

Lammfleisch - Qualität, die man schmeckt

Warum ist Lammfleisch wichtig?

Hochwertiger Nährstoffgehalt

Lammfleisch ist eine Quelle für hochwertiges Eiweiß, Vitamine (wie B12, B6) und Mineralstoffe (z.B. Eisen, Zink, Phosphor). Diese Nährstoffe sind wichtig für das Wachstum, die Immunfunktion und die allg. Gesundheit. Feiertagen wie dem Opferfest gegessen.

Tradition/Alternative zum Schweinefleisch

In vielen Ländern, besonders im Nahen Osten, in Südasien und im Mittelmeerraum, hat Lammfleisch eine lange Tradition in der Küche und wird oft bei festlichen Anlässen und religiösen Feiertagen wie dem Opferfest gegessen.

Vielfalt durch unterschiedlichste Zubereitungen

Lammfleisch wird in verschiedenen kulinarischen Traditionen verwendet und kann auf vielfältige Weise zubereitet werden – gegrillt, geschmort, in Eintöpfen oder als Teil von exotischen Gerichten wie Kebab, Currys und Braten.

Zartes Fleisch mit einzigartigem Geschmack

Lamm hat einen einzigartigen Geschmack. Das Fleisch ist zart und hat oft einen intensiveren Geschmack als andere Fleischsorten, was es zu einer bevorzugten Wahl für viele Menschen macht.

Artgerechteste Haltung in der Landwirtschaft

Aus verantwortungsvoll geführten und kleineren Landwirtschaftsbetrieben.



Kontakt

📍 Claire-Waldoff-Str. 7, 10117 Berlin

☎ 030 31904 297

✉ wdl@schafe-sind-toll.com

🌐 www.schafe-sind-toll.com

Lammfleisch

➔ **Wirtschaftsvereinigung
Deutsches Lammfleisch e.V.**

Artgerecht, hochwertig und nährstoffreich

Lassen Sie uns Ihnen die Vorzüge von deutschem Lammfleisch näherbringen.



Die WDL ist der Zusammenschluss von VDL als Vertreter der Lammfleischerzeuger und der gewerblichen Lammfleischvermarkter; Ansprechpartner rund um Themen zur Verbesserung der Lammfleischerzeugung und -vermarktung.

Eigenschaften von Lammfleisch

Hoher Eiweißgehalt

Lammfleisch ist eine ausgezeichnete Quelle für hochwertiges Eiweiß, das für den Aufbau und Erhalt von Muskeln sowie für die Reparatur von Gewebe wichtig ist.



Reich an Vitaminen und Mineralstoffen

Lammfleisch enthält viele wichtige Vitamine wie B12, B3 (Niacin) und B6, die für den Energiestoffwechsel und die Nervengesundheit von Bedeutung sind. Es liefert auch Mineralstoffe wie Eisen, Zink und Selen, die für das Immunsystem und die Zellfunktion wichtig sind.

Eisenquelle

Lammfleisch hat einen besonders hohen Gehalt an Hämeisen, das besser vom Körper aufgenommen wird als pflanzliches Eisen. Eisen ist wichtig für die Bildung von roten Blutkörperchen und die Vermeidung von Anämie.

Eigenschaften von Lammfleisch

Fettreiche, aber gesunde Fette

Obwohl Lammfleisch Fett enthält, sind viele der Fette in Lammfleisch ungesättigte Fettsäuren, die für die Herzgesundheit vorteilhaft sein können. Lammfleisch enthält auch Omega-3-Fettsäuren, besonders wenn es von Tieren stammt, die auf Weiden grasen.

Gute Quelle für Kreatin

Lammfleisch enthält Kreatin, das für die Energiebereitstellung in den Muskeln während intensiver körperlicher Aktivität nützlich ist.

Geschmack und Zartheit

Lammfleisch hat einen unverwechselbaren Geschmack und eine zarte Textur, die es zu einer beliebten Wahl für viele kulinarische Traditionen macht.

Energiequelle

Es liefert eine gute Menge an Kalorien und kann daher eine gute Wahl für Menschen sein, die viel Energie benötigen, wie Sportler oder Menschen mit intensiver körperlicher Arbeit.



Ein Beitrag für die Zukunft

Erhalt der Kulturlandschaft & Artenvielfalt

➔ Schafe beweiden Wiesen, Deiche, Almen und Heideflächen – So bleibt die Landschaft offen, artenreich und gepflegt – ganz ohne Maschinen.

Ressourcenschonende Haltung

➔ keine aufwendige Kraftfutterproduktion, Stalltechnik sowie wenig Energieeinsatz. Sie verwerten Gras und Kräuter, die der Mensch nicht nutzt.

Nachhaltiger Fleischgenuss

➔ Lammfleisch stammt oft aus kleinbäuerlicher, nachhaltiger Produktion und steht für Qualität statt Masse.

Unsere Lammfleischvermarkter

