

Linz, 13. März 2023

Pressemitteilung

Lammfleisch - eine begehrte Spezialität für das Osterfest

Bäuerinnen und Bauern wollen die steigende Nachfrage nach Lammfleisch bedienen

Lammfleisch ist ein vielseitiges Lebensmittel, es lässt sich einfach und schnell zubereiten und ist ernährungsphysiologisch von hoher Qualität, da es sehr fettarm ist. Die Nachfrage der Konsumentinnen und Konsumenten nach naturnah und regional erzeugtem heimischem Lammfleisch ist momentan höher als das Angebot. Für die Landwirte ist die Schafhaltung eine interessante Alternative: Die Stallbauten sind relativ kostengünstig zu realisieren und die Schafe suchen sich auf steilen Weiden ihr Futter selbst.

„Das älteste Nutztier der Welt liegt im Trend, da sich bei der Schafhaltung der Verbraucherwunsch und die landwirtschaftliche Realität decken. Der Lammfleisch-Verbrauch liegt in Österreich bei ca. 1,2 Kilogramm pro Kopf und Jahr. In Oberösterreich halten derzeit 3.089 Betriebe 78.368 Schafe und diese Zahlen wachsen aufgrund der guten Nachfrage und der Absatzsicherheit stark an. Mittlerweile ist Oberösterreich in der Kleinwiederkäuerhaltung (Schafe und Ziegen) das tierstärkste Bundesland und viele Bäuerinnen und Bauern haben die Schafhaltung als zukunftssträchtigen Erwerbszweig für sich erkannt“, freut sich Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Waldenberger über diese boomende Sparte der oberösterreichischen Tierhaltung.

Rund 95 Prozent der Schafe in Oberösterreich werden zur Erzeugung von Lammfleisch gehalten. Diese Lämmer stehen häufig in Kleinstbeständen zur Eigenversorgung. In den mittleren und etwas größeren Beständen dominiert die Direktvermarktung des Fleisches. Das heißt, die Schafhalter verkaufen das Lammfleisch direkt an den Endverbraucher. Das führt zu kurzen Transportwegen und der Konsument weiß, woher er sein Fleisch bezieht. Auch im Lebensmitteleinzelhandel ist Junglammfleisch dank bestehender Markenprogramme das ganze Jahr erhältlich.

Interessante Alternative für bäuerliche Betriebe

Für Betriebe mit geringer Flächenausstattung, die in der Erwerbskombination arbeiten oder zurück in den Vollerwerb möchten, ist die Schafhaltung oft eine interessante Möglichkeit, zusätzliches Einkommen zu schaffen. In Gebieten mit einem hohen Anteil schwierig zu bewirtschaftender Grünlandflächen leistet das Schaf zudem einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung des heimischen Landschaftsbildes und der Biodiversität.

Die Schafhaltung in Oberösterreich ist sehr kleinstrukturiert: Jeder zweite Schafhalter hat weniger als zehn Tiere im Stall. Es gibt aber auch 378 größere Schafhaltungsbetriebe, die 60 Prozent des gesamten oberösterreichischen Schafbestandes halten. Für diese Betriebe ist die Schafhaltung auch eine wesentliche Einkommensquelle und manche von ihnen schöpfen ihr Einkommen ausschließlich aus diesem Betriebszweig.

Interessante Koppelprodukte: Schafwolle und Dünger

Ein Koppelprodukt der Lammfleischerzeugung ist die Schafwolle der Muttertiere. Insbesondere die durch den Landesverband für Schafzucht und Schafhaltung entwickelten zu Düngern verarbeiteten Schafwollpellets boomen bei versierten Hobbygärtnern, Blumenfans und Gemüsebauern. Zudem verarbeiten sehr aktive Betriebe die Schafwolle mit höchster traditioneller Handwerkskunst zu hochwertigen Textilien – von modern bis trachtig.



Bildtext: Die Schafhaltung ist für viele Bäuerinnen und Bauern ein zukunftssträchtiger Erwerbszweig.

Bildnachweis: Böhm, Abdruck honorarfrei

Rezepttipp:

GEBACKENE KRÄUTERSCHNITZEL MIT BALSAMICOGEMÜSE FÜR 4 PERSONEN | FERTIG IN 30 MINUTEN

Zutaten:

4 Junglammsschnitzel à 15 dag
10 dag Butter
2 Knoblauchzehen
2 EL Schnittlauch
2 EL Petersilie
2 EL Minze
2 Eier
10 dag Mehl
10 dag Semmelbrösel
Fett zum Backen
je 1 roter, gelber, grüner Paprika
1 Zucchini
1 Melanzani
2 Knoblauchzehen
Balsamicoessig
Olivenöl



Bildtext: Gebackene Kräuterschnitzel vom Junglamm sind ein Festessen für die ganze Familie

Bildnachweis: ÖBSZ 2018, Abdruck honorarfrei

Schnitzel vorsichtig dünn plattieren. Handwarme Butter mit fein gehacktem Knoblauch und Kräutern vermengen und mit Salz abschmecken. Schnitzel mit Kräuterbutter bestreichen und zusammenklappen. Gefüllte Schnitzel mit Mehl, Eiern und Bröseln panieren. Im heißen Fett schwimmend goldgelb ausbacken. Gemüse waschen, Paprika entkernen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Gemüse mit Knoblauch kurz durchschwenken, mit Balsamicoessig ablöschen, mit Salz und Zucker abschmecken. Schnitzel mit lauwarmem Balsamicogemüse anrichten und servieren.

Kontakt bei Rückfragen: DI Christine Braunreiter, akad. BT,
Tel +43 50 6902-1338, christine.braunreiter@lk-ooe.at

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
Tel +43 50 6902-1491, medien@lk-ooe.at