

Rotsteinlamm



Werte Gourmets,

Lämmer, gehalten auf seit Jahren unbehandelten Wiesen und Wiesen welche seit zwei Jahr aus der Bewirtschaftung der Landwirtschaftlichen Agrargenossenschaft abgegeben wurden, sowie auf Wiesen, welche noch konventionell bewirtschaftet werden. (ca. 30%) ausschließlich am Rotstein. Abgelammt haben die Tiere auf der Weide im zeitigen Frühjahr 2023.

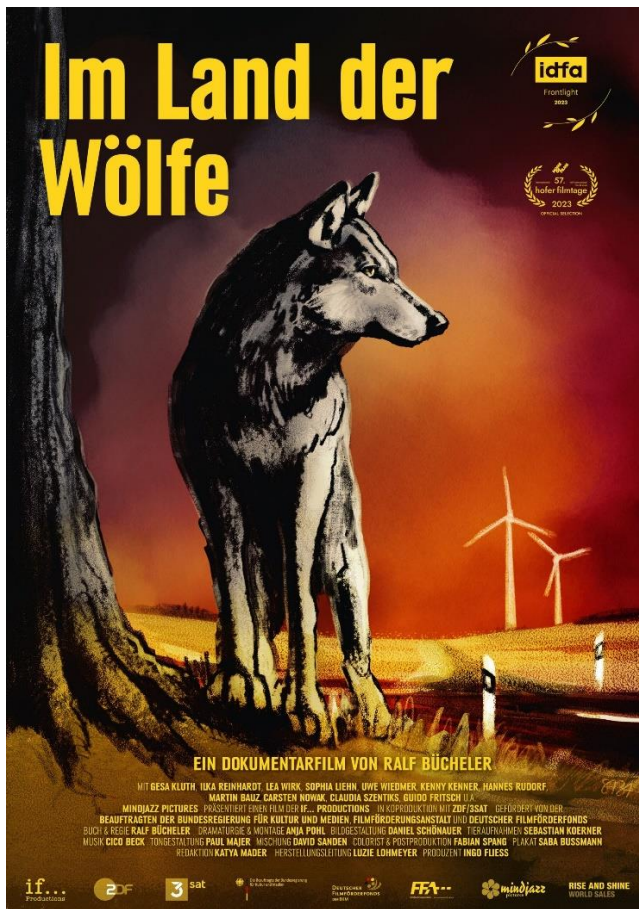
Sie wurden im Alter von ca. 10 Monaten, von der Fleischerei Richter, in Niesky, geschlachtet und im Löbauer Ausbildungszentrum vom Herrn Richter Junior, zerlegt, von einem Tierarzt untersucht, abgehangen, vakuumverpackt und anschließend von uns eingefroren.

Die Knacker Salami und Schinken werden mit reinem Salz, ohne Rieselhilfen und ohne Nitrit sowie unserer Bio-Gewürzmischung verarbeitet. Sie haben dadurch keine rosa Färbung wie bei konventionellen Wurst- oder Schinkenprodukten

Der Landwirtschaftsbetrieb Martin Bauz aus Dittmannsdorf hält inzwischen ca. 1100 Schafe mit ca. 40 Ziegen, unterteilt in mehrere Herden, bewacht von Herdenschutzhunden. Die Beweidung der Wiesen am Rotstein und verteilt auf kleineren Flächen in Sohland, begann Ostern 2021, sowie in und um Dittmannsdorf schon früher. Der Austrieb am Rotstein und das Einsetzen der Herdenschutzhunde sowie die Arbeit von Martin Bauz und anderen, der Umgang mit und gegen den Wolf, wurde von einem Filmteam in Koproduktion von 3 Sat und ZDF begleitet. Der Film hatte im Oktober dieses Jahr, bei den internationalen Hofer Filmtagen, seine Premiere.

Im Frühjahr 2024 wird es im Dorfcave Sohland am Rotstein die lokale Premiere geben.

