



**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Ennstal Lamm

Walter Schmiedhofer
Reinhard Huber

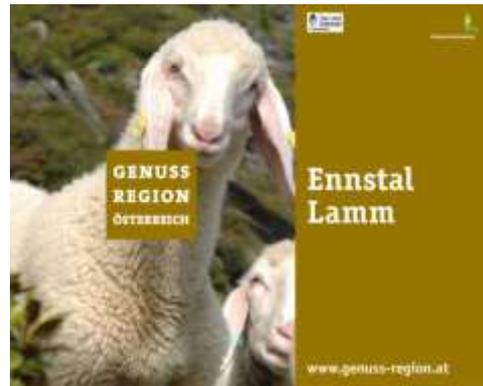
www.genuss-region.at

Anstoß zur Gründung des Vereins

Absichern der
Schafbauern

Gemeinsame
Vermarktung

„Fertigmast“
durch den Verein



Höherer
Verkaufserlös

Qualität der
Lämmer steigern

Mehr Auswahl
für den Käufer

Verein Ennstal Lamm

➤ 1989 Gründung des Vereines

ca.100 Mitglieder

Problem nicht ganzjährig
Verfügbar

1999 Bau des Schafbauern-
zentrum Öblarn

14 –tägige Übernahme von
Lämmern und Schafen

Anlieferung Lämmer
Schafbauernzentrum Öblarn



Schafbauernzentrum Öblarn

- Übernahme von Bio- und konventionellen Lämmern und Schafen
- Lämmer unterschiedlicher Gewichtsklassen
- Mast bis zum Verkauf durch den Verein
- Sortierung nach Qualitätsklassen und Lebendgewichten



Lämmerbuchten des Schafbauernzentrum



Sortieren der Lämmer und Schafe

Vermarktung

➤ Lämmer der Genussregion

Lämmer müssen im Ennstal geboren sein

Futter aus der Region (kleiner Teil KF kann aus anderen Regionen zugekauft werden)

➤ Bio Lämmer

Fütterung und Haltung nach den Bio - Richtlinien

➤ Almlämmer im Herbst

Lämmer müssen im Sommer auf Almflächen
geweidet haben

➤ Konventionelle Lämmer

verschiedene Mastendgewichte

➤ Altschafe



Schafe und Lämmer Hauser Kaibling

Vermarktung

- Totvermarktung als Genus Region – Ennstallamm, Bio Lämmer und Almlämmer
Kurzer Transportweg zum regionalen Schlachtbetrieb



Fleischerei Tasch



Schlachtkörper Ennstallamm

Werbung - Vermarktung

- Almlammfest
- Schafbauerntag Öblarn



Almlammfest



Schafbauerntag



Produktverkauf

Reinhard Huber

Walter Schmiedhofer

Vermarktung

- ca. 2000 Lämmer /Jahr geschlachtet
- ca.2000 Lämmer / Lebend vermarktet
- Ca.500 Altschafe / Lebend vermarktet

- Bauernläden
- Schafbauerntag
- Almlammfest



Herausforderung für die Zukunft

- Qualitätsverbesserung
- Mehr Qualitätslämmer - mehr Lieferanten
- Vermarktung regionaler Lämmer in der Gastronomie - Tourismus
- Chance für Bergbauern und Hofübernehmer



Was ist Fleischqualität?

Quantitative Merkmale

- Hoher Anteil wertvoller Teilstücke
- Gute Bemuskelung (U-R)
- Geringer Fettanteil (2-3)
- 4-5 Monate jung

Qualitative Merkmale

- Sensorische Eigenschaften – Geschmack, Saftigkeit, Zartheit
- Messbare Eigenschaften – Fleischfarbe, Zartheit, Wasserbindevermögen
- Fettsäuremuster

