



Qualität und Frische aus der Region

Ein gutes  
Stück Heimat

Württembergischer Lamm



Naturnah, traditionell, respektvoll:

# Unsere Schafhaltung

Wenn morgens die Sonne über der Schwäbischen Alb aufgeht, sind sie schon längst auf den Beinen: die schwäbischen Schäfer und ihre Herden. Sie haben das Landschaftsbild unserer Heimat entscheidend mitgeprägt – und das tun sie auch heute noch. Derzeit sind in Baden-Württemberg etwa 3.500 Schäfer aktiv, die über 180.000 Muttertiere auf 60.000 Hektar Land halten. Die meisten von ihnen führen noch eine traditionelle Wanderschaftshaltung – wie bereits seit hunderten Jahren. Damals wie heute verbringen Hirte und Herde die meiste Zeit draußen in abgeschiedener Natur und ziehen von einem Weideplatz zum nächsten. Denn Württemberger Lämmer sind keine Koppeltiere, sie brauchen die Freiheit und die Bewegung.

Ihre Vorfahren sind die Merinolandschafe, die in unserer heimischen Schafaufzucht eine lange Tradition haben. Auch heute noch wachsen die Lämmer naturnah in der ursprünglichen Umgebung der Schwäbischen Alb in der Herde auf. Sie werden vom Schäfer gehegt und gepflegt und ernähren sich ausschließlich von den besten heimischen Kräutern und Gräsern. Artspezifische Haltungsbedingungen und tiergerechtes Aufwachsen: Württemberger Lamm steht für traditionelle Werte und eine hohe Qualität.



Glückliche Tiere, intakte Natur, gutes Fleisch: Das Württemberger Lamm ist eine geschützte Marke der Baden-Württembergischen Lammfleischerzeugergemeinschaft e.V. – einem Programm für Mensch, Natur und Umwelt. Die Marke steht für artgerechte Tierhaltung in freier Natur und garantiert mit dem Qualitätszeichen des Landes Baden-Württemberg (QZBW), dass die Tiere nach strengen Qualitätskriterien erzeugt und vermarktet werden. Das QZBW garantiert zusätzlich, dass keine Futtermittel aus gentechnisch veränderten Organismen verwendet werden (GVO-frei).



QUALITÄT  
DIE SCHMECKT

# Tier, Mensch und Natur im Einklang

## Zum Erhalt der traditionellen Wanderschäferei

Wie seit Jahrhunderten sind unsere Schäfer mit ihren Tieren auch heute noch Jahr für Jahr im gesamten Südwesten auf Wanderschaft. In Baden-Württemberg sind deutschlandweit nach Bayern die meisten Schafe unterwegs. Auch hier existieren, wie in Spanien die „Canadas Real“, traditionell überlieferte Triebwege, auf denen unsere Schäfer den jahreszeitlich bedingten Weidewechsel, der sich traditionellerweise nach dem Futterangebot richtet, vornehmen.

Für das Württemberger Lamm ist die Schwäbische Alb der klassische Standort im Sommer. Der mildere Bodenseeraum, das Rheintal, der Kraichgau und das Kinzigtal sind die futterreichen Regionen für die Übergangs- und Winterzeit. Davon kann unsere heimische Natur rundum profitieren. Schafherden tun viel für die Landschaftspflege und den Umweltschutz: Die extensive Beweidung ist für Mensch, Tier und Umwelt das Beste. So verdankt z.B. die Schwäbische Alb ihre charakteristische Flora und Fauna, wie die bekannte Wacholderheide, den dort regelmäßig weidenden Herden.

Die Pflege und Nutzung durch die Schafe bewahrt die Bodenqualität und schützt die Artenvielfalt. Mit dem Kauf von Württemberger Lamm unterstützen Sie somit auch den Erhalt kostbarer heimischer Naturschätze.

## Ein kurzer Rückblick: Das Württemberger und seine Ahnen

Ende des 18. Jahrhunderts kamen französische und spanische Merinoschafe nach Baden-Württemberg. Die Tiere fanden die gleichen Haltungsbedingungen vor wie in ihrem Ursprungsland, nämlich das Wandern mit den Hirten zu den nach den Jahreszeiten wechselnden Landesteilen. Sie wurden in die bestehende Rasse eingekreuzt, vornehmlich, um daraus wertvolle Wolle zu gewinnen. Nach dem Höhepunkt der Textilindustrie Ende des 19. Jahrhunderts wurden die Schafe dann zunehmend aufgrund ihres delikaten Fleisches geschätzt und gehalten. Im Laufe der Jahre passten sich die Tiere immer mehr den Gegebenheiten der heimischen Landschaft an und entwickelten sich zum heutigen Merinolandschaf, auch als „Württemberger“ bezeichnet. Ein Name, der auch in anderen Ländern ein Inbegriff für höchste Fleischqualität ist.



