



Württemberg mit spanischem Blut

Das Württemberger Lamm war fast schon vergessen. Heute ist es wieder eine gefragte Regionalmarke und eine Spezialität auf dem Teller vieler gut geführter Restaurants im Lande. **Text und Fotos: Andreas Steidel**

Im Herbst 1786 kam eine ganz besondere Gruppe von Einwanderern aus den Pyrenäen nach Württemberg. Es waren 104 spanische Merinoschafe, begleitet von zwei herzöglichen Schäfern und einem Vertreter der Ludwigsburger Tuchfabrik. Sie hatten den Ruf, besonders gut zu Fuß zu sein und exzellente Wolle abzuliefern - genau das, was das Land gebrauchen konnte.

Der Wolle-Weltmarkt war zu jener Zeit eine Goldgrube, Anfang des 19. Jahrhunderts wurden jährlich in Kirchheim unter Teck über eine Million Gulden umgesetzt. Die neuen Schafe hatten ihren gewichtigen Anteil daran: Systematisch gekreuzt mit einheimischen Rassen dominierten sie bald die Herden der Schäfer in Württemberg. 1915 wurde ihnen von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft ganz offiziell der Zuchttitel «Württembergisches Veredeltes Landschaf» verliehen.

Da florierte mit ihnen der Export längst, weit über die Landesgrenzen hinaus begann sich der Begriff «Württemberger» durchzusetzen. Auf dem Pariser Schlachtviehmarkt kannte man die Rasse, auf den Weiden von Bayern bis zum Saarland standen Württemberger und lieferten allerbeste Qualität ab. Schon damals schätzten die Halter neben der Wolle auch das gute Fleisch der Vierbeiner, eine Eigenschaft, die ihnen später noch zugutekommen sollte.

In den 60er- und 70er-Jahren des 20. Jahrhunderts brach der Wollmarkt zusammen. Kunstfaser und Baumwolle machten Schafwolle in kurzer Zeit fast wertlos. Hätte es nicht südeuropäische Gastarbeiter gegeben, die gelegentlich einen Hammelbraten aßen, die Schäfer hätten fast gar nichts mehr verkauft.

In den 1990er Jahren kannte den Begriff «Württemberger Schaf» in Württemberg kaum noch ein Mensch. Es war halt eine von vielen Merino-Rassen. Ein bisschen Landschaftspflege, ein bisschen Wolle, ein bisschen Fleisch für türkische Migranten: Damit hielten sich die verbliebenen Halter einigermaßen über Wasser. Keine wirklich zufriedenstellende Perspektive.

Es war der Wein, der die Schäfer vor 15 Jahren kreativ werden ließ. Dort hatte sich der Begriff vom Württemberger, den Kenner schätzen und lieben, längst durchgesetzt. Warum sollte sich das nicht auch für die Schafe machen lassen? Zumal der Name «Württemberger» ja historisch verbürgt war und bei vielen Schafhaltern in nah und fern noch immer einen guten Klang hatte.

2003 ging die Erzeugergemeinschaft Württemberger Lamm an den Start. Schäfer Karl Bauer aus Wildberg im Nordschwarzwald war ein Mitglied der ersten Stunde. Rund 800 Mutterschafe der Rasse Württemberger stehen in seinem Stall, etwa 1000 Lämmer kommen bei ihm jedes Jahr zur Welt. Bauer (65) verdient mit Lammfleisch längst wieder Geld, demnächst übergibt er den Hof an seinen Sohn.

«Die deutschen Verbraucher haben uns wiederentdeckt», sagt er zufrieden und weiß natürlich, dass ihm der Trend zu mehr Regionalität und artgerechter Haltung zugutekommt. Württemberger Lämmer müssen im Lande geboren sein, bekommen 90 Prozent Futter vom eigenen Hof und keinerlei gentechnisch veränderte Nahrungsmittel. Maximal sechs Monate dürfen sie bei der Schlachtung alt sein, «zu viele hatten noch den Hammelgeschmack im Kopf», sagt Bauer, «das mussten wir erst mal ändern».

Eigentlicher Coup der Erzeugergemeinschaft war ein Exklusivvertrag mit Edeka. Die Lebensmittelkette nimmt fast alle Württemberger Lämmer der 150 Mitgliedsbetriebe ab und vermarktet sie auch unter diesem Begriff. ▶▶

Bezug

Lebensmittelhandel

Sämtliche Edeka-Märkte in Baden-Württemberg haben Württemberger Lamm im Sortiment. Sollte es aktuell in einer Filiale nicht vorrätig sein, kann man es bestellen: www.suedwestfleisch.de

Restaurants mit Württemberger Lamm

Berlins Krone-Lamm, Marktplatz 1-3, 75385 Bad Teinach-Zavelstein, Telefon 07053-92940, www.berlins-hotel.de

Gasthof Linde Nürtinger Str. 24, 72644 Oberboihingen, Telefon 07022-61168, www.linde-oberboihingen.de

Direkt

Schäferei Karl Bauer Schafhof 1, 72218 Wildberg, Telefon 07054-5631

Baden-Württembergische Lammfleisch-erzeugergemeinschaft Viehhofstr. 10, 70188 Stuttgart, Telefon 0711-4603272, www.wuerttemberger-lamm.de



Am Ende kommt auch das süßeste Lamm auf den Teller. Küchenchefs bescheinigen dem regionalen Produkt eine «tolle Sensorik» – und natürlich Frische.



