

Die Schafe kommen!

Schafhaltung in Österreich



www.rund-ums-schaf.at



Kapitelübersicht DVD



Kapitelmarke 1: Das wiederentdeckte Naturprodukt
Wolle



Kapitelmarke 2: Schaf ist nicht gleich Schaf
Rassen



Kapitelmarke 3: Immer etwas Besonderes
Fleisch



Kapitelmarke 4: Die schmackhafte Alternative
Milch und Milchprodukte



Kapitelmarke 5: Schafe sind anders!
Umstellung aufs Schaf



Kapitelmarke 6: Ohne Liebe geht nichts
Haltung



Kapitelmarke 7: Im Nebenberuf – Rasenmäher
Landschaftspfleger

- **Allgemeines**
 - Unser Informationspaket 3
 - Das Begleitheft: Tipps zur Verwendung 4
 - Der Film: Aufbau und Struktur 5
- **Einführung**
 - Abstammung und Domestikation 6
 - Tierzucht 7
 - Wichtige Rassen 8
- **Haltung**
 - Tierhalter zeigen Verantwortung 10
 - Stallklima und Tiergesundheit 11
 - Welche Haltungssysteme gibt es? 12
 - Haltungsformen 14
- **Futter**
 - Damit's dem Schaf schmeckt 16
 - Verdauungssystem 17
 - Futter-Mix 18
 - Menüplan unserer Schafe 19
 - Fütterungsmethodik 20
- **Produkte vom Schaf**
 - Fell, Leder und Wolle 22
 - Schafmilch 24
 - Produkte aus Schafmilch 25
- **Fleisch**
 - Fleischgewinnung
 - Tiertransport 28
 - Schlachtung 29
 - Klassifizierung 30
 - Reifung von Lammfleisch 31
 - Qualitätssicherung
 - Lückenlose Nachvollziehbarkeit vom Stall bis auf den Tisch 32
 - Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichen 34
 - Gehen Sie sicher ... 35
 - Lebensmittel
 - Tipps und Tricks rund ums Lammfleisch 36
 - Lammfleisch – Werte für Kenner 37
 - Lammfleisch hat seinen Preis 38
 - Lammfleisch ist nicht gleich Lammfleisch 40
 - Lammfleisch-Teilstücke 42
- **Wirtschaftliche Bedeutung**
 - Schafzucht in Zahlen 44
 - Zusammenhang zwischen Grünland und Schafhaltung 45



Ernähren sich die Schafe auf der Weide nur von Gräsern und Kräutern? Hängt das Aroma von Lammfleisch vom Menüplan der Tiere ab? Und was ist ein Lammschlupf?

Unser Informationspaket

Werte LehrerInnen!

Wenn die Lebensmittel im Kühlregal auf den Konsumenten warten, haben sie bereits viele Stationen hinter sich, bei denen Qualität und die Verantwortung gegenüber dem Konsumenten ebenso eine zentrale Rolle spielen wie jene gegenüber dem Tier. Die einzelnen Stationen dieses Weges dokumentieren wir in unserem Film. Dieser wurde in guter Zusammenarbeit mit Pädagogen erstellt und wird als besonders geeignet für den Einsatz im Unterricht befunden. In dieser Broschüre finden Sie Hintergrundinformationen ebenso wie Tipps zum Einsatz im Unterricht. Vor allem aber bildet diese Broschüre auch die Brücke zu unserer Online-Information im Internet:

www.rund-ums-schaf.at

Wir würden uns freuen, wenn auch für Sie die eine oder andere interessante Information dabei ist. Vorschläge und Anregungen zu den Unterlagen nehmen wir gerne auf.

Sie erreichen uns unter der Mailadresse: info@rund-ums-schaf.at oder per Post unter Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Dresdner Straße 68a, 1200 Wien, Kennwort: „rund-ums-schaf“.

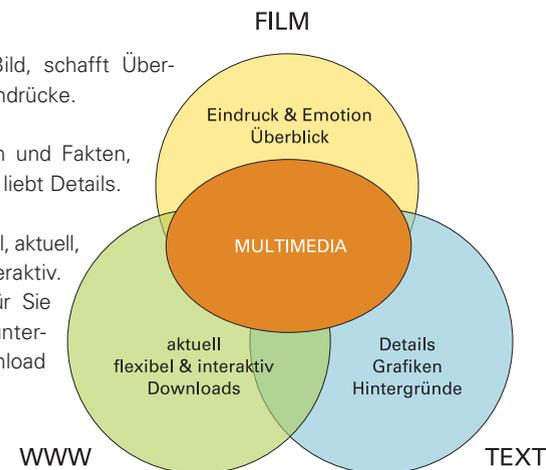
Ihnen und Ihren Schülern noch einen erfolgreichen Unterricht und viel Spaß mit unseren Unterlagen!

Dr. Stephan Mikinovic

Geschäftsführer, Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.

Jedes Medium hat seine „Sprache“, sein besonderes Talent, bestimmte Informationstypen ganz besonders gut zu transportieren:

- Film lebt durch Bild, schafft Überblick, vermittelt Eindrücke.
- Text erklärt Zahlen und Fakten, zeigt Grafiken und liebt Details.
- Das Web ist schnell, aktuell, flexibel und interaktiv. Hier stellen wir für Sie auch Unterrichtsunterlagen zum Download bereit.



Um alle Vorteile nutzen zu können, haben wir den Film mit diesem Begleitheft und der Online-Information gekoppelt.

Entstanden ist so ein Multimediapakett als Unterstützung für den Unterricht, aber natürlich auch für alle, die sich sonst für das Thema interessieren.

Das Begleitheft: Tipps zur Verwendung

Dieses Begleitheft unterstützt Sie bei der Verwendung des Filmes im Unterricht, indem es zu allen angesprochenen Themen weiterführende Informationen bietet, über besonders wichtige Sachverhalte informiert und als Bindeglied zu unserer Online-Info im WWW fungiert. Spezielle Symbole dienen dabei als Wegweiser beim Einsatz.

Symbole zur Orientierung:

	Mit diesem Symbol heben wir für Sie besonders wichtige Informationen hervor.
	Beispiel: Die Filmmodule sind in sich weitgehend geschlossene Einheiten und damit ideale Ein- und Ausstiegspunkte.

	Weitere Information zum Thema online verfügbar. <i>Quicklinks:</i> Sie gelangen direkt zur Information, indem Sie den Quicklink ins gleichnamige Feld auf der Startseite eingeben.
	Beispiel: http://www.rund-ums-schaf.at/ <i>Quicklink</i>

Kapitelmarke zur DVD-Steuerung

Zum einfachen Auffinden der Kapitelanfänge auf der DVD sind im Film Kapitelmarken programmiert. Sie können daher bequem mit der Fernbedienung zum nächsten Kapitelanfang springen.

Der Film: Aufbau und Struktur

Im Film erfahren wir, welche Vielfalt an hochwertigen Produkten wir vom Schaf gewinnen können und welche große Bedeutung der Schafhaltung für die Erhaltung unserer Naturlandschaften zukommt.

Das erste Kapitel zeigt uns die Verarbeitung von Schafwolle zu praktischen und modischen Utensilien. Anschließend erzählt eine Schafbäuerin Interessantes über die verschiedenen Rassen, ihre unterschiedlichen Charaktereigenschaften und Verhaltensweisen. Selbstverständlich wird auch auf die Nutzung der Tiere, beispielsweise zur Gewinnung von Wolle, Milch oder Fleisch, eingegangen und wir erfahren, dass für die Haltungsbedingungen in unseren Alpenregionen das Bergschaf als robuste und genügsame Landschaftsrasse am besten geeignet ist.

In anschaulichen Beispielen lernen wir die Vorzüge des Lebensmittels

Lammfleisch kennen und bekommen die wichtigsten Teilstücke, ihre Lage im Schlachtkörper und ihre Verwendungsmöglichkeiten demonstriert. Ein Ausflug in die Kulinarik mit Würztipps und Rezeptbeispielen macht uns so richtig Appetit auf ein delikates Lammgericht. Danach erfahren wir Wissenswertes über die Gewinnung von Schafmilch, aus der köstliche Käsespezialitäten hergestellt werden.

