-Hainbuchenwäldern und in Liguster-Schlehengebüschungen angesiedelt.





Schottische Hochlandrinder

Eigenvermarktung aus dem Forstmoos

- » **Regierungsbezirk:** Niederbayern
- » **FFH-Gebiet:** "Forstmoos"
- » **Gebietsgröße:** zirka 225 ha
- Besonderheit:** Großer, zusammenhängender Feuchtgebietskomplex mit Resten hochwertiger Pfeifengras- und kalkreicher Flachmoorwiesen, große Verlandungsbereiche, Wiesenbrüterlebensraum, die FFH-Tierarten Bauchige Windelschnecke (*Vertigo moulinsiana*), Schmale Windelschnecke (*Vertigo angustior*)

Lebensmittel/Service

 Fleisch- und Wurstwaren

 Hofladen



Kontakt und Bezugsmöglichkeiten

Der Eichstetter-Hof
 Kastanienstraße 3
 84094 Elsendorf-Margarethenthann
 Tel.: +49 8753 402
 info@eichstetter-hochlandrinder.de
www.eichstetter-hochlandrinder.de

Familie Braun
 Mühlhauserstraße 6
 93333 Neustadt-Donau
 Tel.: +49 9445 213 04

Familie Stuiber
 Gasselthausen 29
 84089 Aiglsbach
 Tel.: +49 179 299 54 92
 mail@hochlandrinder-biofleisch.de
www.hochlandrinder-biofleisch.de



- » **Bezugsmöglichkeiten:** Beziehen können Sie die Produkte direkt auf den Betrieben. Da sich die Verfügbarkeit gegebenenfalls nach den Schlachterminen richtet, empfiehlt sich eine telefonische Anfrage oder Bestellung.



» Bild: Robert Hierlmeier (VöF)

- » Zottelbände – Schottische Hochlandrinder fürchten dank ihres langen Fells weder Wind noch Wetter und fühlen sich nicht nur in den Highlands, sondern auch im niederbayerischen Forstmoos wohl (Bilder von oben nach unten: Robert Hierlmeier, VöF – Verein zur Sicherung ökologisch wertvoller Flächen, Burkhard Deifel, Untere Naturschutzbehörde).



» Die Beweidung durch die Hochlandrinder trägt dazu bei, die wertvollen Lebensräume des Gebiets zu erhalten (Bild: Burkhard Deifel, Untere Naturschutzbehörde Kelheim).

Qualität braucht Zeit: Diese verbringen die Hochlandrinder im Forstmoos

Schottische Hochlandrinder sind sehr robust und trotzen mit ihrem langen Fell jeder Witterung. Da sie im Vergleich zu anderen Rinderrassen kleiner sind, können sie gut auf feuchten und weichen Böden eingesetzt werden. Deshalb eignen sich diese Rinder auch besonders gut für die ganzjährige, extensive Beweidung von Flächen wie dem Forstmoos. Insgesamt bewirtschaften drei bäuerliche Familienbetriebe diese Flächen mit ihren Rinderherden: Die Familie Braun, die Familie Eichstetter und die Familie Stuiber. Hier fressen die Hochlandrinder ausschließlich Gras, Heu und Stroh. Sie wachsen wesentlich langsamer als andere Rinderrassen. Das wirkt sich positiv auf die Qualität des Fleisches aus: Das fein marmorierte Fleisch ist

zart und aromatisch, weist einen geringeren Wasseranteil auf, ist reich an Protein und gleichzeitig cholesterinärmer als anderes Rindfleisch.

Die Landwirte unterstützen mit ihren Schottischen Hochlandrindern die Pflege der naturschutzfachlich wertvollen Flächen im Forstmoos und tragen so zu deren Erhalt, Wiederherstellung und Erweiterung bei. Damit stärken sie das europäische Schutzgebietsnetz Natura 2000. Gleichzeitig erzeugen sie Lebensmittel von höchster Güte, die durch die Eigenvermarktung der Betriebe den kürzesten Weg zum Verbraucher finden. **Im Angebot sind zum Beispiel Edelfleisch, Gulasch, Rouladen, Salami, Steaks, Schmor- und Suppenfleisch, Schinken, Bratwurst und Geräuchertes.**

Das zirka 225 Hektar große FFH-Gebiet „Forstmoos“ liegt im Südwesten des Landkreises Kelheim im Gemeindegebiet von Aiglsbach. Umgeben von Wald zieht es sich zungenförmig in einer etwa vier Kilometer langen, flachen Geländemulde von Ost nach West.

