



Landschaftspflegeverband Mittelfranken
Feuchtwanger Straße 38
91522 Ansbach
Karin Blümlein – Tel. 0981/46 53-35 30

PRESSETEXT

Frankenhöhe-Lamm Aktionswochen vom 09.März bis 08. April 2018

Landschaftspflege mit Messer und Gabel: Frankenhöhe-Lamm

Das Frankenhöhe-Lamm hat alles, was der moderne Verbraucher an Lebensmitteln aus der Region schätzt: kurze Wege, Frische, gesundheitliche Unbedenklichkeit, transparente Erzeugung und eine für das Wohl der Tiere optimale Haltungform.

Obendrein leisten die Schafherden auf der Frankenhöhe einen wichtigen Beitrag für den Naturschutz und den Erhalt unserer Kulturlandschaft. Seit Jahrhunderten schon sorgen die Tiere dafür, dass die artenreichen Magerrasen an den Hängen der Frankenhöhe offen gehalten und gepflegt werden. Was die Wenigsten wissen: Die Magerrasen sind wichtige Rückzugsgebiete und Lebensraum für viele Pflanzen- und Tierarten in unserer heutigen Kulturlandschaft. Ohne die „vierbeinigen Rasenmäher“ wären die markanten Hänge der Frankenhöhe längst von Gebüsch und Bäumen überwuchert und der Arten- und Blütenreichtum dieser wertvollen Flächen ginge verloren. Wer Frankenhöhe-Lamm isst, unterstützt damit nicht nur die heimischen Schäfereien sondern auch den Artenreichtum auf der Frankenhöhe.

Jetzt ist Lamm-Saison: während der **Frankenhöhe-Lamm Aktionswochen vom 09. März bis 08. April 2018** bieten wieder ausgewählte Gaststätten der Frankenhöhe Leckeres vom Frankenhöhe-Lamm an.

Lammfleisch auch mal zuhause zubereiten!

Lammfleisch lässt sich ganz einfach und lecker auch zuhause zubereiten. Frisches Frankenhöhe-Lamm gibt es vom Metzger oder Bauernladen oder direkt vom Schäfer auf der Frankenhöhe. Wer dazu noch ein paar Tipps braucht: Im Frankenhöhe-Lamm Kochbuch gibt es leckere und erprobte Rezepte von mediterran bis klassisch zum nachkochen. Das Frankenhöhe-Lamm Kochbuch, Adressen und weitere Informationen sind erhältlich beim Landschaftspflegeverband Mittelfranken, Tel. 0981/ 46 53-35 20 oder unter www.frankenhoehe-lamm.de.

Frankenhöhe-Lamm – Landschaftspflege mit Messer und Gabel!