

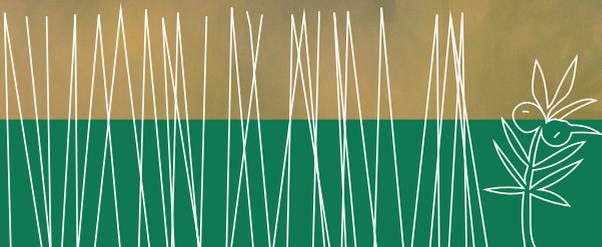


Landkreis  
Heidenheim



# OSTALB LAMM

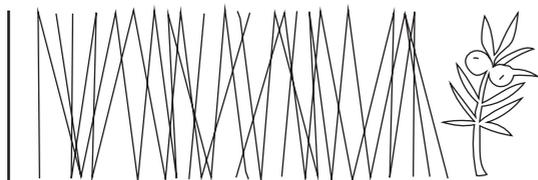
in den Wacholderheiden der Heimat





# INHALT

- Schäfertradition auf der Ostalb	<b>04</b>
- Landschaftserhaltung durch Beweidung	<b>06</b>
- Die Schafe und die Herde	<b>08</b>
- Was ist das Ostalb Lamm?	<b>12</b>
- Die Schäfereien	<b>14</b>
- Die Gastronomen	<b>16</b>
- Ostalb-Lamm-Rezepte	<b>18</b>
- Der Albschäferweg	<b>24</b>
- Forum Ernährung HDH	<b>26</b>



# SCHÄFERTRADITION AUF DER OSTALB

Seit Jahrtausenden kommen Lebensmittel für den Menschen von dem, was auf den Feldern angebaut wird und von den Tieren, die zum Nutzen der Menschen gehalten werden. Auch die Hüteschafhaltung hat im Landkreis Heidenheim eine Jahrhunderte alte Tradition. Der Heidenheimer Schäferlauf gehörte einst in die Reihe der Schäferläufe in den anderen Schäferstädten Bad Urach, Bad Wildbad und Markgröningen. Die Albschäferwoche füllt die Lücke alle zwei Jahre im Herbst mit einer vielfältigen Veranstaltungsreihe von Schäfertanz über Führungen in der Wacholderheide bis zum Ostalb-Lamm-Kochkurs.

Schäferinnen und Schäfer sind Allround-Manager ihres Unternehmens. Sie benötigen Fachwissen in Boden- und Pflanzenkunde, Tierzucht und Tierhaltung, Landmaschinentechnik, Betriebswirtschaft und Verwaltung. Das lernen sie im Ausbildungsberuf Tierwirt Fachrichtung Schäferei und in den Weiterbildungen zum Schäfermeister, Techniker oder Agraringenieur. Die Schäfer mit ihren Schafen erzeugen nicht nur regionale Lebensmittel und Wolle, sie pflegen vor allem die Landschaft, in der wir leben, spazieren gehen und uns erholen.

*Unsere Hüteschäferei  
hat eine lange Tradition.*

Verständnis, Rücksicht  
und langsames Fahren  
geben den Schafen  
Sicherheit.



Die in der Region erzeugten Lebensmittel haben kurze Transportwege hinter sich und landen während der Saison frisch in der Küche und auf dem Teller der Ostalblamm-Gastronomen und beim Genießer zu Hause. Sie genügen höchsten Qualitätsansprüchen und die Wertschöpfung bleibt bei uns in der Region. Darum ist es nicht egal, was, wann und wo wir einkaufen.

# LANDSCHAFTS- ERHALTUNG DURCH BEWEIDUNG

Wacholderheiden sind typische Lebensräume auf der Schwäbischen Alb.

Sie sind besonders wichtig, denn sie dienen als Lebensraum für sehr viele bedrohte Tier- und Pflanzenarten. Auf den kargen Heideböden wachsen viele Enzian- und Orchideenarten, das kurze Gras mit vielen Blütenpflanzen bietet vielen Schmetterlings- und anderen Insektenarten einen Lebensraum. Jede Wacholderheide ist unterschiedlich, je nach Bodenbeschaffenheit und Exposition zur Sonne wachsen dort standorttypische Pflanzen und kommen speziell angepasste Tierarten vor.

Die Wacholderheiden sind das Ergebnis einer bis heute weitverbreiteten Weidewirtschaft mit Schafen in Hütehaltung und damit von hoher kulturhistorischer Bedeutung.

Früher waren die Hänge von Wental und Lonetal nicht bewaldet, entlang der Talhänge gab es eine artenreiche und offene Heidelandschaft. So wie heute zogen die Hüteschäfer während des Jahres mehrmals über die Heideflächen.

Durch den Fraß und den Huftritt der Tiere entstand im Laufe der Jahrhunderte diese einzigartige Landschaft. Aufgrund der Entwicklungen ab 1900 sind viele Heideflächen verloren gegangen, wurden zu Wald oder überbaut. Durch diesen Verlust ist dieser Lebensraum inzwischen stark gefährdet.

Im Landkreis Heidenheim werden aktuell rund 1400 Hektar Wacholderheiden und Magerrasen aktiv beweidet.

*Die Wacholderheiden bieten  
einzigartigen Lebensraum.*

**Die Heideflächen auf der Schwäbischen Alb sind wertvoller Lebensraum.**

*Eselsburger Tal. Foto: Corinna Semle*

Um die Wacholderheideflächen zu erhalten sind nach wie vor Schafe, Ziegen, Rinder und Esel die erste Wahl. Die Landschaftserhaltungsverbände in den Landkreisen unterstützen die Schäfer\*innen mit Beweidungsprämien und finanziellen Zuschüssen beim Bau von Schaftränken, Ställen und Zäunen.



# DIE SCHAFE UND DIE HERDE

Die Schafrassen teilen sich in Milch-, Woll- und Fleischrassen.

80 Prozent der Schafe in Süddeutschland sind Merinolandschafe.

Sie zeichnen sich durch sehr feine Wolle, gute Wachstumsraten und einen guten Fleischansatz aus.

Sie sind „pferchfähig“, sie können also aufgrund ihrer Bewollung am Bauch und anderer Merkmale ganzjährig draußen gehalten werden.

Außerdem sind sie „marschfähig“, sie können ohne Weiteres am Tag bis zu 15 km laufen.

Ein Wanderschäfer hat immer seine „Schäferschippe“ dabei:

Mit dem Haken an der Spitze kann er einzelne Tiere aus der Herde einfangen.

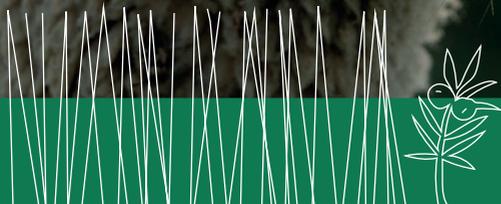
Schafe fressen am liebsten die zarten Gräser und Kräuter.

Deshalb laufen in einer Schafherde auch Ziegen mit, die auch gerne an hölzernen Sträuchern knabbern. So dämmen beide zusammen die Verbuschung ein. Schafe sind wie Ziegen, Rinder oder Rehe Wiederkäuer, daher können sie faserreiches Futter besonders gut verwerten.

Merinolandschafe lammen ganzjährig. Durch den gezielten Einsatz der Böcke steuern die Schäfer die Lammzeit. Ein Schaf trägt fünf Monate, dann kommen ein bis zwei Lämmer auf die Welt.

*Erzeugnisse vom Schaf sind  
Milch, Fleisch und Wolle.*

In Baden-Württemberg gibt es nur wenige Betriebe, die Schafe melken. Für den Schäfer hat neben der Landschaftspflege das Fleisch die größte Bedeutung.



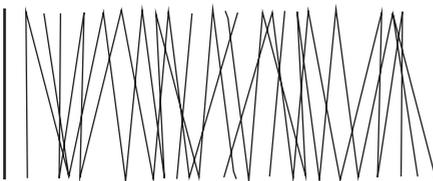
09



Die Schafschur findet entweder im Frühjahr statt oder im Herbst, wenn die Tiere über den Winter in den Stall kommen. Ein geübter Schafscherer benötigt etwa zwei bis vier Minuten für ein Schaf, dabei fallen drei bis fünf Kilogramm Wolle in einem Vlies ab. Die Wollhaare sind an verschiedenen Körperstellen unterschiedlich dick. Am feinsten sind sie an den Flanken und an der Seite, am größten an den Beinen und am Bug. Das Vlies wird nach dem Scheren sortiert und gewaschen. Es gibt nur wenige Wollwaschanlagen in Europa. Danach wird die Wolle „kardiert“, die Wollfäden werden so in die gleiche Richtung ausgerichtet, damit sich die Wolle zu einem haltbaren Faden spinnen lässt.

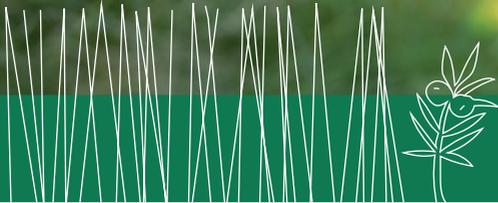
Schafe sind Paarhufer, die Klauen werden mindestens einmal jährlich geschnitten.

Die Hütehunde sind die wichtigsten Mitarbeiter des Schäfers. Zum Hüten gibt es besonders geeignete Hunderassen, denn die Tiere müssen einen guten Hüteinstinkt haben. Die meisten Schäfer haben Altdeutsche Hütehunde oder Deutsche Schäferhunde.



Die Hütehunde halten die Herde beieinander, markieren Furchen und Begrenzungen für die Schafe und helfen beim Treiben durch Engstellen.

Hütehund Leo ist der  
wertvollste Mitarbeiter für  
den Schäfer.



# WAS IST DAS OSTALB LAMM?



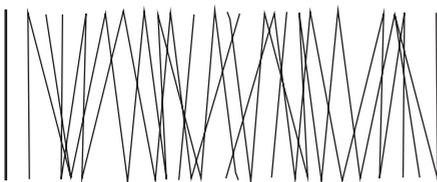
Lammfleisch ist eine köstliche Spezialität der Region, sein Aroma unvergleichlich. Das Gütesiegel Ostalb Lamm wurde 2004 vom Landkreis Heidenheim, Schäfern und Gastronomen gegründet und über das Förderprogramm LEADER unterstützt. Die beim Patentamt eingetragene Marke zeichnet besonders hochwertiges Lammfleisch von regionalen Schäfereien aus.

## Die Kriterien dafür sind:

- traditionelle Hüteschafhaltung zur Pflege wertvoller Wacholderheiden
- artgerechte Tierhaltung
- Futtermittel aus der Region ohne gentechnisch veränderte Bestandteile und
- ausgezeichnete Fleischqualität mit feinem aromatisch-mildem Geschmack und Herkunftsgarantie.

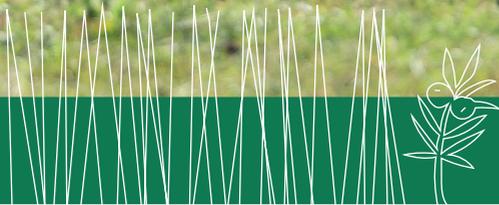
Frisches Lammfleisch zum Kurzbraten oder zum Schmoren ist in den meisten teilnehmenden Schäfereien direkt erhältlich. Viele von ihnen schlachten selbst im hofeigenen Schlachtraum, so bleiben die Tiere in der ihnen bekannten Umgebung und haben weder einen Transportweg noch Stress.

Die Zubereitung von Lammfleisch in der eigenen Küche ist leicht und lässt sich vielfältig variieren vom sommerlichen Lammkotelett auf dem Grill bis zum winterlichen Schmorgericht.



In den sieben teilnehmenden Restaurants wird diese Spezialität der Ostalb nach traditionellen Rezepten und in neuartigen Kreationen zubereitet und serviert.

Eine genussvolle  
Schlemmertour lohnt sich  
zu allen Jahreszeiten!



# DIE SCHÄFEREIEIEN

## **Schafhof Smetana**

Busentalhalde 1  
89555 Steinheim

info@schafhof-steinheim.de  
Tel. 07329 - 720 0  
www.schafhof-steinheim.de

Frisches Lammfleisch, alle Teilstücke vom Lamm, Innereien, Schafwurst, Schafschinken, Lammfelle, Fellhausschuhe, Wolle zum Filzen und Stricken, Filznadeln, Wollsocken, Stallbesuche bei geöffnetem Hofladen möglich. 24/7 Automat.

*Wissenswertes über die Wanderschäferei und Schafe bei einer Hofführung nach Voranmeldung möglich.*

## **Schäferei Stegmayer GbR**

Brunnenfeld 8  
89537 Giengen

josef-und-marliese-stegmayer  
@t-online.de  
Tel. 07322 - 932 217

Frisches Lammfleisch, halbe und ganze Lämmer, auf Wunsch küchenfertig portioniert, Lammwurst, Fell und Produkte, Wolle (natur und gefärbt).

*Nach telefonischer Vereinbarung.*

## **Schäferei Florian Feußner**

Donauschwabenstr. 4  
89542 Herbrechtingen

felix20232012@yahoo.de  
Tel. 0178 - 210 712 2

Frisches Lammfleisch, ganze und halbe Lämmer.

*Nach telefonischer Vereinbarung.*

## **Schäfer Andreas Hopfenziz**

Giengener Str. 16  
89537 Giengen-Hürben

0174 - 618 364 1

Frisches Lammfleisch, ganze und halbe Lämmer.

*Nach telefonischer Vereinbarung.*



**Schäferei Banzhaf GbR**

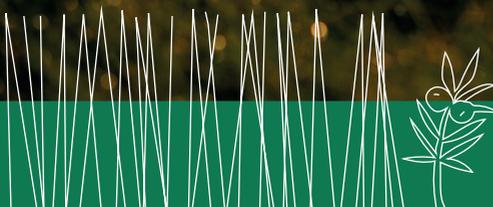
Am Schafhof 1

89547 Gerstetten-Heldenfingen

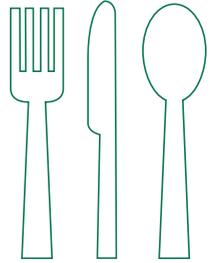
[schafhofbanzhaf@aol.com](mailto:schafhofbanzhaf@aol.com)

Tel. 0174 - 325 804 2

Frisches Lammfleisch, halbe und ganze Lämmer, auch kleine Mengen, sowie Teilstücke möglich, Lamm- und Schaffelle.  
*Nach telefonischer Vereinbarung.*



# DIE GASTRONOMEN



## Hotel-Linde-Restaurant

**Monika Bosch und Martin Bosch GbR**  
St.-Pöltener Str. 53 | 89522 Heidenheim,  
Tel. 07321 - 959 20 | [linde@heidenheim.com](mailto:linde@heidenheim.com)  
[www.linde-heidenheim.de](http://www.linde-heidenheim.de)

## Hofschenke zum Schwarzen Beck

**Familie Häberle**  
Anhauser Str. 65/1 | 8954 Gerstetten-Deitingen  
07324 - 816 2 | [info@zumschwarzenbeck.de](mailto:info@zumschwarzenbeck.de)  
[www.zumschwarzenbeck.de](http://www.zumschwarzenbeck.de)

## Landgasthof Hotel Widmann`s Alb.leben

**Familie Widmann**  
Struthstraße 17 | 89551 Königsbronn-Zang  
07328 - 962 70 | [info@widmanns-albleben.de](mailto:info@widmanns-albleben.de)  
[www.widmanns-albleben.de](http://www.widmanns-albleben.de)

## Ringhotel sKreuz

**Melanie und Marc Maier**  
Hauptstraße 26 | 89555 Steinheim  
07329 - 961 50 | [info@kreuz-steinheim.de](mailto:info@kreuz-steinheim.de)  
[www.skreuz.de](http://www.skreuz.de)

## Maxx Hotel Aalen

**Küchenmeister Markus Welt**  
Hugo-Theurer-Straße 6 | 73431 Aalen  
07361 - 973 40 0  
[www.hrewards.com/de/maxx-hotel-aalen](http://www.hrewards.com/de/maxx-hotel-aalen)

Leckere Gaumenfreuden  
bei unseren Gastronomen  
mit heimischen Produkten.

**Oggenhausener  
Bierkeller**

**Arnd Fischer**

Christophsrufe 1 | 89522 Heidenheim  
07321 - 522 30 | [info@oggenhausener-bierkeller.de](mailto:info@oggenhausener-bierkeller.de)  
[www.oggenhausener-bierkeller.de](http://www.oggenhausener-bierkeller.de)

**Hotel Restaurant  
Hoffmann**

**Uwe Hoffmann**

Ostpreußenstr. 1 | 89542 Herbrechtingen  
07324 - 961 20 | [info@hotel-hoffmann.de](mailto:info@hotel-hoffmann.de)  
[www.hotel-hoffmann.de](http://www.hotel-hoffmann.de)



# REZEPT: OSTALB-LAMM-LEBER

## Zubereitung Lammleber:

Zuerst wird die Ostalb-Lamm-Leber kalt abgewaschen und mit einem Küchentuch trocken getupft. Dabei sollte man darauf achten, dass die Leber schlachtfrisch ist, denn nur so ist sie wirklich köstlich.

Jetzt wird die dünne Haut, die sich auf der Leber befindet, vorsichtig mit den Händen entfernt. Auch die großen Adern müssen mit einem scharfen Messer entfernt werden. Nun werden ca. 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten. In einer Pfanne mit erhitztem Butterschmalz wird die vorher leicht mehlierte Lammleber goldbraun angebraten. Zu guter Letzt noch mit Salz und Pfeffer würzen, anrichten und dann servieren.

Wir servieren die Ostalb-Lamm-Leber als Vorspeise mit zum Beispiel Ackersalat.

