

Pressespiegel :

Westfälische Nachrichten

von:

Diens tag, 18. März 2008

„Das Gute liegt so nahe“

Jochen Pellemeier: Wer Gerichte vom Lamm isst, betreibt aktiven Naturschutz

Lienen. Wenn Jochen Pellemeier im gleichnamigen Café und Restaurant am Thieplatz auf seiner Karte Lammkeule anbietet, dann weiß der Gast, dass es sich um heimisches Fleisch handelt. „Das Gute liegt so nahe“, sagt der Liener Gastronom.

Und: „Wer in unserem Haus Gerichte vom Lamm isst, betreibt aktiven Naturschutz.“ Die edlen Teile wie Lammrücken und Filet werden zu Steaks, die Keule zu Geschnetzeltem, Nacken und Schulter

zu Braten und die Knochen zu Sauce und Brühe verarbeitet. Gerade hat Jochen Pellemeier Schäfermeister Jürgen Schienke, der für die Schafherde der Arbeitsgemeinschaft für Naturschutz im Tecklenburger Land (ANTL) verantwortlich ist, einige Lämmer abgekauft.

Die „Bentheimer“ sind eine alte, vom Aussterben bedrohte Haustierrasse. Sie gelten als widerstandsfähig, anspruchslos und sind daher besonders gut geeignet, die geringwüch-

sigen Kalkhalbtrockenrasen im Teutoburger Wald zu beweiden. Schäfermeister Jürgen Schienke betreut eine inzwischen auf über 500 Tiere angewachsene Herde und pflegt mit den Vierbeinern rund 110 Hektar entlang des Teutoburger Waldes.

Ohnehin versucht Jochen Pellemeier auf heimische Produkte zurückzugreifen. Das Rindfleisch kommt aus Glandorf. Getreide, Salate, Gemüse und saisonale Früchte werden in der Region angebaut.



Jochen Pellemeier (links) verhandelt mit Schäfermeister Jürgen Schienke über den Ankauf von Lämmern. Der Liener Gastronom bietet auf seiner Speisekarte Gerichte mit Produkten aus der Region an.