

## AMA lud zur vorösterlichen Lammfleischverkostung: Hervorragend geblökt

Wenn die AMA in Person ihres Fleischverantwortlichen Rudolf Stückler zu einer Lammfleischverkostung im Weber Store Wien-Süd in Brunn am Gebirge ruft, dann folgen die heimischen Experten zu diesem kulinarisch hochinteressanten Thema gerne dieser Einladung. Die beste Bewertung bei diesem spannenden Event gab es für das „Beiskammer-Junglamm“, vertrieben von Maximarkt.



*Jedes Lammfleischstück bekam einen Buchstaben zugeordnet und wurde anonym verkostet. © AMA*

### Erfolgreiche AMA-Lammfleischverkostung

Eines kann man vorweg als positiven Haupteffekt feststellen: Das Ergebnis fiel für Österreich sehr erfreulich aus, die besten sechs Bewertungen gingen jeweils an **heimische Produkte**.

Österreichs oberster Fleischmarketing-Verantwortlicher **Rudolf Stückler** hatte zur Lammfleischverkostung gerufen und alle, die in der landwirtschaftlichen Fleischszene und im heimischen Lebensmitteleinzelhandel lammfleisch- und fleischtechnisch etwas zu sagen haben, folgten diesem Ruf.

Der Fleischprofi beschrieb schon in seinem Anfangsstatement ganz klar die Zielsetzung der Veranstaltung: „Wir wollen mit dieser Lammfleischverkostung, die eine Momentaufnahme des heimischen Angebots darstellt, ein wesentliches Mosaiksteinchen zur Förderung der heimischen Fleischkultur liefern, Orientierung geben, Zugänge bestätigen und Anreize zur Weiterentwicklung setzen.“ Ziel der Verkostung war es, keine Sieger und Verlierer zu küren, sondern Besonderheiten festzustellen, sensorische Unterschiede herauszuarbeiten und über Einflussfaktoren auf die Sensorik zu diskutieren.



*Die rund 30-köpfige Jury und die Organisatoren beim Gruppenfoto. © AMA*

## **Exquisites Teilnehmerfeld von 13 heimischen und sieben internationalen Lammfleischanbietern**

Rudolf Stückler hatte das gesamte heimische und internationale Angebot in Österreich durchforstet, um ein repräsentatives Starterfeld zusammenzustellen. 13 heimische Erzeugnisse traten zur Verkostung an und sieben internationale Vertreter aus

Neuseeland (2), Irland (1), Nordirland (1), England (1), Schottland (1) und Deutschland (1).



*Die Karreerosen wurden langsam auf eine Kerntemperatur von 56 °C gegart und dann bei hoher Hitze kurz gegrillt. © AMA*

## **Verkostungsmodus: Karreerose vom Lamm**

Die AMA hatte sich beim Teilstück für die Karreerose vom **Lamm** entschieden. Die Lammstücke wurden von Fleisch-Diplomsommelier und Grillmeister **Patrick Bayer** von **Weber-Wien Süd** möglichst standardisiert zubereitet. Zunächst langsam auf eine Kerntemperatur von 56 °C gegart und dann kurz bei hoher Hitze kurz gegrillt. Die 20 Lammfleischstarter wurden in fünf Vierergruppen eingeteilt, sodass jedes der rund 30 Jurymitglieder auf 20 Kostproben kam. Eine zwar nicht einfache, aber doch zu bewältigende Aufgabe.

Alle Kostproben waren anonymisiert, jeder Kostprobe wurde ein Buchstabe zugeordnet. Folgende sensorische Qualitäten galt es zu bewerten: Das Aussehen im Rohzustand, Geschmack und Aroma, Textur und Zartheit, Saftigkeit und den Gesamteindruck einer Kostprobe. Das Benotungssystem sah folgende Bewertungen vor: 5,0: „Ausgezeichnet“, 4,0: „Sehr gut“, 3,0: „Gut“, 2,0: „Durchschnittlich“, 1,0: „Schlecht“ und 0,0: „Sehr schlecht“. Abstufungen in 0,5 Punkte-Schritten waren erlaubt. Dazu konnten die Juroren auch verbale Bewertungen abgeben.



*Die Lammstücke wurden von Fleisch-Diplomsommelier und Grillmeister Patrick Bayer von Weber-Wien Süd möglichst standardisiert zubereitet. © HaRo*

## **Das Ergebnis: das beste Lammfleisch Österreichs**

Das Ergebnis brachte einen überragenden Erfolg für Österreich: Die ersten sechs Plätze gingen ausschließlich an heimische Lamm-Karreerosen.

- Die beste Gesamtbewertung heimste das „**Beiskammer-Junglamm**“ mit einer Durchschnittsbewertung



von 4,08 Punkten ein. Diese Tiere wachsen in Gmunden in Oberösterreich im gleichnamigen Betrieb auf, es handelt sich um die Rasse Merino. Die Lämmer sind bei der Schlachtung zwischen 3,5 und 4,5 Monate alt, werden mit Stroh und Getreide aufgezogen und wiegen zwischen 16 und 24 Kilogramm. Die Tiere weisen die Qualität E, U, R auf sowie die Fellklassen zwei und drei. Vertrieben wird das Fleisch dieser Marke von **Maximarkt**. Das Fleisch begeisterte die Jury unter anderem mit einem erkennbaren Schafgeschmack und der leicht grobfaserigen, aber doch zart-saftigen Textur.

