



## Ostalb Lamm - Eine regionale Initiative stellt sich vor

### Das Projekt

Im Sommer 2004 wurde das Projekt „Ostalb Lamm“ vom Landkreis Heidenheim, gemeinsam mit engagierten Hüteschäfern und Gastwirten, ins Leben gerufen. Von da an wurde eine regionale Spezialität von der östlichen Schwäbischen Alb unter einem eigenen Gütesiegel angeboten. Gleich zu Beginn haben sich drei Schäfereibetriebe, zehn Gaststätten, zwei Metzgereien und ein Hofladen der Vermarktung dieser regionalen Spezialität verschrieben.

Die Aktion „Ostalb Lamm“ wurde durch die Europäische Union über die Gemeinschaftsinitiative LEADER+ gefördert.



### Das Gütesiegel und seine Ziele

Um die Ziele des Projektes für Naturschutz und Verbraucher zu sichern, verpflichten sich die Teilnehmer zur Einhaltung strenger Kriterien:

- traditionelle Hüteschafhaltung zur Pflege wertvoller Wacholderheiden
- Beweidung von naturschutzrelevanten Flächen
- artgerechte Tierhaltung und Tiertransporte von maximal einer Stunde
- Futtermittel ohne gentechnisch veränderte Bestandteile
- ausgezeichnete Fleischqualität von jungen Schlachttieren mit feinem aromatisch-mildem Geschmack

Zu den Zielen der gemeinsamen Bemühungen gehören:

- Stärkung regionaler Produkte durch die Einführung und Vermarktung des Qualitätsproduktes Ostalb Lamm als regionale Spezialität
- Sicherung der Erwerbsgrundlage in der Hüteschäferei durch erhöhten Lammfleischabsatz und feste Preise
- Verbraucherschutz durch garantierte Herkunft und hohe Qualität des Lammfleisches
- Stärkung des „Wir-Gefühls“ und der regionalen Identität durch die Zusammenführung von Produzenten und Abnehmern von Lammfleisch
- Schutz wertvoller Kulturlandschaft der östlichen Schwäbischen Alb, besonders der landschaftsprägenden Wacholderheiden und artenreicher Biotope
- Sensibilisierung der Bevölkerung für die Bedeutung der Hüteschäferei in der Landschaftspflege
- Erhalt touristisch wichtiger Erholungslandschaften



## Genuss & Landschaftsschutz

Die Landschaft der östlichen Schwäbischen Alb konnte nur durch die traditionelle Hüteschäferei ihren für Einheimische und Gäste so attraktiven Charakter mit typischen Wacholderheiden und artenreichen Kalkmagerrasen erhalten.

Die genügsamen Schafe bewahren Kräuterhänge, Wiesentäler und Waldränder vor Verbuschung und erhalten so die wertvollen Lebensräume seltener Tier- und Pflanzenarten. Die bizarren Jurafelsen bleiben so weithin sichtbar.

Die Hüteschäfer bringen Natur und Mensch in Einklang. Wird dieser Traditionsberuf gesichert, verbinden sich Naturschutz und die Gewissheit garantierter Herkunft und gesicherter Qualität zu einem kulinarischen Genuss.

Davon kann man sich in ausgesuchten Gasthäusern und Restaurants überzeugen. Die regionale Spezialität wird nach traditionellen Rezepten und in aktuellen Kreationen zubereitet und serviert. Wer selbst ein Gericht zubereiten möchte, bekommt das Ostalb Lamm bei den teilnehmenden Metzgereien. Mit der eingetragenen Marke dürfen nur vertraglich gebundene Gastwirte und Metzger werben.



### Nutzen für...

#### ...die Hüteschäfer

- Garantierter Preis für das Lammfleisch
- Erhöhter Absatz von Lämmern
- Imageverbesserung

#### ...die Gastronomie

- Garantierte Qualität und Herkunft des Lammfleisches
- Liefergarantie
- Alleinstellungsmerkmal durch ein hochwertiges regionales Produkt

### Vom Projekt zur Initiative

Gespräche mit den beteiligten Akteuren machten schnell deutlich, dass es gelang, Lamm nicht nur an Ostern, sondern das ganze Jahr über anzubieten. Vom Nutzen und Wert dieses regionalen Produktes sind nach wie vor alle überzeugt. Somit stand schnell fest, dass es nicht länger „nur ein Projekt“ bleiben, sondern weiter verstärkt bekannt gemacht und auch erweitert werden soll.

Im Frühjahr 2008 wurden die Vertragsunterlagen überarbeitet und unterzeichnet. Der Schritt vom Projekt zur Initiative ist gelungen!