# Besonders zart und saftig



„Das Fleisch der Württemberger Lämmer hier aus der Region ist besonders zart und saftig, was neben der Farbe und dem Geschmack ein Kriterium für herausragende Fleischsensorik ist. Ich habe für Sie ein paar feine Rezepte ausgewählt. Diese können Sie gerne nachkochen oder direkt bei mir probieren.“

**Jörg Ebermann,**  
Gasthof Linde, Oberboihingen

## Lammkarree aus dem Ofen

### Zutaten für 4 Personen

1,5 kg Lammkarree  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Das Karree mit frischem Pfeffer aus der Mühle und Meersalz würzen, von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen (250 °C) bei trockener Hitze ca. 9 Min. braten (je nach Stärke des Stückes). Aus dem Ofen und der Pfanne nehmen und ca. 10-12 Min. nach mehrmaligem Wenden ruhen und abkühlen lassen.

Das Karree bei trockener Hitze (90-95 °C) langsam in ca. 8-10 Min. wieder auf Temperatur bringen. Natur belassen oder mit einer Senf-Pfefferkruste oder Kräuterkruste einreiben und anschließend gratinieren, auftranchieren und mit Beilagen nach Wunsch (frischem Gemüse, Kartoffeln, Kartoffelgratin oder auch nur Weißbrot) servieren.

### Geheimtipps vom Profi:

Das Fleisch vor der Zubereitung Raumtemperatur annehmen lassen.  
Durch die Ruhezeit vor dem Regenerieren bleibt der Fleischsaft im Fleisch enthalten.



## Lammkeule

mit Albkräutern, mediterranem Gemüse und Ofenkartoffeln

### Zutaten für 4 Personen

#### Lammkeule

ca. 1 kg Lammkeule, evtl. gerollt  
Knochen  
2 EL Tomatenmark  
je 200 g Karotten, Sellerie,  
Petersilienwurzel und Lauch  
(Röstgemüse)  
500 g Zwiebeln  
500 ml Württemberger Lemberger  
2 EL Rotweinessig  
je 1 Zweig Rosmarin, Thymian, Majoran,  
Albwacholder, Dost, Ysop,  
Ringelblüten

2 Stck. Knoblauchzehen

#### Mediterranes Gemüse

je 1 Stck. Zucchini, Aubergine,  
Paprika (rot und gelb),  
Zwiebel

4 Stck. Fleischtomaten

1 Stck. Knoblauchzehe  
Olivenöl, Weißwein, Salz,  
Pfeffer aus der Mühle

#### Ofenkartoffeln

8 Stck. Kartoffeln, mehlig kochend  
4 EL Crème Fraîche  
Alufolie

### Zubereitung

#### Lammkeule

Lammkeule würzen, mit den Knochen in einer Kasserole anbraten, kurz herausnehmen. Röstgemüse und Tomatenmark zufügen, glasieren, mit Essig und etwas Rotwein ablöschen. Das Fleisch mit Albkräutern und Knoblauch wieder einlegen und zugedeckt im Ofen je nach Größe und Temperatur 40-70 Min. sachte schmoren. Ständig mit Wasser und Wein untergießen, um eine gehaltvolle und kräftige Soße zu erzielen.

#### Mediterranes Gemüse

Zucchini, Aubergine, Paprika und Zwiebel würfeln oder in Stifte schneiden. Nacheinander Zwiebel, Paprika, Zucchini und Aubergine in Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen, den fein zerdrückten Knoblauch, die geschälten, ausgedrückten Tomaten zufügen und kurz zugedeckt schmoren.

#### Ofenkartoffeln

Kartoffeln gründlich waschen, abtrocknen und leicht einfetten. Jede Kartoffel in Alufolie einwickeln und bei 220 °C für 30-45 Min. backen. Danach einschneiden, aufdrücken und einen Löffel Crème Fraîche hineingeben.

Alle Zutaten auf Platten oder in Schüsseln anrichten, die Keule am Tisch tranchieren und mit einem Lemberger oder Spätburgunder genießen.