Im Land der Wölfe



verwunschenen Wildnis in Naturschutzgebieten, sondern mitten unter uns. Sie finden Nischen in der Kulturlandschaft. Sie ziehen sich in die Wüstungen alter Tagebaue zurück, nutzen unsere Wege, überqueren Autobahnen und laufen durch Dörfer. Ihre Welpen spielen mit unseren Abfällen und trinken aus den Furchen, die Maschinen im Waldboden hinterlassen. Manchmal fressen Wölfe Nutztiere. Und viele Menschen haben eine tiefsitzende Angst vor ihnen. Die Landnahme der Wölfe fordert uns heraus – Verwaltung, Wissenschaft, Landwirtschaft: ForscherInnen, Schäfer, Rissgutachterinnen, PolitikerInnen, Naturschützer und viele andere agieren in einem Klima, das kennzeichnend ist für unsere Gegenwart: Polarisierend und polemisch wird über Wölfe debattiert. Dabei sind sie bloß Mitbewohner, keine Menschenfresser.

Eine Kinoerzählung aus einer Welt, über die Viele eine starke Meinung haben, aber die Wenige wirklich kennen: Die Welt der Wölfe in Deutschland.

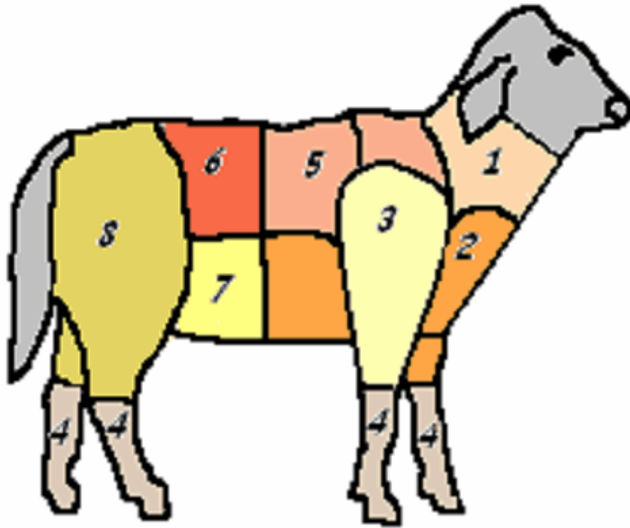
Zusammenfassung

100 Jahre nach ihrer Ausrottung kehren die Wölfe nach Deutschland zurück, in ein Industrieland voller Menschen. Sie kommen wieder, weil wir sie lassen. Das haben wir demokratisch entschieden.

Ihre Rückkehr ist Ausdruck des Wandels in unserem Umgang mit der Natur. Wir sind bereit, die Herrschaft über die Erde wieder zu teilen, auch weil wir einsehen: Als Alleinherrscher gehen wir unter.

„Im Land der Wölfe“ erzählt vom Leben unserer neuen Nachbarn. Die Tiere leben nicht in einer





Schlachttteile des Lammes:

1.Nacken, 2. Brust, 3. Schulter, 4. Haxen, 5. Koteletts, 6. Rücken, 7. Dünnung, 8. Keule

2. Rippchen

Deftig und gehaltvoll

Mit ihrem hohen Fettanteil ist die Lammb Brust ideal zum Kochen geeignet. In Eintöpfen, Gulasch, Ragouts oder Suppen kommt sie bestens zur Geltung. In Rippchen zerteilt schmeckt die Brust auch gebraten oder vorgekocht und anschließend gegrillt.



3. Lammhaxe

Zum Braten und Schmoren

Die Lammhaxe wird aus dem unteren Teil der Keule geschnitten. Vorzüglich schmeckt sie gebraten oder geschmort. Für eine Person stellt sie genau die richtige Portion dar.