Der letzte Teil des Films befasst sich mit der Umstellung landwirtschaftlicher Betriebe von Rinderhaltung auf Schafhaltung, mit den verschiedenen Haltungsformen im Stall und auf der Weide und mit der Bedeutung der Schafherden als „natürliche Rasenmäher“. Dazu wird ein wissenschaftlicher Versuch in der Steiermark vorgestellt, der anhand von Modellrechnungen die Bedeutung der Schafhaltung für den Erhalt der Kulturlandschaft im Gebirge nachweist.



Kapitel EINFÜHRUNG

Abstammung und Domestikation

Alle unsere Haustiere stammen von Wildtieren ab, die vor ihrer Domestikation (Haustierwerdung) Jahrtausende lang als Fleisch-, Woll- und Felllieferanten gejagt wurden.

Unser Hausschaf ist die domestizierte Form des Mufflons. Schafe und auch Ziegen gehören zu den ältesten Haustieren, sie wurden bereits vor etwa 9.000 bis 11.000

Jahren domestiziert. Wilde Schafe kommen heute noch im westlichen Nordamerika vor. Die Selektion der Tiere durch Menschenhand sowie die Notwendigkeit, sich neuen ökologischen Bedingungen anpassen zu müssen, führten im Laufe der Jahre zu Veränderungen im Aussehen und in der Leistung der Tiere. Es entstanden sogenannte Landschläge (geografische Rassen).



Mehr dazu online
Quicklink: [Abstammung_Domestikation](#)



KAPITELÜBERBLICK

Schon sehr früh erkannten unsere Vorfahren, dass es äußerst sinnvoll ist, Schafe als Haustiere zu halten. Im Laufe von Tausenden von Jahren entstanden unzählige Rassen, deren Eigenschaften (Aussehen, Leistung usw.) heute mit Hilfe organisierter Zuchtarbeit weiter verbessert werden.



Tierzucht

Die Basis für die heutige Tierzucht wurde im 18. Jahrhundert in England gelegt. Durch genaue Beobachtung der Leistungsfähigkeit (Leistungsprüfung) sowie einer gerichteten (gezielten) Paarung von männlichen und weiblichen Tieren, konnten aus regionalen Landschlägen leistungsfähigere Rassen gezüchtet werden.

Die heutige Schafzucht schaffte es, durch praktische Anwendung von neuen Kenntnissen und Methoden ein eindrucksvolles Leistungs-niveau zu erzielen. Natürlich sind die Zuchtziele von Rasse zu Rasse (manchmal auch innerhalb einer

Rasse) verschieden und deshalb die züchterischen Maßnahmen auch in Zuchtprogrammen genau geregelt. An der Planung und Durchführung von Zuchtprogrammen ist in Österreich der Bundesverband für Schafe und Ziegen mit seinen Mitgliedern (Landeszuchtverbände, Landwirtschaftskammern, Österreichische Schaf- und Ziegenbörse, ARGE Schafzuchtverband) maßgeblich beteiligt.

Zur Annäherung an geplante Zuchtziele werden unterschiedliche Zuchtmethoden eingesetzt, die alleine schon eine Wissenschaft für sich sind.



Mehr dazu online
Quicklink: [Rassen](#)



Weltweit gibt es rund 600 Schafrassen, wobei der Bestand vieler Rassen als sehr klein und gefährdet anzusehen ist. Um gefährdete Schafrassen zu bewahren, gibt es in Österreich ein spezielles Generhaltungsprogramm.

Wichtige Rassen

Entsprechend ihrer Nutzungsrichtung werden Schafe in verschiedene Gruppen unterteilt: Landschaf-rassen, Milchschafrassen und Fleischschafrassen.

Die typischen Vertreter der **Landschaf-rassen** sind u.a. das Merino-Landschaf (in Österreich weit verbreitet), das Coburger Fuchsschaf, die Heidschnucke und das Jakobschaf. Landschaf-rassen zeichnen sich durch ihre gute Fruchtbarkeit und Widerstandsfähigkeit aus. Ein weiterer Vertreter der Landschaf-rassen ist die Gruppe der **Bergschaf-rassen** (z.B. Tiroler Bergschaf, Juraschaf, Weißes Alpenschaf, Walliser Schwarznase), welche besonders robust, ebenfalls sehr fruchtbar und auch alptauglich sind. Des Weiteren zählt man zu den Landschaf-rassen auch die sogenannten „**gefährdeten Schafrassen**“, die durch ihre geringe Population vom Aussterben bedroht sind.

Die wichtigsten Vertreter sind u.a. das Braune Bergschaf, das Alpine Steinschaf, das Kärntner Brillenschaf, das Krainer Steinschaf oder das Montafoner Steinschaf.

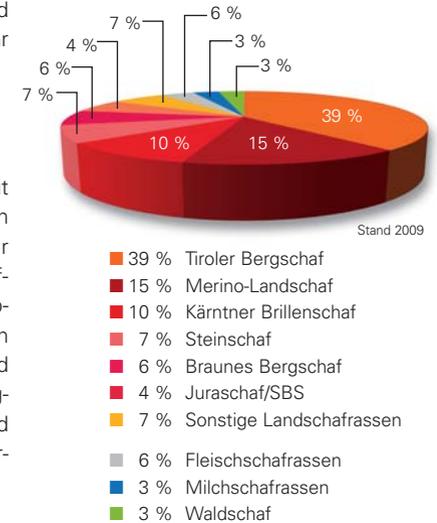
Milchschafrassen zeichnen sich durch besonders hohe Milchleistung und eher geringe Bemuskelung aus. Die wichtigsten Vertreter sind das Lacaune-Schaf oder das Ostfriesische Milchschaaf.

Fleischschafrassen weisen eine besonders gut ausgeprägte Muskulatur auf. Sie werden vor allem in der Produktion von Qualitätslammern als Kreuzungspartner mit den fruchtbaren Landschaf-rassen eingesetzt (Muttertier Landschaf-rasse x Vatertier Fleischschaf-rasse). Die wichtigsten Vertreter sind das Schwarzköpfige Fleischschaf, Suffolk und Texel.

Vom Brunstverhalten sind Milchschafe und Fleischschafe im Allgemeinen saisonal d.h. die Muttertiere bringen nur einmal im Jahr, zwischen Dezember und März, Lämmer zur Welt. Bei den Landschaf-rassen mit asaisonaalem Brunstzyklus können Brunst und Ablammung über das ganze Jahr verteilt erfolgen.

Verteilung der Schafrassen in Österreich

Wie man im Diagramm sehr gut erkennen kann, zählt in Österreich die überwiegende Anzahl der Schafe zur Gruppe der Landschaf-rassen, und innerhalb dieser Gruppe dominiert mit einem Anteil von 39 % am gesamten Schafbestand ganz eindeutig das Tiroler Bergschaf. Reine Milchschafrassen und Fleischschaf-rassen spielen in Österreich eine untergeordnete Rolle.



Kapitel HALTUNG

Tierhalter zeigen Verantwortung



Laufende tierärztliche Kontrollen, strenge Futtermittelgesetze und nicht zuletzt eine artgerechte, den Bedürfnissen der Tiere angepasste und hygienische Haltung sind Garant für die Spitzenqualität des österreichischen Lammfleisches.

Fühlt sich ein Tier in seiner Umgebung wohl, dann bleibt es gesund und entwickelt sich gut. Das wiederum wirkt sich auf die Qualität des Lebensmittels Fleisch sowie auf die wirtschaftliche Existenz des Landwirtes aus.



Im neuen bundesweiten Tierschutzgesetz, das eines der weltweit strengsten ist, werden die Rahmenbedingungen für die Haltung der Tiere und die Gestaltung der Stallungen vorgegeben. Die persönliche Einstellung des Tierhalters zum Wohl der Tiere geht jedoch weit darüber hinaus.

KAPITELÜBERBLICK

Wie wir Menschen stellen auch Schafe und Lämmer bestimmte Ansprüche an ihre Umgebung. Die gesetzlichen Rahmenbedingungen dafür sind im Bundestierschutzgesetz und den dazugehörigen Verordnungen geregelt. Welche Haltungsform gewählt wird und in welchem Aufstallungssystem die Tiere leben, hängt sehr stark mit der wirtschaftlichen Ausrichtung des landwirtschaftlichen Betriebes zusammen.



