



## Bundesweite Lammkampagne gestartet

**Lamm ist lecker und leicht zuzubereiten. Davon konnten sich Journalisten und Blogger bei einem Grillevent in der Kochschule Genusskunst in Wuppertal Mitte Juni überzeugen.**

Denise Schuster vom Düsseldorfer Foodblog „Foodlovin“ übte sich in Multitasking. Die passionierte Köchin schwang den Löffel, fixierte die Digitalkamera und bloggte gleichzeitig. Wie die anderen zehn Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Grillevents anlässlich des Starts der Kampagne für europäisches Lammfleisch war sie mit Leidenschaft dabei. Unter Anleitung von Grillmeister und Küchenchef Stefan Schneider wurde geschnitten, gerührt, abgeschmeckt, gegrillt und am Ende auch noch alles hübsch dekoriert. Dabei konnte selbst der Profi noch etwas lernen. Wie Bloggerin Patricia Krafzik geschickt und schnell Avocados aushöhlt, das beeindruckte den Maitre de Cuisine. „Toll, wie Du das machst“, entfuhr es ihm anerkennend.

### Rezepte individuell verfeinert

Lamm gilt im Allgemeinen als schwierig zuzubereiten. Nicht an diesem Abend. Stefan Schneider erklärte, wie es geht und verteilte die Aufgaben. „Du schneidest die Tomaten, Du die Oliven ...“ - und schon griffen 44 Hände beherzt zu und trauten sich, die vier vom Küchenchef vorgegebenen Rezepte nachzukochen. Mit individuellen Variationen. Weil die Geschmäcker doch unterschiedlich sind. Und der eine es etwas pfeffriger, der andere mit mehr Knoblauch mag. Das gemeinsame Kochen weckte die kreativen Geister. Und mit lustvoll-demonstrativer Geste rieselten die Kräuter aufs Fleisch und in die Soßen, es wurde geschmeckt und abgeschmeckt, geflächst und auch mal lauthals gelacht. Zusammen macht Kochen einfach mehr Spaß.

### Mit Zitrusmarinade oder Pistazien-Rucola-Pesto?

Für Maren Henke vom Food- und Lifestyleblog „(rh)eintopf“ war das Lammsteak mit Pistazien-Rucola-Pesto der persönliche Favorit. Andere standen besonders auf Lammkeule mit Knoblauch, Rosmarin und Honig-Senf-Kruste oder Lendenkoteletts vom Lamm in Zitrusmarinade mit Tomatensalat nach Marokkanischer Art. Auch die Stielkoteletts vom Lamm mit Avocado Salsa fanden Anhänger. Alle Rezepte waren natürlich zum Mitnehmen. Und rund um die Grillaktion gab es noch jede Menge weiterführende Infos rund ums europäische Lamm.

### Lämmer wachsen in natürlicher Umgebung auf

Rainer Heck von der „afz-allgemeine fleischer zeitung“ beispielsweise interessierte sich besonders für Zuchtthemen. Landwirt Brian Nicholson aus Irland klärte ihn auf: „Mutterschafe und Lämmer lassen wir so früh wie möglich nach draußen. Der Weidegrund wird regelmäßig gewechselt, um jederzeit eine gute Grasqualität sicherzustellen“, sagte er. Auf seiner Schäferei in Kilkenny im Südosten Irlands hält er über 1000 Mutterschafe. Der zum Schäfer des Jahres 2015 nominierte Diplomlandwirt beteiligt sich an innovativen Verfahren für Weideland-Management.

### Schafe zur Rasenpflege

Der englische Farmer Dan Phipps aus Suffolk in England überraschte die Teilnehmer mit einer außergewöhnlichen Story. Er arbeitet für Scheich Mohammed Bin Rashid Al Maktoum aus Dubai. Dem gehört das Hengst-Gestüt Darley in Newmarket. Dan Phipps ist Herr über 2000 Schafe – und die haben nur eine einzige Aufgabe: den

Pressekontakt:  
HETTENBACH GMBH & CO KG  
Frau Sabrina Schäfer  
Bereich Public Relations  
Telefon 07131 / 7930-103  
E-Mail presse@lammleckerlos.de



Rasen des Gestüts zu pflegen! So fördern edle Rennpferde die englische Weidewirtschaft und sorgen dafür, dass in Deutschland hochwertiges Lammfleisch auf den Tisch kommt.

### **Kampagne will Lust auf Lamm wecken**

Lamm soll nach dem Willen der Wirtschaftsverbände Eblex aus Großbritannien, Bord Bia aus Irland und Interbev Ovins aus Frankreich bei uns auch in die Alltagsküche. Das Grillevent war der Auftakt für eine bundesweite Kampagne für europäisches Lammfleisch. Die Kampagne steht unter dem Motto „Lamm – einfach, lecker, los“. Sie soll Vorurteile gegenüber Lammfleisch ausräumen, junge Verbraucher für die Zubereitung von Lammfleisch für die Alltagsküche gewinnen und die Bedeutung der Weidewirtschaft für den Erhalt von Bauernhöfen und der Landschaft bewusst machen. Die rund 7,7 Millionen Euro teure Kampagne wird von der Europäischen Union mitfinanziert.

### **Website mit Rezepten und Informationen rund um Lammfleisch**

Die Teilnehmer des Grillevents in der Kochschule in Wuppertal sind jedenfalls schon mal auf den Geschmack gekommen und von den Zubereitungsvariationen von Lammfleisch überzeugt. Informationen über Lammfleisch, dessen Herkunft, Ernährungswerte, Qualität und Frische und auch dessen Bedeutung für die Landwirtschaft bietet die Website „lammleckerlos.de“. Dort findet man auch zahlreiche Rezepte und vielfältige Möglichkeiten, die unterschiedlichen Teilstücke vom Lamm zuzubereiten.

Anzahl Zeichen mit Leerzeichen: 4.560

Entspricht ca. 114 Zeilen einer üblichen Textspalte mit 40 Anschlägen

### **Kontakt**

HETTENBACH GMBH & CO KG

Sabrina Schäfer

Bereich Public Relations

Werderstraße 134

74074 Heilbronn

+49 7131-7930-103

presse@lammleckerlos.de

Pressekontakt:

HETTENBACH GMBH & CO KG

Frau Sabrina Schäfer

Bereich Public Relations

Telefon 07131 / 7930-103

E-Mail [presse@lammleckerlos.de](mailto:presse@lammleckerlos.de)