Karl Bauer schätzt eine Menge an seinen Schafen. Ganz weiß sind sie und robust, pflanzen sich ganzjährig fort und erlauben den Haltern die Nachzucht, wann immer sie wollen. Das garantiert eine stabile Versorgung des Marktes mit Lammfleisch, dessen Qualität Kenner längst zu schätzen gelernt haben. Spitzen-Koch Franz Berlin von «Berlins Krone-Lamm» aus Zavelstein zum Beispiel. «Ein festes Fleisch mit gutem, aber nicht zu hohem Fettanteil», schwärmt er. Da er die Tiere ganz verarbeitet, gibt es selbst Innereien auf seiner Karte sowie einen reinen Lammknochen-Jus mit Seltenheitswert. Die Gerichte reichen von der gefüllten Lammschulter über die Lammkeule mit Ziegenfrischkäse-Kruste bis zum Lammrücken mit Törtchen aus Innereien, Bohne und Birne. Dazu empfiehlt er einen trockenen Württemberger Rotwein, eine Cuvée aus Merlot, Cabernet und Lemberger ist sein Favorit.

Meist stehen die Tiere auf der Weide

Schäfer Karl Bauer trinkt hingegen gerne einen Trollinger zum Lammkotelett. «Ich mag es lieber einfach, Salz, Pfeffer und ein paar Kräuter der Provence», erläutert er. «Dazu passt der Wein ideal.» Seine Tiere stehen, wann immer es geht, auf der Weide. Das Gros der Betriebe ist auch heute noch auf der Schwäbischen Alb zu Hause, Münsingen war der erste Ort, an dem die vierbeinigen Ankömmlinge aus Spanien einst gehalten und weitergezüchtet wurden. Die Fäden der Erzeugergemeinschaft laufen heute bei Ulrich Rothweiler zusammen. Der 57-jährige Agraringenieur ist der Lammfleischexperte bei der Viehzentrale Südwest in Stuttgart. Zehn Jahre lang hat er selbst Lämmer im Schlachthof in Esslingen verarbeitet und sich von jeher gewundert, wie wenig das Lammfleisch im eigenen Land galt.

Das ist jetzt ein wenig anders, Ergebnis einer kontinuierlichen Werbekampagne und Überzeugungsarbeit, die die Erzeugergemeinschaft leistet. Da sind natürlich Blindverkostungen wie unlängst an der Universität Hohenheim Gold wert, bei der dem Württemberger Lamm ein besonders zartes Fleisch attestiert wurde.

Die Konkurrenz ist schließlich groß. Vor allem neuseeländisches Lammfleisch bestimmt den Markt und ist in aller Regel deutlich billiger zu haben. «Mit dem Preis können wir nicht konkurrieren», sagt auch Schäfer Bauer aus Wildberg. Also müsse die Qualität überzeugen.

Die ist auch nach Meinung von Küchenchef Jörg Ebermann von der «Linde» in Oberboihingen herausragend. Eine seiner regionalen Spezialitäten: Lammkutteln in Riesling. «Eine tolle Sensorik», bescheinigt er dem regionalen Lamm, was nichts anderes heißt, als dass es ein erkennbares Aroma gibt, während das Neuseeländer Lamm für ihn «schlicht geschmacksneutral» ist.

«Es ist halt drei Monate unterwegs, und bei uns ist alles frisch», sagt Geschäftsführer Ulrich Rothweiler, der manchmal noch mit ganz anderen Dingen als nur mit Lammfleisch beschäftigt ist: So zeichnet die Erzeugergemeinschaft alle zwei Jahre auch eine Lammkönigin aus. Die aktuelle heißt Kerstin Wiedenmann-Riek (21) und kommt aus einer alten Schäferfamilie aus Nattheim auf der Ostalb. Täglich steht sie mit den Tieren auf der Weide, sämtliche 850 Mutterschafe sind – natürlich! – Württemberger. Am liebsten ist die Jungschäferin Lammkeule aus dem Backofen, aber nicht nur. «Schließlich ist alles an unseren Tieren wertvoll und verwertbar.»

