



Fleischbetonte Texelzuchttiere auf der Weide.

„Wir müssen mehr auf den Markt hören!“

Welche Qualitäten werden gebraucht, damit Lammfleisch und seine Teilstücke als Premiumfleisch gut zu vermarkten sind? Was ist bei den Gewichten, Schlachtkörpern und Rassen zu beachten, damit deutsches Lammfleisch auch im internationalen Wettbewerb bestehen kann? Der Vorstand des Vereins Texelschafe Deutschland e.V. besuchte die Lammschlachtereie Baumann GmbH in Viernheim und sprach darüber mit Reiner Baumann.

Die Baumann GmbH in Viernheim ist eine der größten gewerblichen Lammschlachtbetriebe in Deutschland. Das Unternehmen wird heute in dritter Generation von Reiner Baumann geführt. Er setzt beim Lammfleisch auf eine ungewöhnliche Strategie: Die Rassevermarktung, beispielsweise Texelschafe unter dem Gütesiegel „PUR- Texel“, das als geschützte Marke eingetragen ist. Reiner Baumann beschreibt das Prinzip: „Wenn man ein so hochwertiges Produkt hat, muss man den Unterschied schmecken, und man muss ihm auch einen Namen geben.“ Wichtig ist der wiedererkennbare Geschmack, denn „wir brauchen hochwertiges Lamm für Menschen, die das immer wieder kaufen“.

Zur Qualität gehört hier auch, dass die Tiere nach dem Transport ins südhessische Viernheim vor dem Schlachten eine lange, stressfreie Erholungspause bekommen auf Stroh oder auf der Weide direkt neben dem Betrieb.

Für die Halter von Fleischschafen ist der Schlachtbetrieb eine Schnittstelle zum Verbraucher. Im Kühllager erklärt Reiner Baumann den Züchtern anhand von Texel-Schlachtkörpern, worauf es im Detail ankommt:

- Die Größe,
- der Fleischanteil und
- die Homogenität einer Lieferung.

Optimal sollten die Lämmer 42 bis 46kg wiegen, dann liefert der Schlachtkörper die geeigneten Teilstücke. Jedenfalls sollten die Tiere „nicht schwerer sein, als der Markt sie haben will“, sagt Baumann. Ein Lamm mit 60kg und Keulen mit 4,5kg – wie viele Leute brauche man wohl, um sie zu verzehren? Das passe nicht mehr in die heutige Nachfrage kleiner gewordener Haushalte. „Wir müssen mehr auf den Markt hören“, betont Reiner Baumann, der seinen Lieferanten eine qualitätsangepasste Auszahlung gibt. Dazu gehört auch eine erkennbare Qualität und Fleischfülle mit optimaler

Fettabdeckung in den Stufen 2 bis 3, jedenfalls „nicht mager“. Das Alter sei nicht so direkt zu beziffern, es können 100 bis 120 Tage sein, auch 160 Tage, aber klar sei: „Je zügiger ein Lamm wächst, umso besser ist die Fleischqualität.“ Und als drittes Kriterium nennt Baumann: „Wir brauchen gleichmäßigere Partien“. Wenn eine Lieferung aus Lämmern mit einer Gewichtsspanne von 35 bis 60kg

KONTAKT
Texelschafe Deutschland e.V.
 Reinhard Jacobsen
 Kirchweg 4, 27404 Volkensien
 Tel. 04282/5454
 Mobil: 0151/54364328
 E-Mail: texelschafe-deutschland@gmx.de
 www.texelschafe-deutschland.de

Lammschlachtereie Baumann GmbH & Co. KG
 Reiner Baumann
 Am Pariser Weg 25
 68519 Viernheim
 Tel. 06204/708630
 E-Mail: info@baumann-lamm.de
 www.baumann-lamm.de

besteht, wie solle man bei der Zerlegung eine gleichmäßige Aufteilung erreichen? Deshalb sein Aufruf an die Schafhalter: Die Lämmer schon bei der Aufzucht mehrmals wiegen und „nicht nur beim Verkauf“.

Mit dem Gütesiegel PUR- Texel hebt Baumann eine Rasse besonders hervor. Sowohl Texel-Reinzuchttiere als auch Kreuzungen seien im Handel sehr beliebt. Um die Nachfrage zu erfüllen, sagt Reiner Baumann klar: „Wir brauchen mehr Kreuzungslämmer“, auch um gegenüber der Konkurrenz insbesondere aus Irland und Großbritannien zu bestehen. Qualität ist dabei alles, sie müsse sichtbar und schmeckbar sein, gerade für Restaurants, denn deutsches Lamm lasse sich nur noch in der Spitzengastronomie vermarkten.

Das Texelschaf

Das Texelschaf wird beschrieben als „mittelgroßes bis großes Fleischschaf“ – eine Rasse,

ZUM THEMA Auktionen 2023

- 3./4. August 2023: Schaftage Nord-West in Cloppenburg (Niedersachsen). Texel nur am 3. August.
- 12./13. August 2023: NRW-Schaftage in Bad Sassendorf (NRW). Texel nur am 12. August, inklusive Top-Modellwettbewerb des Vereins Texelschafe Deutschland (Körung und Züchterabend am Vortag)
- 16.-19. August 2023: Schafmarkt in Husum, (Schleswig-Holstein). Texel am 18. und 19. August.
- 8./9. September 2023: Bockauktion in Herrenberg (Baden-Württemberg). Texel nur am 8. September.

um die Forderungen des Marktes zu erfüllen. Die Schafe stammen ursprünglich von der niederländischen Insel Texel. Durch Einkreuzen englischer Fleischschafstämme und fortgesetzte Selektion der Paarungen entstand das heutige „Texelschaf“ mit seinen guten Fleischleistungen. Ausgehend von der Insel Texel hat sich die Rasse ab den 1960er Jahren über die niederländische Grenze hinaus in ganz Deutschland – vor allem in den norddeutschen Küstenländern und in Nordrhein-Westfalen – verbreitet.

