

Vom Lamm.



SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.

Schweiz. Natürlich.



Das Nutztier Lamm

Schafe als wichtige Landschaftspfleger

Fleisch, Wolle und Milch sind die Haupterzeugnisse aus der Schafhaltung. Die Wirtschaftlichkeit der schweizerischen Schafhaltung wird heute aber durch die Lammfleischproduktion bestimmt. Aufgrund der tiefen Weltmarktpreise trägt der Wollverkauf seit Jahren nichts mehr zum Einkommen bei.

Der Nutztierbestand in der Schweiz ist in den vergangenen Jahren leicht, aber stetig angestiegen. Schafe sind genügsame Weidetiere, die sich im Sommer besonders für die Nutzung von Alpweiden eignen. Wichtig sind sie vor allem für die

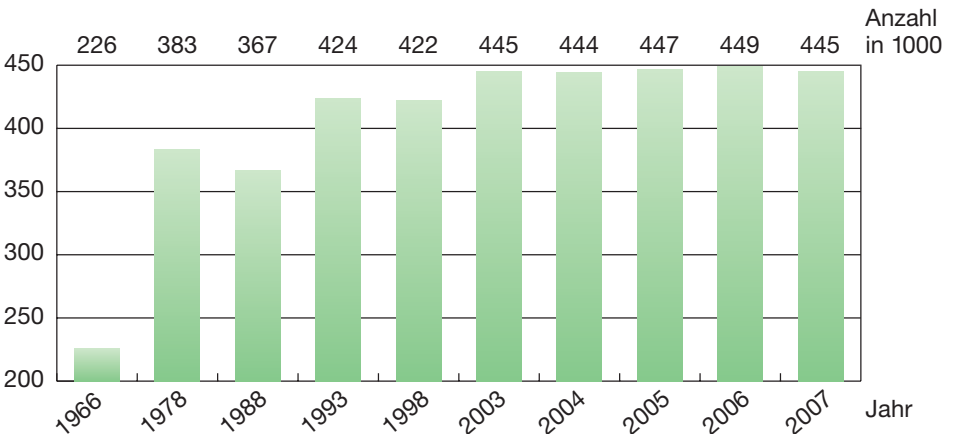


Quelle: LID

Pflege der Landschaft. Sie pflegen meist Flächen, die für die Rinderhaltung zu steil sind und deshalb früher von Hand bewirtschaftet werden mussten.

In den letzten Jahren trifft man immer mehr Schafe im Flachland an, wo sie häufig kleine Parzellen oder steile Hänge beweideten.

Entwicklung des Schafbestandes



Zucht setzt auf gesunde und frohwüchsige Lämmer

Seit Jahrzehnten werden in der Schweiz vier Hauptrassen gezüchtet: Weisses Alpenschaf, Braunköpfiges Fleischschaf, Schwarzbraunes Bergschaf und Walliser Schwarznasenschaf. Das Schwarznasenschaf, die einzige behornnte Schweizer Rasse, trifft man vor allem im Oberwallis an. Es ist bekannt für seine Genügsamkeit und Standorttreue auch in der Höhe. Die übrigen Rassen sind heute landesweit anzutreffen.

Um den Marktwünschen gerecht zu werden, züchten die Schafhalter vermehrt fleischbetonte Schafe. Dazu gehören – neben den ursprünglichen – die vom Schweizerischen Schafzuchtverband anerkannten Rassen Charollais Suisse, Ile-de-France Suisse, Dorper und Texel.

Die wichtigsten Zuchtziele sind:

- Aufzucht von fleischbetonten Qualitätslammern
- Widerstandskraft, Gesundheit, gutes Anpassungsvermögen
- Langlebigkeit mit hohem Aufzuchtvermögen und idealen Erbanlagen
- Fähigkeit hoher Raufutteraufnahme und -verwertung

Die Schweizer Schafzüchter setzen sich dafür ein, diese Ziele auf natürliche Weise zu erreichen.



Weisses Alpenschaf



Braunköpfiges Fleischschaf



Schwarzbraunes Bergschaf



Walliser Schwarznasenschaf

Rezepte

Lammragout

für 4 Personen

Zutaten

800 g	Lammragout
1/2 TL	Salz, schwarzer Pfeffer
4 EL	Öl
1 EL	Mehl
3 dl	Bouillon, kalt
1	Stange Lauch
1	grosses Rüebli, geschält
1	Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
1 EL	frische Thymianblättchen
1,8 dl	Saucenhalbrahm
1/2	Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt

Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem grossen Topf in heissem Öl rundum kräftig anbraten. Das Mehl darüberstäuben und unter Rühren kurz mitbraten. Bouillon zugliessen und unter Rühren aufkochen.

Den Lauch in feine Blättchen schneiden. Die Rüebli in feine Würfelchen schneiden. Beides mit Zitronenschale, -saft und Thymian zugeben. Zudecken und bei kleiner Hitze 60 Minuten schmoren. Dabei gelegentlich umrühren. Den Saucenhalbrahm und die Petersilie zugeben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.

Anmerkung: Im Dampfkochtopf verkürzt sich die Garzeit auf 30 Minuten.

Beilagen

Trockenreis, z.B. mit gerösteten Pinienkernen angereichert



© Proviande