

Heide Hartner

Lamm

ETB

ECON Taschenbuch Verlag

Inhalt

HANS-PETER WODARZ über Lamm 9

Wildschaf & Hausschaf 11

Drei Hauptarten von Wildschafen 11

Hausschafe: Abstammung vom Ovis orientalis 15

Europäisches Hausschaf-

Vorrang in der Fleischproduktion 19

Weltweite Verbreitung und weltweiter Handel 20

Lamm - eine Delikatesse durch die Jahrtausende 22

Lamm als Götterspeise und frühe Delikatesse 23

Schafe und Lammfleisch in der Bibel 24

Lammfleisch als Festtagsbraten in der Antike 26

Mittelalterliches Schlemmermahl 27

*Siegeszug des Lamms in der
feinen französischen Küche 28*

Lamm freudiger Orient 30

Lammfleisch: Von Feinschmeckern wiederentdeckt 30

Lammfleisch: Gesundheitlich wertvolles Nahrungsmittel 32

- Hormone und Antibiotika - beim Lamm Fehlanzeige* 32
- Hoher Nährstoffgehalt von Lammfleisch* 33
- Das Ammenmärchen vom fetten Lammfleisch* 34
- Wichtiger Vitamin-B-Lieferant - zahlreiche Mineralstoffe
und Spurenelemente* 36
- Zuwenig beachtet: Die gehaltvolle Milch* 37

Schafhaltung in der Bundesrepublik 38

- Deutsches Lammfleisch - größtenteils direkt
vermarktet* 39
- Schafe als Landschaftspfleger* 39
- Hüte- und Koppelhaltung* 40
- Seltene Stallhaltung* 42
- Vier Schafrassen für unterschiedliche
Zuchtzwecke* 42
- Mastlämmer: Stolz deutscher Züchter* 48

Großbritannien: Europas Schafland Nr. 1 51

- Schafzucht auf den Hill Sheep Farms* 52
- Zwischenstation: Upland Farms* 53
- Hauptzuchtzentrum: Lowland Farms* 53
- Größte Nachfrage nach 3 bis 4 Monate
alten Lämmern* 54
- Erstklassiges Lammfleisch auch aus Irland* 55

Frankreich: Lieferant von exklusivem und teurem Lamfleisch 56

Überleben trotz harter Konkurrenz 57

Die Nahrung ist wichtiger als die Rasse 58

Die Bezeichnungen der französischen Lammfleischsorten 58

Ein Markenzeichen: Das Pauillac-Lamm 59

Das Sisteron-Lamm kämpft um seinen guten Namen 61

Das beste französische Lamm:

»agneau de pre-sale« 62

Neuseeland: Weltgrößter Lieferant von Lamm- und Hammelfleisch 63

Schafzucht: Wirtschaftsfaktor Nr. 1 63

Leistungsfähige Großfarmen mit im Schnitt 1500 Tieren 64

Fünf Qualitätskategorien: Von A bis F 66

Hoher Qualitätsstandard des Tiefkühllammfleisches 67

Die Qualitätskriterien von Lammfleisch 69

Vier Kategorien: Milchlamm, Mastlamm, Hammel und Schaf 70

Maxime für Lammfleisch:

Je jünger, desto zarter 72

Auch Lammfleisch muß reifen 73

Der richtige Einkauf von Lammfleisch 76

Die Handelsklassen: Keine Hilfe für den Verbraucher 77

*Direkt beim Erzeuger oder im Fleischer-
fachhandel kaufen? 78*

Indiz Fleisch farbe 81

Mehr als Schulter und Rücken 81

Preise: 20 DM das Kilo Lammrücken 82

Tiefgekühltes Lammfleisch: Bis ein Jahr haltbar 83

Schaf- und Hammelfleisch: Kaum im Angebot 84

Lammfleisch in der Küche 86

Richtig aufbewahren, einfrieren und auftauen 86

Einlegen in eine schmackhafte Beize 88

Frische Kräuter dürfen nicht fehlen 89

Mit leckerer Kruste und duftender Fülle 91

Lammfleisch braten, schmoren und grillen 93

Perfektes Tranchieren von Lammfleisch 97

Gemüse als gesunder Lammbegleiter 98

Das richtige Getränk zum Lamm 99

Glossar 101