

13. Vogelsberger Lammwochen vom bis 26. März bis 26. April 2009

Mit Genuss die Landschaft pflegen oder

wenn Naturschutz durch den Magen geht

Mit diesen herrlichen Sprüchen wird schon seit 13 Jahren für dieses

Einzig-artige Vogelsberger Event geworben.

Viele können es kaum erwarten, doch bald ist es wieder so weit. In 27 Gastronomiebetrieben der Region werden vier Wochen lang köstliche Gerichte rund ums Lamm zubereitet und serviert. Einige Betriebe werden Lammfleisch auch fast das ganze Jahr anbieten. Dabei setzt man gemeinschaftlich auf Qualität des Fleisches, das ausschließlich von heimischen Züchtern stammt. Lammfleisch aus Deutschland hat inzwischen einen sehr hohen Stellenwert.

Gesunde Ernährung ist doch eigentlich das wichtigste, so ist es kaum zu verstehen das der pro Kopfverbrauch von Lammfleisch in Deutschland bei nur 1,4 kg liegt.

Kommen Sie auf den Geschmack

Vogelsberger-Lammfleisch ist für viele zum Begriff für allerbeste Qualität und wunderbare Zartheit geworden.

Dies hat auch seine Gründe:

- **Das Lamm wird nicht älter als ein halbes Jahr**
- **Es hat mehr Vitamine und Nährstoffe als andere Fleischsorten.**
- **Es hat alle wichtigen Aminosäuren**
- **sowie mehrfach ungesättigte Fettsäuren**
- **viel Eisen und Zink**
- **Es stärkt die natürlichen Abwehrkräfte im Körper**
- **So wird Genuss ohne Reue garantiert.**

Das Lammfleisch sollte auf einem abwechslungsreichen Speisenplan nicht fehlen.

Während den Vogelsberger Lammwochen verbrauchen die Kollegen gemeinsam ca. 350 Lämmer.

Im Jahr wachsen im Vogelsberg ca. 13.000 Lämmer heran, somit ist sehr wohl gesichert, dass jeder der möchte auch dieses herrliche Fleisch bekommt.

Die Pflege der Landschaft obliegt immer mehr den Schäfern, denn da wo die Landwirte mit Ihren großen Maschinen nicht mehr hinkommen sind die Schafe der beste Naturschutz. Magerrasenflächen, Hanglagen Wildwuchs an Sträuchern und Hecken werden ebenfalls von Ihnen gepflegt. Auch ist dies für die Ernährung der Schafe von großem Vorteil. Denn die zarten Gräser und die Wildkräuter tragen sehr zum guten und zarten Geschmack des Fleisches bei. Dass Lammfleisch ein großer Genuss ist, stellen immer mehr Gäste in Restaurants und Gaststätten fest, die Nachfrage nach heimischem Lammfleisch steigt stetig.

Auch Slow Food empfiehlt Lamm als wertvolles Lebensmittel.

Schnelles Essen hat wenig zu tun mit Genuss oder bewusstem Essen. Und genau dagegen will die sogenannte Slow Food Bewegung ein Zeichen setzen. In Italien, in den achtziger Jahren, als Gegenbewegung entstandene "Slow Food Bewegung" ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Produzenten und Verbrauchern, die die verantwortliche Landwirtschaft und Viehzucht und die Bewahrung regionaler Geschmacksvielfalt fördert.

Auch wir versuchen schon zum 13. mal Ihnen Lammfleisch von verantwortlichen Produzenten auf den Tisch zu bringen. Die Tiere kommen ausschließlich aus der Region Vogelsberg und werden artgerecht gehalten und gefüttert. Lämmer welche von März bis Mai geschlachtet werden sind die sehr zarten Milchlämmer. Die Lämmer welche dann im Juni bis Oktober geschlachtet werden sind die wunderbaren Weidelämmer. Dieses Fleisch hat seinen wunderbaren Geschmack durch die Vielzahl der Wildkräuter auf der Weide, der noch durch die Kreativität unserer Köche voll zum Tragen kommt.

Ich lade Sie herzlich ein sich diesen Genuss nicht entgehen zu lassen und wünsche Ihnen einen Guten Appetit bei den 13. Vogelsberger Lammwochen vom 26. März bis 26. April 2009.

Wolfgang Pschierer
Vorsitzender des Schafhaltervereins Vogelsberg"

Gruss Wolfgang

Eine Auftaktveranstaltung mit großem Lamm-Buffer und Rahmenprogramm findet am Donnerstag, dem 26. März 2009 ab 19:00 Uhr im Vogelsberger Hof in Grebenhain/Crainfeld statt. Sie ist sehr beliebt, daher auch immer recht schnell ausgebucht. Denn nirgends gibt es diese Vielfalt von Lammspezialitäten an einem riesigen Lammbuffet zu bestaunen und zu genießen. Denn nur dadurch dass 20 Köche zeigen was man aus Lamm alles machen kann, so etwas Tolles zu Stande kommen. Zu diesem Buffet werden ca. 12 Lämmer verarbeitet.

Weitere Informationen unter www.lammwochen-vogelsberg.de

Hans Schmidt Landgasthaus Jägerhof

36341 Lauterbach-Maar Hauptstr. 9 Tel. 06641 96560