



## PRESSEMITTEILUNG

# Internationale Lammfleischverkostung: Österreichisches Junglamm überzeugt Juror:innen

Die ersten sechs Plätze gehen an heimisches Lammfleisch

(Wien, 30. März 2023) Die Anfang der Woche über die Bühne gegangene Lammfleischverkostung des AMA-Grillclubs zeigt eindeutig, dass heimisches Lammfleisch den internationalen Vergleich keinesfalls scheuen braucht. Die ersten sechs Plätze belegten Fleischproben heimischer Markenprogramme. Der sehr dezente feinwürzige Geschmack und das unverwechselbare frische Aroma sowie die Zartheit und Saftigkeit überzeugte die 40 Juror:innen.

Rechtzeitig vor Ostern fanden sich am 28. März 2023 insgesamt 40 Juror:innen in der Weber Grillakademie Wien Süd in Brunn am Gebirge ein, um insgesamt 20 verschiedene Lammfleisch-Verkostungsproben zu bewerten – 13 davon aus Österreich, sieben aus der ganzen Welt. Die Teilnehmer:innen aus Bereichen Landwirtschaft, Fleischbe- und -verarbeitung, Vertrieb und Lebensmittel Einzelhandel sowie Fachjournalisten gaben nach jedem Verkostungsdurchgang ihre Expertise ab. Ziel der Verkostung war es, eine Momentaufnahme des am heimischen Markt erhältlichen Angebotes von Lammfleisch zu machen, die Verkostung erhob demnach keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Repräsentanz. Auch sollte es keine Sieger und keine Verlierer geben, viel mehr sollten die Besonderheiten festgestellt, sensorische Unterschiede erkannt und Einflussfaktoren auf die sensorische Qualität diskutiert werden.

### Heimisches Junglamm bestplatziert

Das Ergebnis des vor Ort ermittelten Gesamteindrucks sprach jedoch eine klare Sprache: Die ersten sechs am besten beurteilten Fleischproben stammten allesamt aus heimischen Betrieben. Die höchste Punktebewertung im spontanen Gesamteindruck gab es für ein Ab-Hof-Programm aus Gmunden, gefolgt vom größten Lamm-Markenprogramm Österreichs, dem Ja!Natürlich Bio-Lamm, den dritten Platz im Gesamteindruck erreichten ex aequo das „Shoafbauer“-Lamm (Ab-Hof-Kärnten) und das ZZU-Bio-Lamm (Hofer). An siebenter Stelle wurde das beste ausländische Lammfleisch beurteilt, das Irische Lamm.

### USP des heimischen Junglammes: dezentes feinwürziges Aroma, unnachahmliche Saftigkeit und Zartheit

Grund für die herausragende Platzierung der heimischen Fleischproben liegt erfahrungsgemäß daran, dass das heimische Lammfleisch von Tieren stammt, die in der Regel vier bis fünf Monate jung sind, jedenfalls aber jünger als sechs Monate. International stammt das Lammfleisch von Tieren, die bis zu einem Jahr alt werden und die mit zunehmendem Alter ein intensiveres Aroma entwickeln. Das Einzigartige des österreichischen Junglammes liegt genau im Fehlen dieses intensiven Aromas und einer besonders zarten Fasertextur. Es zeichnet sich weiters durch seinen sehr dezenten feinwürzigen und damit völlig unaufdringlichen Geschmack aus und ein unverwechselbares frisches Aroma, das an frische Almwiesen erinnert.



### Methodik der Verkostung

Die insgesamt 20 Fleischproben wurden blind verkostet. Es handelte sich immer um ein ausgelöstes Rückenfilet, das auf die gleiche Weise zubereitet wurde. Jede Fleischprobe bekam einen zugeordneten Code. Die Bewertung erfolgte nach einem vorgegebenen Sensorik-Schema. Bewertet wurden die Kriterien: Aussehen im Rohzustand, Geschmack/Aroma, Textur/Zartheit und Saftigkeit. Die Auswertung des Gesamteindrucks wurde unmittelbar nach jedem Verkostungsdurchgang Vorort ermittelt. Die Beurteilung erfolgte nach einem 6-Punkte-Schema, wobei 5 für „ausgezeichnet“ stand und 0 für „sehr schlecht“. Die Fleischprobe mit den meisten Punkten wurde am besten platziert.

### Daten und Fakten rund ums Schaf

Insgesamt rund 400.000 Schafe gibt es in Österreich, 17.000 Schafhalter vermarkten 330.000 heimische Schafe und Lämmer jährlich, wo wir bei einem Selbstversorgungsgrad von 75 Prozent liegen. Der Pro-Kopf-Verbrauch beträgt aktuell 1,0 kg/Jahr, der Pro-Kopf-Verzehr/Jahr liegt bei 0,6 kg. War früher Lammfleisch ein „Arme-Leute-Essen“ hat sich sein Image zwischenzeitlich gänzlich gewandelt. Nun bereichert es das Speisenangebot und bietet eine gute Möglichkeit des nachhaltigen Fleischkonsums.

### Gesamtbewertung Gesamteindruck:

Beiskammer-Junglamm (Maximarkt)	4,08
Ja!Natürlich Junglamm	4,01
Shoafbauern-Lamm	3,97
ZZU Bio-Lamm	3,97
Premium Lamm	3,89
Mattigtaler Lamm	3,83
Irishes Lamm	3,73
Salzburger Berglamm	3,67
Neuseeländisches Lamm Silver Fern	3,67
Pielachtaler Gourmet-Lamm	3,66
Weizer Berglamm	3,66
Donauland Lamm (Spar)	3,65
Englisches Lamm	3,61
Nordsee-Lamm	3,57
Kaiser Lamm (Lidl, Transgourmet)	3,54
Ashley Lamm aus Neuseeland	3,54
Tiroler Berglamm	3,45
Osttiroler Berglamm	3,16
Donald Russel-Lamm (Schottland)	2,98
Nordirisches Lamm	2,83

Fotos der Lammverkostung finden Sie zur kostenlosen Verwendung unter diesem [Link](#).  
Fotocredit: AMA-Marketing/Johannes Brunnbauer



Rückfragehinweis:

Kristijana Lastro

Unternehmenskommunikation

Fix: +43 50 3151-401

Mobil: +43 664 837 64 20

E-Mail: [presse@amainfo.at](mailto:presse@amainfo.at)

---

**Über die AMA-Marketing:**

Die AMA-Marketing GesmbH hat einen gesetzlichen Auftrag: Information der Konsumenten über verbraucherrelevante Themen sowie Sicherung und Förderung der Lebensmittelqualität. Sichtbare Zeichen dieser Qualitätsorientierung sind das AMA-Gütesiegel, das AMA-Biosiegel und das Siegel AMA GENUSS REGION. Unabhängige Kontrollstellen überprüfen die Einhaltung der Richtlinien. Finanziert wird die AMA-Marketing GesmbH zum überwiegenden Teil durch verpflichtende Agrarmarketingbeiträge von Landwirten und Verarbeitern, durch Gebühren der Lizenznehmer und durch EU-Mittel zur Unterstützung ausgewählter Marketingmaßnahmen.

**Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH**

Dresdner Straße 68a

1200 Wien, Postfach 214

UID ATU39009407

Firmenbuchnummer 135101d, HG Wien

Zertifiziert nach: ISO 9001:2015,

ISO 14001:2015, EMAS

Telefon +43 50 3151-404

Telefax +43 50 3151-499

[kristijana.lastro@amainfo.at](mailto:kristijana.lastro@amainfo.at)

[www.amainfo.at](http://www.amainfo.at)