



## Frisch und hochwertig

**Europäisches Lammfleisch aus nachhaltiger Weidewirtschaft unterliegt strengen Qualitätskontrollen. Es wird innerhalb von 48 Stunden angeliefert und kommt frisch zu den Verbrauchern**

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

Europäisches Lammfleisch ist besonders zart, saftig und aromatisch. Grund dafür ist die natürliche Aufzucht der Lämmer auf grünen Wiesen und Weiden in Landstrichen, in denen kein Ackerbau möglich ist. Dies wirkt sich positiv auf die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere aus und verleiht dem Fleisch seine besonders frische Geschmacksnote. Die Wirtschaftsverbände für Lammfleisch AHDB aus Großbritannien, Bord Bia aus Irland und Interbev Ovins aus Frankreich machen dies derzeit in einer europaweiten Aufklärungs- und Werbekampagne einer breiteren Öffentlichkeit bewusst. In einer von der Europäischen Union unterstützten Kampagne wollen die Verbände vor allem Verbraucher im Alter von 25 bis 45 Jahren in Belgien, Großbritannien, Frankreich, Irland, Dänemark und Deutschland für Lamm begeistern.

## Strenge Reglements für die Aufzucht

Ein zentraler Aspekt ist dabei die hohe Qualität des europäischen Lammfleischs. Für die Pflege und Zucht von Schafen sowie die Vermarktung von Lammfleisch bestehen in Europa strenge Reglements. Lammzeit ist hauptsächlich während der Monate Januar bis Ende März. Eine ausgeprägte Mutter-Kind-Beziehung ist für die stressfreie Aufzucht wichtig. Die Lämmer verbringen ihr Leben weitgehend im Freien auf saftigen Wiesen und Weiden. So werden sie abgehärtet, sind robust und weniger krankheitsanfällig. Der Weidegrund wird regelmäßig gewechselt, um jederzeit eine gute Grasqualität sicherzustellen. Die Tiere ernähren sich fast ausschließlich von frischem Gras, Klee und unterschiedlichen Kräutern.

Bei trächtigen Schafen werden lediglich Vitamine und Mineralstoffe zugefüttert. Durch die natürliche Ernährung und ganzjährig freie Aufzucht enthält das Lammfleisch aus Europa hochwertiges Eiweiß und zahlreiche Vitamine, vor allem Vitamin B12 und Eisen. Dieser häufig knappe Mineralstoff kommt im Lammfleisch reichlich und in ernährungsphysiologisch günstiger Form vor.

## Rückverfolgbarkeit

Einheitliche Sicherheits- und Qualitätsstandards in den jeweiligen Herkunftsländern stellen eine natürliche Aufzucht und nachhaltige Bewirtschaftung sicher. Aufzucht, Haltung, Schlachtung, Transport und Verkauf unterliegen standardisierten Kontrollen. Der gesamte Produktionsweg jedes Schafes kann durch ein umfassendes Rückverfolgbarkeitssystem exakt nachvollzogen werden. Jeder Schritt in der Beschaffungskette und des Produktionsprozesses wird so transparent und nachvollziehbar. Für Länder in Europa in der Nähe der drei Ursprungsländer existieren kurze Lieferzeiten für den Endverbraucher. Lammfleisch aus Europa ist innerhalb von 48 Stunden nach der Schlachtung in Deutschland.



KAMPAGNE FINANZIERT  
MIT FÖRDERMITTELN DER  
EUROPÄISCHEN UNION



## Europäisches Lammfleisch hat Feinkostqualität

Die Produktion von europäischem Lammfleisch erfolgt weitgehend in einer natürlichen Umgebung. Hieraus entsteht ein Produkt von sehr hoher Qualität und mit unverwechselbarem Geschmack.

Bei der Schlachtung sind die Lämmer zwischen vier und sechs Monaten alt. Während der Aufzucht werden sie regelmäßig kontrolliert und veterinär untersucht. Das zarte, vor dem Verkauf mindestens 7 bis 10 Tage abgehangene Fleisch ist beständig von hoher Verzehrqualität. Die Produzenten schneiden je nach Kundenwunsch das Fleisch individuell zu. Zuschnitte und Karkassen werden kundenspezifisch etikettiert. Exporteure garantieren für spezielle Zuschnitte ein Mindesthaltbarkeitsdatum von bis zu 32 Tagen.

In der Europäischen Union gibt es eine Vielzahl von lokalen Qualitätssicherungsprogrammen. Landwirte, die an einem Qualitätssicherungsprogramm teilnehmen möchten, müssen ihre Betriebe von einer unabhängigen Stelle überprüfen lassen. Zur Bewertung werden landwirtschaftliche Praktiken und verschiedene Kriterien hinsichtlich Ernährung, Gesundheitszustand und Transport der Tiere herangezogen. Diese Standards müssen eingehalten werden. Zudem erfolgt eine regelmäßige Überprüfung zur Aufrechterhaltung der Zertifizierung.

## Weidewirtschaft ist Landschaftspflege, Artenschutz und Wirtschaftsfaktor

Die hohe Qualität des europäischen Lammfleisches hat ihren Ursprung in der traditionellen Weidewirtschaft. Diese erzeugt dort Nahrungsmittel, wo keine Feldfrüchte angebaut werden können. Schafzucht findet hauptsächlich in landwirtschaftlich nicht nutzbaren Flächen statt. Die Tiere passen sich gut den jeweiligen regionalen geografischen und klimatischen Bedingungen an. Die Schafzucht spielt in Europa eine bedeutende Rolle, schwierige Regionen und Landschaften zu nutzen und zu erhalten, ohne dabei die Umwelt zu schädigen.

Auch wirtschaftlich und gesellschaftlich wirkt sich Weidewirtschaft positiv aus. Schafzucht wertet Gebiete mit schwachem wirtschaftlichem Potenzial auf. Sie ermöglicht die Entwicklung wirtschaftlicher Aktivitäten in diesen benachteiligten Gebieten, insbesondere in landschaftlich benachteiligten Regionen. Sie schafft Arbeitsplätze und treibt das gesellschaftliche und kulturelle Leben voran. So sichert ein Arbeitsplatz in der Schafzucht beispielsweise sieben Arbeitsplätze in verschiedenen Branchen, von der Gastronomie über die Fleischverarbeitung oder die Milch- und Käsewirtschaft bis hin zum Färben und zur Verarbeitung von Wolle.

Schafe in Europa werden artgerecht und gesund gehalten. Das aromatische und vitaminreiche Lammfleisch unterliegt hohen Qualitätsstandards und strengen Richtlinien hinsichtlich Aufzucht, Futter, Verarbeitung und Transport. Die Lieferwege sind durch ein gut ausgebautes Distributionsnetz kurz. Die Verbraucher bekommen so täglich frische Ware in Feinkostqualität.

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



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