

Kärntner Weidelamm



Das Lamm wird mit ca. 9 Monaten in den nur 7 km entfernten Schlachthof gebracht und dort fachgemäß, schnell und hygienisch geschlachtet. Das Fleisch bleibt mind. 3 Tage im Kühlhaus und wird auch vor Ort vom niedergelassenen Veteri-

närmediziner beschaugt, bevor es nach den Kundenwünschen zerteilt wird. Es werden aber auch Lammhälften abgegeben.



Kurze Transportwege und ein enges Hand-in-Hand arbeiten mit verlässlichen Fachkräften garantiert die optimale Fleischqualität zum End-

kunden und Nachvollziehbarkeit der Arbeitskette.



Kärntner Weidelamm

Krainer Steinschaf



Lube-Hof — *Gutes ist Besser!*

ZM, IM Melchior Besser
Großenegg 5
A-9111 Haimburg

Telefon: 04232/27 4 31
Mobil: 0664/88 69 36 97
Fax: 04232/27 4 31
E-Mail: besser-lubehof@a1.net
Internet: www.besser-lubehof.jimdo.com





Beste Fleischqualität vom Milchschaaf



Der Lube-Hof liegt in der Gemeinde Diex, auf 960m Seehöhe und ist derzeit in der Umstellungsphase zum Bio-Landbau. Die an den Hof angrenzenden 17ha Grünlandflächen werden größtenteils auch als Weideland genutzt. Das Futter für die Schafe wird ausschließlich von den hofeigenen Flächen bezogen.



Das Krainer Steinschaf ist eine autochthone Milchschafrasse, die im Dreiländereck Kärnten, Slowenien und Friaul vorgekommen ist. Für einige Zeit gab es in Österreich keine Vertreter dieser Rasse mehr, da die eigentliche Verwendung als 3-Nutzungsschaf (Milch, Wolle, Fleisch) nicht mehr genügend von Interesse war. Andere Schafrassen übernahmen diesen Part. Erst 1988 wurden wieder Krainer Steinschafe nach Österreich importiert. Seit dem Jahr 2007 gilt das Krainer Steinschaf als „hoch-gefährdet“ und wird als „seltene Nutztierasse“ geführt. Das Krainer Steinschaf ist widerstandsfähig, gesund und sehr anpassungsfähig.



Die Eigenschaften als Milchschaaf sind über die Jahre hin erhalten geblieben.

Durch die lange Milchleistung der Mutterschafe, bleibt den Lämmern bis zum 6. Lebensmonat auch die Möglichkeit der Milchnahrung. Dadurch und durch den langen Weidegang wird das Fleisch der Lämmer als „rosa, feinfasrig, zart marmoriert, besitzt ein äußerst dezentes, feiwürziges Aroma und weist aufgrund der geringen Gaben von Kraftfutter einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren auf“ beschrieben.

Die Qualität des Lammfleisches wird durch folgende Faktoren bestimmt:

- Die genetische Voraussetzung der Schaf- rasse
- Die biologische und artgerechte Haltung
- Die Weidehaltung und Fütterung auf Basis von Muttermilch und Grundfutter
- Langsames Wachstum und die dadurch geführte natürliche Reifung des Fleisches

Das Krainer Steinschaf wurde von „Slow Food International“ in die Reihe der Produkte „Arche des Geschmacks“ aufgenommen!



Bei Fragen rund um das Krainer Steinschaf, die Haltung und die Fleischnutzung, stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Gerne liefere ich Ihnen das Fleisch so, wie Sie es gerne zerteilt hätten, frisch und vakuumiert auch frei Haus im Umkreis von rund 35 km:

- Kotletten
- Steaks
- Schnitzel
- Schulterroller
- Keulen
- Braten
- Suppen- und Eintopfstücke