Stallklima und Tiergesundheit

Wenn vom Stallklima die Rede ist, handelt es sich um einen Begriff, der vor allem die herrschenden Luftzustände (Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Luftbewegung, Schadgase wie z.B. Ammoniak usw.) umfasst. Diese Stallklimafaktoren wirken ständig auf das Tier ein und sind somit für das Wohlbefinden und die Gesundheit der Tiere von außerordentlicher Bedeutung.

Um Krankheiten vorzubeugen oder das Krankheitsrisiko so gering wie möglich zu halten, ist neben einem guten Stallklima auf hygienische Maßnahmen (trockene Böden und Einstreu, regelmäßige Stallreinigung, Desinfektion usw.) und die richtige Fütterung zu achten.

Aber auch durch aufmerksame Beobachtung und tägliche Kontrollen der Tiere sowie durch regelmäßige tierärztliche Untersuchungen der Schafe wird Krankheiten vorgebeugt bzw. werden diese rasch erkannt und bekämpft. Eine enge Zusammenarbeit von Tierhaltern und Tierärzten findet beispielsweise im Rahmen des sogenannten Tiergesundheitsdienstes (www.tgd.at) statt.



Schafe können sich sehr gut an unterschiedliche Temperaturen anpassen, vertragen jedoch Kälte besser als Wärme. Auch Lufttemperaturen von weit unter dem Gefrierpunkt stellen für Schafe kein Problem dar.



Welche Haltungssysteme gibt es?

Schafe waren von Urzeiten her Weidetiere und fühlen sich heute noch im Freien sehr wohl. Die Weidehaltung ist jedoch in Österreich aufgrund klimatischer Bedingungen und auch aus wirtschaftlichen Überlegungen nicht ganzjährig möglich. Ein Schafstall sollte so gestaltet sein, dass er arttypisches Verhalten auslösen und steuern kann. Schafe sind Herdentiere und werden daher in Gruppen gehalten. In Laufställen können sich die Schafe in Herden bewegen, was ihrem Naturell entspricht.

Aufstallsysteme

Die Böden im Stall müssen im Liegebereich den Ansprüchen der Schafe an Weichheit und Wärmedämmung genügen oder sie müssen ausreichend mit Stroh einge-

streut werden. Das häufigste Stallsystem in Österreich ist das Tiefstreusystem, bei dem die gesamte Liegefläche der Schafe mit Stroh versehen wird.

Kalt oder warm?

Schafe fühlen sich in kühlen und trockenen Stallungen weitaus wohler als in warmen, feuchten Stallungen. Schafe nutzen jede Möglichkeit, um sich im Freien aufzuhalten. Selbst im Winter wird der sehr oft vorhandene Auslauf ins Freie genutzt. Dies spiegelt sich auch in den Bauweisen der Schafstallungen wider: Der Trend geht ganz klar in Richtung „Kaltstall“ (nicht gänzlich geschlossene Stallungen).



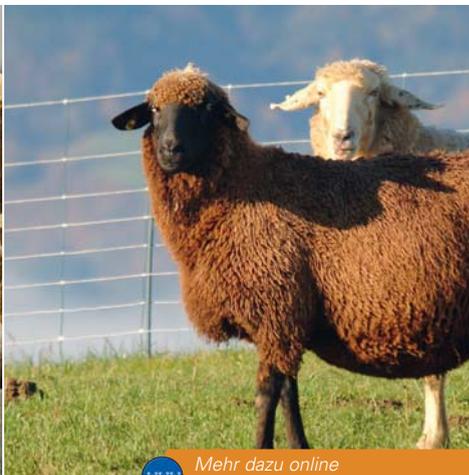
Weidehaltung

Die beste wirtschaftliche Weidenutzung erzielt man durch Koppelhaltung, wobei für eine Herde mehrere Koppeln zur Verfügung stehen sollen, auf denen sie nacheinander weiden können. So können sich die Weideflächen wieder erholen und der Parasitendruck wird gering gehalten.

Eine Alternative ist die Standweide, bei der die Schafe durchgehend immer die gleiche Fläche beweiden. Das Areal muss natürlich deutlich größer als eine Koppel sein, damit einerseits den Tieren immer ausreichend Futter zur Verfügung steht und sich andererseits die Vegetation regenerieren kann.



Eine ständige Anbindehaltung von Schafen ist nicht erlaubt. Laut Bundestierschutzgesetz müssen Schafen geeignete Bewegungsmöglichkeiten oder ein geeigneter Auslauf oder Weidegang an mindestens 90 Tagen im Jahr gewährt werden, soweit dem nicht zwingende rechtliche oder technische Gründe entgegenstehen.



Mehr dazu online
Quicklink: [Haltungsformen](#)

Haltungsformen

Wirtschaftlich interessant ist heute nur die Erzeugung von Qualitätslammfleisch (Milchlamm, Junglamm). Die Hammelmast und die Mast von älteren Tieren ist kaum relevant, da dieses Fleisch den Qualitätsansprüchen der Konsumenten nicht mehr entspricht.

Das Produktionsziel der **Junglämmermast** ist die Erzeugung von Lämmern höchster Qualität, die bei Erreichen des Mastendgewichtes jünger als 6 Monate sind. Diese Lämmer erhalten bereits ab der 2. Lebenswoche Kraftfutter mit einer hohen Nährstoffkonzentration.

Die **Wirtschaftsfuttermast** (extensiv) wird oft bei Lämmern durchgeführt, die 100 bis 120 Tage lang gesäugt werden. Das Ziel ist die Verwertung von Wirtschaftsfutter bei möglichst niedrigem Kraftfuttermaterialeinsatz. Hier zu nennen ist auch die Weidelämmernmast.

In der **Stallendmast** (intensiv) werden Lämmer gemästet, die auf der Weide nicht die Schlachtreife erreicht haben oder ein höheres Mastendgewicht erreichen sollen. Sie erhalten besonders energiereiches Kraftfutter (z.B. Getreideschrot).



Kapitel FUTTER

Damit's dem Schaf schmeckt



Für eine erfolgreiche Schafproduktion sind hochwertige Futtermittel von großer Bedeutung, die dem Schaf zudem auch schmecken müssen. Es besteht nämlich ein direkter Zusammenhang zwischen Futterqualität, Appetit, Gesundheit und Leistung der Tiere.

Je nach Nutzungsrichtung müssen Schafe leistungsbezogen mit Nährstoffen und Wirkstoffen versorgt werden. Wichtig für den Landwirt ist es daher, genau zu wissen, welche und wie viele Nährstoffe in seinen Futtermitteln enthalten sind und wie hoch der Bedarf des jeweiligen Tieres an den einzelnen Nährstoffen ist.

Dabei ist der Energie- und Eiweißgehalt des Futters entscheidend, aber auch Mineralstoffe und Vitamine sind wichtig, damit die Tiere gesund bleiben und gut gedeihen.

KAPITELÜBERBLICK

Das Schaf als Wiederkäuer stellt besondere Ansprüche an sein Futter. Wichtig ist, dass die Tiere bedarfsgerecht gefüttert werden, damit sie sich gut entwickeln und gesund bleiben. Welche Futtermittel der Landwirt für eine bedarfsgerechte Versorgung seiner Schafe einsetzt, ist von Betrieb zu Betrieb verschieden – vorwiegend werden jedoch betriebseigene Futtermittel verwendet.

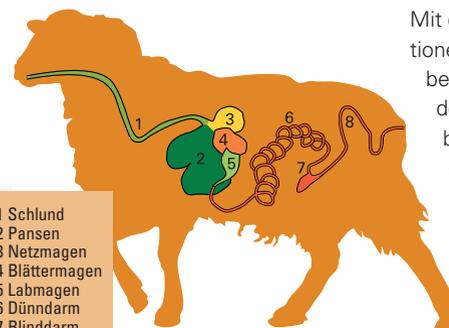


Verdauungssystem

Seiner Herkunft nach ist das Schaf ein Steppentier. In freier Wildbahn war es darauf angewiesen, roh-faserreiche und somit schwerverdauliche pflanzliche Futtermittel so schnell wie möglich aufzunehmen und mit höchster Effizienz zu verwerten – für den Wiederkäuer Schaf mit seinem ausgedehnten, voluminösen Verdauungssystem (ja, Schafe haben wirklich 4 Mägen!) ein Kinderspiel.

