

Das Rauwollige Pommersche Landschaft

Anders als die Schafe der modernen Wirtschaftsrassen wurden die Pommerschen Landschaften nicht einseitig auf Muskelfülle und schnelle Gewichtszunahmen gezüchtet. Gehalten wurden Sie in erster Linie wegen ihrer schönen Wolle, doch wurde selbstverständlich auch ihr Fleisch und manchmal sogar ihre Milch genutzt.

Zwar sind Pommernlämmer weniger fleischig als die Lämmer der modernen Mast-rassen, dafür zeichnet es sich ihr Fleisch durch eine besondere Qualität und einen hervorragenden Geschmack aus. Bereits in den Zwanziger Jahren des vorigen Jahrhunderts wurde das Fleisch der Pommernlämmer von den Badegästen der Insel Rügen geschätzt.



Lammfleisch aus natürlicher Aufzucht



Die Lämmer meiner Schafe werden im Frühjahr geboren und verbringen ihr Leben von Geburt an auf der Weide. Ihre Nahrung besteht ausschließlich aus der Milch der Mutterschafe sowie den Gräsern und Kräutern, die sie auf meinen Streuobstwiesen finden. Meine Weiden werden weder mit Kunstdünger behandelt, noch wende ich irgendwelche Pestizide an.

Die Lämmer werden nicht gemästet, sondern bekommen allenfalls etwas Heu, das ich auf den eigenen Wiesen gewinne oder zukaufe, und ein wenig Lämmerfutter aus biologischem Anbau, wenn das Gras im Herbst knapper wird. Mit diesem Futter wachsen die Tiere langsam und natürlich heran. Das Resultat ist zartes und wohl-schmeckendes Lammfleisch.

Die Teilstücke einer Lammhälfte

Die kleinste Abnahmemenge für Lammfleisch ist eine (küchenfertig zerteilte) Lammhälfte. Das Gewicht beträgt zwischen 5 und 10 kg, eine Menge, die auch dann gut zu bewältigen ist, wenn keine geräumige Kühltruhe zur Verfügung steht. Eine Lammhälfte besteht aus folgenden Teilstücken:

Die Keule ist ein schöner Braten, der sich am besten in gemütlicher Runde mit Freunden verspeisen lässt.

Die Schulter ist flacher und etwas stärker durchwachsen als die Keule, lässt sich aber ebenso verwenden.

Ein oder zwei *Nackenstücke* eignen sich mit ihrem marmorierten Fleisch zum Braten oder für Schmorgerichte.

Zu einer Lammhälfte gehört entweder das vordere Rückenstück (*Kotelettstück*) oder der hintere Rücken (*Lammsattel* oder *Le-n-de*) mit den darunter liegenden *Filets*. Die Rückenstücke lassen sich auch zu *Koteletts* aufschneiden.

Die Hachsen sind ideal zum Schmoren.



Rippenstücke, Brust und Bauchlappen eignen sich für köstliche Eintöpfe oder Suppen. Die Rippen werden auch gern gegrillt.

Leber, Herz und Nieren gibt es auf Wunsch. Die *Leber* ist kurzgebraten mit Äpfeln und Zwiebeln sehr zu empfehlen, das *Herz* lässt sich zu einem leckeren Ragout verarbeiten, und die *Nieren* ergeben eine delikate Vorspeise.



Schmortopf von der Lammkeule mit Kartoffeln und Kochbirnen

Lammhälften

Meine Kunden bekommen die Lammhälften küchenfertig zerteilt (siehe oben), das Gewicht wird vor dem Zerteilen „am Haken“ ermittelt. Gern berücksichtigt mein Schlachter Ihre besonderen Wünsche beim Zerteilen.

- o Preis: 13,00 €/kg

und außerdem...

luftgetrocknete Salamis

aus dem Fleisch älterer Tiere lasse ich luftgetrocknete Salamis machen, die zu 100% aus Schaffleisch bestehen.

- o Preis: je nach Größe auf Anfrage



Salamis beim Reifen

Bratwürste

ebenfalls aus dem Fleisch älterer Tiere werden Bratwürste hergestellt. Sie bestehen wie die Salamis zu 100% aus dem Fleisch meiner Schafe.

- o Preis: 2,00 €/100 g

Lammfleisch vom Pommerschen Landschaf



Michael Ruhнау

Herdbuchzucht Rauwolliger Pommerscher
Landschafe

Zum Bruch 1, 27412 Bülstedt

Tel.: 0 42 83 - 61 02

info@michael-ruhнау.com

www.michael-ruhнау.com