AMA lud zur vorösterlichen Lammfleischverkostung: Hervorragend geblökt

Wenn die AMA in Person ihres Fleischverantwortlichen Rudolf Stu?ckler zu einer Lammfleischverkostung im Weber Store Wien-Su?d 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 fu?r das „Beiskammer-Junglamm“, vertrieben von Maximarkt.

Jedes Lammfleischstu?ck 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

Stuckler hatte zur Lammfleischverkostung gerufen und alle, die in der landwirtschaftlichen Fleischszene und im heimischen Lebensmtteleinzelhandel lammfleisch- und fleischtechnisch etwas zu sagen haben, folgten diesem Ruf.

Der Fleischprofi beschrieb schon in seinem Anfangsstatement ganz klar die Zielsetzung der Veranstaltung: ȝWir wollen mit dieser Lammfleischverkostung, die eine Momentaufnahme des heimischen Angebots darstellt, ein wesentliches Mosaiksteinchen zur Forderung der heimischen Fleischkultur liefern, Orientierung geben, Zugange bestatigen und Anreize zur Weiterentwicklung setzen.ȝ 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.

Exquisites Teilnehmerfeld von 13 heimischen und sieben internationalen Lammfleischanbietern

Rudolf Stuckler hatte das gesamte heimische und internationale Angebot in Osterreich durchforstet, um ein repraesentatives 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).

Verkostungsmodus: Karreerose vom Lamm

Die AMA hatte sich beim Teilstuck fur die Karreerose vom Lamm entschieden. Die Lammstucke wurden von Fleisch-Diplomsommelier und Grillmeister Patrick Bayer von Weber-Wien Sud moglichst standardisiert zubereitet. Zunachst langsam auf eine Kerntemperatur von 56 °C gegart und dann kurz bei hoher Hitze kurz gegrillt. Die 20 Lammfleischstarter wurden in funf Vierergruppen eingeteilt, sodass jedes der rund 30 Jurymitglieder auf 20 Kostproben kam. Eine zwar nicht

einfache, aber doch zu bewaltigende Aufgabe.

Alle Kostproben waren anonymisiert, jeder Kostprobe wurde ein Buchstabe zugeordnet. Folgende sensorische Qualitaten 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: ȣAusgezeichnetȣ, 4,0: ȣSehr gutȣ, 3,0: ȣGutȣ, 2,0: ȣDurchschnittlichȣ, 1,0: ȣSchlechtȣ und 0,0: ȣSehr schlechtȣ. Abstufungen in 0,5 Punkte-Schritten waren erlaubt. Dazu konnten die Juroren auch verbale Bewertungen abgeben.

Das Ergebnis: das beste Lammfleisch Österreichs

Das Ergebnis brachte einen uberragenden Erfolg fur Osterreich: Die ersten sechs Platze gingen ausschließlich an heimische Lamm-Karreerosen.
ȣ Die beste Gesamtbewertung heimste das ȣBeiskammer-Junglammȣ mit einer Durchschnttsbewertung von 4,08 Punkten ein. Diese Tiere wachsen in Gmunden in Oberosterreich im gleichnamigen Betrieb auf, es handelt sich um die Rasse Merino. Die Lammer 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 Qualitat 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.

ȣ Die zweitbeste Bewertung sicherte sich das ȣJa naturlichȣ-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 Lammer stammen mit Ausnahmen aus dem Burgenland und Vorarlberg aus ganz Osterreich und werden in Koppelschafhaltung und alpiner Haltungsweise aufgezogen. Die Tiere weisen die Qualitat

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‹. Vertriebenwird 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 Milchschaf (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

ƷNobelƷ-Marken wie etwa das schottische ƷDonald-Russel-LammƷ von Otto Gourmet oder das deutsche ƷNordsee-LammƷ vertrieben von Wiesbauer-Gourmet nicht so gut ankamen.

Grillweltmeister & Grillschulenbesitzer in der Jury: Leo Gradl aus dem ƷstillenTalƷ im Muhlviertel. © HaRo Der Obmann der Osterreichischen Schaf & Ziegenborse Eduard Kock 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 Stuckler hatte weder Kosten noch Aufwand gescheut, um eine perfekte Verkostung zu organisieren. © HaRo Der Geschaftsfuhrer der Osterreichischen Schaf- und Ziegenborse Matthias Pleschberger stellte einige heimische Markenprogramme vor. © HaRo

Das Gesamtergebnis: Internationale Lammfleischverkostung:

ƷBeiskammer-Junglamm (Maximarkt) 4,08

ƷJa! Naturlich-Junglamm 4,01

ƷShoafbauern-Lamm 3,97

ƷZuruck zum Ursprung, Bio-Lamm 3,97

ƷPremium Lamm 3,89

ƷMattigtaler Lamm 3,83

ƷIrisches Lamm 3,73

ƷSalzburger Berglamm 3,67

ɔ Neuseelaͤndisches Lamm ɔSilver Fernɔ 3,67

ɔ Pielachtaler Gourmet-Lamm 3,66

ɔ Weizer Berglamm 3,66

ɔ Donauland Lamm (Spar) 3,65

ɔ Englisches Lamm 3,61

ɔ Nordsee-Salzwiesen Lamm 3,57

ɔ Kaiser Lamm (Lidl, Transgourmet) 3,54

ɔ Ashley Lamm aus Neuseeland 3,54

ɔ Tiroler Berglamm 3,45

ɔ Osttiroler Berglamm 3,16

ɔ Donald Russel-Lamm (Schottland) 2,98

ɔ Nordirisches Lamm 2,83

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at