**Geheimtipp vom Profi:**  
Niemals das Fleisch anstechen bzw. verletzen, damit kein kostbarer Fleischsaft austritt.

## Lammkutteln in Riesling

### Zutaten für 4 Personen

800 g	Lammkutteln (geputzt, geschnitten und vorblanchiert vom Metzger)
je 100 g	Zwiebeln, Lauch, Karotten und Sellerie (in feine Streifen geschnitten)
1 Stck.	Spickzwiebel (halbe Zwiebel, Lorbeerblatt, 4-5 Nelken)
150 g	Butter
90 g	Weizenmehl
125 ml	Weißweinessig
250 ml	Württembergischer Riesling, trocken
500 ml	Lammbrühe, klar
250 ml	Sahne Salz, Pfeffer, Zitrone Prise Zucker

### Zubereitung

Die vorblanchierten Lammkutteln mit Wasser, Spickzwiebel, etwas Essig und wenig Salz zum Kochen bringen und ziehen lassen, bis sie weich sind, aber noch etwas Biss haben. Nebenbei die Butter mit den Zwiebelstreifen anschwitzen, dem Weißweinessig ablöschen und die Flüssigkeit gänzlich reduzieren. Mit dem Weißwein ablöschen und wiederum gänzlich reduzieren, dann mit dem Weizenmehl bestäuben. Kurz farblos schwitzen. Die Kutteln aus dem Sud nehmen, oben auflegen, verrühren, mit Lammbrühe zur gewünschten Konsistenz auffüllen, kurz kochen lassen, mit Meersalz, Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb, sowie einer Prise Zucker abschmecken. Nun die Streifen von Lauch, Sellerie und Karotten dazugeben, kurz mitgaren, mit der Sahne verfeinern und servieren.

Schmeckt mit Weißbrot, Bratkartoffeln, feinen Nudeln oder kann auch in einem halbtiefen Teller mit Kräutern und geriebenem Weißbrot gratiniert werden.

## Lammbeuscherl

### Zutaten für 4 Personen

ca. 800 g	Leber, Herz, Lunge, Bries, gemischt
1 Stck.	Spickzwiebel (halbe Zwiebel, Lorbeerblatt, 4-5 Nelken) Essig
1 Stck.	Zwiebel, mittelgroß
100 g	Champignons
2 Stck.	Gewürzgurken
500 ml	Rotwein
1 l	Lammfond
200 g	Butter
40 g	Mehl

### Zubereitung

Die Innereien in Wasser mit Spickzwiebel und einem Schuss Essig kurz blanchieren, abkühlen lassen und in feine Streifen schneiden. Mit der Hälfte der Butter und der in Streifen geschnittenen Zwiebel gut anbraten. Mit dem Wein mehrmals ablöschen, gänzlich reduzieren. Mit Mehl bestäuben, mit Lammfond auffüllen und etwa 40-45 Min. langsam weichköcheln lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit die rohen, feingeschnittenen Champignonblättchen und die Gurkenscheiben zufügen. Zur Vollendung die Soße mit der restlichen Butter aufschlagen. Als Beilage zu diesem warmen Vorgericht sind kleine Kräuterknödel sehr gut geeignet.



Rezepte für die Lammhaxe und das Lammragout sowie viele weitere finden Sie unter:  
[www.wuerttemberger-lamm.de](http://www.wuerttemberger-lamm.de)

Haxe



Ragout



Kutteln



Beuscherl



**Jörg Ebermanns Tipp:**  
Ausgewählte Gerichte können Sie bereits fertig zubereitet in der Dose bei uns bestellen. Einfach anfragen:  
[info@linde-oberboihingen.de](mailto:info@linde-oberboihingen.de)



## Das typische Sonntagsessen der Schwäbischen Albschäfer und Bauern

### Geschmorte Lammschulter in eigener Soße mit Spätzle und Kartoffel-Gurken-Salat

#### Zutaten für 4 Personen

##### Lammschulter

- 1,2 kg Lammschulter, ohne Bein
- 2 EL Tomatenmark
- je 200 g Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel und Lauch (Röstgemüse)
- 500 g Zwiebeln
- 500 ml Württemberger Lemberger
- 2 EL Rotweinessig

##### Spätzle

- 500 g Mehl
- 100 ml Wasser
- 5 Stck. Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat

##### Kartoffel-Gurken-Salat

- ca. 750 g Kartoffeln, festkochend z.B. Annabelle, Alina
- ½ Stck. Zwiebel, klein
- 300 ml Fleischbrühe, hell
- Essig, Öl, Salz, Pfeffer
- 1 Stck. Salatgurke

#### Zubereitung

##### Lammschulter

Lammschulter würzen, leicht anbraten, Röstgemüse und Tomatenmark hinzufügen und zugedeckt unter ständigem Zufügen von Wein und Wasser schmoren. Je nach Größe und Temperatur ca. 55-75 Min.

