

# Lammfleischerzeugung mit Direktvermarktung

Franz Hasenöhrl<sup>1\*</sup>

## Betrieb

Ich bewirtschafte mit meiner Familie, meiner Frau, meinen zwei Söhnen und meinen Eltern den Reischlbauernhof in Wals-Siezenheim bei Salzburg.

Der Hof wird in biologischer Wirtschaftsweise und im Nebenerwerb geführt.

## Flächen

8 ha der Fläche sind Dauerwiesen, 4,5 ha Acker auf dem 1,5 ha Winterdinkel und der Rest Wechselwiese angebaut werden, 3 ha Naturschutzwiesen und 6 ha Wald.

## Viehbestand

Wir haben vor 10 Jahren mit der Schafhaltung und Lämmermast begonnen und besitzen mittlerweile eine Herde von 40 Mutterschafen, 2 Widdern, ungefähr 8 Stück Nachzucht und 30 bis 40 Mastlämmer der Rasse Jura. Diese Rasse ist eine fruchtbare und asaisonale Landschaftsrasse, die gut fleischige Lämmer liefert.

Die Asaisonalität ist uns wichtig, damit wir das ganze Jahr über schlachtreife Lämmer haben.

## Betriebssystem

Gehalten werden die Tiere in einem offenen Tiefstreustall und sie können in der Zeit von April bis Oktober auf die angeschlossene Weide gehen.

Die Weide wird als Koppelweide geführt, alle 1,5 bis 2 Wochen werden die Tiere umgezäunt und zwischen der Weidenutzung wird die Fläche gemäht, damit die Schafe nur alle 8 - 10 Wochen auf dieselbe Fläche kommen, um den Parasitendruck so gering als möglich zu halten. Im Stall, der jederzeit von der Weide zu erreichen ist, wird immer Heu zugefüttert.

Der heurige Versuch einer Kurzrasenweide ist leider gescheitert, da diese die besten Vermehrungsverhältnisse für den roten gedrehten Magendarmwurm bietet und ich auch schon Ausfälle hatte. Nach Rücksprache mit meinem Tierarzt habe ich wieder auf die bewährte Koppelweide umgestellt.

Für den Winter wird je nach Witterung und Futterqualität Heu oder Heusilage in Rundballen geerntet.

Heu, das übrig bleibt, wird verkauft.

Es wird am Computer ein Herdenmanager geführt, damit wir den Überblick über alle Einzelheiten der Herde haben.

## Lämmermast

Die Mastlämmer bekommen ab der ersten Woche im Lämmerschulpf einsilierte Biertreber zugefüttert.

Mit einem Alter von drei Monaten werden sie von den Mutterschafen getrennt und gehen bis zu einem Schlachtgewicht von 40 bis 60 Kilo in die Endmast. Dort werden sie mit qualitativ hochwertigem Heu, Heusilage und Biertreber bis zu einem Höchstalter von 6 Monaten gemästet.

Höchstens 6 Monate, um den Schafgeschmack bei den Böcken und den Fettsatz in Grenzen zu halten.

## Vermarktung

Dreiviertel der Lämmer werden ab Hof direkt vermarktet. Der Rest wird über den Salzburger Landesverband für Schafe und Ziegen lebend verkauft und nach der Schlachtung klassifiziert.

Altschafe werden auch selber verarbeitet.

Bei der Direktvermarktung besitzen wir einen Kundenstock von ungefähr 50 Haushalten, die je nach Anmeldedatum, gereiht auf einer Liste, beliefert werden.

## Schlachtraum

Geschlachtet wird in der eigenen Metzgerei, die wir uns 2011 eingerichtet haben. Der Raum ist 4 × 5 Meter groß, bis zur Decke gefliest und mit einem rutschfesten Boden ausgestattet.

Die Geräte wie Fleischwolf, Waage und Fleischbandsäge sind gebrauchte Maschinen, ebenso die Edelstahlreinigung, um die Investitionskosten so niedrig als möglich zu halten.

An der Metzgerei angeschlossen ist eine Kühlkammer mit 2 × 2,5 Meter, die mit einer Rohrbahn mit der Metzgerei verbunden ist.

Nach der Fertigstellung wurde der Raum vom Amtstierarzt inspiziert und als EU Schlachtraum für kleine Wiederkäuer genehmigt.

## Schlachtung und Verarbeitung

Die Lämmer kommen am kürzesten Transportweg in einer Minute vom Stall in die Metzgerei zur Schlachtung, werden mit dem Bolzenschußapparat betäubt, am Seilzug aufgezo-gen, enthäutet und ausgeweidet.

Danach kommen sie sofort bei 2 - 4 Grad in die Kühlung und werden für drei Tage aufgehängt und vom Tierarzt beschaugt. Mit einer Pauschale von 31 Euro können sieben

<sup>1</sup> Goiserstraße 85, A-5071 Wals

\* Ansprechpartner: Franz Hasenöhrl, email: [franz.hasenoehrl@drei.at](mailto:franz.hasenoehrl@drei.at)



Stück beschaut werden. Die Lämmer werden auch schon vor der Schlachtung lebend begutachtet.

Nach dem Abhängen werden sie küchenfertig zerteilt, das heißt:

- Der Hals ausgelöst oder für Ossobuco geschnitten
- Stelzen und Schulter mit Knochen zum Braten
- Der Schlögel wird in vier Teile zerlegt: Kaiserteil, Nuss, Frikandeau und Schlußbraten
- Koteletts werden mit der Fleischbandsäge geschnitten
- Das Ragout wird geschnitten und der Rest mit dem Fleischwolf faschiert

Küchenfertig herrichten ist das Um und Auf, damit man die Kunden zufrieden stellen kann!

Die Teile werden in Folie und Karton verpackt und als Mischpakete als ganzes, halbes oder viertel Lamm zum Preis von 15 Euro pro kg verkauft.

In die Gastronomie liefere ich unzerteilte halbierte Lämmer.

Auch die Altschafe werden bei uns verwertet und veredelt. Die Schlögelteile, Schulter und der Hals werden eingesurt und geräuchert zu Schafspeck verarbeitet. Der Rest faschiert und zu Rohwürsten veredelt. Die Würste werden ohne Schweinespeck nur mit Schaffleisch gemacht.

Damit wir das Schaffleisch gut verarbeiten können, wird es ein bis zwei Wochen abgehängt und gereift. Unbedingt

muss man das meiste Fett entfernen, um gute Produkte zu erzeugen.

Die Schlachtabfälle werden mittels 240 l Tonne über die Tierkörperverwertung entsorgt. Eine Tonne zu entsorgen kostet 46 Euro.

## Ausbildung

Erlern habe ich das Schlachten und Metzgern in der Landwirtschaftsschule bei Lfi Kursen und am elterlichen Hof, weil wir immer schon für den Eigenbedarf selber geschlachtet haben.

Um ab Hof schlachten zu dürfen, musste ich mir vom Amtstierarzt einen Sachkundenachweis für tiergerechtes Schlachten ausstellen lassen.

## Rentabilität

Der Erlös für ein lebend vermarktetes 50 kg schweres Lamm ist 140 Euro. Für ein direkt vermarktetes, Beschau und Entsorgung abgezogen, beträgt der Erlös 185 Euro. Das sind 45 Euro für Aufwand und Arbeit.

Der Direktkosten freie Erlös pro Mutterschaf war vor der Direktvermarktung durchschnittlich 70 Euro, mit der Direktvermarktung und natürlich auch mit einer Verbesserung der Leistungen im Laufe der Zeit konnten wir diesen auf 150 Euro pro Mutterschaf steigern.

