

# Beispiel – Lamm

## Praxisbeispiel Lamm

### Lamm

|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| Lieferdatum:          | 16.04.2014          |
| Liefertemperatur:     | 4,7 °C              |
| Liefergewicht:        | 17,42 kg            |
| Einkaufspreis:        | 4,20 € pro Kg netto |
| Einkaufspreis gesamt: | 73,16 €             |

|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| Gewicht am            | 22.04.2014          |
| Gewicht nach Reifen   | 17,24 kg            |
| Reifeverlust in kg    | 0,18 kg             |
| Einkaufspreis:        | 4,24 € pro Kg netto |
| Einkaufspreis gesamt: | 73,16 €             |

## Qualität

Viele Verbraucher, aber auch Gastronomen kennen die Vorzüge und die Möglichkeiten des Lammfleisches nicht.

Der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland liegt nur bei etwa 1 kg/Jahr.

Insbesondere in den Neuen Bundesländern bei den „Älteren“ direkt, bei den „Jüngeren“ indirekt wird über Erzählungen der Gedanke verbreitet Lamm sei gleich Hammel. Zu Unrecht, denn der typische Hammelgeschmack tritt erst bei älteren Tieren auf.

Lämmer sind Tiere, die nicht älter als 12 Monate sind.



## Qualität

### Lamm und Gesundheit:

100 g Muskelfleisch enthalten etwa 3 g Fett und weisen einen Energiewert von 125 kcal auf.

Außerdem enthält es lebensnotwendige Eiweißbausteine, Kalium und Magnesium sowie die Spurenelemente Eisen und Zink und vor allem die Vitamine B1, B2 und Niacin.



## Qualität

Nur rund 40 % des angebotenen Lammfleisches kommt aus Deutschland. Hierbei handelt es sich in der Regel um frische Ware.

Dagegen kommen rund 60 % des in Deutschland verzehrten Lammfleisches aus dem Ausland. Vor allem aus Neuseeland wird Lammfleisch importiert, in Form von Teilstücken und i.d.R. gefroren.

Lammfleisch besitzt eine hell- bis ziegelrote Farbe, wobei das Fett fast weiß ist. Fleisch von älteren Schafen, ist dunkelrot und hat gelbes Fett.



## Qualität

### Lamm

#### Milchlamm

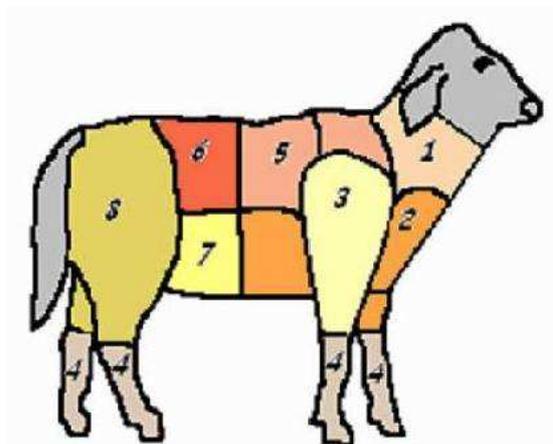
mindestens acht Wochen alt,  
aber nicht älter als sechs Monate  
Fleisch ist besonders hell

#### Mastlamm

bis zu einem Jahr  
Fleisch ist dunkelrosa und nur leicht  
mit Fett durchwachsen



## Schlachtteile



### Schlachtteile des Lammes:

1. Nacken, 2. Brust, 3. Schulter, 4. Haxen, 5. Koteletts, 6. Rücken, 7. Dünning,
8. Keule

Quelle: <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/de/d/d5/Schlachtteile.gif>

DEHOGA Thüringen  
KOMPETENZZENTRUM

## Schlachtteile



DEHOGA Thüringen  
KOMPETENZZENTRUM

## Schlachtteile



 DEHOGA Thüringen  
KOMPETENZZENTRUM

## Schlachtteile



|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| Lieferdatum:          | 16.04.2014          |
| Liefertemperatur:     | 4,7 °C              |
| Liefergewicht:        | 17,42 kg            |
| Einkaufspreis:        | 4,20 € pro Kg netto |
| Einkaufspreis gesamt: | 73,16 €             |
| Gewicht am 22.04.2014 |                     |
| Gewicht nach Reifen   | 17,24 kg            |
| Reifeverlust in kg    | 0,18 kg             |
| Einkaufspreis:        | 4,24 € pro Kg netto |
| Einkaufspreis gesamt: | 73,16 €             |

