

Beuren, 8. April 2011

## Pressemitteilung

### Inthronisation der 3. Württemberger Lammkönigin

**„Das „Württembergischer Lamm“ ist ein köstliches Produkt, das wir unseren Schäfern zu verdanken haben!“, so Friedlinde Gurr-Hirsch. „Und wer kann besser dafür werben, als eine junge, sympathische Frau, die den entsprechenden Hintergrund hat?!“**

Im feierlichen Rahmen wurde die 3. Württemberger Lammkönigin Barbara Frey in ihr neues Amt durch Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch eingeführt. Nichts passender als dies, hat Friedlinde Gurr-Hirsch schon die Inthronisierung der 1. und 2. Württemberger Lammköniginnen vorgenommen. Mit besonderer Freude übernahm Friedlinde Gurr-Hirsch auch diesmal die Aufgabe der Amtseinführung, ist sie doch wie keine andere mit der heimischen Landwirtschaft verbunden, steht wie die jetzige Lammkönigin und die ersten beiden Amtsinhaberinnen voll hinter der baden-württembergischen Schäferei, die schon Jahrhunderte lang die Heimat und Kulturlandschaft der schwäbischen Alb prägte, und die das einzigartige Produkt, die Marke „Württembergischer Lamm“, hervorbringt.

#### **Regionalität steht in der heutigen Zeit mehr denn je für ein neues Selbstbewusstsein.**

Hervorragende Qualität aus der Heimat, bei der man weiß, was man hat! „Warum in die Ferne schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah!“ Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch brachte es mit dem Zitat nach Goethe genau auf den Punkt.

Umwelt- und Tierschutz, aber auch und gerade die Bewahrung von lebendigen Werten und Traditionen der Heimat werden im „Württembergischer Lamm“ mit einander verknüpft. Und das in einem absoluten Premiumprodukt, das in der Küche der neuen Generation mit seinem würzigen, hervorragenden Geschmack Einzug hält.

Von unschätzbarem Wert ist daher die Partnerschaft mit der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V., die das „Württembergischer Lamm“ intensiv unterstützt. Die heimische Spezialität ist in verschiedenen Variationen klassisch, orientalisches, als Hausmannskost oder in ganz neuen Zusammenstellungen auf der Speisekarte von den Gastronomen zu finden. Gerade während der 3. „Württembergischer Lamm“ – Woche wird Lamm verstärkt angeboten. Ein besonderes kulinarisches Highlight wurde von Jörg Ebermann anlässlich der 3. „Württembergischer Lamm“ – Woche kreiert. Die Gäste, die der Inthronisation der 3. Württemberger Lammkönigin im Freilichtmuseum Beuren beiwohnten,

kamen schon in den wundervollen Genuss. Gereicht wurde blanchierter Lammhals und -schulter an Wurzelgemüse mit Meerrettich-Schnittlauchsoße mit Pestonocken. (Rezept unter [www.wuerttemberger-lamm.de](http://www.wuerttemberger-lamm.de))

## **Das Fleisch als „neues“ Produkt des Württemberger Schafes.**

Nachdem die Zeiten des „Goldenen Vlieses“ vorbei waren, die Wollindustrie, die auf der schwäbischen Alb aufblühte, nun aber durch die Kunstfaserproduktion und -verarbeitung verdrängt wurde, war die Hochzeit des über die Grenzen hinaus gefragten Württemberger Schafes vorbei. Vor acht Jahren wurde zusammen mit der EDEKA Südwestfleisch GmbH eine Initiative gegründet, die die baden-württembergische Schäferei in ihrer Tradition, der Heimatpflege, dem Erhalt der Natur- und Kulturlandschaft der schwäbischen Alb mit einem hochwertigen Qualitätsprodukt unterstützen sollte. Die Marke „Württembergischer Lamm“ war geboren, stehend für Regionalität, Spitzenqualität, Heimat. Schon von Beginn an engagiert sich die EDEKA Südwestfleisch GmbH ganz besonders für die Vermarktung des hochwertigen Produktes.

„Württembergischer Lamm“ ist ein Natur-Produkt im eigentlichen Sinne, nach strengen Richtlinien von den heimischen Schäfereien erzeugt. Der Kunde weiß dies zu schätzen. Für diese Region eine absolute „Win-Win-Situation“, wie es Friedlinde Gurr-Hirsch ganz richtig bezeichnete.

Barbara Frey als 3. Württemberger Lammkönigin ist nun die wichtige, spannende und mit hohem Eigenengagement verbundene Aufgabe anvertraut, die Belange der Schäfer aus Baden-Württemberg und Deutschland nach außen zu vertreten, sich für ein traditionsreiches, wieder entdecktes Produkt einzusetzen. Unterstützt wird sie dabei von ihrer Vorgängerin Karin Ruhland.

Die 29jährige Barbara Frey, aufgewachsen auf dem elterlichen Schafbetrieb, der noch traditionell hütet und so die Streuobstwiesen, die Wacholderheide und die Magerstandorte pflegt und offen hält und diese in ihrer Schönheit und Einzigartigkeit erhält, ist überzeugt: „Wenn wir die schwäbische Alb in ihrer Form, Art und Vielfalt erhalten wollen, muss diese Kulturlandschaft gepflegt werden. Wer könnte das besser als unsere Schafe?“