„In enger Zusammenarbeit mit der Höheren und Unteren Naturschutzbehörde werden spezielle Pflege- und Artenschutzmaßnahmen mit den Landwirten vor Ort durchgeführt. Das stärkt die Natur, die landwirtschaftlichen Betriebe und die Kulturlandschaft.“

Landschaftspflegeverband
Kelheim VöF e.V.

Das Forstmoos ist ein ehemaliges Niedermoor und besteht heute aus einem Komplex aus Feuchtgrünland, Streuwiesen, Äckern, Entwässerungsgräben und Weihern. Durch die traditionelle Nutzung bildeten sich im Forstmoos große, zusammenhängende Viehweiden, die jedoch durch die Intensivierung der Nutzung und Nutzungsänderung im Laufe der Zeit verloren gingen – und damit auch viele bedeutende Tier- und Pflanzenarten. Im Nordwesten

des Gebietes wird ein Teil der Flächen heute wieder beweidet: Rund 50 Schottische Hochlandrinder haben im Forstmoos für die Monate April bis November eine neue Heimat gefunden. Durch die extensive Beweidung der Flächen entstehen Vegetationsstrukturen, die als Lebensraum für eine Vielzahl von Arten von hoher Bedeutung sind.

Besonderheiten des Gebiets

Die Besonderheit dieses Gebietes sind die noch vorhandenen Moor- und Streuwiesenreste und deren charakteristische Tier- und Pflanzenarten: Im Forstmoos leben zwei gefährdete Schneckenarten, die es nur noch an wenigen Orten in Bayern gibt: Die Schmale Windelschnecke (*Vertigo angustior*) und die Bauchige Windelschnecke (*Vertigo moulinsiana*). Außerdem gibt es seltene und bedrohte Pflanzenarten, beispielsweise das leuchtend gelb blühende Spatelblättrige Greiskraut (*Tephrosia helenitis*) oder das Pyrenäen-Löffekraut (*Cochlearia pyrenaica*). Im Rahmen des Forstmoosprojektes, das vom Landschaftspflegeverband Kelheim VöF e.V. koordiniert wird, soll wieder eine großflächige Wiesen- und Weidelandschaft mit extensiver Grünlandbewirtschaftung entstehen. Durch entsprechende Pflegemaßnahmen sollen die Restbestände seltener Tier- und Pflanzenarten erhalten und vergrößert werden.



Saisonkalender für heimisches Obst und Gemüse

	Januar	Februar	März	April	Mai
Äpfel	•	•	•	•	•
Aprikosen					
Birnen	•	•	•		
Brombeeren					
Erdbeeren					•
Haselnüsse					
Heidelbeeren					
Himbeeren					
Johannisbeeren rot					
Kirschen süß					
Mirabellen					
Pfirsiche, Nektarinen					
Pflaumen, Zwetschgen					
Quitten					
Tafeltrauben					
Walnüsse					
Auberginen					
Blumenkohl					•
Bohnen					
Brokkoli					
Bunte Salate		•	•	•	•
Fenchel					
Eisbergsalat				•	•
Endivie					•
Feldsalat	•	•	•	•	•
Gurken				•	•
Kohlrabi					•
Kürbis					
Lauch	•	•	•	•	•
Rettich, Radieschen				•	•
Rote Beete	•	•	•	•	•
Spargel				•	•
Spinat			•	•	•
Tomaten				•	•
Weißkohl, Blaukraut	•	•	•	•	•
Zucchini					