Das bei der Nahrungsaufnahme lediglich grob zerkaute Futter wird in den ersten drei Mägen (Pansen, Netz- und Blättermagen), den sogenannten Vormägen, so vorbereitet, dass es im vierten Magen (Labmagen) verdaut werden kann. Hilfe bekommt das Schaf dafür von winzigen Mikroben, die in seinen Vormägen leben und für den Abbau der schwer verdaulichen Rohfaser verantwortlich sind.

Mit dem Wiederkauen – kleine Portionen von noch zu großen und groben Nahrungsbestandteilen werden nochmals in die Mundhöhle befördert und weiter zerkleinert – werden optimale Bedingungen für die endgültige Verdauung im Labmagen geschaffen.



- 1 Schlund
- 2 Pansen
- 3 Netzmagen
- 4 Blättermagen
- 5 Labmagen
- 6 Dünndarm
- 7 Blinddarm
- 8 Dickdarm



Mehr dazu online
Quicklink: [Futtermittel](#)

Futter-Mix

Grundfutter, Kraftfutter und Mineralfuttermittel bilden zusammen die optimale Futtermischung des Schafs.

Das **Grundfutter** stellt die Basis für die Ernährung eines Schafs dar (z.B. Grünfutter, Gras- und Maissilage, Heu) und hat einen besonders hohen Rohfasergehalt.

Das **Kraftfutter** dient als Ergänzung zum Grundfutter und hat einen hohen Energie- und Eiweißgehalt. Beispiele für Kraftfutter sind Körner und Samen (Getreide, Mais, Soja, Erbsen usw.) oder

Nebenprodukte der Industrie (Kleie, Trockenschnitzel, Biertreber, Rapskuchen usw.).

Um den Mineralstoffbedarf zu decken, wird zusätzlich **Mineralfutter** angeboten. Beispiele hierfür sind Mineralstoffmischungen, Viehsalz und Futterkalk.

Eine regelmäßige und reichliche Versorgung mit frischem und sauberem Wasser gilt als Voraussetzung für die artgerechte Haltung von Tieren.



In der EU sind antibiotische und hormonelle Leistungsförderer in der Schaffütterung verboten.



Mehr dazu online
Quicklink: [Euetterung](#)

Menüplan unserer Schafe

Schon seit Generationen füttern unsere Bauern ihre Schafe auf traditionelle Art und Weise, nämlich überwiegend mit auf dem eigenen Hof produziertem Futter wie Gras, Heu, Gras- und Maissilage, Getreide sowie anderen Eiweißfuttermitteln.

Das ideale Menü eines Schafes sieht jedoch abhängig von Alter und Nutzungsart recht unterschiedlich aus: Sofort nach der Geburt sollte das Lamm Muttermilch getrunken haben, damit die Abwehrstoffe für seine neue Umgebung noch optimal ins Blut aufgenommen werden können. Ab der zwei-

ten Woche werden dem Lamm zusätzlich Heu, Kraftfutter und Wasser angeboten. Mit zunehmendem Alter saugen die Lämmer weniger Muttermilch, mit ca. 8 - 12 Wochen werden die Lämmer abgesetzt (Lämmer von Milchschafrassen werden früher abgesetzt).

Die Lämmer werden dann mit Gras, Heu oder Silage (je nach Jahreszeit) und Getreide oder Kraftfutter gefüttert. Je heller das Lammfleisch ist, desto jünger waren die Lämmer – die rötliche Einfärbung von Fleisch ist auf die Einlagerung von Eisen im Muskel zurückzuführen.



Heimisches Lammfleisch stammt von Lämmern, die überwiegend mit einem Alter von 4 - 6 Monaten geschlachtet werden und ist dank der ausgewogenen Fütterung sehr zart, feinfasrig und zartwürzig.

Fütterungsmethodik

Eine Zuteilung des Futters an Schafe kann entweder restriktiv, d.h. den Tieren steht nur zu bestimmten Zeiten Futter zur Verfügung, oder ad libitum (ständiges Vorhandensein von Futter) erfolgen.

Das Füttern mit der Hand findet man vor allem in kleineren Betrieben oder generell in Betrieben, in denen aufgrund der baulichen Gegebenheiten eine Modernisierung der Fütterungstechnik nicht möglich ist. Der Vorteil ist hier, dass jedes

Tier gezielt gefüttert werden kann. Der Lammschlupf, durch dessen enge und niedrige Zwischenräume nur die kleinsten Tiere passen, gibt den Lämmern die Möglichkeit, in einem abgesonderten Bereich ungestört fressen zu können.

Die folgende Aufstellung einer Futterration soll zeigen, wie viel Futter ein Lamm mit 40 kg Lebendgewicht pro Tag und in der gesamten Mastperiode zusätzlich zur Muttermilch verzehrt hat.

Futtermittel	pro Tag [kg]	gesamt pro Lamm [kg]
Heu	0,50	37,5
Gerste	0,35	26,5
Trockenschnitzel	0,28	21,0
Soja	0,18	13,5
Mineralstoffmischung	0,02	1,5
Gesamt	1,33	100



Kapitel PRODUKTE VOM SCHAF

Fell, Leder und Wolle

Schafe sind nicht nur perfekte „Rasenmäher“ und damit wichtig für den Erhalt regelmäßig beweideter Grünflächen, sondern liefern uns auch wertvolle Produkte: Fell und Leder, Wolle, Milch und Fleisch.

Fell und Leder

Schon in Urzeiten wurden Tierfelle als wärmendes Kleidungsstück, Decke oder Schlafunterlage verwendet. Auch heute bieten sich für Felle vielfältige Verwendungsmöglichkeiten, von Dekorfell und Kuschtieren über Sitzauflagen bis zu warmen Kleidungsstücken.

Um Felle und Leder haltbar, geschmeidig und weich zu machen, müssen sie gereinigt, gegerbt und nach der Trocknung gedehnt und gestreckt werden. Schafleder ist im Vergleich zu anderen Lederarten besonders fein und weich.

Schafwolle

Vom Fell der Schafe, das den Tieren als Isolierung gegen Kälte und Hitze dient, bis zum hochwertigen Schurwollprodukt sind eine Reihe von Verarbeitungsschritten erforderlich.



Der erste Schritt ist die **Schur**. Im Allgemeinen werden die Tiere einmal im Jahr geschoren, wobei die Schafe vor der Schur bereits nach Wollqualität und Farbe sortiert werden sollen. Das Vlies wird manuell grob gereinigt und in luftdurchlässige Säcke verpackt.

Aus den gesponnenen und zu einem Wollknäuel aufgewickelten Fäden können nun hochwertige Schurwollprodukte gestrickt oder gewebt werden.

Vor dem **Waschen** wird die Qualität der Wolle, u. a. Feinheit und Kräuselbildung, beurteilt. Ein Teil des Wollfettes Lanolin bleibt auch nach dem Waschvorgang erhalten, wodurch die Wolle geschmeidig bleibt und die weitere Verarbeitung erleichtert wird.

Statt die Wolle zu spinnen, kann man aus dem Vlies auch Filz herstellen. Beim **Filzen** werden mehrere Schichten kardierter Wolle so übereinander gelegt, dass sich die Wollhaare immer kreuzen. Mit heißem Seifenwasser und Druck werden die gut durchfeuchteten Wollschichten miteinander verbunden, – sie verfilzen. Das anschließende **Walken** verfestigt den Filz und lässt ihn schrumpfen. Nach dem Trocknen kann er wie Stoff weiterverarbeitet werden.

Nach dem **Kardieren** (Ausrichten der Wollsträhnen parallel zueinander) und **Färben** folgt als letzter Arbeitsgang das **Spinnen** der Wolle zu einem Faden. Mehrere sogenannte Einfachgarne können zu einem dickeren Faden verzwirrt werden.



KAPITELÜBERBLICK

Ein Überblick über die Produkte, die wir vom Schaf gewinnen können, zeigt die Vielseitigkeit dieses Nutztieres und damit seine Bedeutung für die Wirtschaft. Die Fleischerzeugung als wichtigstes Segment der österreichischen Schafzucht wird in einem eigenen Kapitel im Detail behandelt.



