



Mitgliederversammlung der Baden-Württembergischen Lammfleischerzeugergemeinschaft e.V. mit anschließender VZ-Fachtagung

Am 9. September 2010 fand die Mitgliederversammlung der Baden-Württembergischen Lammfleischerzeugergemeinschaft e.V. mit einer anschließenden VZ-Fachtagung im Schaf- und Lämmerbereich statt. „Landschaft pflegen - Qualitätslammfleisch erzeugen - nachhaltig Betriebseinkommen sichern!?!“, ein Themenkomplex von hoher Brisanz und bedeutender Wichtigkeit in der heutigen Schafhaltung. Die Veranstaltung war sehr gut besucht, das Gasthaus Rössle in Laichingen war bis auf den letzten Platz besetzt!

Nach der Begrüßung durch den Vorsitzenden der EZG Württemberger Lamm, Gerhard Armbruster, eröffnete Dr. Carolin Eiberger vom MLR Baden-Württemberg die Fachtagung. Sie stellte das zurzeit in Baden-Württemberg laufende Großprojekt zur Verbesserung der Lammfleischqualität vor. Wichtig war Dr. Caroline Eiberger auch, dass Verbraucher von dem Mehrwert von Schafprodukten aus unserer Region überzeugt und die immer noch herrschenden Vorurteile gegenüber Lammfleisch abgebaut würden.

Dr. Gerhard Quanz behandelte die Qualitätslammfleischerzeugung mit den Anforderungen und Bedürfnissen des Marktes. Einzig die Qualität sei für die Position des heimischen Lammfleisches am Markt von entscheidender Bedeutung: Von den Wettbewerbern mit ausländischen Herkünften werde qualitativ hochwertige Ware angeboten. Die optimale Schlachtreife mit einem niedrigeren Verfettungsgrad sei wichtig, um ein marktgerechtes Qualitätslamm zu erzielen. Große Bedeutung komme daher dem Alter als auch dem Mastendgewicht der Schlachtlämmer zu, wenn hochwertiges Qualitätslammfleisch erzeugt werden solle. Ein Endgewicht von 38 bis 42 kg Lebendgewicht sei anzustreben.

Jürgen Mäder von der EDEKA Südwest Fleisch GmbH würdigte in seinem Vortrag die Zusammenarbeit zwischen EDEKA und dem Württemberger Lamm. Einen interessanten Einblick in die Welt des Lebensmitteleinzelhandels konnten die Zuhörer gewinnen, der sich mit der Vielfältigkeit des Verbrauchers heutzutage auseinander setzen muss.

Der dramatische Bestandsabbau in der Schafhaltung in den letzten Jahren zeigt, dass die Wirtschaftlichkeit dieses Sektors nicht ausreichend ist, um ein nachhaltiges

Betriebseinkommen zu gewährleisten. Dr. Ralf Over zeigte in seinen Ausführungen die Situation und die Perspektiven der Baden-Württembergischen Schafhaltung auf.

Um eine wirtschaftliche Schafhaltung zu erhalten, gibt es mehrere Möglichkeiten, die kombiniert werden können. Neben der Optimierung der Prämien und der Kostensenkung soll die Produktion intensiviert werden, d.h. mehr und bessere Lämmer je Mutterschaf. Mit jedem zusätzlichen Lamm könne der Grenzgewinn um 49 € gesteigert werden. Eine strikte Trennung zwischen den Betriebszweigen Landschaftspflege und Lämmeraufzucht/ -mast sollte zwingend erfolgen: Auf den meist extensiven Flächen ist es nur bedingt möglich, ein hochwertiges Lamm für den heimischen Markt zu produzieren.

Dr. Patricia Leberls Beitrag über die Fütterungsstrategien zur Erzeugung von Qualitätslammfleisch zeigte den interessierten Zuhörern, wie wichtig eine bedarfsgerechte Fütterung ist. Durch die richtige Auswahl der Einzelfuttermittel könne die Mastdauer erheblich verringert werden, was automatisch eine Senkung der Produktionskosten zur Folge hat. Beim Einsatz von unterschiedlichen Proteinträgern im Futter konnten durch die unterschiedlichen Abbau im Pansen erhebliche Unterschiede hinsichtlich der täglichen Zunahme und der Mastdauer festgestellt werden. Bei identischem Rohprotein- und Energiegehalt in der Ration kann Maiskleber im Vergleich zu Ackerbohne die Mastdauer um ca. 20 Tage reduzieren.

Unter dem Aspekt „gesunder Lebensmittel“ wies Dr. Patricia Leberl darauf hin, dass die ernährungsphysiologische Wertigkeit des Fleisches bei der Weidemast durch eine günstigere Fettsäurezusammensetzung im Vergleich zur Stallmast erhöht sei. Allerdings könne bei der Stallmast eine deutlich kürzere Mastdauer erreicht werden, der ausgeschiedene Stickstoff und das emittierte Methan in die Umwelt würden reduziert.

Um zukünftigen Schafhaltern die Möglichkeit zu geben, neben der Honorierung der Landschaftspflege auch die Erzeugung hochwertiger Produkte zu sichern und zu verbessern, muss die regionale Vermarktung des Lammfleisches weiterhin vorangetrieben und die Vorbehalte abgebaut werden. Mit der Marke „Württembergischer Lamm“ sind wir auf dem richtigen Weg und werden deswegen einen erneuten Anlauf starten, um die Spezifikation bei der EU zu erreichen. Auch die Durchführung und Auswertung des Baden-Württembergischen Kreuzungsversuches ist wichtig, um weiterhin gute Qualitätslämmer zu produzieren.