- Die zweitbeste Bewertung sicherte sich das „**Ja natürlich**“-Bio-Junglamm mit einer durchschnittlichen Gesamtnote von 4,1. Die Tiere waren bis zu sechs Monate alt. Wenn sie geschlachtet werden, wiegen sie zwischen 16 und 24 Kilogramm. Die Lämmer stammen mit Ausnahmen aus dem Burgenland und Vorarlberg aus ganz Österreich und werden in Koppelschafhaltung und alpiner Halterungsweise aufgezogen. Die Tiere weisen die Qualität E, U, R auf sowie die Fellklassen zwei und drei. Das „Ja natürlich“-Bio-Junglamm wird von **BILLA PLUS** österreichweit und **BILLA** in ausgesuchten Märkten vertrieben. Einer der Juroren schrieb: „So geht Lamm!“

- Die drittbeste Bewertung mit 3,97 Punkten durchschnittlich teilten sich zwei heimische Lämmer: Das „**Shoaf-Bauer-Lamm**“ aus Kärnten ist ein zartes, wenig fettes, bekömmliches Fleisch und stammt von Lämmern der Rasse Jura/SBS für die Gastronomie, Endverbraucher bekommen Fleisch von Lämmern der Rasse Jura/SBS, Krainer, Kärntner Brillenschaf und Braunes Bergschaf, die höchstens sechs Monate alt sind. Das Schlachtgewicht liegt bei 16 bis 24 kg. Verfüttert wird Grassilage und Heu vom dritten Schnitt“. Vertrieben wird das Fleisch an regionale Gastronomen und direkt ab Hof

- Ex aequo die drittbeste Wertung heimste das „**Zurück zum Ursprung**“-Bio-Lamm ein. Als Schafrassen kommen zum überwiegenden Teil Kreuzungen aus Lacaune (90 Prozent) und Ostfriesischem Milchschaaf (10 Prozent) zum Einsatz, die zunächst mit Bio-Vollmilch aufgezogen und dann auf Trockenfütterung mit Heu, Stroh und Getreide umgestellt werden. Die Lämmer wiegen bei der Schlachtung 16 bis 24 Kilogramm. Die Tiere weisen die Qualität E, U, R auf sowie die Fellklassen zwei und drei.

- Die fünften- und sechstbesten Wertungen gingen ebenfalls nach Österreich: Das Premium-Lamm vom **Gut Streitdorf** in Niederösterreich erzielte 3,89 Punkte, das **Mattigtaler-Lamm**

aus Oberösterreich holte 3,83 Punkte. Erst auf dem siebenten Platz folgte das erste internationale Lammfleisch-Produkt. Das irische Lamm konnte 3,73 Punkte erreichen.

## **Das Fazit: Österreich ist absolut konkurrenzfähig**

Fazit der wunderbaren Verkostung: Heimisches Lammfleisch spielt in der obersten Liga mit, die Konkurrenz schläft aber auch nicht. Spannend war vor allem, dass die internationalen „Nobel“-Marken wie etwa das schottische „Donald-Russel-Lamm“ von **Otto Gourmet** oder das deutsche „**Nordsee-Lamm**“ vertrieben von **Wiesbauer**-Gourmet nicht so gut ankamen.



□□□□Grillweltmeister &#038; Grillschulenbesitzer in der Jury: Leo Gradl aus dem „stillen Tal“  
im Mühlviertel. © HaRo  
□□□□



Der Obmann der Österreichischen Schaf & Ziegenbörse Eduard Köck besprach den heimischen Lammfleischmarkt. © HaRo

□□□□





Richard Stiefsohn stellte das Pielachtaler Gourmet- Lamm vor. © HaRo  
□□□□



□□□□Gerald Toifl vom Gut Streitdorf präsentierte das Donauland-Lamm. © HaRo  
□□□□



□□□ Der AMA-Fleisch- verantwortliche Rudolf Stückler hatte weder Kosten noch Aufwand  
gescheut, um eine perfekte Verkostung zu organisieren. © HaRo  
□□□





□□□□Der Geschäftsführer der Österreichischen Schaf- und Ziegenbörse Matthias Pleschberger stellte einige heimische Markenprogramme vor. © HaRo  
□□□□

## **Das Gesamtergebnis: Internationale Lammfleischverkostung:**

- Beiskammer-Junglamm (Maximarkt) 4,08



- Ja! Natürlich-Junglamm 4,01
- Shoafbauern-Lamm 3,97
- Zurück zum Ursprung, Bio-Lamm 3,97
- Premium Lamm 3,89
- Mattigtaler Lamm 3,83
- Irisches Lamm 3,73
- Salzburger Berglamm 3,67
- Neuseeländisches Lamm „Silver Fern“ 3,67
- Pielachtaler Gourmet-Lamm 3,66
- Weizer Berglamm 3,66
- Donauland Lamm (Spar) 3,65
- Englisches Lamm 3,61
- Nordsee-Salzwiesen Lamm 3,57
- Kaiser Lamm (Lidl, Transgourmet) 3,54
- Ashley Lamm aus Neuseeland 3,54
- Tiroler Berglamm 3,45
- Osttiroler Berglamm 3,16
- Donald Russel-Lamm (Schottland) 2,98
- Nordirisches Lamm 2,83

*Autor: HaRo*

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**