



Pressemitteilung

Stuttgart, 28. Februar 2012

Württembergischer Lamm – Tradition und Genuss vereint

Vor knapp zwei Jahren fiel der Startschuss für ein groß angelegtes Pilotprojekt, das im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie des Landes Baden-Württemberg die Schafhaltung auf der Schwäbischen Alb unterstützt.

Schafhaltung hat in Baden-Württemberg eine lange Tradition. Vor 225 Jahren wurden durch Einkreuzung spanischer und französischer Merinos in die württembergische Landrasse die Wurzeln zu einer weltweit bekannten Rasse gelegt, dem Merinolandschaf, damals wie heute auch bekannt als Württemberger. War zuerst die Wolle das Schaf-Produkt schlechthin, ist heute das Lammfleisch das von den Schäfern produzierte Premiumprodukt. In ihm vereinen sich Tradition und Kultur, Landschaftspflege mit Erhalt der Kulturlandschaft Schwäbische Alb, Regionalität und – last but not least – eine kulinarische Köstlichkeit in der Küche.

Gerade aber im täglichen Wettbewerb an der Ladentheke sieht sich das „Württembergischer Lamm“ – unter diesem Namen wird Qualitätslammfleisch von Schäfern der Baden-Württembergischen Lammfleischerzeugergemeinschaft e.V. zusammen mit der EDEKA Südwestfleisch GmbH vermarktet – in direkter Konkurrenz mit Ware aus Neuseeland, Irland und England.

Was aber zeichnet das regional erzeugte Lammfleisch neben einer hervorragenden CO₂-Bilanz, umwelt- und tierfreundlichen Haltungs- und Fütterungsverfahren besonders aus?

Baden-Württembergischen Lammfleischerzeugergemeinschaft e.V.
Heidrun Parussel, Viehhofstraße 10, 70188 Stuttgart
T: 0711 / 4603-208 F: 0711 / 4603-240 ✉ h.parussel@vz-gmbh.de
www.wuerttemberger-lamm.de

Bietet die ausländische Ware tatsächlich geschmackliche Vorteile gegenüber dem heimischen „Württembergischer Lamm“ oder trifft die hiesige regionale Spezialität genau den Nerv der Zeit? Lassen sich Ansatzpunkte herausarbeiten, um das Merinolandschaf in seiner Fleischqualität weiter zu verbessern?

1.600 Lämmer bürgen für eindeutige Ergebnisse!

Unter wissenschaftlicher Federführung von Stefanie Henseler, Dr. Siegfried Preuß und Prof. Dr. Jörn Bennewitz, Institut für Tierhaltung und Tierzucht der Universität Hohenheim, wird gemeinsam mit baden-württembergischen Schäfern, dem MLR Baden-Württemberg, der MBW, dem Schafgesundheitsdienst, der EDEKA Südwestfleisch, dem Schlachthof Baumann und der Viehzentrale Südwest das Großprojekt durchgeführt.

Rund 1.600 Lämmer wurden im Rahmen des Versuches in einer Herbst- und einer Frühjahrs-/Sommerlammung 2010 und 2011 geboren. Sechs verschiedene Fleischschafressen standen als Vatertiere parat: Suffolk, Schwarzkopf, Texel, Ile de France, Charollais und als Vergleich Merinolandschaf. Die Mütter waren durchweg Merinolandschafe. Mit ca. 18 kg wurden die Lämmer abgesetzt und, um eine Aufzucht unter geregelten Umständen und zu gleichen Bedingungen zu gewährleisten, in einem Schäfereiaufzuchtbetrieb aufgestellt. Der Schlachtzeitpunkt wurde durch den Betriebsleiter zu Praxisbedingungen am Einzeltier festgestellt.

Schon ab Geburt der Lämmer erfolgte die Datenerhebung: Ablammverhalten, Vitalität der Lämmer, Einlings-, Zwillings- oder Mehrlingsgeburten, sowie Geschlecht und Vatterrasse wurden erfasst, denn ebenso wichtig wie die Fleischqualität ist für den Schäfer das Verhalten der Mutterschafe und Lämmer: Die beste Fleischqualität kann nicht überzeugen, sollten die Kreuzungslämmer Startschwierigkeiten zeigen und das Handling mehr Aufwand verlangen.

Bei der Schlachtung wurden wichtige Parameter erfasst (z. B. Schlachtkörpergewicht und pH-Wert), die Schlachtkörper an markanten Punkten (z. B. Schlachtkörperlänge,

Keulenausprägung oder Fettauflage) vermessen, sowie 20 ml Blut und 350 g Fleisch aus dem Rückenstrang für weitere Untersuchungen im Labor gewonnen.