Das Texelschaf ist eine ausgesprochene Wirtschaftsrasse, die möglichen Tageszunahmen sind beachtlich. Der Verein Texelschafe Deutschland nennt ca. 500 g mit einem Ausschlagungsgrad in der Reinzucht bis zu 54 %. Diese Eigenschaften der Wirtschaftsrassen finden sich auch in den Kreuzungen wieder, bestätigt Reiner Baumann: „In der Kreuzung ist Texel immer sichtbar, die Rasse hat den größeren Rückenmuskel, und wenn der Rückenmuskel groß ist, haben die Tiere auch was auf den Rippen.“

Texel für Kreuzungen

Genau in diese Richtung arbeiten die Texelzüchter. Reinhard Jacobsen, Vorsitzender des Vereins Texelschafe Deutschland, sagt, die Rückenmuskeldicke habe man von einst unter 30 mm durch Züchtungsfortschritt heute auf 35 bis 40 mm gesteigert.

Kreuzungen haben gegenüber der Reinzucht sogar Vorteile, erklärt Jacobsen: Die Rasse Texel lammt saisonal, setzt man Texelböcke allerdings bei asaisonalen Rassen ein, dann bekomme man Texellämmer als Kreuzungen das ganze Jahr über. Man könne sogar mit positiven Kreuzungseffekten bei Leistung und Vitalität rechnen, denn das Texelschaf bringe die Schlachtkörperqualität und den Fleischansatz in die Lämmer, während die an den Standort angepasste Mutterrasse Fruchtbarkeit und Milchleistung mitbringt.

Für Alexander Tillmann, Stellvertretender Vorsitzender von Texelschafe Deutschland, sind Texel damit eine ideale Vatertierrasse für die Erzeugung von fleischreichen Schlachtlämmern. Im Grunde für alle Rassen geeignet, auch zur Kreuzung mit Milchschaafen zur Erzeugung besser bezahlter Schlachtkörper.

Der Verein

Der Verein Texelschafe Deutschland e.V. wurde 2008 in Osnabrück von damals 23 Texelzüchtern aus verschiedenen Regionen Deutschlands gegründet. Er versteht sich als Interessengemeinschaft und Netzwerk von Züchtern. Seine Ziele:

- züchterische Weiterentwicklung der Schafrasse Texel,
- Steigerung der Bekanntheit des deutschen Texelschafes im In- und Ausland,



Fotos: Texelschafe Deutschland e.V.

Der Vorstand des Vereins Texelschafe Deutschland besuchte die Schlachtereie Baumann: Reiner Baumann (r.) erläutert Reinhard Jacobsen, Alexander Tillmann und Johannes van den Berg (v.l.) die Qualität der Texelschlachtkörper.

→ Förderung von Absatz und marktgerechter Produktion. Und damit ist man wieder beim Markt. Wer Interesse hat an einem Texelbock für seine Herde, dem gibt Schlachthofbetreiber Reiner Baumann mit auf den Weg: „Weniger an die Größe, sondern mehr an die Qualität denken.“ Denn für die spätere Vermarktung sei Größe allein kein Wertmaßstab, betont er: „Es geht um den Fleischanteil.“

Und es geht um die täglichen Zunahmen der Lämmer. Genau dazu machen die Züchter mit der Zuchtwertschätzung gesicherte Angaben: Alle Böcke sind um den 100. Tag leistungsgeprüft, „andere sind auf den Auktionen nicht zugelassen“, sagt Jacobsen. Zu diesem Zeitpunkt wird durch den jeweiligen Zuchtverband die Rückenmuskeldicke und die Fettauflage mit Ultraschall gemessen, das Gewicht festge-

stellt und daraus die tägliche Zunahme errechnet. Alle Daten gehen in eine zentrale Datenbank mit Schätzung des Relativzuchtwertes. Damit lässt sich belegen, so Alexander Tillmann: „Es steckt nachweislich mehr Leistung dahinter.“

Die Daten sind nachzulesen in den Auktionskatalogen, die etwa zwei Wochen vor den jeweiligen Auktionsterminen von den Zuchtverbänden auf ihren Internetseiten veröffentlicht werden. Auch der Verein Texelschafe Deutschland e.V. stellt die Auktionskataloge auf seiner Homepage ein. Insgesamt stehen auf den vier Auktionen im August und Anfang September etwa 400 Texelböcke und -zuchtlämmer zum Verkauf. Zudem vermittelt der Verein auch Tiere unabhängig von den Auktionen. ||

TEXT: Michael Schlag
 (Freier Journalist,
 35510 Butzbach-Ebersgöns)



Eskildsen

Wir suchen Partner für die Gänsehaltung

Altgebäude und Grünland sollten vorhanden sein.

Weitere Infos unter:
Eskildsen GmbH
Tel.: 034364 8840
Fax: 034364 88428
Mail: lutz.witt@eskildsen.de

