

Lebende Rasenmäher

Diese Bezeichnung trifft für Schafe, die als „Landschaftspfleger“ arbeiten, nur bedingt zu. Beim Mähen wird alles abgeschnitten, Schafe suchen gezielt einzelne Pflanzen heraus, andere, z.B. bestimmte Enzianarten werden verschmäht. Sie können sich so gegen konkurrenzstärkere Pflanzen behaupten.

Auf Grundlage von Beweidungskonzepten werden u.a. im Naturschutzgebiet Stadtwald Augsburg und im Truppenübungsplatz Lechfeld Magerrasen auf den Lechheiden mit Schafen beweidet. Langfristig sollen die Biotope am Lech im Rahmen des Projektes „Lebensraum Lechtal“ wieder miteinander verknüpft werden, so dass eine „Florenbrücke“ von den Alpen bis zum Jura entsteht.

Das schmackhafte Ergebnis der Landschaftspflege im Lechtal ist Lammfleisch von hervorragender Qualität. Durch den Verzehr dieser regionalen Spezialität tun Sie nicht nur sich selbst etwas Gutes. Gleichzeitig unterstützen Sie den Naturschutz und tragen zur Vermeidung unnötiger Transporte bei.

Um Ihnen Anregungen zu geben, haben wir nachfolgend einige Rezepte abgedruckt. Ganz bewusst wurden dabei Teilstücke des Lammes gewählt, deren Zubereitung weniger bekannt ist, die aber genauso schmackhaft sind, wie Rücken und Keule.

Gefüllte Lammrolle

- ca. 700 g Bauchlappen
- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- Senf
- Feingehackte Kräuter (viel Petersilie, etwas Rosmarin und Thymian)
- 150 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei
- etwas Semmelbrösel
- 1 Zwiebel

Zubereitung:

Die Häutchen vom Lammfleisch entfernen, mit der Fettseite nach unten auf die Arbeitsplatte

legen. Die Innenseite mit Salz, Pfeffer, durchpreßtem Knoblauch und Senf einreiben. Gleichmäßig mit Kräutern überstreuen.

Hackfleisch mit Ei, Semmelbröseln und Zwiebelwürfel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Kräuter verteilen und das Fleisch fest zusammenrollen, mit Bindfaden umwickeln, die Enden fest verknoten. Den Rollbraten in einem Bräter von allen Seiten anbräunen und bei 180 Grad für eine Stunde im Backofen weiter braten. Dazu passt frisches Gemüse, Petersilienkartoffeln oder Kartoffelpüree.

(www.altmuehltal.de/lamm-rezepte.htm)

Lammhackfleisch-Küchla

(ganz schön scharf)

- 250 g Lammhackfleisch (fein)
- 250 g Kartoffeln, gekocht und püriert
- 2 Eier
- ca. 30 g Petersilie (gehackt)
- 2 Zwiebeln (feingehackt)
- 1/4 TL Schwarzer Pfeffer
- Salz
- 1/2 EL Cayennepfeffer
- Mehl zum Wenden
- Olivenöl

Zubereitung:

Fleisch, Kartoffeln, Eier, Petersilie, Zwiebeln und die Gewürze gründlich miteinander mischen. Daraus dann etwa eigroße Knödel formen und zu Fleischküchle plattdrücken; in Mehl wenden. Öl in der Pfanne erhitzen und die Fleischküchle von beiden Seiten goldgelb braten; mehrmals wenden. Sehr heiß servieren.
Beilagen: Kartoffelsalat, Frühlingssalate oder als Lammhamburger in einer Semmel mit Tomatenmark, Ketchup

Weitere interessante Rezepte unter:
www.altmuehltal.de/lamm-rezepte.htm

Irish Stew

Personenzahl 4

Zeit in Minuten 65



Foto: cma

500 g mageres Lammfleisch aus der Schulter
250 g Kartoffeln
3 mittelgroße Zwiebeln
250 g Weißkohl
1/2 TL Kümmel
1/2 l Fleischbrühe
Salz, Pfeffer
Petersilie

Zubereitung:

Das Lammfleisch, die Kartoffeln und die Zwiebeln in Würfel schneiden. Den Weißkohl putzen und in grobe Streifen schneiden. Alles abwechselnd mit Kümmel in einem großen Topf schichten.