Schafmilch

Joghurt und Käse aus Schafmilch sind in Österreich ausgesprochene Nischenprodukte, obwohl weltweit betrachtet die Milch der Schafe das wichtigste Produkt der Schafhaltung ist. In manchen Regionen ist sie sogar das wichtigste Grundnahrungsmittel für die Eiweißversorgung der Menschen.

Auch in unseren Breiten werden der Schafmilch und den daraus hergestellten Produkten positive Wirkungen auf die Zellregeneration im Körper und das Verdauungssystem zugeschrieben. Für Menschen, die auf Kuhmilch allergisch sind, ist Schafmilch eine wertvolle Alternative.

Mehr dazu online
Quicklink: [Schafmilch](#)

Inhaltsstoffe der Schafmilch

Schafmilch enthält deutlich mehr Fett als Kuhmilch, aber auch der Gehalt an Eiweiß und Laktose (Milchzucker) ist in der Schafmilch höher.

Milchinhaltsstoffe von Schaf- und Kuhmilch in % (gerundeter Durchschnittswert)

	Wasser	Fett	Eiweiß	Laktose	Mineralstoffe
Schaf	84	6	5	5	<1
Kuh	88	4	4	4	<1

Quelle: G. Fischer, H. Rieder: „Gutes vom Schaf“

Das Milcheiweiß besteht aus den Bestandteilen Molkeeiweiß und Kasein, das für die Käseherstellung maßgeblich ist. Schafmilch ist reich an Mineralstoffen wie z.B. Kalzium, dem neben seiner Bedeutung für den Knochenaufbau ebenfalls eine bedeutende Rolle in der Käseherstellung zur Dicklegung der Milch zukommt.

Weitere Mineralstoffe in der Schafmilch sind z.B. Phosphor, Natrium, Kalium, Eisen und Zink. Bei den Vitaminen sind die Gruppen A, B, C, D und E in der Schafmilch vertreten. Besondere Bedeutung kommt der Orotsäure zu, einer Substanz mit Vitamincharakter, deren Gehalt in Schafmilch vier Mal höher als in Kuhmilch ist.

Produkte aus Schafmilch

Milchscheafe werden im Allgemeinen ein Mal am Tag gemolken, ausgesprochene Milchschafrassen mit hoher Milchleistung zwei Mal am Tag. Während in kleinen Betrieben oft von Hand gemolken wird, kommen in größeren Betrieben meistens Melkmaschinen zum Einsatz. Oberstes Gebot bei der Milchgewinnung ist in jedem Fall höchste Hygiene.

Die Palette an Produkten aus Schafmilch umfasst Frisch- und Sauermilch, Joghurt, Butter, Sauerrahm, Topfen, Frisch-, Weich- und Schnittkäse.

Hierzulande werden praktisch nur Schafmilchjoghurt und Schafkäse in größeren Mengen konsumiert.

Frischmilch

Schafmilch kommt üblicherweise nicht als Rohmilch, sondern pasteurisiert in den Handel. Das Fett der Schafmilch ist gut verträglich und verdaulich, die Laktose wirkt sich



günstig auf die Darmflora aus, der hohe Gehalt an Kalzium, Phosphor und Vitaminen der B-Gruppe spielen eine wichtige Rolle im Mineral- und Energiestoffwechsel im Körper. Schafmilch ist daher ein besonders hochwertiges Lebensmittel.

Joghurt

Für die Joghurt-Herstellung wird die Schafmilch pasteurisiert, wieder abgekühlt, mit Joghurtkultur geimpft und abgefüllt. Dann muss das Joghurt gut gekühlt reifen. Nach ca. 12 Stunden ist die Konsistenz glatt und cremig.



Käse

Schafkäse wird als Frischkäse, Weichkäse oder Schnittkäse angeboten. Im Gegensatz zu den Sauer Milchprodukten ist für die Käseherstellung die Zugabe von Lab erforderlich.

Frischkäse aus Schafmilch wird oft in Rollen-, Kugel- oder Becherform hergestellt, mit Salz, Kräutern und Gewürzen zubereitet, oder in Öl oder Salzlake eingelegt. Frischkäse muss auch frisch konsumiert werden, seine Haltbarkeit ist mit ca. 10 Tagen begrenzt.

Weichkäse ist in der Herstellung mit deutlich mehr Aufwand verbunden als Frischkäse und muss je nach Käsetyp 3 - 4 Wochen in klimatisierten Reiferäumen gelagert werden. Zu den Weichkäsen aus Schafmilch zählen so bekannte Weißschimmelkäse wie Camem-

bert und Brie oder der Doppelschimmelkäse Roquefort (Blau- und Weißschimmelkäse).

Schnittkäse erfordert noch mehr Verarbeitungsschritte und benötigt eine Reifezeit von 6 - 8 Wochen, weist aufgrund seiner festeren Konsistenz und des geringeren Wassergehaltes aber auch eine längere Haltbarkeit auf. Eine beliebte Reifungsart für Schnittkäse aus Schafmilch ist die Rotschmierereifung. Aus 10 l Schafmilch lassen sich 1,5 - 2,0 kg Schnittkäse gewinnen.



Kapitel FLEISCH

Fleischgewinnung

Tiertransport

Der Transport von lebenden Tieren muss für diese so schonend wie möglich gestaltet werden.

Nur Schafe, deren körperlicher Zustand es zulässt, dürfen transportiert werden. Außerdem wird versucht, den Transportweg mög-

lichst kurz zu halten, damit Stresssituationen weitgehend vermieden werden.

Alle Schafe, die transportiert werden, müssen gekennzeichnet sein und mit dem Transport müssen alle notwendigen Dokumente mitgeführt werden.



Mehr dazu online
Quicklink: [Tiertransport](#)

KAPITELÜBERBLICK

Irgendwann ist für jedes Nutztier der Zeitpunkt seiner Bestimmung gekommen. Ein respektvoller Umgang mit dem Tier, auch bei der Schlachtung, ist oberstes Gebot. Bis aber schlussendlich aus dem Lebewesen Lamm das Lebensmittel Fleisch wird, ist nach der Schlachtung noch viel Arbeit zu leisten. In diesem Kapitel erfahren Sie Details zu den strengen Qualitätskontrollen, worauf Sie beim Einkauf und der Zubereitung von Lammfleisch achten sollten und welche verschiedenen Teilstücke das Lamm zu bieten hat.



Mehr dazu online
Quicklink: [Schlachtung](#)

Schlachtung

Oberstes Gebot bei der Schlachtung von Schafen sind ein respektvoller Umgang mit den Tieren sowie strenge Hygienemaßnahmen und Gesundheitskontrollen. Genaue Vorschriften des österreichischen Fleischuntersuchungsgesetzes verpflichten zu Untersuchungen der Tiere durch Veterinärmediziner vor und nach der Schlachtung.

Unnötige Stresssituationen, ein Leiden der Tiere sowie Schmerzen müssen bei der Schlachtung unbedingt vermieden werden. Einerseits, um die Tiere zu schonen, andererseits aber auch, um qualitativ hochwertiges Fleisch zu gewinnen. Fleisch von Tieren, die vor der Schlachtung starkem Stress ausgesetzt waren, weist eine verminderte Haltbarkeit und schlechte Verar-

beitungseigenschaften auf. Tiere, die den Kontakt mit Menschen gewöhnt sind, zeigen jedoch auch vor der Schlachtung, sofern diese korrekt abläuft, kaum Angstverhalten.

Um einen korrekten Ablauf von Betäubung und Schlachtung zu gewährleisten, dürfen die Tiere nur in zugelassenen Schlachthanlagen und von entsprechend ausgebildetem und erfahrener Personal betäubt und geschlachtet werden.

Durch die Betäubung erleidet das Tier bei der Schlachtung keine Schmerzen. Getötet werden Schafe ausschließlich durch das Durchtrennen der Hauptschlagader am Hals. Erst nach der vollständigen Entblutung darf der Schafskörper weiterverarbeitet werden.

Klassifizierung

Der Schlachtkörper des Lammes wird unmittelbar nach der Schlachtung verwogen und klassifiziert. Dabei erfolgt eine Qualitätseinstufung des Schlachtkörpers durch die Bewertung der Merkmale Fleischigkeit (E.U.R.O.P. Handelsklassen) und Fettgewebe (Fettklassen 1 - 5) durch einen unabhängigen Klassifizierungsdienst.

