

Bio-Lamm

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



www.bio-austria.at



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20
Lebensmittel und Ernährung

Österreichischer
Lebensmittelkodex
Beim Bundesministerium für
Landwirtschaft, Ernährung
und Verbraucherschutz
in Wien, 1010 Wien



Mehr Infos



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 noch niemand beweisen konnte,
dass Gentechnik auf Dauer wirklich unschädlich ist.

Bio ist Qualität mit Verantwortung

Bio-Bäuerinnen 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 mindestens 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 Bio-Bäuerinnen und -bauern und deren Tieren. Ab Hof oder am Bio-Markt, im Bio-Fachhandel oder der Gastronomie – viele Wege führen zum Genuss!

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

Geschmorte Lammstelze

Zutaten für 4 Personen

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

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.