 DEHOGA Thüringen  
KOMPETENZZENTRUM

## Schlachtteile

### Hals

- Fleisch ist mit feinem, weißem Fett durchzogen und sehr saftig
- Schmoren von Gulasch oder zum Kochen von Suppen und Eintöpfen



## Schlachtteile

### Hals



## Schlachtteile

### Brust

- Brust und Brustspitze im Handel angeboten
- Fleisch ist mit Fett durchwachsen und saftig
- Im Stück, mit oder ohne Knochen im Angebot
- Geeignet zum Kochen von Suppen und Eintöpfen, sowie zum Schmoren von Gulasch und gefüllter Lammbrust



## Schlachtteile

### Brust - Rippen



**Schlachtteile**

**Brust - Rippen**



**Schlachtteile**

**Brust**



## Schlachtteile

### Rippen



## Schlachtteile

### Dünnung

- Dünnung ist der Bauchlappen, ein flaches, durchwachsenes Fleischstück
- geeignet zum Kochen von Ragouts, Eintöpfen, Suppen,



## Schlachtteile

### Dünnung



## Schlachtteile

### Dünnung



## Schlachtteile

### Dünnung



## Schlachtteile

### Dünnung



## Schlachtteile

### Schulter

- auch als Bug oder Blatt bekannt
- Schultern ergeben zarte, saftige Fleischstücke
- als Stück, mit oder ohne Knochen
- geeignet zum Kochen von Eintöpfen, zum Schmoren von Gulasch, für Rollbraten und zum Grillen von Fleischspießchen



## Schlachtteile

### Lammschulter

Die Schulter gilt neben der Lammkeule als Klassiker für Lammbraten. Sie ist eine preiswerte Alternative zur Keule und ist als Schulterstück oder auch fertig ausgelöst erhältlich. Aufgrund des hohen Anteils an Bindegewebe muss eine längere Garzeit eingeplant werden.



## Schlachtteile

### Blätter



## Schlachtteile

### Haxen

- Fleisch ist sehr saftig, kräftig und kernig im Geschmack
- Stück mit Knochen angeboten, ideal zum Braten und Schmoren



## Schlachtteile

### Haxen

- Vorder- und Hinterhaxe
- Vorderhaxe aus unterem Teil der Schulter
- Hinterhaxe aus unteren Teil der Keule
- Haxenfleisch ist mager und kräftig im Geschmack.



## Schlachtteile

### Haxen



## Schlachtteile

### Haxen



## Schlachtteile



## Schlachtteile

### Lammrücken

- Lammkarree oder Lammlachs
- Lammkoteletts und saftige Bratenstücke
- bestens geeignet zum Kurzbraten, Grillen, Braten im Ofen und zum Schmoren von Lammrückenfilet



## Schlachtteile

### Lammrücken

Am Rücken sitzt das zarteste Fleisch der Tiere. Der Rücken kann im Ganzen oder scheibenweise zubereitet werden, mit oder ohne Knochen.

Der ausgelöste Rücken ergibt mit Filet einen Filetrollbraten. Zwei bis drei Zentimeter dicke Scheiben mit Knochen sind Lammkoteletts.



## Schlachtteile

### Koteletts

- Stielkoteletts aus dem vorderen Teil des Rückens mit den Rippenenden
- Lendenkoteletts (mit anhaftendem Filet) aus dem hinteren Teil
- Fleisch ist sehr saftig und zart
- Ideal zum Kurzbraten und Grillen



## Schlachtteile

### Lammkoteletts

Doppelkotelett wie Stielkotelett sind Teilstücke des Lammrückens. Doppel- oder Schmetterlingskoteletts werden aus dem ganzen Lammsattel geschnitten, Stielkoteletts (Chops) aus dem Kotelettstück.