Die E.U.R.O.P. Handelsklasse beschreibt indirekt die Bemuskelung, das Fleisch-Knochen-Verhältnis und die Proportionen der Teilstücke zueinander.

Die Fettklasse ergibt sich aus der Beurteilung der Dicke der Fettschicht auf dem Schlachtkörper und der Fettmenge in der Brust-

höhle. Sie ermöglicht indirekte Aussagen hinsichtlich des Fleisch-/Fettverhältnisses sowie der Fetteinlagerung im Muskelgewebe (Marmorierung).

Die beeideten Klassifizierer sind außerdem dafür zuständig, die Herkunft der Schlachtkörper zu überprüfen und diese ordnungsgemäß zu kennzeichnen.



Fleischigkeit:
Klassen E,U,R,O,P
E = extrem fleischig
P = geringe Fleischigkeit

Fettgewebe:
Klassen 1 - 5
1 = sehr mager
5 = sehr fett



Mehr dazu online
Quicklink: [Klassifizierung](#)



Reifung von Lammfleisch

Bereits unmittelbar nach der Schlachtung setzt die natürliche Fleischreifung ein, die einen komplexen biochemischen Vorgang darstellt und bei Lammfleisch besonders wichtig für dessen kulinarischen Wert ist.

Während der Reifezeit kommt es zu Strukturveränderungen im Muskeleiweiß und im Bindegewebe. Die Glykogenvorräte im Muskel werden abgebaut und es wird Milchsäure gebildet, wodurch der Säuregrad (pH-Wert) des Fleisches sinkt. Muskeleigenen Enzymen wird es so erleichtert, Bindegewebsbrücken zwischen den einzelnen Fleischfasern zu spalten. Der

Zellverband lockert sich, das Fleisch wird mürbe und zart und entfaltet seine typischen Aromastoffe. Abgehangenes Lammfleisch besitzt eine etwas dunklere und dumpfere Farbe als schlachtfrisches Fleisch.

Die Dauer der Fleischreifung hängt von verschiedenen Faktoren wie Alter des Tieres, Teilstück oder Temperatur ab. Lammfleisch reift üblicherweise ca. 5 Tage bei einer Temperatur von 4 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 80 % - 90 %. Bei einer Temperatur von 1 - 2 °C kann der Reifeprozess in Spezialfällen auf bis zu 3 Wochen verlängert werden.

Qualitätssicherung



Lückenlose Nachvollziehbarkeit vom Stall bis auf den Tisch

Zur Stärkung des Vertrauens der Konsumenten in Fleisch und um eine lückenlose Transparenz und Sicherheit beim Einkauf zu gewährleisten, wurde von der AMA das **Kennzeichnungssystem „ovis“**, ein freiwilliges System zur Kennzeichnung von Schafen, eingeführt.

Die Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung schreibt vor, dass jedes Lamm innerhalb einer Frist von sechs Monaten ab dem Geburtstermin, spätestens jedoch vor dem erstmaligen Verlassen des Geburtsbetriebes, gekennzeichnet werden muss. Diese Kennzeichnung kann entweder mit zwei Ohrmarken, einer Ohrmarke und einem elektronischen Chip oder einer Ohrmarke und einer Tätowierung erfolgen.



Der Weg von Lammfleisch ist von der Geburt eines Lammes bis ins Verkaufsregal von strengen Kontrollen begleitet. Lammfleisch ist daher ein sicheres Lebensmittel. Damit das auch so bleibt, wird das Kontrollsystem der AMA ständig weiterentwickelt.



Mehr dazu online
Quicklink: [Warenkunde](#)

Die Ohrmarke besteht aus einem Ländercode (z.B. AT für Österreich) und einem individuellen Zifferncode. Beim Veterinärinformationssystem VIS werden sowohl die Ohrmarken verwaltet als auch die Register aller schafhaltenden Betriebe und Aufzeichnungen sämtlicher Transporte von Schafen geführt.

Die Betriebe sind gesetzlich verpflichtet, Bestandsregister zu führen und alle Verbringungen von Schafen an das VIS zu melden. Für jeden Transport muss ein sogenannter Viehverkehrsschein mit

allen relevanten Daten zu den transportierten Tieren ausgestellt werden.

Im Rahmen des **AMA-Gütesiegel-Programms** findet die Kennzeichnung der Tiere auch nach der Schlachtung am Fleisch seine Fortsetzung. Einheitliche Dokumente, spezielle Etiketten (Schlachtkörper- und Zerlegeetiketten) und Kontrollsysteme garantieren, dass vom Schlachtbetrieb über den Zerlegebetrieb bis zum Verkaufsgeschäft keine Daten verloren gehen.

Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichen

Nur gesunde Tiere kommen zur Schlachtung. Daher wird vorher von jedem Tier der Gesundheitszustand überprüft.

Nach der gewerblichen Schlachtung erfolgt vom Tierarzt die „Beschau“ des Schlachtkörpers. Nur wenn alles ganz genau passt, kommt auf den Schlachtkörper das

Genusstauglichkeitskennzeichen und das Fleisch

ist zum Verkauf freigegeben.

AT 999
99999
EG



Ob das Lammfleisch auch aus dem angegebenen Land stammt, kann von diesem Zeichen nicht abgelesen werden. Es handelt sich hierbei nicht um eine Ursprungsangabe!

Verpackte Ware wird mit dem **Identitätskennzeichen** versehen. Dieses Zeichen stellt sicher, dass Produktion und Weiterverarbeitung des Fleisches hinsichtlich veterinärrechtlicher Belange und Hygienrichtlinien EU-konform sind. Es ist auf Lebensmittelverpackungen tierischer Produkte gesetzlich vorgeschrieben.

AT - 99999
EG

Dieses Zeichen, das in allen EU-Ländern verpflichtend ist, gibt Auskunft über den Betrieb, in dem das Produkt zuletzt verarbeitet oder abgepackt wurde. Es setzt sich aus dem Herstellland und der Betriebsnummer zusammen. Darunter steht die Abkürzung für die Europäische Gemeinschaft in der jeweiligen Landessprache, also z.B. in Österreich und Deutschland „EG“. Diese Daten sind von einer Ellipse umrahmt.



Gehen Sie sicher und genießen Sie die Vorteile des AMA-Gütesiegels!



Dieses Zeichen steht für

- ✓ ausgezeichnete Qualität,
- ✓ eine gesicherte Herkunft und
- ✓ unabhängige Kontrollen.

Für den Einkauf gilt das AMA-Gütesiegel als eine wichtige Entscheidungshilfe, denn es garantiert, dass das Fleisch vielen strengen Kontrollen unterzogen wurde.

Somit kann gewährleistet werden, dass die hohen Standards für dieses Herkunfts- und Qualitätsprogramm auch eingehalten werden.



Bio-
logisch
erzeugte
Lebensmittel

Spezielle Qualitäts-
programme (Mölltal-
Glocknerlamm, Tauern-
lamm, Weizer Berglamm, Ennstal
Lamm, Steirisches Almlamm usw.)

Spezifische Anforderungen im
AMA-Gütesiegel Programm über
das gesetzliche Niveau hinaus garantieren
hervorragende Produktqualität.

Die gesetzlich abgesicherte Qualität
bildet die breite Basis der Lebensmittelpyramide.
Das sind jene Produkte, die den gesetzlich vorgeschrie-
benen Grundstandards entsprechen.



Mehr dazu online
Quicklink: [Qualitätsprogramme](#)



Lebensmittel

Tipps und Tricks rund ums Lammfleisch

Greifen Sie beim Einkauf nach Möglichkeit zu frischem, aber gut gereiftem Lammfleisch. Besonders delikat, zart und feinfasrig ist sogenanntes **Junglammfleisch** von 4 - 6 Monate alten Lämmern. Frisches Lammfleisch weist eine appetitliche altrosa Färbung auf. Je jünger das Lamm ist, umso heller ist das Fleisch.

