

## Bestellung Bio Lammfleisch

Biohof  
**schwerzi.ch**  
*Zeit für die Natur*

Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

PLZ + Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Biohof Schwerzi

Hübeliweg 4

3264 Diessbach

Auf Mail: [stefandeubelbeiss@yahoo.de](mailto:stefandeubelbeiss@yahoo.de) oder Bestellung in den Briefkasten werfen

Zutreffendes bitte ankreuzen:

### Nächste Liefertermine:

**November 2024**

**Februar 2025**

ganzes Lamm circa 12 – 16 kg / 44.00/kg

Enthält: 1 Rollbraten, Voressen, Kotletts,  
Gigotsteak, Hackfleisch

halbes Lamm circa 6 – 8 kg / 47.00/kg

Enthält: Voressen, Kotletts,  
Gigotsteak, Hackfleisch

Kleines Mischpaket 3 – 4 kg / 55.00/kg

Enthält: Voressen, Kotletts,  
Gigotsteak, Hackfleisch

**bitte informieren Sie mich über zukünftige Termine**

Unsere Tiere werden bei der Metzgerei Widmer im Nachbardorf Grossaffoltern geschlachtet. Das Fleisch reift ein paar Tage und wird dann von der Metzgerei portioniert.

Wir werden im Voraus informieren, wann das Fleisch bei uns auf dem Biohof Schwerzi in Diessbach abgeholt werden kann.

**Herzlichen Dank für Ihre Bestellung. Sie unterstützen damit den Erhalt der Engadinerschafe. Infos zur Qualität des Lamm-Fleisches vom Engadinerschaf finden Sie auf der Rückseite.**

## Quelle Schweizerischer Engadinerschaf Zuchtverein

Lammfleisch vom Engadinerschaf ist eine ganz besondere Spezialität, die den Anforderungen hinsichtlich einer naturnahen Tierhaltung gerecht wird und gesunde Ernährungsweise mit lustvollem Geschmack verbindet!

Sie bevorzugen Fleisch von Tieren, die artgerecht gehalten und natürlich gefüttert wurden? Sie möchten ganz einfach wissen, woher das Fleisch kommt? Sie möchten mehr als einfach nur Lammfleisch?

Beim Fleisch zählt heute Qualität. Das Engadinerschaf eignet sich nicht für eine Schnellmast auf Kraftfutterbasis sondern ist wie geschaffen für das langsame Wachstum bei extensiver Weidehaltung an der frischen Luft.

Die Schlachtreife der Lämmer liegt bei 45 kg oder mehr und wird später erreicht als bei fleischbetonten Rassen.

Lammfleisch ist etwas für Feinschmecker. In der Gourmet-Küche gehört es einfach dazu. Wer einmal Lammfleisch vom Engadinerschaf gekostet hat, wird überrascht sein. Es ist wie mit einem guten Wein, gewachsen auf kargen Böden ohne Dünger. Langsames Wachstum, extensive Fütterung. Keine Spur von „Böckele“ oder „Schöfele“, dafür viel Geschmack!

Der Grund: Das Fleisch weist im Unterschied zu Mastrassen eine unterschiedliche Muskelfaser-Struktur auf, das eine Schnellmast mit Kraftfutter nicht zulässt. Mit dem langsamen Wachstum und dem höheren Schlachalter wird mehr intramuskuläres Fett eingelagert. Dieses ist nicht sichtbar, sorgt aber als Geschmacksträger für Aroma und Saftigkeit. Die grasbasierte Fütterung und die extensive Haltung führen dabei zu einem höheren Anteil an Omega-3-Fettsäuren, die zusätzlich als Geschmacksverstärker wirken.

Omega-3 Fettsäuren haben nach einhelligen wissenschaftlichen Erkenntnissen eine prophylaktische Wirkung im Zusammenhang mit Herz-, Kreislauf und Krebs-Erkrankungen.

Kenner schätzen das überaus wohlschmeckende Lammfleisch, das höchste kulinarische Ansprüche erfüllt und mehr an Wild denn an das klassische „Lamm“ erinnert. Gut die Hälfte des Lammes besteht aus besten Fleischstücken von Rücken und Keule (Gigot). Diese können grilliert (Koteletts, Gigot-Steaks) oder gebraten (Gigotkeule, Lammrücken) werden. Aus den restlichen Teilen lassen sich hervorragende Lamm-Ragouts, Hackgerichte oder Braten zubereiten.