

Tradition

Die Schafzucht hat in Irland eine lange Tradition. Schafe werden dort bereits seit Jahrtausenden gehalten und gezüchtet. Im Zuge der landwirtschaftlichen Revolution des 18. Jahrhunderts wurden die traditionell eher kleineren Rassen durch Kreuzung mit größeren Rassen, wie Leicester, verstärkt. Heute findet man in den irischen Schafsherden vor allem die Rassen Suffolk und Texel, die auf ebenem Gelände gehalten werden und die traditionellen und widerstandsfähigeren Rassen Blackface, Belclare und Cheviot (Weißkopf), die hauptsächlich in den Hügel- und Bergregionen zu finden sind.

Geschmack

Das Geheimnis hinter dem besonders guten Geschmack von irischem Lammfleisch liegt in den einzigartigen natürlichen Gegebenheiten der grünen Insel Irland. Irland hat das größte Graswachstum in Europa, was die ganzjährige Weidehaltung von Schafen und Lämmern enorm begünstigt. Diese Vorteile in Zusammenspiel mit der sorgfältigen Zucht und der freien Haltung der Schafe sorgt für Fleisch von höchster Qualität, das mit seiner Zartheit und Saftigkeit jederzeit ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis garantiert. Lammfleisch ist darüber hinaus eine reiche Eiweißquelle und liefert viele wichtige Mineralien und Vitamine wie B12 und Vitamin D. Lamm ist auch sehr reich an Omega-3-Fettsäuren.

Umwelt, Nachhaltigkeit und Tierschutz

Aufgrund eines besonderen Klimas stehen den irischen Schafzüchtern ganzjährig grüne Weiden zur Verfügung. Schafe verbringen etwa 300 Tage im Jahr draußen im Grünen, da die meisten Schafzüchter ihre Schafe während der Lammungszeit in die Ställe bringen. Die ganzjährige Weidehaltung ist ein besonderes Merkmal bei Hügelshafen.

Die irischen Schafherden leisten einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Landschaft, weil sie, etwa in den mittleren Bergregionen der Grafschaften Kerry, Mayo, Donegal und Wicklow in Gebieten weiden, die sich anderweitig nicht für die Landwirtschaft eignen. In den Tieflandgebieten gibt es meist Mischfarmen mit Schaf- und Rinderherden, um für eine größere Effizienz des Hofes zu sorgen. Die Schafe grasen den Boden, was dazu führt, dass das Gras belebt und eine höhere Resistenz gegenüber ungünstigen Bedingungen wie Raubtierverlust aufgebaut wird.

Die strengen Qualitätskontrollen von Bord Bia sorgen auch bei Schlachtung und Verarbeitung dafür, dass das Tierwohl im Mittelpunkt steht. Der durchschnittliche Transportweg, den Schafe von der Weide bis zur Schlachtung zurücklegen, dauert nicht länger als eine Stunde.

Produktion & Export nach Deutschland

In Irland gibt es 36.216 Schafzüchter und rund drei Millionen Zuchtschafe. Die Zucht erfolgt ausschließlich in Familienbetrieben und die durchschnittliche irische Schafsherde umfasst knapp 107 Tiere. Die Herdengröße ist im Vergleich zu anderen Ländern relativ klein und sorgt dafür, dass die Landwirte sich persönlich um ihre Schafe kümmern können. Die Produktion von Lammfleisch ist ein wichtiger Sektor der irischen Landwirtschaft. Vom Gesamtproduktionsvolumen in Höhe von 61.000 Tonnen wurden 2016 48.553 Tonnen exportiert. Davon gingen 4.000 Tonnen nach Deutschland.

Qualitätsversprechen

Bereits seit 2001 existiert in Irland ein nationales Kennzeichnungssystem für Schafe. Mit dessen Hilfe kann jedes Tier von der Geburt bis zum Zerlegesaal und darüber hinaus rückverfolgt werden, was eine hohe Produkt- und Qualitätssicherheit garantiert. Anfang 2017 wurde ein neues Qualitäts- und Nachhaltigkeitsprogramm SBLAS (Sustainable Beef and Lamb Assurance Scheme) ins Leben gerufen. Um das Siegel zu erhalten, verpflichten sich Schafzüchter der Lebensmittelsicherheit, der Rückverfolgbarkeit, dem Tierwohl sowie einem nachhaltigen Umgang mit der Umwelt. Abgesehen von Nachhaltigkeitsmessungen, entspricht der Qualitätsstandard dem weltweit anerkannten Standard ISO 17065. Seit 2009 implementiert Irland, aufbauend auf dem BLQAS Siegel noch umfassendere Maßnahmen zur nachhaltigen Landwirtschaft und hat 2012 das Nachhaltigkeitsprogramm Origin Green ins Leben gerufen.

Über Bord Bia Irish Food Board

Seit seiner Gründung 1994 fördert Bord Bia als halbstaatliche Handelsagentur der irischen Landwirtschaft den Erfolg erstklassiger irischer Lebensmittel und landwirtschaftlicher Erzeugnisse auf internationalen Märkten. Als Verbindungsstelle zwischen den irischen Erzeugern und potentiellen Kunden, arbeitet Bord Bia an der strategischen Markterschließung für Lebensmittel, Getränke und andere Erzeugnisse der irischen Landwirtschaft. Ein Hauptaugenmerk liegt dabei auf Irish Beef und Irish Lamb. Mit seinem weltweiten Netzwerk will Bord Bia Kunden und Konsumenten auf den Geschmack des irischen Premiumprodukts bringen. Für die Verbraucher ist die irische Herkunft der Produkte sowie das nachhaltige Engagement des Irish Food Boards dank des Qualitätssiegels klar erkennbar.

*An Bord Bia, arna bhunú ag Rialtas na hÉireann chun an margadh bia agus gairneoireachta a fhorbairt agus a chur chun cinn.
Bord Bia, Irish Food Board established by the Government of Ireland for the market development and promotion of Irish food and horticulture.*