Schrecken Sie bitte beim Einkauf nicht vor feinsten Fetteinlagerungen im Fleisch zurück, denn erst diese sogenannte Marmorierung, die sich reinweiß vom Muskelfleisch abheben soll, bürgt für Hochgenuss. Ein leichter Fettrand bewahrt das Fleisch vor dem Austrocknen. Entfernen Sie dieses Fett daher, wenn überhaupt, am besten erst nach der Zubereitung.

Im Kühlschrank ist Frischfleisch rund 3 Tage, im Gefrierfach ca. 3 - 5 Monate lagerungsfähig.

Bei der Zubereitung sollten Sie darauf achten, das Fleisch immer quer

zur Faser zu schneiden. Achten Sie auch darauf, dass die Fasern nicht durch zu starkes Klopfen zerstört werden. Würzen Sie sparsam, um den Eigengeschmack des Fleisches nicht zu übertönen und salzen Sie es erst kurz vor der Zubereitung, denn Salz entzieht dem Fleisch Flüssigkeit, wodurch es austrocknet.



Lammfleisch – Werte für Kenner

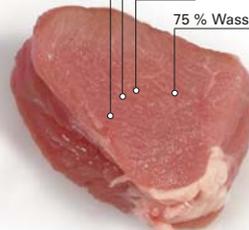
Lammfleisch, und ganz besonders Junglammfleisch, zählt wohl unbestritten zu den delikatesten Fleischsorten. Aufgrund der naturnahen Haltung der Tiere ist das Fleisch besonders hochwertig.

Lammragout, Lammstelze oder Lammkotelett haben ihren fixen Platz in der heimischen Küche. Lammfleisch eignet sich zum Kochen oder Braten genauso gut wie zum Schmoren im Rohr oder zum Grillen.

Lammfleisch überzeugt jedoch nicht nur durch seine Vielseitigkeit und seinen feinen Geschmack, sondern auch durch seine wertvollen

Mageres Lammfleisch enthält durchschnittlich:

21 % Eiweiß
1 % Mineralstoffe, Vitamine
3 % Fett
75 % Wasser



Mehr dazu online
Quicklink: [Lammfleisch](#)

Inhaltsstoffe. Es enthält hochwertiges Protein, essentielle Fettsäuren, wichtige Mineralstoffe (vor allem Eisen) sowie viele wertvolle Vitamine, besonders des Vitamin-B-Komplexes. Bemerkenswert ist auch die in diesem Fleisch vermehrt enthaltene Orotsäure, die das Immunsystem stärkt. Durch seinen geringen Fettgehalt haben 100 g mageres Lammfleisch nur ca. 750 kJ (180 kcal).

Qualitativ hochwertiges **Junglammfleisch** ist besonders zart und feinfasrig, da die Lämmer mit höchstens 6 Monaten auf den Markt kommen. Hierin unterscheidet sich das heimische Angebot vom **Importlammfleisch**, das von Lämmern von bis zu 12 Monaten stammt. Es hat wesentlich kompakteres, intensiv schmeckendes Fleisch. Bei entsprechender Zubereitung ist Lammfleisch besonders bekömmlich. Damit ist es nicht nur die erste Wahl der Gourmets, sondern hat auch einen hohen Stellenwert in der Schonkost.

Lammfleisch hat seinen Preis

Verglichen mit Geflügel oder Schweinefleisch ist Lammfleisch in einer höheren Preiskategorie angesiedelt. Das mag auf den ersten Blick schwer verständlich sein, kennt man jedoch die Hintergründe, ist dieser höhere Preis sehr gut nachvollziehbar.

Die Produktionskosten pro kg Lammfleisch sind unter anderem deswegen relativ hoch, weil durch die naturnahen extensiven Haltungformen die tägliche Gewichtszunahme der Tiere geringer ist als bei intensiven Mastmethoden. Außerdem ist der Schlachtkörper eines max. 6 Monate alten Lammes relativ klein und damit die

Fleischausbeute gering. Hinzu kommen die Gebühren und Verarbeitungskosten, die pro kg Fleischertrag überproportional hoch sind.

Weitere Kostenfaktoren sind die Betriebsgrößen, die mit durchschnittlich 20 Tieren pro Schafhalter in Österreich sehr klein sind. Die naturnahe Haltung mit überwiegend Weidehaltung und der Auftrag zur Landschaftspflege, auch im unwegsamen alpinen Gelände, tragen ebenfalls ihren Teil bei.

Wenn man das alles bedenkt und dann sieht, welche ausgezeichnete Qualität diese Bauern liefern, ist der höhere Preis mehr als gerechtfertigt.





Lammfleisch ist nicht gleich Lammfleisch

Wie bei allen Tierarten gewinnt man auch vom Lamm verschiedene Fleischteilstücke. Hier ein kleiner Überblick über die wichtigsten Lammfleischteile und für welche der Zubereitungsarten sie sich am besten eignen.

Stelzen

Hintere Stelzen sind fleischiger als vordere. Das Fleisch ist sehnereich, aber auch äußerst saftig und aromatisch. Mit dem Knochen im Rohr langsam gegart, erhält man die klassischen Lammstelzen. Das vom Knochen gelöste Stelzenfleisch wird oftmals auch „Vöger!“ genannt. Es ist ideal für herzhaftes Ragouts oder klassisches Gulasch. Durch langsames Zubereiten werden die Sehnen gallertartig weich.

Sie machen Saucen sämig und geben zusätzlich Geschmack. Auch zum Faschieren ist Stelzenfleisch gut geeignet.



Brust/Bauch

Dieses Teilstück bietet ein sehr gehaltvolles, mit Fett durchwachsenes Fleisch und wird gerne für deftige Eintöpfe, zum Braten und zum Schmoren verwendet. Mit Knochen gebraten oder gegrillt erhält man die beliebten „Lammrippe“, die unter Lammfleischliebhabern zu den absoluten Geheimtipps zählen, wobei hier die Devise gilt: „Je fleischiger, desto besser“.



Rücken

Der Lammrücken eignet sich für eine Vielzahl von Verwendungen.



Er kann entweder im Ganzen (Sattel) oder der Länge nach halbiert (Karree) zubereitet werden. Das Fleisch ist sehnfrei, feinfasrig und zart und eignet sich ideal zum Braten, Kurzbraten und Schmoren. Vom Lammrücken lassen sich Koteletts („Chops“) schneiden.



Das ausgelöste Karree ist ideal für Steaks und kleine Schnitzel geeignet, aber auch als Geschnetzeltes zum Kurzbraten. Ist das Rückenfleisch von Häuten und Fettauflagen befreit (schiefer zugeputzt), spricht man vom „Rückenfilet“ oder „Rückenlachs“. Von diesem edlen Fleischteil lassen sich Medallions schneiden oder Würfel für Fondue oder Spieße.

Schlögel oder Keule

Die Lammkeule mit ihrem mageren und feinfasrigen Fleisch eignet sich hervorragend dazu, im Ganzen gebraten zu werden (mit oder ohne Knochen). Vom ausgelösten Schlögel erhält man die Teilstücke Nuss, Kaiserteil (Schale), Fricandeau und Schlussbraten. Daraus lassen sich herrliche Steaks und Schnitzel schneiden.

Gewürfelt eignen sich diese Teilstücke sehr gut für Ragouts, Fondue oder Spieße.



Der Kaiserteil mit seinem sehr mageren und trotzdem saftigen Fleisch zählt zu den besonders edlen Fleischteilen und wird neben allen anderen Zubereitungen auch gerne für Minutensteaks verwendet.



Schulter

Das Fleisch dieses Universalstückes ist zwar mager, aber etwas kompakter als jenes vom Schlögel. Ausgelöst kann die Schulter in die Einzelteile „Dicke Schulter“, „Schulter-scherzel“ und „Mageres Meisel“ zerlegt werden. Aus der Schulter lassen sich ausgelöst, gerollt oder gefüllt saftige Braten zubereiten, sie eignet sich aber auch hervorragend für Ragouts, für Kebabs oder zum Faschieren.



