



Eningen, Unterer Lindenhof, 11. Januar 2010

Startschuss für Pionierprojekt – Qualität bei Lammfleisch wird bei den Erzeugern großgeschrieben!

Regionale Produkte punkten durch Authentizität, Ehrlichkeit und Frische – man kann sich als Kunde einfach damit identifizieren!

Doch der Konkurrenzdruck aus dem Ausland ist hoch: Neuseeländisches und englisches Lamm drängen auf den Markt, sind bekannter als heimische Produkte. Mit der Marke *Württembergischer Lamm* der Baden-Württembergischen Lammfleischerzeugergemeinschaft e. V. ist die erste Voraussetzung, die hochwertigen Fleischprodukte von hiesigen Schäfereien effektiv bewerben zu können, geschaffen worden.

Durch die Asaisonalität des Merinolandschafes ist man theoretisch in der Lage, ganzjährig und kontinuierlich Lammfleisch zu erzeugen. Verbunden mit der innovativen Angebotsform in der Fleischaufbereitung konnte das *Württembergischer Lamm* bisher schon überzeugen. Hellrosa Fleisch mit geringer Verfettung von jungen Lämmern hat den heimischen Verbraucher für Lammfleisch begeistert. Dies erfolgt aber noch zum großen Teil durch die entsprechende Selektion der verfügbaren Lämmer. Nur durch diese "ausgesuchten" Qualitäten sind die Verkaufszahlen im LEH gestiegen. Um die Nachhaltigkeit zu garantieren, sind neue Anstrengungen auch in der Erzeugung notwendig, um Qualitäten zu verbessern und eine für die Lammfleischproduzenten wirtschaftliche und wettbewerbsfähige Belieferung des Marktes qualitativ und quantitativ abzusichern.

Nun beginnen die baden-württembergischen Erzeuger, die Universität Hohenheim, das Ministerium für Ernährung und ländlichen Raum Baden-Württemberg auf Initiative und mit der Viehzentrale Südwest GmbH und der EDEKA Südwest GmbH ein Großprojekt in der Qualitätslammfleischerzeugung, das Forschung und Praxis miteinander verbindet: Verschiedene Schäfereien stellen ihre Schafmuttern der Rasse Merinolandschaf in mehreren Großgruppen zur Verfügung. Je drei Böcke der Fleischschafassen Suffolk, Schwarzkopf, Texel, Ils de France, Charollais und Merinolandschaf werden in den Gruppen eingesetzt. Nach zwei Belegperioden werden in Herbst und Frühjahr Lämmer geboren, die unter einheitlichen Bedingungen aufwachsen, gemästet und geschlachtet werden. Begleitet werden die Tiere zur Überwachung des Gesundheitsstatus durch den Schafgesundheits-

dienst Baden-Württemberg. Die wissenschaftliche Seite betreut das Institut für Tierhaltung und Tierzucht, Fg. Tierzucht und Biotechnologie, Universität Hohenheim, unter der Leitung von Prof. Jörn Bennewitz.

Untersucht werden

1. Tägliche Zunahmen und Mastleistung
2. Schlachtreife (Zeitpunkt)
3. Fleischqualität (Farbe, Textur, Intramuskulärer Fettanteil, Fettsäuremuster)
4. Ablammverhalten
5. Vitalität der Kreuzungslämmer
6. DNA (Genotypisierung)

in Abhängigkeit der Vatterassen.

Ein solch umfangreiches Forschungsprojekt konnte bisher noch nicht umgesetzt werden.

Auch die baden-württembergischen Erzeuger erwarten sich viel, was durchaus berechtigt ist: Noch bessere Qualität der Produkte, erzeugt durch die Schäfereien aus der Umgebung. Umso klarer ist auch die einhellige Meinung der Praktiker, die das Projekt durch ihre Teilnahme erst ermöglichen: Es lohnt sich, für den Betrieb, die Region und die Schäferei!

Dies sieht auch die Marketinggesellschaft Baden-Württemberg (MBW) so: Das Projekt wird als mehrjähriges Entwicklungsprojekt mit Mitteln des Landes durch die MBW gefördert.

Im Moment laufen die letzten Planungen, bald schon werden die ersten Böcke den Gruppen zugeteilt: Das Projekt steht in den Startlöchern!