



Pressemitteilung

Aberystwyth/Wales, 6. Oktober 2015

Walisisches Lammfleisch (g.g.A.): Tipps für den bewussten Fleischeinkauf

Vor dem Hintergrund zunehmendem Qualitätsbewusstsein der Deutschen beim Fleischkonsum bedarf es einer verstärkten Aufklärung über Kennzeichen und Transparenz der Fleischproduktion. Lammfleisch spielt in der deutschen Küche bis dato noch eine eher untergeordnete Rolle, so dass Verbraucher verunsichert sind, woran sie gute Qualität erkennen können.

Hier einige Tipps für den Einkauf von qualitativ hochwertigem Lammfleisch:

Fleischfarbe: Frisches Lammfleisch sollte eine hell- bis ziegelrote Farbe aufweisen, von der sich das weiße Fett deutlich abhebt. Generell ist die Fleischfarbe bei jungen Tieren heller als bei älteren. Zu dunkle Farbe kann aber auch auf Fleisch mit Qualitätsmängeln oder falsche Lagerung sowie auf zu lange Reifung hindeuten.

Struktur: Die Struktur des Lammfleisches wird maßgeblich von der Dicke der Muskelfaser bestimmt. Hier spielen das Alter des Tieres und das Geschlecht entscheidende Rollen. Das Fleisch von jungen Lämmern ist feinfaserig und zart im Biss.

Zartheit: Die Zartheit des Fleisches wird maßgeblich vom Gehalt und der Vernetzung des Bindegewebes beeinflusst. Allgemein gilt, je älter ein Tier ist, umso mehr Bindegewebe enthält es. Zum Kurzbraten und Grillen verwendet man bestenfalls bindegewebsarmes, gut gereiftes Fleisch - zum Braten und Kochen hingegen darf das Lammfleisch auch mehr Bindegewebe enthalten. (Die beste Reifung hat Lammfleisch fünf bis 21 Tagen nach der Schlachtung).



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





Einen wesentlicher Faktor für gutes Qualitäts-Lammfleisch spielt natürlich das Futter der Lämmer: Ernähren diese sich z.B. von sattem Gras, wilden Kräutern und proteinhaltigem Klee, verbessert dies nachweislich den Geschmack und es schmeckt saftiger.

Garantiert hochwertige Qualität: Walisisches Lammfleisch

Walisisches Lammfleisch zählt zu den besten weltweit - wegen seiner herausragenden Qualität wurde es von der EU-Kommission mit dem g.g.A.-Gütesiegel „geschützte geographische Angabe“ ausgezeichnet. Insbesondere der unverwechselbar feine Geschmack kennzeichnet die hohe Fleischqualität.

Woher resultiert diese hohe Qualität?

Die Qualität von Lammfleisch hängt u.a. vom Lebensraum, dem Klima, dem Futter sowie vom Alter der Lämmer ab. Hier kann Walisisches Lammfleisch in ganzer Linie überzeugen, da die Lämmer:

- von Geburt an in Wales gehalten werden
- sich ausschließlich von saftigen, würzigen Weiden ernähren (ohne weitere Zufütterung)
- nachhaltig aufgezogen werden
- sich frei in den gesunden, natürlichen Lebensräumen von Wales bewegen können
- von Landwirten versorgt werden, die ihre Jahrhunderte alte, überlieferte Erfahrung und Kenntnisse einsetzen (eigenes Institut und Studiengang Weidelandmanagement)
- nur in ausgewählt, zugelassenen Betrieben verarbeitet werden





Walisisches Lammfleisch ist nicht nur sehr köstlich, sondern im Vergleich zu anderen Fleischsorten fettarm und enthält viele Vitamine der B-Gruppe sowie Mineralstoffe und hochwertiges Eiweiß und passt ideal auf den Speiseplan Figurbewusster: 100g Lammfilet hat nur rund 100 kcal.

Aktuell findet sich Walisisches Lammfleisch auf den Speisekarten führender Restaurants in ganz Deutschland wieder. Für Endverbraucher ist Walisisches Lammfleisch noch ein Insider-Tipp und zur Zeit 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.

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

