

Pressemitteilung

Junglammfleisch ist gegrillt ein Hochgenuss

Mit reinem Gewissen fein genießen

Junglammfleisch, das von Tieren unter sechs Monaten stammt, zeichnet sich durch seine besondere Zartheit, eine helle Farbe, eine reinweiße Marmorierung sowie eine sehr dünne Fettabdeckung aus. Mit einem leicht nach frischen Kräutern schmeckenden Bouquet unterscheidet sich das Fleisch sehr deutlich von der gewohnten, oftmals „hantigeren“ Aromatik so mancher Importware. Angerichtet mit feinen Kräutern wie Knoblauch, Rosmarin und Thymian und saisonalem Grillgemüse oder Ofenkartoffeln oder Salat wird Junglammfleisch aus der Region gerade in der Grillsaison zum Gaumenschmaus.

In Oberösterreich halten über 3.000 Halter fast 80.000 Schafe. Dies entspricht 17 Prozent des gesamten Schafbestands Österreichs (Stichtag 1. April 2023 VIS). Hauptrassen zur Junglamm-Fleischerzeugung sind das Merinolandschaf, das Juraschaf und Fleischrassen wie das Dorper.

„Unsere Weiden sind für die Schafhaltung geradezu geschaffen. Hier leben die Tiere in ihrer natürlichen Umwelt. Im Sommer genießen sie ihre Zeit im Freien, wo sie alles finden, was sie zu ihrer Entwicklung benötigen. Den Winter verbringen die Schafe in mit viel Stroh ausgestatteten Laufställen. Schafprodukte werden in Oberösterreich von kleinstrukturierten, familiären landwirtschaftlichen Betrieben hergestellt, die mit ihrer Kreativität eine außergewöhnliche Produktvielfalt hervorbringen. Zudem weiden die Schafe oft auf ertragsschwachen und schwierig zu bewirtschaftenden Flächen und leisten so einen wertvollen Beitrag zum Erhalt der Biodiversität und auch zum nachhaltigen Erhalt unserer typischen Kulturlandschaft. Zu wissen, woher das Fleisch kommt, bedeutet Sicherheit für den Verbraucher“, betont Rosemarie Ferstl, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer OÖ.

Lammfleisch ist sehr gesund und hat einen geringen Fettgehalt. Außerdem ist es sehr reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Im Sommer eignen sich besonders Koteletts, Lammrücken

oder Lammkeulen zum Grillen. Rückensteaks und Koteletts haben kurze Garzeiten. Lammkeulen erreichen auf dem Grill nach ungefähr 30 Minuten den Garpunkt „medium“.

Heimische Lieferanten und Direktvermarkter beraten gerne.

Rezeptideen, Informationen und Ab-Hof-Verkäufer unter: schazie.land



Bildtext: Frisch Gegrilltes vom Junglamm, angerichtet mit feinen Kräutern, ist ein Genuss.

Bildnachweis: LV Schafe OÖ, Abdruck honorarfrei

Kontakt bei Rückfragen:

Landesverband für Schafe OÖ

Matthias Pleschberger, Tel +43 50 6902 -1317, matthias.pleschberger@lk-ooe.at

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