

# Regional, gut, fair

## Lammfleisch aus Augsburg

„Lechtal Lamm“ ist eine eingetragene Marke des Landschaftspflegeverbands Stadt Augsburg. Ihr Ziel ist die Förderung der Wanderschäferei und der Erhalt der Heiden im Lechtal.

Die Produktionsrichtlinien von „Lechtal Lamm“ orientieren sich an den Belangen der Schäfer, des Naturschutzes und der Verbraucher, so z.B.:

- Mindestens 75 % der Sommerweiden sind für den Naturschutz bedeutsame Flächen.
- Alle zugekauften Futtermittel stammen aus der Region.
- Verzicht auf gentechnisch veränderte oder leistungsfördernde Futtermittel.
- Faire Entlohnung der Arbeit der Schäfer.

In Augsburg liegen die Sommerweiden für „Lechtal Lamm“ in den Schutzgebieten Stadtwald Augsburg, Firnhaberauheide und Lechauen nördlich von Augsburg.



Herausgeber:



**Landschaftspflegeverband**  
Stadt Augsburg e.V.

Dr.-Ziegenspeck-Weg 10  
86161 Augsburg

Telefon: 0821/324-6054  
E-Mail: [info@lpv-augsburg.de](mailto:info@lpv-augsburg.de)

[www.lpv-augsburg.de](http://www.lpv-augsburg.de)  
[www.lechtal-lamm.de](http://www.lechtal-lamm.de)



Besuchen Sie den Landschaftspflegeverband auf Facebook.

Diese Publikation wird gefördert von

Bayerischer Naturschutzfonds  
Stiftung des Öffentlichen Rechts



Der Landschaftspflegeverband wird unterstützt von den Stadtwerken Augsburg.



Text: Norbert Pantel (LPVA)  
Fotos: Landschaftspflegeverband Stadt Augsburg (LPVA),  
Norbert Liesz (NL), Eberhard Pfeuffer (EP)  
Gestaltung: Billa Spiegelhauer  
Stand: Dezember 2017  
Klimaneutral gedruckt auf Recyclingpapier.



# Lammfleisch aus der Landschaftspflege



# Wanderschäfer

Altes Handwerk  
- Wirksamer Naturschutz

Die Lechheiden vor den Toren Augsburgs waren eines der wichtigsten Sommerweidegebiete für Schafherden aus ganz Süddeutschland. Während der Blütezeit der Wanderschäferei im 19. Jahrhundert weideten hier jedes Jahr über 50.000 Schafe.

Nahezu alle offenen Landschaften im Lechtal entstanden durch jahrhundertelange Beweidung.

Die Wanderschäferei trägt zum Erhalt eines attraktiven Landschaftsbilds bei und fördert die Artenvielfalt. Die Tradition der Wanderschäferei ist ein historisch gewachsenes Kulturgut.



Schafbeweidung ist  
Kulturlandschaftspflege

# Lechheiden

Karger Boden  
- Reiche Natur

Typisch für die nährstoffarmen und kiesreichen Böden im ehemaligen Überschwemmungsgebiet des Lechs ist ein Mosaik aus offenen Kiefernwäldern und Magerrasen.

Diese sogenannten Lechheiden zählen zu den artenreichsten Lebensräumen in Mitteleuropa. Bis zu 500 Pflanzenarten kommen hier vor – außerdem eine Vielzahl seltener Insektenarten.

Die Beweidung verhindert, dass die letzten Reste der ehemals ausgedehnten Heidelandschaften mit Bäumen und Sträuchern zuwachsen.



Schafbeweidung  
ist Artenschutz

# Genuss

Außergewöhnlicher Geschmack  
- Absolut alltagstauglich

Die Vermarktung von Lammfleisch ist ein wichtiger Baustein, um die wirtschaftliche Situation der letzten Wanderschäfer zu verbessern.

Fleisch vom „Lechtal Lamm“ garantiert Ihnen beste Qualität aus der Region und einen einzigartigen Geschmack.

Sie erhalten „Lechtal Lamm“ in ausgewählten Restaurants und Metzgereien oder direkt vom Schäfer. Informieren Sie sich über die Bezugsquellen unter [www.lechtal-lamm.de](http://www.lechtal-lamm.de)



Spezialität  
aus der Region