**Schlachtteile**

**Lammkoteletts**



**Schlachtteile**

**Lammkoteletts**



## Schlachtteile

### Lammkoteletts



## Schlachtteile

### Filets

Die Filets liegen innen im Rücken und eignen sich als Lammfilet im ganzen zum Braten oder als Filetgoulasch.



## Schlachtteile

### Filets



## Schlachtteile

### Lammkeule

Die Keule ist das größte und eines der fettärmsten Teilstücke des Lammes. Sie wird ganz oder ausgelöst angeboten, auch zerteilt in die Fleischstücke Oberschale, Unterschale, Nuss und Hüfte.



## Schlachtteile

### Lammkeule



## Schlachtteile

### Lammkeule



## Schlachtteile

### Lammkeule

Die Keule eignet sich zum Braten, in Scheiben geschnitten auch zum Grillen.



## Schlachtteile

### Lammkeule



## Schlachtteile

### Knochen



## Schlachtteile

### Fett



## Was passt dazu



DEHOGA Thüringen  
KOMPETENZZENTRUM

## Gesamtaufstellung

| Fleischteil          | Verwendung               | Gewicht |       |        |               | Wert einzeln |         | Preisvergleich |         |
|----------------------|--------------------------|---------|-------|--------|---------------|--------------|---------|----------------|---------|
|                      |                          | in Kg   | in Kg | Faktor | Anteilig in % | einzel       | gesamt  | Großmarkt      | Anderer |
| Hals                 | Goulasch                 | 1,0     |       | 0,5    | 5,92%         | 2,00 €       | 1,04 €  |                |         |
| Fett                 | Zum Braten               | 2,0     |       | 1,0    | 11,60%        | 1,00 €       | 2,00 €  |                |         |
| Knochen              | für Jus                  |         | 2,3   |        |               | 0,00 €       |         |                |         |
| Schulter (Bug) m.K.  | auslösen/Teile/Goulasch  | 3,0     |       | 0,8    | 17,40%        | 9,00 €       | 21,60 € |                | 11,22 € |
| Keule m.K.           | ....                     | 4,6     |       | 0,8    | 26,68%        | 11,00 €      | 40,48 € | 13,64 €        | 13,08 € |
|                      | davon Ober & Unterschale |         | 1,8   | 1,0    |               |              |         |                |         |
| Haxen (V u H)        | 4 Portionen              |         | 2,0   | 1,0    |               | 8,00 €       | 0,00 €  |                | 11,22 € |
| Rücken               | Lammrücken               | 2,3     |       | 1,0    | 13,34%        | 12,00 €      | 27,60 € | 15,74 €        | 14,02 € |
|                      | Lachs (Rücken o.K.)      |         | 1,6   |        |               | 28,00 €      | 0,00 €  | 35,69 €        | 32,71 € |
| Filets               |                          | 0,3     |       | 1,0    | 1,51%         | 24,00 €      | 6,24 €  | 26,24 €        |         |
| Dünnung ohne Knochen | Rollbraten               | 1,8     |       | 1,0    | 10,44%        | 6,00 €       | 10,80 € | 9,75 €         |         |
| Rippen Port. Fertig  | Braten                   | 2,2     |       | 1,0    | 12,76%        | 6,00 €       | 13,20 € |                |         |

DEHOGA Thüringen  
KOMPETENZZENTRUM

## Rohgewicht für Einzelportionen

Angaben in g

| Bezeichnung                   | à la carte    | Menü    | Garverlust in % |
|-------------------------------|---------------|---------|-----------------|
| Brust ohne Knochen, geschmort | 220           | 180     | 34 - 38         |
| Bug, geschmort                | 220           | 180     | 30 - 34         |
| Keule, gebraten               | 180 - 220     | 150     | 39 - 42         |
| Kochfleisch                   | 200           | 150     | 38 - 45         |
| Koteletts                     | 2 je 75 - 100 | 60      | 25 - 29         |
| Chops                         | 220 - 260     | 180     | 25 - 29         |
| Nüsschen, Steak               | 3 je 50       | 2 je 50 | 28 - 33         |
| Ragout                        | 200           | 150     | 30 - 35         |
| Rücken mit Knochen            | 300 - 400     | 250     | 28 - 33         |
| Schaschlik                    | 125           | 100     | 30 - 35         |