



Pressemitteilung

Aberystwyth/Wales, 20. August 2015

Walisisches Lammfleisch (g.g.A.): Geheimtipp für die leichte Sommerküche

Es muss nicht immer Bratwurst sein: Auf der Suche nach leichten Alternativen zu sonst üblichen Grill-Klassikern empfehlen Barbecue-Experten gern Lammfleisch. Noch ein Geheimtipp ist hier speziell Walisisches Lammfleisch, das aufgrund seiner herausragenden Qualität Garant für höchsten Genuss ist. Der feine Geschmack des Walisischen Lammfleischs und die vielfältigen Rezeptvarianten sind besonders für die leichte Sommerküche ideal.

Bei Kurzgebratenem ist purer Geschmack gefragt – daher sollte unbedingt auf hochwertige Fleischqualität geachtet werden. Insbesondere die Frische spielt bei Lammfleisch eine entscheidende Rolle und ist Voraussetzung für eine besonders feine Note, die verloren geht, wenn man Lammfleisch zu lange lagert. Hier kann Lammfleisch aus Wales, das hierzulande noch als Geheimtipp gilt, aufgrund der kurzen Transportwege innerhalb Europas überzeugen. Der unverwechselbare milde Geschmack und die Qualität des Walisischen Lammfleischs wurde von der EU-Kommission mit dem g.g.A.-Gütesiegel „geschützte geographische Angabe“ ausgezeichnet. Diese Anerkennung kann als Qualitätsgarantie betrachtet werden: 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.

Transparenz erfolgt von der Aufzucht über alle Produktionsschritte bis hin zu kurzen Transportwegen sowie zur absoluten Rückverfolgbarkeit jedes Tieres und stellt die konstant gleichbleibend hohe Fleischqualität des Walisischen Lammfleischs sicher. Die Kombination aus purer Natur, Tradition und Lebensmittelsicherheit macht Walisisches Lammfleisch zu einem hochwertigen Qualitätsfleisch, das weltweit geschätzt wird.



Für schnelle Sommergerichte und entspannte Grillabende sind nicht nur die wohlbekanntesten Edelstücke wie Filets und Lachse, sondern auch andere köstliche Zuschnitte wie z.B. Steaks aus der Keule oder aus der Hüfte bestens geeignet: Eingelegt in hausgemachten Marinaden sind sie ein schnell angerichtetes Gericht, das dem Genießer ein einzigartiges Geschmackserlebnis verleiht. Nach nur wenigen Minuten auf dem Grill ist das Fleisch perfekt zubereitet.

Aktuell findet sich Walisisches Lammfleisch auf den Speisekarten führender Restaurants in ganz Deutschland wieder. Für Endverbraucher ist Walisisches Lammfleisch noch ein Insider-Tipp und zurzeit ausschließlich in den Märkten von Frischeparadies in Deutschland in Berlin-Prenzlauer Berg und Charlottenburg, Köln/Hürth, Frankfurt am Main, Essen, Hamburg, München und Stuttgart erhältlich. Im Saarland erhält man Walisisches Lammfleisch über Schwamm & Cie mbH in Saarbrücken.

Pressekontakt:

Jutta Tempel, Tel.: +49-(0)89-452219-26, E-mail: tempel@move-communications.com
Katharina Kunze, Tel.: +49-(0)89-452219-25, E-mail: kunze@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





Hier ein beliebtes Grill-Rezept mit Walisischem Lammfleisch (g.g.A.):

Walisische Lammsteaks und -koteletts vom Grill mit hausgemachten Marinaden



Zutaten für 4-6 Personen

- 4-6 walisische Lammrückenkoteletts und/oder Keulensteaks

Chili-Tomatenmarinade:

- 1 Dose stückige Tomaten
- 1 frische rote Chilischote oder 5 ml (1 TL) Chiliflocken
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- Salz und Pfeffer

Pikante BBQ-Marinade:

- 30ml (2 EL) Tomatenketchup
- 15ml (1 EL) Worcester-Sauce
- 30ml (2 EL) englischer Senf
- 1 Spritzer Orangensaft

Knoblauch-, Rosmarin- und Chilimarinade:

- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 große Zweige frischen Rosmarins, gehackt, oder 15 ml (1 EL) getrockneten Rosmarin
- 45ml (3 EL) süße Chilisauce

Zubereitung

Dieses leckere Gericht bietet Ihnen drei einfache Optionen für Marinaden, die Sie aus meist vorrätigen Zutaten aus Ihrem Küchenschrank herstellen können. Mischen Sie einfach die Zutaten für die gewünschte Marinade, marinieren Sie das Lammfleisch und lassen Sie es 1 bis 2 Stunden lang zugedeckt im Kühlschrank.

Grillen Sie das Fleisch auf jeder Seite 4-6 Minuten lang.
Die übrige Marinade kann gründlich eingedickt als Sauce serviert werden.

Mit Knoblauchbrot und Ihren saisonalen Lieblingsalaten servieren.