

... und es hat „määh“ gemacht

Lammfleisch gehört für viele zum österlichen Festmenü. Fast das gesamte Lammfleisch kommt aus Neuseeland, das Eifellamm ist zur echten Rarität geworden.

VON ANGELIKA KOCH

DAUN Die artenreichen Kalkmagerasen und Wacholderheiden im Altkreis Prüm sowie im Hillesheimer Land, die offenen Wiesen im Krater rund um mancher Vulkaneifelmaare wie etwa in Schalkenmehrener oder aber auch extensiv bewirtschaftete Steilhänge im tiefsten Westen der Eifel sind ohne Schafe gar nicht denkbar. Schafe haben als genügsame und robuste Grünzeug-Knabberer diese Landschaft geprägt wie kaum ein anderes Tier. Jahrhundertlang, wenn nicht gar Jahrtausendlang lieferten sie für die Eifel Wolle, Felle, Fleisch sowie Milch, aus der Käse und Seife hergestellt wurden. Allerdings ist die Vergangenheitsform nicht zufällig gewählt. Leider. Schafe – und mit ihnen die Lämmer – werden in der Eifel fast nur noch hobbyweise in Klein- und Kleinstherden gehalten – vor allem als Landschaftspfleger. Die einst

mehrere hundert Tiere umfassenden Herden von Wanderschäfern, die teils über große Distanzen getrieben wurden, gibt es in der Region so gut wie nicht mehr.

Für die professionellen Schäfer lohnt sich die Arbeit längst nicht mehr. Hintergrund sind die stetig steigenden bürokratischen Anforderungen, der Rückgang geeigneter Weideflächen und stark gefallen Erlöse aus dem Verkauf der Erzeugnisse. Das vermeintlich entspannte Dasein eines Schäfers, der meditativ seinen Hütehunden zuschaut, ist ein Klischee. Tägliche Kontrolle der Tiergesundheit, etliche Dokumentationspflichten, regelmäßiges Umsetzen der Herden und dementsprechend der Zäune, Scheren der Wolle erwachsener Schafe – ein knochenharter Vollzeitjob.

Seit 2010 ist den Schafhaltern verboten, selbst zu schlachten. Sie müssen an den Zwischenhandel liefern. Wer also deutsches oder Lamm

aus der Eifel will, sollte fit in der Internetrecherche oder gut im Kontaktknüpfen sein: In der Nordeifel hält ein praktischerweise Lammers heißender Hof Einola-Schafe, die für Gourmetzwecke vermarktet werden. Und manch eine Metzgerei bietet sporadisch heimisches Lammfleisch an. Auch die Regionalmarke Eifel hat Eifel-Lamm generell im Sortiment. Tiefgekühlt und vakuumiert ist Lammfleisch ganzjährig zu haben.

Lämmer sind per Definition nicht älter als ein Jahr, ein Milchlamm sogar nur zwischen zwei und sechs Monaten. Manche Schafrasen sind das ganze Jahr über empfängnisbereit, andere wiederum nur im Herbst, so dass diese nach einer fünfmonatigen Tragezeit im Spätwinter gebären und die klassischen Osterlämmer hervorbringen.

Weitere Infos im Internet unter www.genuss-vom-schaefer.de



Immer mit der Ruhe: Gemütlich hat es sich dieses Schaf am Schalkenmehrener Maar gemacht.

FOTO: ANGELIKA KOCH

INFO

... das hinwegnimmt die Sünden der Welt

Das unschuldige Lamm gilt als Symbol für Jesus Christus, der ja auch heute noch Lamm Gottes (Agnus Dei) genannt wird. Im Alten Testament war das Lamm ein klassisches Opfertier. Auch beim jüdischen Passahfest ist das Schlachten eines Lamms zentraler Bestandteil. Im christlichen Altertum wurde frisch geschlachtetes Lammfleisch unter den Altar gelegt, um es weihen zu lassen. Zu Ostern war es Brauch, dass die erste Mahlzeit des Auferstehungstages eben dieses geweihte Lammfleisch war. Nach den Entbehrenungen und dem Verzicht in der sechswöchigen Fastenzeit war das Osterlamm ein bedeutendes Festmahl. (de)