Verkostung als wichtiger Bestandteil der Qualitätsbeurteilung

Obwohl Parameter wie pH-Werte, Tropfsaftverlust, intramuskulärer Fettanteil oder Scherkraft einiges über die Beschaffenheit des Fleisches aussagen: Der Mensch mit seiner vielschichtigen und individuellen Sinnerfassung ist ein unverzichtbarer, wohl aber schwierig zu erfassender Faktor in der Qualitätsbeurteilung. So ist ein wichtiger Eckpfeiler des Projektes eine Verkostung unter experimentellen Gegebenheiten. Aus einem Pool von 23 Probanden werden für je eine Verkostung 18 Teilnehmer in 3 Gruppen eingesetzt. Jeden Donnerstag um 10 Uhr findet eine Verkostung statt, insgesamt sind 15 Sitzungen angesetzt. Dem Geschmackempfinden werden verschiedene Einflussfaktoren zugeschrieben, die tatsächlich auch täglich variieren können: Rasse + Reife (standardisierbar) + Verkoster + Tagesform + weitere Umwelteinflüsse (menschlich) bedingen die unterschiedliche Wahrnehmung. Umso wichtiger ist, dass alle beeinflussbaren Arbeitsabschnitte, Momente und Elemente der Verkostung erkannt und nur standardisiert zum Einsatz kommen.

„Zwischen Kühlschrank, Grill und Stoppuhr!“

Dabei ist die Durchführung einer Verkostung nichts für schwache Nerven. Dr. Siegfried Preuß, Laborleiter des Instituts für Tierhaltung und Tierzucht der Universität Hohenheim, hat während der Verkostung ein zeitintensives Leben, genauso wie die weiteren vier Helferinnen. Um gleiche Bedingungen für alle Teilnehmer in jedem Durchgang zu erzielen, ist jeder Handgriff standardisiert. Von der Dicke der Lammkoteletts (2 cm) über die Bratdauer (1½ min bei gleichbleibenden 170 °C) oder die Wegzeiten vom Grill zum Probanden (2½ min, in denen das gebratene Fleisch in Alufolie eingewickelt ist und der Fleischsaft sich noch verteilt): Jeder Schritt ist zu jedem Zeitpunkt klar umrissen, gearbeitet wird Hand in Hand.



Abb. 1:
Dr. Siegfried Preuß bereitet die Fleischproben zum Grillen vor: Timing und klare Abläufe sind unabdingbar. Die auf dem Bild sichtbaren Gewürze stehen für eine Verköstigung der Probanden nach Abschluss der Verkostung bereit. Das zu verkostende Fleisch bleibt ungewürzt.

In die Rolle von Probanden durften am 22. Februar 2012 Vertreter der beteiligten Organisationen und Unternehmen schlüpfen: In abgetrennten Verkostungsabteilen wurden unter grünem Neonlicht (Eine Beeinflussung durch die rote Fleischfarbe als Indiz für die individuell bevorzugte Zubereitungsart (englisch, medium, durch) wird so aufgehoben.) neun Fleischproben verkostet: Sechs Proben aus dem Versuch. Eine Probe aus dem Kreuzungsversuch im Duplikat, um die Wiederholbarkeit des Probanden definieren zu können. Zwei Proben von Neuseeländer Lamm, einmal tiefgefrorene, einmal vakuumierte Ware, um den geschmacklichen Unterschied zum „Württembergischer Lamm“ in die Verkostung aufnehmen zu können, auch wenn das Handling des Fleisches grundlegend anders ist und weder qualitativ noch quantitativ erfasst werden kann.



Abb. 2:
Stefanie Henseler bereitet die Verkostungsproben vor, während im Hintergrund die Probanden warten.

„Württembergischer Lamm“ regionale Top-Marke!

Gezeigt hat die Teilnahme vor allem eins: Schnelle Ergebnisse gibt es nicht, dafür statistisch durch Menge, Wiederholbarkeit und genaue Durchführung belastbare Daten. Und nur aus diesen lassen sich wirkliche Resultate und Empfehlungen für eine gesteigerte Lammfleischqualität ableiten. Bis Ende September sollen diese ausgewertet vorliegen: Sie werden mit Spannung erwartet!

Auch wenn die abschließenden Auswertungen noch nicht vorliegen, zeichnet sich schon die Tendenz ab, dass wir mit dem Merinolandschaf sehr gut aufgestellt sind. Auch Jürgen Mäder, Geschäftsführer der EDEKA Südwestfleisch GmbH, ist schon längst von dem regionalen Produkt „Württembergischer Lamm“ überzeugt und möchte die Fleischeigenschaften des Premiumproduktes über das Projekt verfeinern, z. B. durch eine Stabilisierung des intramuskulären Fettanteils, um den Geschmack herauszuarbeiten und festzuhalten, in Korrelation mit einer standardisierten Fettauflage, denn: Das Auge isst auch beim Einkauf schon mit!