

## 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](http://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:

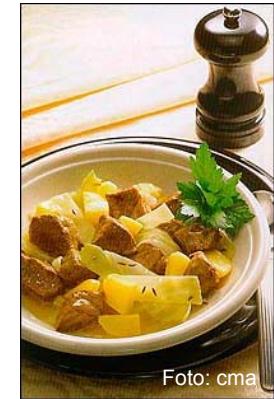
Fleisch, Kartoffeln, Eier, Petersilie, Zwiebeln und die Gewürze gründlich miteinander mischen. Daraus dann etwa eigroße Knödel formen und zu Fleischküchle plattdrücken; in Mehl wenden. Öl in der Pfanne erhitzen und die Fleischküchle von beiden Seiten goldgelb braten; mehrmals wenden. Sehr heiß servieren.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

Weitere interessante Rezepte unter:  
[www.altmuehltal.de/lamm-rezepte.htm](http://www.altmuehltal.de/lamm-rezepte.htm)

## Irish Stew

Personenzahl 4

Zeit in Minuten 65



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](http://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- Gögglingen  
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

**Romantikhotel Augsburger Hof**

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

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

**Bei diesen Schäfern erhalten Sie**



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

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

**Christian Treffler**, Zagelstr. 6,  
86947 Weil-Schwabhausen, Tel.: 08193/1360;  
Mobilteil.:0172/9954956

**Lechtal Lamm in der Metzgerei:**

**Fleisch- und Wurstwaren 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)  
86391 Stadtbergen  
Tel: 0821/409857  
Dorfstraße 3  
86420 Driedorf-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 Landschaftspflegerverbandes 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

[www.lebensraum-lechtal.de](http://www.lebensraum-lechtal.de)

**Projektmanagement:**

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

**Projekt Lebensraum Lechtal**



# **Lechtal-Lamm,**

## **Lammfleisch aus der Landschaftspflege im Lechtal**



### **Adressen und Rezepte**

### **Lammfleisch genießen, Landschaft bewahren**



**ein Hochgenuss  
aus unserer Natur**