



## Pressemitteilung

Aberystwyth/Wales, 20. März 2017

### Start in die Lamm-Saison:

#### Lammzucht in Wales im Einklang mit der Natur

Grund zur Freude für Feinschmecker: Die Lamm-Saison geht wieder los! Ab Juni ist Saison-Beginn für Lammfleisch aus Europa. Das mag manchem spät erscheinen, zumal Lammfleisch an Ostern hierzulande Tradition hat. Aber das Warten lohnt sich und ist gerade im Sinne des Tierwohls vernünftig.

Lammfleisch ist Saisonware – genauso wie man es von Früchten und Obst kennt, gibt es auch für Lammfleisch eine Hochsaison, in der es in größeren Mengen und in bester Geschmacksqualität erhältlich ist. In Wales, wo die Zucht und Aufzucht von Lämmern eine jahrhundertealte Tradition hat, wird der natürliche Rhythmus der Natur respektiert. Die walisischen Lämmer werden daher auf ganz natürliche Weise im Freien geboren und von den Mutterschafen großgezogen. Je nach geographischer Lage und damit Wettereinfluss ihres Geburtsortes werden die Tiere frühestens ab Ende Februar geboren. Das empfehlenswerte Schlachtalter liegt zwischen dem vierten und neunten, maximal dem zwölften Monat. Daher startet die Hochsaison für Walisisches Lammfleisch nicht vor Juni und endet ca. Ende Dezember. Walisisches Lamm ist in kleineren Mengen auch von Januar bis Ende Mai erhältlich, doch empfiehlt es sich, Walisisches Lamm in der Hochsaison zu genießen. Denn dann ist das Fleisch mit der besonderen Qualität und dem unverwechselbar milden Geschmack am besten!



#### Warum man zu Ostern lieber Biskuitlämmchen essen sollte

Die Wurzeln des traditionellen Lamm-Gerichts zu Ostern reichen bis in vorchristliche Zeit. Das Lamm als Symbol für Auferstehung und Reinheit passt ideal zur Osterzeit. Doch im Sinne des Tierwohls sollte man diese alte Tradition hinterfragen – und stattdessen lieber zum Biskuitlamm greifen. Zumindest, wenn es sich um Lammfleisch aus Europa handelt, denn zum Oster-Fest haben



hier nur wenige Lämmer bereits das optimale Alter zur Schlachtung erreicht. Dass in Wales die Lämmer erst ab dem vierten Monat geschlachtet werden, hat einen guten Grund: Wird ein Lamm zu früh zur Schlachtung vom Muttertier getrennt, erkrankt das Mutterschaf durch das abrupte Abstillen häufig an Hormonstörungen. So verzichten bewusste Feinschmecker an Ostern auf Lammfleisch aus Europa, freuen sich aber schon auf den Sommer. Die Wartezeit auf saftige Koteletts und zarte Steaks aus Wales lohnt sich: Lammfleisch aus Wales überzeugt mit herausragender Qualität und ist ein Garant für unverwechselbar guten Geschmack. Die EU-Kommission verlieh Lammfleisch aus Wales unter anderem deshalb das Gütesiegel „geschützte geographische Angabe“.



### Qualitätsfleisch aus Wales

Die gleichbleibend hohe Qualität der Produkte aus Wales hat viele Ursachen: Die Tiere wachsen in reiner Freilandhaltung auf und fressen ausschließlich saftiges Gras und wilde Kräuter, denn der saftige Graswuchs wird durch das Klima und die starken Niederschläge in Wales begünstigt. Die optimale Zusammenstellung des richtigen, möglichst proteinreichen Grases ist für die

Farmer ein wichtiger Faktor, der einen großen Teil ihres Aufzucherfolges beeinflusst. Die seit dem 14. Jahrhundert traditionellen, über Generationen weitergegebenen Zucht- und Aufzuchtmethoden sowie das Wissen der walisischen Farmer sichern die verlässlich gute Qualität des Walisischen Lammfleisches. Ein weiteres Argument, das die EU Kommission überzeugt hat, findet sich in der Transparenz der Produktionskette von der Aufzucht über alle Herstellungsschritte bis hin zu kurzen Transportwegen und zur absoluten Rückverfolgbarkeit jedes Tieres.

Mehr Informationen zu Walisischem Lammfleisch (g.g.A.), zur Verfügbarkeit sowie Rezepte mit Walisischem Lammfleisch finden Sie unter: <http://walisischeslamm.eu/>





Informationen zur walisischen Lammfleischindustrie, Marktzahlen, Lieferanten und zum Vertrieb erhalten Sie bei der offiziellen Vertretung von Hybu Cig Cymru (HCC) - Meat Promotion Wales: Patricia G. Czerniak, HCC - DACH, Tel.: +41 (0)27 323 90 90 oder +41 (0)79 323 91 91 sowie unter [welshlamb@alimentum.de](mailto:welshlamb@alimentum.de).

**Pressekontakt:**

Katharina Kunze, Tel.: +49-(0)89-452219-25, E-mail: [kunze@move-communications.com](mailto:kunze@move-communications.com)

Jutta Rossié, Tel.: +49-(0)89-452219-22, E-mail: [rossie@move-communications.com](mailto:rossie@move-communications.com)

move communications GmbH, Kistlerhofstr. 70/Geb.88, D-81379 München



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt

