



Anforderungen an die Zucht und Erzeugung von Schlachtlämmern

Anna-Maria Nesges
Funk: 0176 43819026

Naturfleisch Heinsdorf GmbH
Lieber Weg 1
14913 Niebendorf-Heinsdorf

Tel: 03 37 44 / 7 06 92
Fax: 03 37 44 / 7 06 93

Anforderungen an die Zucht und Erzeugung von Schlachtlämmern

Inhalt:

1. Vorstellung der Unternehmen
2. Marktsituation in Deutschland/ Berlin
3. Vermarktungsfähige Schlachtlämmer
4. Rassen und Zucht, Haltung und Fütterung
5. Ausblick

1. Vorstellung der Unternehmen Schäferei Nesges GbR und Naturfleisch Heinsdorf GmbH

Die **Schäferei Nesges GbR** besteht seit 1981.

Zu ihr gehören ca. 5000 Mutterschafe und fast 1000 Ziegen, überwiegend der Rasse Schwarzköpfiges Fleischschaf mit ihren Lämmern. Diese pflegen einige hundert Hektar schützenswerte Kulturlandschaft in Brandenburg.

Der Sitz des Betriebes befindet sich in Liedekahle im Landkreis Teltow-Fläming.

Wir haben eine Niederlassung mit Schafhaltung auf dem Lausitzflugplatz in Finsterwalde.

Die Schlachtstätte befindet sich in Heinsdorf, wo eine ehemalige VEG (Volkseigenes Gut) Mutterschafanlage teilweise um- und angebaut wurde.

Jedes Jahr werden 25.000 bis 40.000 Lämmer geschlachtet und zu über 90 % in Berlin vermarktet.

1. Vorstellung der Unternehmen Schäferei Nesges GbR und Naturfleisch Heinsdorf GmbH

Die **Naturfleisch Heinsdorf GmbH** kauft von Schäfereien Fleisch- und Landschaftsrassen aus dem Einzugsgebiet von ca. 400 km Umkreis auf.

Sowie der Aufkauf von Deichlämmern aus Schleswig-Holstein über Händler.

Die Schlachtung erfolgt nach Bestellung und Kapazität an zwei bis drei Tagen pro Woche.

Die dazugehörige Rinderschlachtung arbeitet einmal pro Woche für den regionalen Markt. Außerdem werden Lohnschlachtungen nicht nur für Rinder sondern auch für Schafe, Lämmer und Ziegen angeboten.

Die Kunden entscheiden, ob sie ihre Tiere als Karkasse oder zerlegte Ware erhalten möchten.

Wir sind Öko-Zertifiziert für Lämmer, Schafe und Rinder und beliefern die Ware zerlegt (überwiegend Keule und Rücken) nach Berlin in zwei Öko-Ketten in Berlin.

2. Marktsituation in Deutschland/ Berlin

Schlachtstätten:

- Händler
- Spezialisierte Großschlachtstätten
- Fleischereien/ Metzgereien
- Direktvermarktungseinrichtung der Schäferei

Vermarktungswege:

- Großmarkt
- Einzelhandel
- Privatverkauf
- Versandhandel

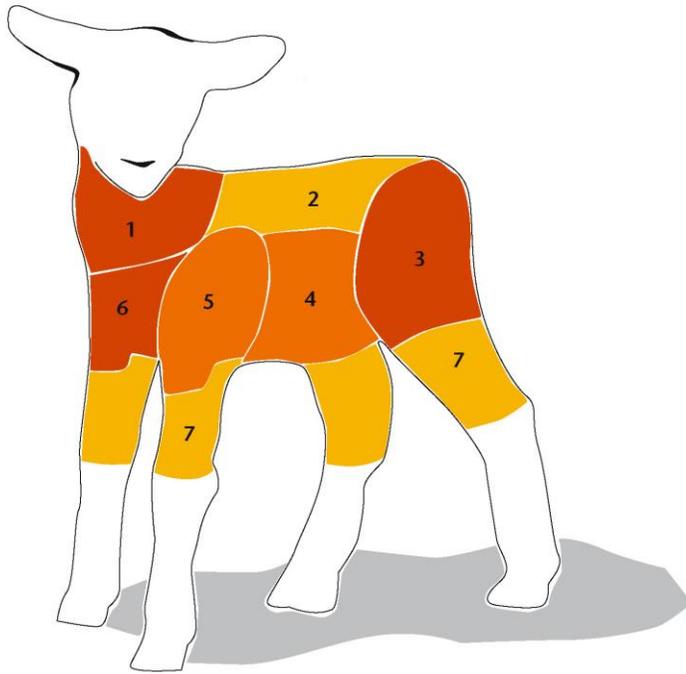
3. Vermarktungsfähige Schlachtlämmer - Ziel

