

Bio-Lammfleisch

Lebensmittel der Woche



© BIO AUSTRIA/Golser



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



© BIO AUSTRIA

Allgemeines

Die Schafhaltung in Österreich ist von relativ geringer Bedeutung, dennoch steigt die Zahl der Tiere hierzulande jährlich an.

2015 gab es in Österreich insgesamt 353.710 Schafe. Ca. 27 Prozent davon leben auf einem biologischen Betrieb. Die meisten gibt es in Tirol, gefolgt von Niederösterreich und der Steiermark. Als Lämmer bezeichnet man Schafe, die nicht älter sind als ein Jahr.



© BIO AUSTRIA/Theurl

Herkunft und Geschichte

Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen dürften alle uns heute bekannten, domestizierten Schafrassen von einer einzigen Wildform abstammen, dem Mufflon. Hausschafe leben seit etwa 10.000 Jahren in der Obhut des Menschen und zählen dadurch zu den ältesten Haustieren. Sie wurden nicht nur aufgrund ihrer Milch und ihres Fleisches geschätzt, sondern waren auch wichtige Wolllieferanten. Mit dem Aufkommen billiger Baumwolle und chemischer Fasern im 20. Jahrhundert wurde die Schafwolle in Europa jedoch unbedeutender, weshalb für die Haltung der Tiere andere Motive, vor allem die Lammfleischgewinnung, in den Vordergrund rückten. Schafe sind aber auch vortreffliche Landschaftspfleger. Durch die Beweidung schützen sie Landschaften vor Versteppung und erhalten Grünflächen und Kulturlandschaften.

Konsum

Während Lammfleisch in anderen Staaten der EU große Bedeutung hat, ist die Nachfrage in Österreich bei einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch mit gerade einmal 0,8 Kilogramm äußerst gering. Spitzenreiter im Konsum von Lammfleisch sind übrigens die Griechen und die Zypriern mit rund 11 Kilogramm pro Kopf und Jahr.

Bio-Besonderheiten

In der biologischen Schafhaltung bieten die Stallungen den Tieren ausreichend Platz. Mindestens 2m² Stallfläche stehen jedem Mutterschaf und deren Lamm zur Verfügung. Bio-Schafe müssen freien Zugang zu Ausläufflächen, bevorzugt Weideland, haben. Die Wiesen, auf

Wussten Sie, dass

- Bio-Schafe freien Zugang zu Ausläufflächen, bevorzugt Weideland, haben müssen?
- Bio-Lämmer mindestens 45 Tage natürliche Milch, vorzugsweise vom Muttertier, trinken?
- Schafe hervorragende Landschaftspfleger sind?
- Lämmer ab dem ersten Lebensjahr als Schafe bezeichnet werden?

denen Bio-Schafe weiden, sind entweder biologisch bewirtschaftet oder wurden seit mindestens drei Jahren mit keinem im Bio-Bereich verbotenen Betriebsmittel behandelt. Die Tiere bekommen ausschließlich Bio-Futtermittel, die frei von gentechnisch veränderten Organismen sind. Lämmer auf Biohöfen trinken mindestens 45 Tage natürliche Milch, vorzugsweise vom Muttertier.

Besonderheiten der Verarbeitung

Bio-Lammfleisch stammt von Tieren, die zwischen vier und acht Monate alt sind. Es ist dunkelrosa, fein marmoriert, im Geschmack feinwürzig und unkompliziert in der Zubereitung. Ob gebraten, geschmort, gegrillt oder gekocht, die Verwendung von Lammfleisch in der Küche kann sehr vielfältig sein. Bio-Lammfleisch hält sich gut verpackt einige Tage im Kühlschrank bzw. kann es auch eingefroren werden. Für das Würzen von Lammfleisch empfiehlt es sich, wenige aber dafür frische Kräuter zu verwenden.

Bio-Facts

- Bio-Schafe auf BIO AUSTRIA-Betrieben müssen in Gruppen gehalten werden.
- Bio-Schafe werden mit Bio-Futtermitteln und Bio-Heu vom eigenen Hof oder von naheliegenden Biohöfen gefüttert.
- Die Stallungen auf BIO AUSTRIA-Betrieben bieten ausreichend Platz, damit alle Schafe einen Ruheplatz haben und ihr arttypisches Verhalten ausüben können.

Würziger Lammeintopf mit Winterwurzeln

(6 Portionen)

Bio-Zutaten

800 g Lammschulter, grob gewürfelt
2 EL Öl
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Stückchen Ingwer
1 TL Zimt
½ TL Kurkuma
Salz und Pfeffer aus der Mühle
3 EL Rosinen
400 g Karotten
300 g Pastinake
300 g Sellerie
1 EL Honig
Petersilie
Zitronensaft



Fleisch, geviertelte Zwiebeln, gehackten Knoblauch, gehackten Ingwer und die anderen Gewürze in Öl anbraten. Mit Wasser aufgießen und ca. 40 Minuten köcheln lassen. Dann in grobe Scheiben geschnittene Wurzeln und Honig dazugeben und weitere 20 Minuten schmoren (Das Fleisch soll schön durch und die Soße darf ruhig sirupartig eingedickt sein). Zuletzt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.