4. Lammrücken/Koteletts

Vielseitig verwendbar

Der Lammrücken besteht aus dem vorderen Kotelettstück und dem hinteren Lendenkotelett mit dem innenliegenden Filet.

Der Lammrücken eignet sich als Ganzes, mit oder ohne Knochen, zum Braten, Kurzbraten, Grillen und Schmoren. Mit Knochen in Scheiben zerteilt erhält man zudem Koteletts.



5. Lammrücken/Lammlachs

Edles zum Kurzbraten

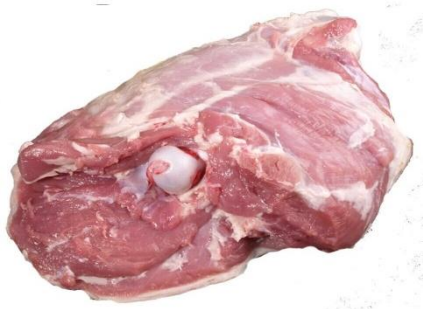


Der Lammlachs ist frei von Sehnen und fettarm. Der ausgelöste Teil des Lammrückens ist das edle Kurzbratstück des Lamms.

6. LAMMKEULE

Für leckere Braten

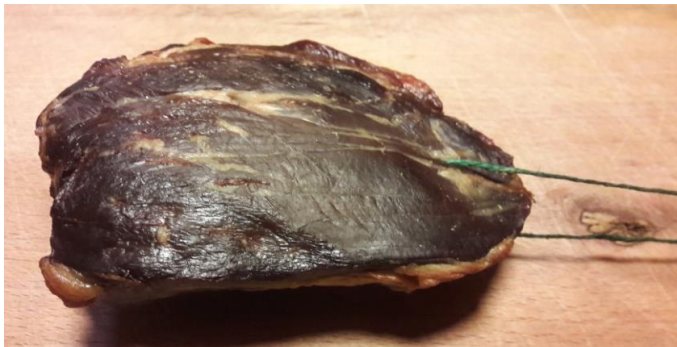
Die Lammkeule sollte gut abgehangen sein, denn das macht sie mürbe und besonders zart. Sie eignet sich hervorragend zum Braten. Und das am besten mit dem Knochen, denn so hält sie besser zusammen und lässt sich leichter aufschneiden. Sie kann in Oberschale, Nuss und Unterschale zerlegt werden. Eine Lammkeule ist das beste und unkomplizierteste Stück für ein Familienessen.



8. KNACKER



9. SCHINKEN



11. Leberwurst im Glas

99% Lamm, ohne Schweinefleisch! Mager und mild im Geschmack.



12. Salami



Die Gewichtangaben sind ca. Angaben. Große Stücke wie Hinterkeule werden nur im Ganzen, also als ein Stück abgegeben.

Stück	Portionsgröße	€/Kg
2. Rippchen	ca. 0,9 Kg	11 €
3. Lammhaxe	ca. 0,6 Kg	12 €
2 Stück, eine kleine, eine große		
4. Lammrücken/Koteletts	ca. 0,15 Kg	28 €
2 Stück		
5. Lammrücken/Lammlachs	ca. 0,4 Kg	38 €
6. Lammkeule	ca. 2,1 Kg	35 €
7. Leber	ca. 0,4 Kg	11 €
8. Knacker	ca. 0,08 Kg/St	28 €
2 Stück, 5 Stück, 8 Stück		
9. Schinken	ca. 0,2 – 0.4 Kg	39 €
10. Rückenmarkknochen	ca. 0,4 Kg	5 €
5 Wirbel		
11. Leberwurst im Glas	ca. 0,33 Kg	15 €/Kg 4,95€/Glas
12. Salami	ca. 0,3 Kg/St	9 €/Stück

Und hier ist der Kontakt für einen Wunsch.

boerge-j@gmx.net (Michael Jenkner)

Tel.: 035828 79898

0172 5432864

Oder über: www.openfoodnetwork.de