	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Äpfel	•	•	•	•	•	•	•
Aprikosen	•	•	•				
Birnen			•	•	•	•	•
Brombeeren	•	•	•	•	•		
Erdbeeren	•	•					
Haselnüsse				•	•	•	
Heidelbeeren	•	•	•	•	•		
Himbeeren	•	•	•	•			
Johannisbeeren rot	•	•	•	•	•		
Kirschen süß	•	•	•				
Mirabellen		•	•	•	•		
Pfirsiche, Nektarinen		•	•	•			
Pflaumen, Zwetschgen	•	•	•	•	•		
Quitten					•	•	•
Tafeltrauben			•	•	•		
Walnüsse			•	•	•	•	
Auberginen		•	•	•	•		
Blumenkohl	•	•	•	•	•		
Bohnen	•	•	•	•	•		
Brokkoli	•	•	•	•	•		
Bunte Salate	•	•	•	•	•	•	•
Fenchel	•	•	•	•	•	•	
Eisbergsalat	•	•	•	•	•	•	
Endivie	•	•	•	•	•	•	
Feldsalat	•	•	•	•	•	•	•
Gurken	•	•	•	•	•	•	
Kohlrabi	•	•	•	•	•	•	
Kürbis	•	•	•	•	•	•	
Lauch	•	•	•	•	•	•	•
Rettich, Radieschen	•	•	•	•	•	•	
Rote Beete	•	•	•	•	•	•	•
Spargel	•						
Spinat				•	•	•	
Tomaten	•	•	•	•	•	•	
Weißkohl, Blaukraut	•	•	•	•	•	•	
Zucchini	•	•	•	•	•	•	

» In Anlehnung an aid.de/Saisonkalender

» Kartoffeln, Karotten, Wirsing, Weiß- und Rotkohl, Champignons und Zwiebeln sind genauso wie Äpfel dank Lagerung aus heimischem Anbau fast ganzjährig verfügbar. Trotzdem empfiehlt es sich, Obst und Gemüse zur Erntezeit zu kaufen, um Energie bei Lagerkühlung zu sparen.



Danksagung

Wir bedanken uns herzlich für Mitarbeit, Texte und Bilder bei

allfra Regionalmarkt Franken GmbH, Erika Bauer, Familie Braun, Burkhard Deifel, Georg Distler, Familie Eichstetter, Erzeugergemeinschaft Jura-Lamm e. V., Hedwig Friedlein, Gemeinde Nagel, Martina Grob, Martin Grob, Grünland Spessart e. V., Karin Günter, Katrin Hartisch, Christian Hartl, Herbert Hofberger, Laura Hoffmann, Agnes Hofmann, Fledermaushaus Hohenburg, Christoph Jestädt, Susanne Kammerer, Melanie Keller, Miriam Koblofsky, Nils Kölbl, Susanne Kuffer, Landesbund für Vogelschutz e. V., landimpuls GmbH, Landschaftspflegeverband Amberg-Sulzbach e. V., Landschaftspflegeverband Forchheim e. V., Landschaftspflegeverband Kehlheim VöF e. V., Landschaftspflegeverband Mittelfranken e. V., Landschaftspflegeverband Neumarkt in der Oberpfalz e. V., Landschaftspflegeverband Regensburg e. V., Landschaftspflegeverbund Schwandorf e. V., Landschaftspflegeverband Stadt Augsburg e. V., Dr. Carolin Lang-Groß, Nicolas Liebig, Norbert Liesz, Manufaktur Gelbe Bürg eG, Dr. Christina Meindl, Norbert Metz, Natur- und Kräuterdorfverein Nagel e. V., Naturpark Spessart e. V., Jan Neve, Andreas Niedling, Michael Oblinger, Ökomodell Achenal e. V., Norbert Pantel, Mario Pierl, Johannes Pirner, Regierung von Mittelfranken, Regierung von Oberbayern, Regierung von Oberfranken, Regierung der Oberpfalz, Regierung von Niederbayern, Regierung von Schwaben, Regierung von Unterfranken, Martin Renger, Mark Robertz, Marie Rothenbücher, Torsten Ruf, Christian Salomon, Familie Schaller, Stefan Schneider, André Schwab, Thomas Schwarz, Karin Schröter, Kristina Schröter, Marc Sitkewitz, schnitz und butzen vertreten durch Sophia Spitzer und Peter Baumgartner, Manfred Söllner, Christoph Stein, Charlotte Störch, Familie Stüber, Josef Unertl, Siegfried Weid, Rainer Windhorst, Marius Wittur, Andreas Zahn, Julia Zobel.