Fleisch und Gemüse herausnehmen und warm stellen. Den Fond aufkochen, entfetten, mit etwas Stärke und /oder Weizenmehl abbinden, abschmecken und passieren.

##### Spätzle

Alle Zutaten zusammengeben, Teig schlagen bis er Blasen wirft, mit Palette über ein Brett in kochendes Wasser schaben. Aufkochen, Spätzle herausnehmen und abschmelzen.

##### Kartoffel-Gurken-Salat

Kartoffeln kochen, schälen, etwas auskühlen lassen und in feine Scheiben schneiden. Mit Zwiebel, Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Essig und Öl anmachen. Kurz vor dem Servieren die Gurkenscheiben unterheben.

Fleisch mit Spätzle und Kartoffel-Gurken-Salat anrichten.



## Lammkoteletts

### vom Grill mit Joghurt-Limonen-Dip und frischem Bauernbrot

#### Zutaten pro Person

- 4 Stck. Stielkoteletts oder
- 2 Stck. doppelte Koteletts vom Lammsattel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl
- 200 g Joghurt
- 2 Stck. Limonen (Abrieb und Saft)
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Lemonpepper
- 1 EL Sahne

#### Zubereitung

Koteletts mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, mit Olivenöl bepinseln und auf gut vorgeheiztem Grill rosa garen.

Für den Dip Joghurt mit Limonen, Zucker, Lemonpepper und Sahne verrühren und abschmecken.

Gemeinsam mit den Koteletts und frischem Bauernbrot servieren.

Als Beilage empfehlen wir Grillgemüse.

#### Geheimtipp vom Profi:

Nicht alles Fett entfernen und die Fettschicht rautenförmig einritzen, damit die Gewürze alle Aromen entfalten können.

# Von der Schnauze bis zum Schwanz

## Stück für Stück Raffinesse

Württembergischer Lamm ist mit seinem würzigen Geschmack und seiner frischen Qualität eine echte schwäbische Delikatesse. Und dazu noch gesund: Lammfleisch zählt zu den magersten Fleischarten überhaupt und beinhaltet wichtige Nährstoffe, darunter viel Kalzium, hochwertiges Eiweiß, Vitamin B12, Zink, Selen und Eisen.

Da Württembergischer Lämmer nur Gras, Kräuter und bestes Futter fressen, zeichnet sich ihr Fleisch durch eine typisch würzige Komponente aus und ist besonders zart und fein. Es harmoniert wunderbar zu vielen Kräutern und Gewürzen und kann schnell und vielseitig zubereitet werden. Die gute Qualität des Württembergischer Lamms zeigt sich an der Theke durch die appetitlich-hellrote Farbe.

Entscheidend für die Qualität des Lammfleisches ist das Alter der Lämmer: nach dem QZBW werden die Lämmer mit bis zu 9 Monaten und einem Gewicht von maximal 50 kg geschlachtet. Dadurch wird eine Beeinträchtigung des feinen Geschmacks in Richtung „Hammelgeschmack“ verhindert. Wachstumsförderer und Tiermehlprodukte sind ausgeschlossen. So steht Württembergischer Lamm seit Jahrhunderten für besonders zarten und feinfaserigen Lammgenuss und wird deshalb auch von französischen Gourmets hoch geschätzt.



# MÄHrkzettel: Das Lamm und seine Teilstücke

Württembergischer Lammfleisch bietet vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten und eignet sich hervorragend zum Grillen. Dabei lassen sich – auch im Sinne eines bewussten und verantwortungsvollen Genusses – alle Teilstücke des Tieres zu köstlichen Gerichten verarbeiten. Hier ein kleiner Überblick, welche Teilstücke es gibt und was Sie daraus machen können:

### Lammkotelett

- Im englischen auch als „Chops“ bezeichnet. Saftig, leicht marmoriert.
- Zum Grillen und Kurzbraten.
- Das Kotelett-Stück ist stärker marmoriert und saftiger als das Lenden-Kotelett, welches zarter und magerer ist.
- Ca. 5-10 Minuten gegrillt, je nach Dicke.

### Lammrücken

- Besonders zart und mager.
- Am Stück: Der klassische Lammbraten, gerollt oder als Lammkrone.
- Das Fett, wenn überhaupt, erst nach dem Braten vollständig entfernen! Es sorgt für saftigen Geschmack.
- Ca. 1 Stunde gebraten.

