



Europäisches Lammfleisch stammt aus nachhaltiger Weidewirtschaft

Europäisches Lammfleisch ist besonders zart, saftig und aromatisch. Grund dafür ist die natürliche Aufzucht der Lämmer auf saftig 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 aus Frankreich wollen dies in einer europaweiten Aufklärungs- und Werbekampagne einer breiteren Öffentlichkeit bewusst machen. Sie beabsichtigen, in einer von der Europäischen Union unterstützten Kampagne, vor allem Verbraucher im Alter von 25 bis 45 Jahren in Belgien, Großbritannien, Frankreich, Irland, Dänemark und Deutschland für Lamm zu begeistern. Ein zentraler Aspekt ist dabei, ihnen die Vorteile der Wandertierhaltung für Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft zu vermitteln.

Weidewirtschaft ist Landschaftspflege und Artenschutz

Schafzucht findet hauptsächlich auf landwirtschaftlich nicht nutzbaren Flächen statt. Die Tiere passen sich gut den jeweiligen regionalen, geografischen und klimatischen Bedingungen an. Sie spielt in Europa eine bedeutende Rolle, schwierige Regionen und Landschaften zu nutzen und zu erhalten, ohne dabei die Umwelt zu schädigen. Die Weidewirtschaft schützt die Böden vor Überschwemmungen und gegen Erosion. Sie verhindert so Brände im Sommer und Lawinen im Winter. Weiden speichern Kohlenstoff und reduzieren den Energieeinsatz in den Betrieben. Sie leisten somit einen Beitrag im Kampf gegen die Klimaerwärmung. Indem sie Regenwasser filtern, sichern sie zudem die Wasserqualität in den Gebieten.

Agrarökonomische Elemente, wie Parzellen, Hecken, kleine Wälder, Gehölze, Gräben oder Mäuerchen, sind nicht nur wichtige Wasserspeicher. Sie bieten auch Unterschlupf für zahlreiche Pflanzen, Tiere, sensible Insekten und Mikroorganismen. Permanent durch die Schafzucht genutzte Weideflächen erhalten die Umgebung über einen langen Zeitraum stabil und tragen zum Erhalt von Arten bei, die auf Veränderungen sensibel reagieren. Schafzucht geht mit Artenvielfalt und einem lebendigen Ökosystem einher.

Schafzucht ist Wirtschaftsfaktor und Motor für Kultur

Auch wirtschaftlich und gesellschaftlich wirkt sich Weidewirtschaft positiv aus. Schafzucht wertet Gebiete mit schwachem wirtschaftlichen Potenzial auf. Sie ermöglicht die Entwicklung wirtschaftlicher Aktivitäten in diesen Gebieten, insbesondere in 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.

Hohe Qualitätsstandards für europäisches Lammfleisch

Für die Pflege und Zucht von Schafen sowie die Vermarktung von Lammfleisch bestehen in Europa strenge Reglements. Muttertiere und Jungtiere verbringen ihr Leben weitgehend im Freien auf saftigen Wiesen und Weiden. Sie ernähren sich fast ausschließlich von frischem Gras. Bei trächtigen Schafen werden lediglich Vitamine

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



und Mineralstoffe zugefüttert. Auf Maisfutter und Maishilfsmittel wird verzichtet. 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 komplette Produktionsweg des Lammfleisches kann durch elektronische Identifizierung exakt zurückverfolgt werden. Gegenüber Drittländern bestehen in Europa kurze Lieferzeiten zum Endverbraucher. Innerhalb von 48 Stunden nach der Schlachtung ist Lammfleisch aus Europa in Deutschland erhältlich. Zuschnitte und Karkassen werden dabei auch kundenspezifisch etikettiert.

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

Anzahl Zeichen mit Leerzeichen: 3.980

Entspricht ca. 100 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