Für die finanzielle Unterstützung bedanken wir uns bei dem Förderverein der Bayerischen Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege e. V.

Bitte beachten Sie.

...dass für den Inhalt der angegebenen Webseiten ausschließlich deren Betreiber verantwortlich sind.

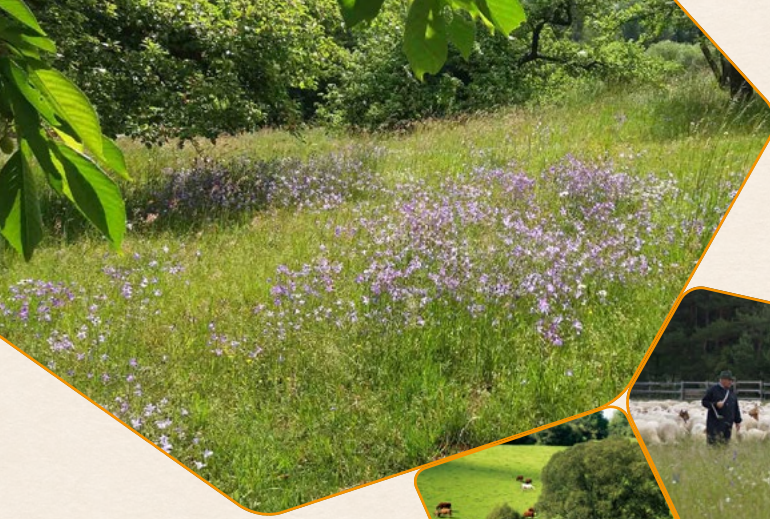
Impressum

Herausgeber	Bayerische Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege (ANL) Seethalerstraße 6, 83410 Laufen
Internet	www.anl.bayern.de
E-Mail	poststelle@anl.bayern.de
Redaktion	Franziska Johanna Albrecht, Evelin Köstler, Dr. Martina Althammer Veronika Bauer, Lotte Fabsicz
Bildnachweis	Titelbild: "Schäfer in Ehrenbürg" von Andreas Niedling. Bildquellen entnehmen Sie bitte den Bildunterschriften.
Gestaltung	Veronika Bauer
Druck	www.dieumweltdruckerei.de
Stand	4. überarbeitete und erweiterte Auflage September 2023
ISBN:	978-3-944219-61-5 ©Bayerische Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege (ANL) Alle Rechte vorbehalten Gedruckt auf 100 % Altpapier

Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlwerbenden oder Wahlhelfern im Zeitraum von fünf Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden. Bei publizistischer Verwertung – auch von Teilen – Angabe der Quelle und Übersendung eines Belegexemplars erbeten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte sind vorbehalten. Die Publikation wird kostenlos abgegeben, jede entgeltliche Weitergabe ist untersagt. Der Inhalt wurde mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Eine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit kann dennoch nicht übernommen werden. Für die Inhalte fremder Internetangebote sind wir nicht verantwortlich.



BAYERN | DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Tel. 089 122220 oder per E-Mail unter direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.



» Landschaft schafft Vielfalt, deshalb wollen wir sie genussvoll erhalten. (Bilder von links nach rechts: Jan Neve, Rainer Windhorst, Norbert Pantel).

» Kontakt

 www.ganz-meine-natur.bayern.de

 ganz-meine-natur@anl.bayern.de

 [@ganz.meine.natur](https://www.facebook.com/ganz.meine.natur)

 [ganz.meine.natur](https://www.instagram.com/ganz.meine.natur)

Die Natura 2000-Produktbroschüre ist eine Maßnahme des **EU-Projekts „LIFE living Natura 2000“** für das europäische Naturerbe in Bayern. Das Projekt wird von der Bayerischen Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege (ANL) in Kooperation mit dem Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz umgesetzt. Es wird kofinanziert durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt und dem Bayerischen Naturschutzfonds.