

## Presseinformation

Nürtingen, März 2008

Nachfrage nach regional erzeugtem Lammfleisch sichert Nachhaltigkeit der Erzeugung ab

***Rund 100 Schäferinnen und Schäfer besuchten die Fachtagung der Baden-Württembergischen Lammfleischerzeugergemeinschaft in der Nürtinger Stadthalle. Informiert und beraten wurde über ansteigende Futterkosten, gute Lammfleischqualität und zukunftsfähige Konzepte für Baden-Württemberg.***

„Der Lammfleischmarkt war lange Zeit in Ordnung. Die Preise für uns Erzeuger liegen dank unserer Premiummarke „Württembergischer Lamm“ im Durchschnitt über denen in anderen Bundesländern. Aber jetzt laufen uns die Kosten davon!“ Mit diesen Worten zielte der Vorsitzende der Baden-Württembergischen Lammfleischerzeugergemeinschaft, Gerhard Armbruster, auf den Preisanstieg für Futtermittel ab, der derzeit alle Schäfer beschäftigt.

„Verbesserter Absatz, der uns Schäfern Mehrerlös bringt“, forderte der gelernte Schäfer Armbruster aus Römerstein für seine Mitglieder. Dass die Erzeugergemeinschaft „auf einem guten Weg ist“ und Absatzförderung die Erlöse der Schäfer sichert, machte die Bilanz von Geschäftsführer Ulrich Rothweiler klar: Mehr als 11.000. Lämmer konnten in 2007 als Qualitätslämmer unter dem Warenzeichen „Württembergischer Lamm“ an den Lebensmitteleinzelhandel vermarktet werden. Und das waren wieder 1.000 Stück mehr als im Vorjahr. Mehr als 400 Verkostungen führte die Erzeugergemeinschaft in 4 Jahren durch, um Verbraucher mit den Vorzügen von „Qualität, Tradition und Vielfalt“ zu überzeugen. „Wir haben mit den Württembergern eine gute Schafrasse, wir haben gut ausgebildete Schäfer und Märkte vor der Haustür. Aber eines steht an erster Stelle - wir haben die Qualität!“

Überzeugt von Frische und Geschmack des heimischen Lammfleisches ist auch Meisterkoch Jörg Ebermann, Spitze des gastronomischen Teams der Nürtinger Stadthalle K3N und Betreiber der Linde/Oberboihingen. Da 70% des importierten Lammfleisches gefrorene Ware aus Neuseeland und Australien ist, beantwortet sich auch so manche Frage nach Qualität und Frische. Dass die Bedingungen für die regionale Erzeugung von qualitativ hochwertigen, jungen und vollfleischigen Lämmern in mancherlei Hinsicht beeinflusst wird, stellten die Gastreferenten vom Bildungs- und Wissenszentrum Aulendorf, Dr. Thomas Jilg und Dr. Gerhard Quanz vom hessischen Landesbetrieb Schloss Eichhof dar. Eine gute Grundfutterwerbung und Grünlandbewirtschaftung, eine gute Übersicht über das Herdengeschehen und eine qualitätsorientierte Vermarktung sprechen die beiden Experten als wesentliche Faktoren an.

Trotz gestiegener Futtermittelpreise halten die im Jahr 1985 gegründete Erzeugergemeinschaft und ihre 130 Mitglieder an der Erzeugung von hoher Qualität fest. Die Gastronomie schätzt die Vorzüge es regional erzeugten Lammfleisches - und die Schäfer wollen nachhaltig und in entsprechender Qualität erzeugen. Die Schäfer gründeten diese

Gemeinschaft einst, um sich an gemeinsamen Erzeugungs-, Qualitäts- und Vermarktungsregeln auszurichten. Die Renaissance des Begriffs „Württembergischer“ für die jetzt als „Merinolandschafe“ bezeichnete hiesige Schafrasse stützt die Bemühungen der Erzeuger heute sehr. Immerhin zählen rund 70% der hiesigen Mutterschafe zu dieser alten Rasse, die für eine ausgezeichnete Fleischqualität bekannt ist.

Württembergischer Lamm wurde übrigens in die Nachhaltigkeitsstrategie des Landes Baden-Württemberg aufgenommen - die Schäferinnen und Schäfer sehen sich bestätigt!

BW Lammfleischerzeugergemeinschaft e.V.  
Viehhofstraße 10  
70188 Stuttgart  
Telefon 0711/4603-272  
Fax 0711/4693-240