

Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern



Bio-Lamm

Fragen zu Bio-Fleisch und -Schafmilchprodukten?
Wir haben Antworten.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



WIR MACHEN LEBENSMITTEL MIT VERANTWORTUNG UND VOLLEM GESCHMACK!

Wir sagen Nein zur Gentechnik, auch bei den Futtermitteln. Aus Verantwortung gegenüber unseren Kindern und Kindeskindern. Weil Gentechnik Risiken birgt, die wir noch gar nicht abschätzen können.

Bio ist Qualität mit Verantwortung

Biobäuerinnen und -bauern schauen auf das Wohl ihrer Tiere. Ihre Schafe dürfen sommers wie winters nach Lust und Laune ins Freie. Im Stall haben sie viel Platz zum Liegen, Spielen und Fressen, damit sie ihr arttypisches Verhalten ausleben können. Aus Verantwortung für unsere Tiere.

Bio ist Genuss ohne Wenn und Aber

Bio-Schafe bekommen als Lämmer mindesten 45 Tage natürliche Milch, vorzugsweise vom Muttertier. Sie fressen saftiges Gras und duftendes Heu, weiden auf biologisch bewirtschafteten Wiesen und werden zusätzlich ausschließlich mit Bio-Futter gefüttert. So kommt die Gentechnik auch nicht über den Umweg der Futtermittel auf den Tisch.

Quelle des guten Geschmacks

Im Geschmack spiegelt sich die Qualität: fein marmoriertes Fleisch, das sich unkompliziert zubereiten lässt sowie handwerklich vollendete Schafmilchspezialitäten verdanken wir den Biobäuerinnen und -bauern und deren Tieren. Ab Hof oder am Bio-Markt, im Bio-Fachhandel oder der Gastronomie – viele Wege führen zum Genuss¹.

¹) Bio-Einkaufsadressen finden Sie zum Beispiel auf www.biomaps.at.

Bio-Zutaten für 4 Personen

4 kl. Lammstelzen	1/8 l trockener Weißwein
4 EL Olivenöl, Salz	250 ml Wasser
Pfeffer aus der Mühle	200 g geschälte Tomaten
6 Sardellenfilets	10 Stück schwarze Oliven
4 Knoblauchzehen	1/2 Bund Petersilie
1 EL Rosmarinnadeln	
1 Chilischote, zerstoßen	

Lamm mit Salz und Pfeffer gut würzen, im Öl rundherum gut anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen. Im Bratenrückstand die Sardellen, Knoblauchzehen, Rosmarin und Chili kurz anbraten, mit Weißwein aufgießen, aufkochen und dann die Lammstelzen wieder in die Pfanne geben. Wasser, Tomaten und Oliven dazugeben. Zugedeckt im Rohr bei 180 °C ca 1,5 Stunden fertig braten. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren. Dazu passen Polenta, Kartoffeln oder einfach Brot und Blattsalat.



*Geschmorte
Lammstecke*