

Stuttgart, 03. Februar 2015

Pressemitteilung

Württembergischer Lamm auf der Internationalen Grünen Woche 2015

In diesem Jahr auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin war das Württembergische Lamm mit mehreren Show-Einlagen auf dem Stand des Landes Baden-Württemberg zu finden. Über den Tag verteilt gab es ein umfangreiches Programm mit Informationen rund um das Württembergische Lamm und seine Geschichte, sowie einer Kochshow mit Eberhardt Braun, der eindrucksvoll die hervorragenden Eigenschaften des zarten Fleisches inszenieren konnte. Dabei stellte er klar die Vorzüge des Württembergischen Lammes heraus, mit einer einfachen Zubereitung, die für nachhaltigen Genuss sorgt.

Die amtierende Lammkönigin Nicole Herb, aus Bad-Überkingen/Hausen, vertrat würdevoll ihr Amt und erklärte worauf es dabei ankommt und welche Voraussetzungen eine Lammkönigin mit sich bringen sollte. Und dies nicht ohne Grund – steht doch in diesem Jahr noch die Benennung der fünften Württembergischen Lammkönigin an!

Bewerben Sie sich jetzt als **Württembergischer Lammkönigin!** Voraussetzungen und Bewerbungsunterlagen finden Sie unter:
www.wuerttemberger-lamm.de

Herbert Wiedenmann, der Vorstand der Baden-Württembergischen Lammfleischerzeugergemeinschaft, schilderte auf interessante Weise sein Leben als Wanderschäfer. Er war mit seinen Schafen schon früher in Baden und am Bodensee. Damit war er klassischer Vertreter der schwäbischen Transhumanz – also eben dieser Wanderbewegung der Schäfer im



schwäbischen Raum bis ins Badische. Damit war es schon in seinen Wurzeln eine Kooperation zwischen Baden und Württemberg. Außerdem gab er Einblicke in die Arbeitsweisen der heutigen Schäfer und forderte die Politik auf die Schafhaltung im Lande in ihrer praktischen Arbeit gerecht zu unterstützen.

Ulrich Rothweiler, der Geschäftsführer der Baden-Württembergischen Lammfleischerzeugergemeinschaft, erläuterte die Entstehungsgeschichte des

Württembergischer Schafes und ging auf die herausragende Fleischqualität der Rasse ein. 1786 wurden die ersten Schafe der Rasse Merino aufgrund ihrer guten Wollqualität aus Spanien und Südfrankreich nach Süddeutschland importiert. Hier wurden sie mit den ortsansässigen Schafrassen gekreuzt. Diese Kreuzungen können in den Stammherden der Universität Hohenheim und des Grafs Rechenberg nachgewiesen werden. Durch die Wanderbewegungen der Schäfer im Süddeutschen Raum, von Mainz bis nach München, waren die Württembergischen Schafe bis circa 1920 in ganz Süddeutschland unterwegs. Nachdem Wolle nicht mehr im großen Stil interessant war, wurden die Württembergischen Schafe auf Fleisch umgenutzt. Die hervorragende Fleischqualität des Württembergischen Lammes kam auch in dem in den Jahren 2012 und 2013 durchgeführten Kreuzungsversuch der Universität Hohenheim, an welchem auch ein Fleischsensorikversuch angeschlossen war, zu Tage. Die feine Faserung des Fleisches wirkte sich, laut Versuchspersonen, eindeutig auf die Zartheit und den feinen würzigen Geschmack der verkosteten Proben aus. Der Versuch wurde initiiert von der Universität Hohenheim und der Baden-Württembergischen Lammfleischerzeugergemeinschaft e.V. und wurde gefördert durch das Ministerium Ländlicher Raum sowie den Marktpartnern EDEKA Südwest, Baumann GmbH und Viehzentrale Südwest GmbH. Heute hat das Merinoland (Württemberg) den größten Rasseanteil in ganz Deutschland und ist in seiner räumlichen Entstehung in Süddeutschland beheimatet.

Katharina Recke
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Die Rezepte finden Sie übrigens unter: <http://www.schmeck-den-sueden.de/>