Jede Schicht nach Geschmack würzen. Mit Fleischbrühe auffüllen und zugedeckt ca. 50 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Mit Petersilie garniert servieren.

© cma

Weitere interessante Rezepte unter:
www.cma.de/genuss_22

Lechtal Lamm in Gasthäusern und Restaurants (Stand 18.06.03):

Der neue Hubertushof

Hubertusplatz 2
86169 Augsburg-Firnhaberau
0821/742024

Gasthof und Café „Zur alten Post“

Römerstr. 2
86405 Meitingen
08271/2345

Gasthof Zum Mohren

Hauptplatz 148
86899 Landsberg am Lech
08191/42210

Gögginger Weinklause

Schwabenweg 5
86199 Augsburg- Göggingen
0821/91186

Hotel Restaurant Prinz Leopold

Bürgermeister-Widmeier-Str. 54-56
86179 Augsburg-Haunstetten
0821/8077-0

Kühner's Landhaus

Gewerbering 3
86438 Kissing
Tel: 08233/20005

Romantikhof Augsburger Hof

Auf dem Kreuz 2
86152 Augsburg (Domviertel)
0821/343050

Bitte beachten Sie, dass viele Gaststätten, die regionale Produkte anbieten, wechselnde Speisekarten haben. Rufen Sie deshalb an, wenn Sie sicher gehen wollen, dass bei Ihrem Besuch Lechtal Lamm auf der Speisekarte steht.

Bei diesen Schaltern erhalten Sie



Willi Hitzler, Asbachstr. 18; 86502 Laugna;
Tel.:08272/2165, Mobiltel.: 0170/3523197;
Sommerweide im Stadtwald Augsburg

Michael Seifert, Aystetter Str. 8, 86356 Neusäß,
Tel: 0821/484651, Mobiltel.: 0171/8215236 oder
0179/8242749 ;

Christian Treffler, Ziegelstr. 6,
86947 Weil-Schwabhausen, Tel.: 08193/1360;
Mobiltel.:0172/9954956

Lechtal Lamm in der Metzgerei:

Fleisch- und Wurst- waren Beiwinkler

Fuggerplatz 1
86916 Kaufering
08191/7264
Beuerbacher Str. 17
86947 Weil
08195/999093

Metzgerei Kaindl
Eichendorffstr. 2
86415 Mering – St. Afra
08233/5695

Metzgerei Goldstein

Hummelstr. 18
86156 Augsburg
Tel: 0821/401456
Daimlerstraße 10
(Gewerbegebiet)
86391Stadtbergen
Tel: 0821/409857
Dorfstraße 3
86420Diedorf-Biburg
Tel: 0821/484633

Das Projekt „Lechtal Lamm“ wurde im Rahmen des Projektes Lebensraum Lechtal ins Leben gerufen. Es wird mit Mitteln des Bayerischen Naturschutzfonds gefördert. Das Lechtal Lamm Logo ist eingetragenes Warenzeichen des Landschaftspflegeverbandes Stadt Augsburg e.V.

Projekt Lebensraum Lechtal:

Träger :

Deutscher Verband für
Landschaftspflege (DVL)
Feuchtwanger Str. 38
91522 Ansbach
Tel.: 0981/4653-3540
Fax: 0981/4653-3550

Projektmanagement:

Planungsbüro Günter Riegel
Bahnhofstr. 4,
86695 Nordendorf
Tel.: 08273/9959778
Fax: 08273/9959779
eMail: G_Riegel@t-online.de

www.lebensraum-lechtal.de

Projekt Lebensraum Lechtal



**Lammfleisch genießen,
Landschaft bewahren**



**ein Hochgenuss
aus unserer Natur**