

Wofür steht GENUSS REGION ÖSTERREICH?

Ziel der Initiative ist, die ländlichen Regionen Österreichs und ihre typischen kulinarischen Spezialitäten zu stärken. Die Marke steht für klar gekennzeichnete Herkunft sowie traditionelle Verarbeitung. Produkte aus den GenussRegionen garantieren Genuss mit gutem Gewissen: Gesicherte Herkunft, kontrollierte Verarbeitung und kurzer, umweltschonender Transport – damit sind die KonsumentInnen auf der sicheren Seite.

Wie viele GenussRegionen gibt es?

Derzeit gibt es in Österreich 116 GenussRegionen, die sich vom Neusiedlersee bis zum Bodensee erstrecken. Diese unverwechselbaren und abwechslungsreichen Regionen bedeuten nicht nur Genuss, sondern auch Identität und Zugehörigkeit. Sie bieten eine ungeheure Vielfalt an typischen regionalen Spezialitäten.

Was zeichnet einen GenussWirt aus?

GenussWirte sind die gastronomischen Aushängeschilder der Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH. Mehr als 1400 solcher Gastrobetriebe haben sich dem Credo der Regionalität, Saisonalität und Qualität verschrieben und setzen auf hochwertige Produkte aus den GenussRegionen. Bei den saisonalen GenussWochen präsentieren sie traditionelle heimische Gerichte in zeitgemäßem Gewand.

GENUSS REGION ÖSTERREICH erleben!

Mit der Kampagne „GENUSS REGION ÖSTERREICH bewegt“ hat sich die Initiative zum Ziel gesetzt, die österreichischen GenussRegionen bequem, modern und klimabewusst erlebbar zu machen – und das in Form einer Tour durch ganz Österreich. In den teilnehmenden Regionen gibt es eigens für die Festveranstaltung bereit gestellte eBikes und Nordic-Walking-Stöcke, mit denen die BesucherInnen die Umgebung erkunden und erfahren können. Jede GenussRegion ist mit ihrem einzigartigen Zusammenspiel von Natur und Kultur ein besonderes Erlebnis und immer einen Besuch wert.



Steirischer Schaf- und Ziegenzuchtverband eGen

Pichlmayergasse 18
8700 Leoben

www.schafe-stmk-ziegen.at
schafe-ziegen@lk-stmk.at
Tel. 03842/25333-9



Ennstal Lamm

Bach 147
8960 Öblarn
Tel. 0664/8312595
Vermarktung

Weitere Informationen:
www.genuss-region.at

Ennstal Lamm

www.genuss-region.at



**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

f facebook

www.facebook.com/GENUSS.REGION.OESTERREICH
www.genuss-region.at



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Die Region Ennstal

Die GenussRegion Ennstal Lamm umfasst das Gebiet des politischen Bezirkes Liezen, welcher im Westen bei Pichl/Mandling beginnt, im Nordwesten mit dem Dachsteinmassiv bzw. im Norden des Ausseerlandes mit dem Toten Gebirge begrenzt ist. Im Osten reicht das Gebiet bis zum Beginn des Hochschwab Massives bzw. im Süden bis zum Schoberpass bzw. der Nordseite der Niederen Tauern bzw. der Schladminger Tauern.

Die Landschaft ist geprägt durch das Gebirge und die smaragdgrüne Enns, die sich ihren Weg durchs Tal gegraben hat.

Die Region bietet auch eine Reihe von touristischen Perlen, welche einladen, die Seele baumeln zu lassen, zu wandern, Wintersport zu betreiben und sich kulinarisch verwöhnen zu lassen. Auf zahlreichen Almen im Ennstal weiden Schafe und sorgen so für eine schonende Pflege und Offenhaltung dieser wertvollen Flächen bzw. auch Kräuter und Gräser. Im Winter locken die Berge im Ennstal zum Skifahren und Snowboarden ein und im Sommer zum Wandern – am Hauser Kaibling kann man sich auch am „Schaf-Rundwanderweg“ über das Thema Schafe und Alm informieren.

Einen Besuch in der GenussRegion Ennstal Lamm können Gäste mit allen Sinnen erleben und ein gelungenes Essen mit den herzhaften Spezialitäten rund ums Ennstal Lamm runden den Urlaub so richtig ab.

Die GenussRegion „Ennstal Lamm“



Die Grundlage zur Produktion von „Ennstal Lamm“ sind Schafsrassen, welche auf die regionalen Besonderheiten wie z.B. die Alptauglichkeit, abgestimmt sind. Es ist dies neben anderen Rassen vor allem das Tiroler Bergschaf, welches dann überwiegend mit Fleischrassewiddern eingekreuzt wird.

Die im Frühjahr geborenen Lämmer werden gemeinsam mit den Mutterschafen von Mai bis September auf Weiden bzw. Almweiden gehalten. Winterlämmer (d.h. Lämmer, die im Herbst geboren werden) werden mit den Mutterschafen im Laufstall gehalten, wo ihnen ein gesonderter Lämmerschulpf mit Lämmerkorn zur Verfügung steht.



Die Lämmer werden vom Mutterschaf gesäugt, bis sie mit circa zwei bis drei Wochen beginnen selbstständig Futter aufzunehmen. Im Sommer werden die Tiere zum Großteil auf Weiden und Almweiden gehalten und ernähren sich von frischen Gräsern und Kräutern. In den Wintermonaten, in denen die Tiere im Laufstall gehalten werden, werden sie mit betriebseigenem Grundfutter und einer Getreidemischung gefüttert. Salzlecksteine und Mineralstoffmischungen versorgen die Tiere mit notwendigen anorganischen Substanzen.

Die Lämmer werden bereits vor ihrer Geschlechtsreife, durchschnittlich im Alter von 4-6 Monaten, maximal jedoch 7 Monaten und einem Gewicht von rd. 40 – 45 kg geschlachtet. Der kurze Transportweg zum Schlachthof und die fachgerechte Schlachtung in stressfreier Umgebung wirken sich positiv auf die Fleischqualität, die Fleischkonsistenz, die Reifung und die Haltbarkeit sowie das Bratverhalten aus.



Beim Leitprodukt der GenussRegion Ennstal Lamm handelt es sich um das Frischfleisch des Ennstal Lamms. Weiters wird auch Lammschinken vom Ennstal Lamm hergestellt.

Lammfleisch liefert aufgrund seines hohen Nährwertes einen wertvollen Beitrag zu einer gesunden Ernährung. Es enthält hochwertiges Eiweiß sowie wichtige Mineralstoffe und Vitamine. Bemerkenswert ist die im Lammfleisch enthaltene immunsystemstärkende Orotsäure.