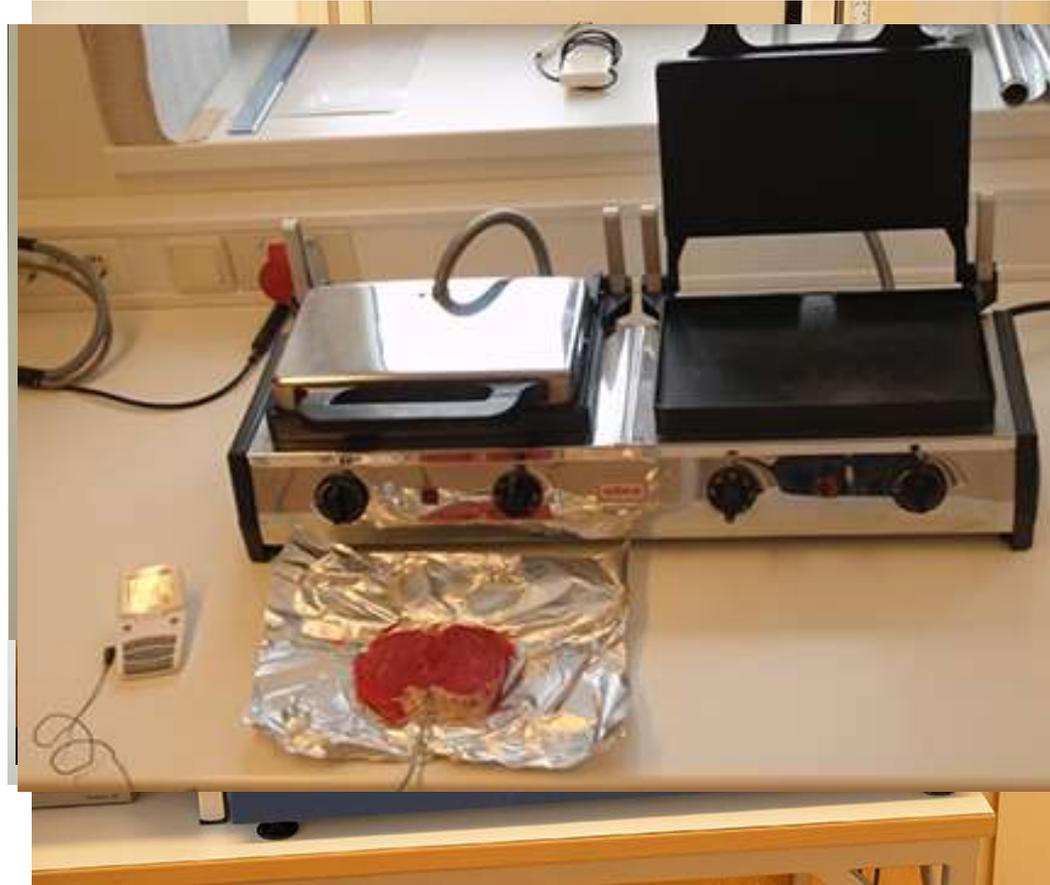
Subjektive Merkmale

- Art der Produktion – naturnah und tiergerecht
- Regionalität



Messbare Fleischqualität

- Tropfsaft
- Kochverlust (70°, 50 min)
- Grillverlust (2 cm, 60°)
- Scherkraft
- Fleischfarbe
- Chemische Analyse
- Fettsäureprofil



Mast und Schlachtleistung Lämmer

Merkmal	System			Geschlecht	
	Alm	Stall	Mast	Männlich	weiblich
Anzahl Tiere	67	91	56	117	97



(Ringdorfer, 2016)

Bewertung der Schlachtkörper

	Alm	Stall	Mast	Männlich	weiblich
Muskelfülle, 1-5*	3,32 ^c	2,65 ^a	2,85 ^b	2,90	2,98
Fettklasse, 1-5	1,61 ^a	2,90 ^b	3,11 ^c	2,29 ^a	2,79 ^b
Nierenfett, %	1,22 ^a	2,60 ^c	2,31 ^b	1,59 ^a	2,49 ^b

* E=1, U=2, R=3, O=4, P=5



(Ringdorfer, 2016)

Fettsäuremuster

Merkmal	System			Geschlecht	
	Alm	Stall	Mast	Männlich	weiblich
Gesättigte FS	46,11 ^b	46,46 ^b	41,42 ^a	44,83	44,83

(Ringdorfer, 2016)

Zusammenfassung

- Höhere Erlöse durch gemeinsamen Verkauf von Lämmern und Schafen
- Verbesserung der Qualität
- Markenprogramme
- Bezug auf die Regionalität

