LZ-Rheinland

Artikel vom 12.07.2023 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 06:50 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/wir-brauchen-mehr-kreuzungslaemmer

„Wir brauchen mehr Kreuzungslämmer“



Foto: Texelschafe Deutschland

Welche Qualitäten werden gebraucht, damit Lammfleisch und seine Teilstücke als Premiumfleisch gut zu vermarkten sind? Was ist zu beachten bei den Gewichten, Schlachtkörpern, Rassen, damit deutsches Lammfleisch auch im internationalen Wettbewerb bestehen kann? Der Vorstand des Vereins Texelschafe Deutschland e. V. besuchte dazu kürzlich die Baumann GmbH in Viernheim, eine der größten gewerblichen Lammschlachtbetriebe in Deutschland.

Das Unternehmen Baumann GmbH wird heute in dritter Generation geführt von Reiner Baumann. Er setzt beim Lammfleisch auf eine ungewöhnliche Strategie: die Rassevermarktung, beispielsweise Texelschafe unter dem Gütesiegel „PUR-Texel“, das als geschützte Marke eingetragen ist. Reiner Baumann beschrieb das Prinzip: „Wenn man ein so hochwertiges Produkt hat, muss man den Unterschied schmecken und man muss ihm auch einen Namen geben.“ Wichtig sei der wiedererkennbare Geschmack, denn „wir brauchen hochwertiges Lamm für Leute, die das immer wieder kaufen“. Zur Qualität gehört hier auch, dass die Tiere nach dem Transport ins südhessische Viernheim vor dem Schlachten eine lange, stressfreie Erholungspause bekommen auf Stroh oder auf der Weide direkt neben dem Betrieb.

Mehr in LZ 28-2023 ab S. 39