

Stuttgart, 05. März 2015

**Pressemitteilung**



**„Baden-Württembergische Lammfleischerzeugergemeinschaft setzt  
auf GVO-freie Lämmerfütterung“**

**Mitgliederversammlung und Fachtagung im März 2015**

Die Mitgliederversammlung mit anschließender Fachtagung, veranstaltet von der Baden-Württembergischen Lammfleischerzeugergemeinschaft e.V., fand in diesem Jahr im Landwirtschaftlichen Zentrum Baden-Württemberg (LAZBW) in Aulendorf statt. Die rund 50 Mitglieder und Gäste füllten den Raum bis auf den letzten Platz.



**Ein Dank an die Lammkönigin**

Die Mitgliederversammlung eröffnete Herbert Wiedenmann, der Vorstand der Baden-Württembergischen Lammfleischerzeugergemeinschaft. In seinen Begrüßungsworten bedankte er sich unter anderem bei der amtierenden 4. Württembergischen Lammkönigin, Nicole Herb, für ihren unermüdlichen Einsatz auf diversen Veranstaltungen als Repräsentantin für die Schäfer und die Marke Württembergischer Lamm. Dafür wollte sich die Vorstandschaft nicht nur mit Worten, sondern auch mit einem „kleinen“ Geschenk bedanken. Bei ihren zahlreichen Auftritten hat sich die Lammkönigin in ein

riesen Plüschtier der bekannten Hohenloher Rasse verguckt. Die Übergabe des riesigen Schwäbisch-Hällischen Stofftier-Schwein war ein kleines Highlight an diesem Tag. Noch in diesem Jahr wird ihre Amtszeit zu Ende gehen und die 5. Lammkönigin gekrönt werden.

## Qualität steht im Vordergrund

Ulrich Rothweiler, der Geschäftsführer der Baden-Württembergischen Lammfleischerzeugergemeinschaft, ging auf die Entwicklung der Lammfleischmärkte in der Welt, EU und Deutschland ein und gab eine Übersicht über die Entwicklung der Vermarktung der letzten Jahre. Es wurde klar, dass die Schafbestände in Deutschland auf einem sinkenden Niveau sind. Die größten Player auf dem Markt sind aktuell China, Australien, Neuseeland und Europa. Trotz der vergleichsweise kleinen Schafbestände in Deutschland machte Rothweiler deutlich, dass es um LammfleischERZEUGUNG geht und nicht um LammfleischPRODUKTION. Die Qualität steht dabei klar im Vordergrund und muss erhalten bleiben. Darum hatte die BW Lamm EZG bereits 2012 in der Mitgliederversammlung auf dem Schäferbetrieb Mang beschlossen, dass die GVO-freie Fütterung mit in die Lammfleischerzeugung des Württemberger Lammes integriert werden sollte. Der Betrieb Mang stellte die eigene Lämmerfütterung zu dieser Zeit erfolgreich auf GVO-frei um. Seit dem 01.01.2015 ist es eine Grundvoraussetzung um Tiere über das Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW), welches in der Marke Württemberger Lamm integriert ist, verkaufen zu können.

Danach stellte Ulrich Rothweiler die Aktivitäten aus dem Jahr 2014 vor. Diese waren vielfältig und gingen von dem Besuch der Internationalen Grünen Woche über die EDEKA Innovationsmesse, Veranstaltungen des WüLamms, Tag der Offenen Türen bis hin zur SlowSchaf-Messe im November.

Für die Veranstaltungen in diesem Jahr sind außerdem eine Verkostung auf der SlowFood Messe Anfang April, die Krönung der 5. Lammkönigin und ein Fest für das 30-jährige Jubiläum der Gründung der Baden-Württembergischen Lammfleischerzeugergemeinschaft geplant.

Im Nachgang stellte er das Programm der bevorstehenden Rumänienreise vor. Bei dieser Reise werden die Teilnehmer die rumänische Schafzucht hautnah erleben und das Wirtschaften mit Schafen neben wild lebenden Wölfen und Bären kennen lernen.

