

## Württemberg Lamm – Eine Marke der Region!

Ein geschmacklicher Volltreffer – So könnte man es bezeichnen, das Württemberger Lamm. Feinschmecker, die die kulinarische Köstlichkeit für sich entdecken, werden Jahr für Jahr immer mehr. Und auch die Zahl der Schäfer, die das Württemberger Lamm beliefern, steigt an. Zwischenzeitlich werden mehr als 10.000 Lämmer pro Jahr aus dem Programm an die EDEKA Südwestfleisch geliefert, die das Württemberger Lamm in seinem Sortiment und den Ladentheken ihrer Märkte anbietet.

Dabei machen die Schäfer einen guten Job: Sie pflegen mit ihren Schafen die Kulturlandschaft, halten sie attraktiv für die Menschen – Urlauber wie Einheimische – und werden selbst zum alljährlichen, touristischen Anziehungspunkt, zum Beispiel beim Markgröninger Schäferlauf. Ganz „nebenher“ produzieren sie noch ein einmaliges Produkt, das Württemberger Lamm, das – geprägt von seiner Region – zu einem erstklassigen Produkt heranwächst. Um den Qualitätsstandard immer gewährleisten zu können, richten sich die Schäfer nach strengen Qualitätskriterien von QZ-BW, die von einer unabhängigen Kontrollstelle geprüft werden. So sind Wachstumsförderer und Tiermehlprodukte in der Fütterung absolut ausgeschlossen, gleichzeitig verpflichten sich die Schäfer, die Muttertiere in der Landschaftspflege einzusetzen. Reine Stallhaltung gibt es bei den Schäfern, die sich der Baden-Württembergischen Lammfleischerzeugergemeinschaft e.V. angeschlossen haben, nicht. Die Mutterschafe werden grundsätzlich in der Landschaftspflege eingesetzt, mal in traditioneller Hütehaltung, mal in Koppelhaltung, mal in Mischformen. Die Lämmer werden erst nach dem Absetzen aufgestallt, um dann eine gute und durchgängige Fleischqualität zu erzeugen, die mit reiner Weidehaltung nicht möglich wäre: Zu unterschiedlich sind die Aufwuchsqualitäten, abhängig von Gras- und Kräutereinsparungen der südwestdeutschen Wiesen und der Jahreszeit.

Genetische Basis der Mutterschafherde ist stets das Merinolandschaf, international auch bekannt als „Württemberg“, eingesetzte Böcke entweder aus Fleischschafzucht oder ebenfalls Merinolandschaf.

## Ein bisschen Geschichte

Dass das Württemberger Schaf resp. das Merinolandschaf als Basis des Programmes dient, hat seine guten Gründe, ist es doch eine alte, im Südwesten einheimische Rasse, die sich in zweieinviertel Jahrhunderten herausgebildet, gefestigt hat und auf der rauen Alb heimisch geworden ist. Allerdings nicht nur dort, denn traditionelle Verbreitungsgebiete sind auch Baden, Teile von Bayern und Hessen und der Rheinland-Pfalz. 1786 wurden spanische und (auf dem Weg liegende) französische Schafe auf einem langen Marsch nach Bayern, Baden-Württemberg und Sachsen-Anhalt gebracht. Während sich durchschlagende Zuchterfolge in Süddeutschland einstellten, wurde die Population in Sachsen-Anhalt nach und nach aufgelassen. Die damaligen Vertreter der Rasse Merinowoll und schließlich daraus hervorgegangen die Württemberger waren wegen ihrer Wollqualität gerühmt und ihrer Marschfähigkeit berühmt. Heute hat sich das Bild gewandelt und das Hauptaugenmerk wurde auf die Fleischproduktion der Tiere gerichtet, die Wanderschäferei aber beibehalten.

Die Marke Württemberger Lamm wurde vor fast 10 Jahren ins Leben gerufen. Die Erzeuger der baden-württembergischen Lammfleischerzeugergemeinschaft schufen gemeinsam mit der im süddeutschen Raum führenden und marktstarken Lebensmitteleinzelhandelskette, der EDEKA Südwestfleisch, die schon zu der Zeit die regionalen Lebensmittel und Spezialitäten stärker ins hauseigene Sortiment mit aufnahm, die neue Marke Württemberger Lamm, die für Genuss, Regionalität und Qualität von Anfang an stand. Zusammen mit einem flexiblen und gut vernetzten Vermarktungspartner, der Viehzentrale Südwest, und dem Schlachtbetrieb Baumann wurde die Zusammenarbeit in einer lückenlosen und sicheren Produktionskette gewährleistet.

## Übergabe des ersten Hofschildes

Eine Auszeichnung der besonderen Art wurde dem Schafbetrieb von Jürgen Seywald zuteil. Am 13. Dezember 2012 wurde ihm das erste Stallschild „Württemberg Lamm“ überreicht.

Die EDEKA Südwestfleisch entschloss sich, durch die Kreation eines besonders schönen Stallschildes bei den Schäfern ein Zeichen zu setzen und den Wanderern und Besuchern, die am Hof vorübergehen oder ihn besuchen, die besondere Leistung der „Württembergischer Lamm“-Schäferereien darzustellen. Vorne voran Jürgen Mäder, Geschäftsführer des Fleischwerkes Rheinstetten der EDEKA Südwestfleisch und Pionier der ersten Stunde nicht nur bei der Einführung regionaler Spezialitäten im LEH sondern ganz besonders auch federführend bei der Umsetzung und Marktentwicklung des „Württembergischer Lamms“, der dann auch zusammen mit der baden-württembergischen Lammkönigin Barbara Frey und dem Geschäftsführer der EZG Württemberger Lamm Ulrich Rothweiler das Stallschild feierlich Jürgen Seywald übergab.

Schöner hätte der Rahmen nicht sein können: Im Stall in Dottingen wurde allen Gästen ein wunderbares Essen gereicht, bei heißem Kaffee oder kühlem Wein konnten Gedanken und Eindrücke ausgetauscht werden. Selbstverständlich wurden Köstlichkeiten vom Lamm angeboten, zubereitet vom Spitzenkoch Jörg Ebermann aus Oberboihingen. Ehrengäste waren Dr. Rainer Klotz, MBW, Herbert Wiedenmann, 1. Vorsitzender der EZG Württemberger Lamm, und Anette Wohlfahrt, Schafzuchtverband Baden-Württemberg.