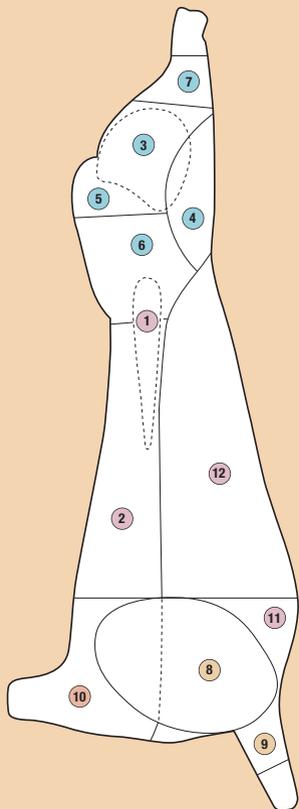
Fleischknochen

Bei der Zerteilung der Fleischteilstücke fallen Knochen an, aus denen kräftige Suppen oder herzhaftes Fondue hergestellt werden. Es empfiehlt sich, größere Mengen zuzubereiten und diese portionsweise tiefzukühlen. So haben Sie immer eine Basis für Bratensäfte und Saucen. Je mehr Fleisch an den Knochen, desto besser.



Lammfleisch Teilstücke

Lage, Eigenschaften, Verwendungsempfehlungen



RÜCKEN	1 Filet	Liegt unter dem Rücken. Besonders mager, zart und mürb. Zeichnet sich durch seine Verwendungsvielfalt aus, z.B. in Scheiben – gegrillt, kurzgebraten oder im Rohr gebacken.
	2 Rücken/Karree	Dieses zarte, schmackhafte Teilstück eignet sich hervorragend zum Braten im Ganzen (Klassiker: Nierenbraten). Es kann portioniert zu Doppelkoteletts, halbiert (Chops) bzw. ausgelöst (Rückenfilets) für Steaks verwendet werden, die kurzgebraten, gegrillt oder gebacken werden.
SCHLÖGEL	Schlögel	Wird mit oder ohne Knochen angeboten. Das Fleisch ist äußerst mager, nahezu sehnenfrei und sehr feinfasrig. Bestens geeignet zum Braten im Ganzen oder für lamb leg chops (ca. daumendicke Scheiben mit zentralem Röhrenknochen). Aus den Teilstücken des Schlögels werden Steaks oder Schnitzel geschnitten, die gegrillt, gebacken oder braungedünstet werden. Gewürfelt ist dieses Fleisch ideal für Spieße (Schaschliks) und Fondues sowie erstklassige Ragouts.
	3 Schale	Liegt unter Fricandean und Nuss, wird auch Kaiserteil genannt. Durch Form und Faserung bedingt das am besten geeignete und beliebteste Teilstück für Schnitzel und Steaks.
	4 Nuss	Äußerst mager. Sowohl für saftige Steaks, Medallions als auch für Ragouts bestens geeignet.
	5 Fricandean	Findet vor allem für Bratenspezialitäten Verwendung.
	6 Schlussbraten	Saftiges, universell einsetzbares Schlögelstück.
	7 Hintere Stelze	Das hinterste Teilstück vom Lamm ist saftig und sehnenreich. Mit Knochen sehr beliebt zum Grillen, Braten und Dünsten; in Scheiben geschnitten als „Osso buco“. Ausgelöst lassen sich aus diesem Fleisch herzhaftes Ragouts, Gulasch und Eintöpfe zubereiten.
	SCHULTER	8 Schulter
9 Vordere Stelze		Etwas weniger fleischig als die hintere Stelze. Mit Knochen sehr beliebt zum Grillen oder Braten. Ausgelöst lassen sich aus diesem Fleisch herzhaftes Ragouts, Gulasch und Eintöpfe zubereiten.
HALS	10 Hals	Dieses aromatische, saftige Teilstück eignet sich vorzüglich zum Kochen, Braundünsten, für Ragouts und Eintöpfe (Stews). Im Ganzen mit Knochen ein saftiges Bratenstück.
BRUST	11 Brust	Mit Fett durchzogenes und daher besonders aromatisches Fleisch. Kann mit Knochen im Stück oder aufgeschnitten (Ripperl) gegrillt oder gebraten sowie ausgelöst (gefüllt oder gerollt) geschmort werden. Gewürfelt eignet sich das Bruststück für Ragouts, Gulasch und Eintöpfe.
	12 Bauchfleisch	Das größte und am stärksten mit Fett durchwachsene Teilstück. Eignet sich gut für deftige Eintöpfe und gekochte oder geschmorte Ragouts. Das saftige, aromatische Bauchfleisch wird gerne zum Faschieren verwendet.

Schafzucht in Zahlen

Von den weltweit gehaltenen ca. 20 Milliarden Nutztieren sind in etwa eine Milliarde Schafe. Eine wesentliche Rolle spielt die Schafhaltung in Neuseeland, Australien und China. Innerhalb der EU ist die Schafhaltung in Griechenland, Frankreich, Großbritannien, Irland und Spanien von größerer Bedeutung. Mehr als die Hälfte der Schafe weltweit werden wegen ihrer Feinwolle gehalten.

In Österreich gibt es ca. 350.000 Schafe, wobei die Bestände seit Jahren leicht zunehmen.

Interessant ist auch ein Blick auf die Betriebsgrößen. Im EU-Durchschnitt hat ein Schafhalter 144 Tiere, die größten Herden pro Betrieb gibt es mit über 500 Tieren in Großbritannien. Dagegen nehmen sich

die Bestände der österreichischen Schafhalter sehr bescheiden aus: durchschnittlich 20 Tiere pro Betrieb. Ein Grund dafür ist darin zu suchen, dass hierzulande viele Landwirte die Schafhaltung als Nebenerwerb oder Hobby betreiben.

Obwohl der Lammfleischkonsum in Österreich mit weniger als 1 kg pro Person und Jahr noch sehr gering ist, kann dieser Bedarf nicht aus heimischer Produktion gedeckt werden. Die Selbstversorgungsrate liegt bei knapp 80 %, Österreich ist daher ein Importland für Lammfleisch.



KAPITELÜBERBLICK

Im internationalen Vergleich ist die Schafzucht in Österreich extrem klein strukturiert. Trotzdem spielt die Schafhaltung eine bedeutende Rolle in der Landschaftspflege.



Zusammenhang zwischen Grünland und Schafhaltung

Aufgrund des hohen Grünlandanteils hat die Schafhaltung hierzulande eine besondere Bedeutung. Die Grünlandflächen müssen nämlich bewirtschaftet werden, können allerdings nur von Wiederkäuern wie dem Rind oder dem Schaf effizient verwertet und veredelt werden. Die Rinderhaltung ist jedoch seit Jahren rückläufig. Damit bietet der Einstieg in die Schafhaltung eine wertvolle Alternative, um als Landwirt tätig bleiben zu können und noch dazu mit den Produkten aus der Schafzucht gute Marktchancen vorzufinden.

Für die Hänge im Gebirge bedeutet die regelmäßige Beweidung durch Schafe, dass auch die harten Gräser gefressen werden, die Verbuchung eingedämmt wird, die Hänge durch die Hufe der Schafe verfestigt werden und in der Folge begrünete Wiesen erhalten bleiben.

Neben der Produktion von hochwertigen Lebensmitteln wie Milch und Fleisch leisten Schafe also auch einen wichtigen Beitrag zur Landschaftspflege. Eine gepflegte Kulturlandschaft ist wiederum eine wesentliche Voraussetzung für den Tourismus in Österreich.

IMPRESSUM:

Medieninhaber und Hersteller: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.
Dresdner Straße 68a, 1200 Wien, www.ama.at
© Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, 1. Auflage 2010

Die Verwendung von Texten und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Herstellers urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und für die Verarbeitung in elektronischen Systemen. Ausgenommen davon ist die Verwendung für Unterrichtszwecke unter der Voraussetzung, dass keine inhaltlichen Veränderungen durchgeführt werden und die Quelle zitiert wird.

Fotos: Österreichischer Bundesverband für Schafe und Ziegen, Mag. Vitus Lenz, agrarfoto.com, istockphoto, Rita Newman, AMA Archiv.

Konzeption/Text/Gesamtkoordination: AMA Marketing GesmbH.

BESONDERER DANK GILT:

Allen Beteiligten, die an der Realisierung dieses Projektes mitgewirkt haben.



Aktuelle Informationen finden Sie auf
www.rund-ums-schaf.at



Agrar DVD 2010
Dauer ca. 20 Min.

Mit freundlicher Unterstützung von
www.oebz.at