Voraussetzungen für den Handel

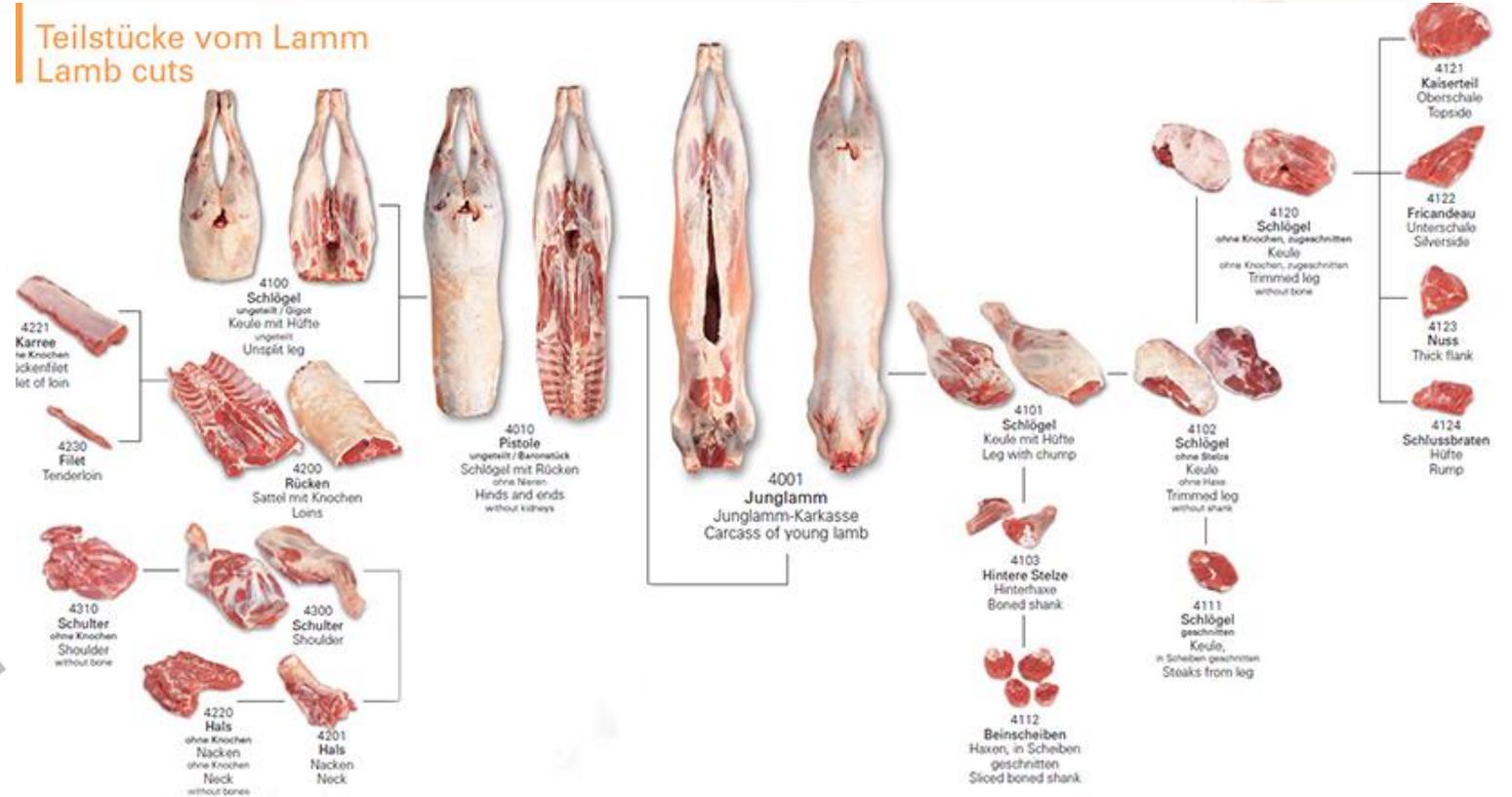
1. Vollfleischigkeit mit guter Rücken- und Keulenausprägung
2. Geringe Fettabdeckung
3. Lebendgewicht 40 bis 45 kg je nach Rasse
4. Mittlerer Rahmen (nicht zu groß oder zu klein)
5. Helle Fleischfarbe (futter- und altersbedingt)



Teilstücke vom Schlachtkörper



Teilstücke vom Lamm Lamb cuts



„Unser
Wiedererkennungsmerkmal“





„Özgür Market“
in
Berlin



Nesge

NATUR *lick*
Rind & Lammfleisch
von Nesges



Video Fleischtheke



Nesges, 2.11.2023

4. Rassen und Zucht, Haltung und Fütterung

Rassenvielfalt (Fleischschafrassen vs. Landschafrassen)

- Fleischschafrassen (schwarzköpfiges Fleischschaf, Merino Fleischschaf, Suffolk, Texel)

Regional angepasste Fleischschafrassen mit guter Vitalität, mittlerer Rahmen, Lammzeiten können der Vegetation angepasst werden

- Landschafrassen – (Merino Landschaf, Bentheimer, Skudden, Schnucken)

Lammzeit im Stall, Kreuzungslämmern mit Fleischrassen, Absetzen der Lämmer vor neuer Weideperiode, bevorzugt asaisonale Rassen

Haltung und Fütterung

Lämmermast:

- Intensivmast im Stall (Lämmerpellets, Getreide-Eiweißpflanzen-Mischung)
- Wirtschaftsfuttermast im Stall (Silage, Biertreber, Rübenschnitzel, ...)
- Weidehaltung mit Endmast im Stall
- Weidehaltung (Luzerne, Zwischenfrüchte, Grünland, Ackerfutter (z.B. Klee gras o. Landsberger Gemenge))

Maßnahmen zur Sicherung der Tiergesundheit:

- Parasitenbehandlung
- Klauenpflege

5. Ausblick

- Schafbestände gehen weiterhin zurück (Ruhestand, wenig Nachfolger, Flächenverfügbarkeit, ökonomische Grenzen, allgemeine Wertschätzung, Mehraufwand Wolf)
- Optimistische Sicht für die Zukunft, denn:
 - Weideflächen und Naturschutzflächen werden zunehmend angeboten (Solar)
 - Lammfleischpreis bleibt stabil höher (größere Nachfrage vom Verbraucher, Lamm hat gut Image, schmackhaft, gesund, international günstigerer Markt)
 - Auch für Berufseinsteiger geeignet, naturnahes Berufsbild
 - Staatliche Förderung der Schafhaltung

Magere bzw. „blaue Lämmer“ und schwere Lämmer



Ideal eines guten Schlachtlammes



Ideal eines guten Schlachtlammes aus dem Ausland



NA
Rind &

lick
eisch
esges