### Lammlachs

- Ausgelöste Stücke vom Lammrücken.
- Edle Stücke zum Kurzbraten.
- Nach dem Filet das zarteste Stück vom Lamm.
- Ca. 5 Minuten gegrillt.

### Lammkeule

- Mager, zart und würzig.
- Wunderbarer Braten, kann aber auch im Ganzen gegrillt werden.
- Aus der Keule gewinnt man auch die köstliche „Lammnuss“ – ein Gedicht mit Estragon!
- Ca. 1,5-2,5 Stunden gebraten.

### Lammhaxe

- Aus dem unteren Teil der Schulter oder der Keule.
- Sehr aromatisches eher durchwachsenes Fleisch.
- In der natürlichen Größe das perfekte Stück für eine Person.
- Ca. 1 Stunde gegrillt.

### Lammschulter/Schaukel/Bug

- Am Stück, als Schultersteak oder auch fertig ausgelöst zart und saftig.
- Preiswerte Alternative zur Keule. Auch sehr gut geeignet für Ragouts, Gulasch und Lammhack.
- Empfehlenswert für einen saftigen Braten. Die Fettabdeckung vor dem Garen teilweise entfernen.
- Ca. 1-1,5 Stunden gebraten.

# Das Lamm und seine Innereien



Zunge



Niere



Herz



Pansen



Leber

## Verantwortungsbewusster Umgang durch Verwertung des kompletten Tieres

Die Natürlichkeit der Aufzucht- und Haltungsbedingungen ist Voraussetzung zum ressourcen- und tierschonenden Umgang mit dieser regionalen Spezialität. Ein Mutterschaf bringt in aller Regel nur ein Lamm pro Jahr zur Welt, deshalb hat für uns ein verantwortungsvoller Umgang mit den Tieren auch beim Fleischgenuss oberste Priorität. Da unser Produkt nicht in unbegrenzter Menge zur Verfügung steht, sind wir bestrebt, immer das ganze Tier zu verwerten. Hier ein kleiner Überblick über die vielseitige, schmackhafte Verwertung der Innereien.



### Zunge

Unter Feinschmeckern bekannt. Zartes Muskelfleisch, besitzt einen typisch, milden Geschmack. Vielseitige und leichte Zubereitung. Kann frisch, gepökelt oder geräuchert sein und anschließend gedünstet, geschmort oder kalt genossen werden.

#### Rezept unter:

[www.wuerttemberger-lamm.de](http://www.wuerttemberger-lamm.de)



### Niere

Eine besondere Delikatesse. Sehr nährstoffreich. Frische Lammnieren vor der Zubereitung mindestens eine Stunde wässern, von Röhren und dem sichtbaren Fett entfernen. Lammnieren sind gebraten, geschmort oder auch gegrillt ein Genuß.



### Herz

Vom Geheimtipp zu einem festen Bestandteil der deutschen Küche. Feiner, schmackhafter Muskel. Hoher Nährstoffgehalt, viele B-Vitamine und Eisen, wenig Fett, viel Eiweiß. Kann gebraten, als geschmortes Ragout, Einlage von Eintöpfen und auch gegrillt verzehrt werden.



### Pansen

Der Vormagen, auch Kutteln, Flecke oder Kaldaunen genannt. In Streifen geschnitten gebraten, Verarbeitung zu Ragout oder in Eintöpfen und Suppen. Kutteln sind als traditionell schwäbisches Gericht bekannt.



### Leber

Besonders reich an Vitamin A und B12, Mineralstoffen und Spurenelementen. Sehr milder und zarter Geschmack. Lässt sich auf verschiedene Arten zubereiten: gegrillt, gebraten, gekocht oder geschmort.



Beuscherl  
Rezept siehe Seite 8



# Württembergischer Lamm: Eine Delikatesse von hier

Württembergischer Lamm ist ein echtes Qualitätsprodukt versehen mit dem Qualitätszeichen des Landes Baden-Württemberg (QZBW). Sie finden diese regionale Spezialität exklusiv in den Märkten der EDEKA Südwest oder bei unseren selbstvermarktenden Erzeugerbetrieben, die Mitglieder in unserer Erzeugergemeinschaft und dem Qualitätszeichen (QZBW) angeschlossen sind.



Württembergischer Lamm



Baden-Württembergische Lammfleischerzeugergemeinschaft e.V.  
Viehhofstr. 10 · 70188 Stuttgart · Tel. 0711/4603-272 · Fax 0711/4603-240  
[www.wuerttemberger-lamm.de](http://www.wuerttemberger-lamm.de)