## Vergleichsweise gute Akzeptanz in der Gesellschaft

Nach einem köstlichen Essen (feiner Lamnbraten vom Württemberger Lamm, zubereitet von der Küche der LAZBW) fuhr die Veranstaltung mit der Fachtagung fort. Der Geschäftsführer der Viehzentrale Südwest GmbH, dem Vermarktungspartner der BW Lamm e.V., Dr. Rainer Pflugfelder, begrüßte die Teilnehmer ebenfalls herzlich und betonte die hohe Akzeptanz der Schafhaltung in der Gesellschaft verglichen mit anderer Nutztierhaltung. Die vorherrschende Weidehaltung in Baden-Württemberg passt in das Verbraucher-Bild einer „schönen, romantischen Landwirtschaft“. Auch haben die Entscheidungsträger bei der VZ früh die Zeichen der Zeit erkannt und auf die extensive Landschaftspflege der Schafe gesetzt.

Ulrich Rothweiler verglich im weiteren Verlauf das gesellschaftliche Verbraucherverhalten im Bezug auf Lebensmittel von Deutschland, Spanien, Frankreich und Großbritannien. Wobei Deutschland laut Rothweiler eher wie ein „Entwicklungsland“ wirkt, wenn es um die Wertschätzung und den qualitätsorientierten Konsum von Lebensmitteln geht.



Bruno Krieglstein vom MLR Stuttgart stellte als Gastreferent seine Ergebnisse einer Befragung über die „Erwartungen der Verbraucherinnen und Verbraucher an GVO-freie Lebensmittel“ dar. Dabei wurde klar, dass es bei Produkten, die mit Regionalität und Nachhaltigkeit werben fast schon erwartet wird, dass dabei auch keine gentechnisch veränderten Substanzen enthalten sind. Generell wird „Gentechnik“ skeptisch betrachtet und ist negativ behaftet, da es ein unklares Risiko birgt und als nicht vertrauenswürdig eingestuft wird. Allerdings wird es im medizinischen Bereich als etwas gesehen, was den Menschen helfen kann, darum ist Gentechnik hier positiver behaftet als im Lebensmittelbereich.

Passend zu diesem Thema stellte Dr. Thomas Jilg von der LAZBW Aulendorf Beispiele und Versuche vor, die der eigenbetrieblichen Eiweißfuttermittelversorgung dienen. Eine Alternative für Sojabohnen mit ebenfalls 40% Eiweißgehalt in der Trockenmasse ist Rapsextraktionsschrot, hat aber weniger Energie. Versuche mit Rapsextraktionsschrot und Rapskuchen ergeben ähnlich gute Futteraufnahme und tägliche Zunahmen wie Versuche mit Sojaextraktionsschrot. Ackerbohnen werden aufgrund von Bitterstoffen weniger gut aufgenommen und zeigen somit geringere tägliche Zunahmen bei den Tieren. Erbsen sind viel günstiger im Vergleich, allerdings neigen die Tiere hier bei zu langer Fütterung zur Verfettung. Bei Klee- vs. Grassilage entscheidet der Grad der Trockenheit über die Aufnahme und die täglichen Zunahmen.

Das Fazit der Fachtagung ist: GVO-freie Fütterung ist für die Marke Württemberger Lamm ein wichtiges Argument, da der Verbraucher dies erwartet. In der Fütterung der Tiere gibt es auch sehr interessante Alternativen. Auch Eigenmischungen bringen hohe Leistungen, der Rohproteingehalt sollte zwischen 17% und 18% liegen. Körnerleguminosen und Rapschrot sind als Alternative zu Sojaschrot durchaus geeignet. Ackerbohnen sind ebenfalls sinnvoll, jedoch ist Vorsicht bei Verfettung geboten. Die Verfettung ist bei hohem Energiegehalt und niedriger Proteinversorgung am stärksten. Bei hoher Fütterungsintensität sollte über eine Phasenfütterung nachgedacht werden.



# Baden-Württembergische Lammfleischerzeugergemeinschaft e.V.



*Ein Programm für Mensch,  
Natur und Umwelt*

Katharina Recke, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit