

Pressemappe: Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

24.03.2010 | 00:00:00 | ID: 5183 | Ressort: [Ernährung](#) | [Fleisch & Wurst](#)

### Lust auf Lamm zu Ostern

[Bonn](#) (agrar-PR) - Sie gehören zu Ostern wie die Osterhasen und Ostereier - die Osterlämmer. Gerade zu diesem Fest kommt traditionell überdurchschnittlich viel Lammfleisch auf den Tisch, teilt die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen mit.

In diesen Tagen freuen sich die Menschen wieder über den Anblick der neu geborenen Osterlämmer, die bevorzugt auf Weiden gehalten werden. Diese artgerechte Haltung und die natürliche Futtergrundlage sind Voraussetzung für besonders aromatisches und zartes Fleisch. Die zu Ostern geschlachteten Lämmer sind allerdings bereits erheblich älter und wurden zumeist 2009 geboren. Bei einem Bestand von 100 000 Mutterschafen wurden im vergangenen Jahr etwa gleich viele Lämmer geboren.

Dass das Lamm in Form des Osterbratens noch immer eine bedeutende Rolle spielt, zeigt die Statistik: Etwa 15 Prozent der von privaten Haushalten eingekauften Menge an Lammfleisch entfällt auf die Woche vor Ostern. Dabei kaufen Kunden in erster Linie frische Lammkeulen, deren Anteil an den Festtagseinkäufen bei 63 Prozent liegt. Gemessen am gesamten Fleischeinkauf in der vorösterlichen Woche bringt es Schaffleisch dann auf einen Marktanteil von knapp 6,5 Prozent - verglichen mit dem etwa einen Prozent, um den sich sein Marktanteil im Durchschnitt des Jahres bewegt, ein herausragender Wert. Insgesamt ist der Lammfleischverzehr der Verbraucher in Deutschland seit Jahren relativ konstant und liegt bei 700 Gramm pro Kopf und Jahr und im EU-Vergleich im unteren Drittel.

Wegen seines mild-herzhaften Geschmacks ist Lammfleisch sehr beliebt. Es ist fett- und kalorienarm, eiweißreich und zeichnet sich durch einen hohen Anteil an Mineralstoffen und B-Vitaminen aus. Ein besonderer Vorteil ist die kurze Garzeit. Ob Curry oder Minze, Kreuzkümmel, Salbei, Kapern oder Senf, Sauerrahm, Wein, Calvados oder Zimt: Lammfleisch wird immer zur Delikatesse, ob gegrillt, geschmort, am Spieß gebraten oder im Ofen gegart. Ideale Gewürzen für Lammfleisch sind Thymian, Rosmarin, Wacholderbeeren, Dill, Estragon, Oregano, Paprika, Curry, Pfeffer, Lorbeerblatt und Zwiebeln.

Wo es in Nordrhein-Westfalen Lammfleisch direkt vom Bauern gibt, erfahren Sie unter [www.landservice.de](http://www.landservice.de) oder unter [www.schafzucht-nrw.de](http://www.schafzucht-nrw.de) in der Rubrik Wertschöpfung.

[www.landservice.de](http://www.landservice.de)

[www.schafzucht-nrw.de](http://www.schafzucht-nrw.de)

### Pressekontakt

Herr Bernhard Rüb

Telefon: 0228 / 703-1113 E-Mail: [pressestelle@lwk.nrw.de](mailto:pressestelle@lwk.nrw.de)



Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Siebengebirgsstraße 200 53229 Bonn Deutschland

Telefon: +49 0228 703-0 Fax: +49 0228 703-8498

Web: [www.lwk.nrw.de](http://www.lwk.nrw.de) >>> [Pressefach](#)