## Zubereitung Salatdressing:

Zuerst fügt man den Honig und den Senf in eine Schüssel und verrührt dies. Jetzt wird das Öl nach und nach unter ständigem Rühren hinzugegeben.

Anschließend werden der Essig und die Gemüsebrühe hineingerührt. Zuletzt wird mit Salz, Pfeffer, Zucker und Dill abgeschmeckt.

## Zutaten für 4

### Personen:

600g Lammleber  
2 EL Butterschmalz  
Salz  
Pfeffer  
Etwas Mehl zum  
Mehlieren

10g Senf  
30g Honig  
50ml Salatöl  
25ml Olivenöl  
50ml Gemüsebrühe  
25ml Himbeeressig  
5ml Rotweinessig  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
½ Bund Dill

Eine Empfehlung  
vom Ringhotel sKreuz  
in Steinheim.



# REZEPT: GESCHMORTE OSTALB- LAMM-SCHULTER

## Zubereitung Lammschulter:

Die Lammschulter mit einem Bindfaden rund binden, würzen und im heißen Öl anbraten, einen Teil der Lammknochen mit anbraten.

Einen Teil des Röstgemüses zugeben und mitrösten, etwas Fond angießen. Im Ofen bei 150°C 1,5 Stunden garen.

Die restlichen Lammknochen anrösten, restliches Gemüse zugeben und ebenfalls anrösten. Tomatenmark zugeben und mitrösten. 3x mit Rotwein ablöschen und einreduzieren. Danach abpassieren und die Soße auf die gewünschte Konsistenz reduzieren und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian und Knoblauchöl abschmecken.

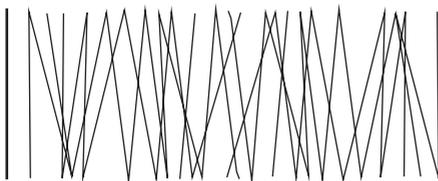
## Zubereitung Kartoffelring:

Aus allen Zutaten eine Masse herstellen und in eine Ringform füllen. Bei 140°C 25 Minuten garen.

## Zutaten für 4 Personen:

1 kg Lammschulter  
ausgelöst  
800g Lammknochen  
nußgroß gesägt  
80g Zwiebel in  
groben Würfeln  
80g Karotte in  
groben Würfeln  
50g Sellerie in  
groben Würfeln  
50g Lauch in  
groben Stücken  
2 EL Tomatenmark  
1 L Lammfond  
½ L Rotwein  
Öl zum Anbraten  
Rosmarin, Thymian  
und Knoblauchöl

250g Kartoffeln  
vom Vortag passiert  
oder gewolft  
375g Kartoffel-  
würfelchen fein  
geschnitten und  
blanchiert  
125g Sahne  
2 Eier (M)  
Salz, Pfeffer,  
Muskat



Eine Empfehlung  
von Widmann's Alb.leben  
in Zang.



# REZEPT: OSTALB-LAMM-CURRY MIT FRÜCHTEN

## Zubereitung Lammfond:

Lammschulter von Sehnen und Fett befreien und in zwei cm starke Würfel schneiden. Die Abschnitte, Knochen und das grob gewürfelte Gemüse zusammen in einem großen Topf mit Sonnenblumenöl leicht anbraten, ohne große Farbgebung. Mit Wasser auffüllen, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und die grob zerdrückte Knoblauchzehe zugeben und 2 Stunden ausköcheln lassen. Den Fond durch ein Sieb drücken.

## Zubereitung Lamm-Curry:

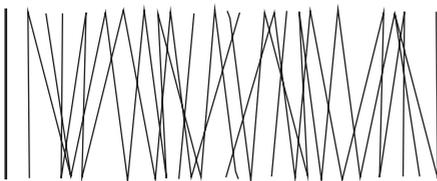
Pfirsiche, Mandarinen und Bananen fein pürieren. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in heißem Öl anschwitzen. Flamme zurückschalten und Kokosraspeln sowie Curry und Mondamin dazu geben, gut verrühren, mit dem Fond ablöschen und das Obstpüree dazugeben.

Nun die Lammstücke in heißem Öl anbraten. Zum Ansatz dazu geben.  $\frac{3}{4}$  Stunde köcheln lassen, anschließend die in Würfel geschnittene Ananas, Paprika und zwei zerdrückte Stangen Zitronengras dazu geben und nach einer weiteren  $\frac{1}{4}$  Stunde mit Salz, Pfeffer und Mango-Chutney abschmecken und mit Kokosmilch verfeinern.

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 Lammschulter gehackte Lammknochen
- 1 Lauch
- 2 Karotten
- $\frac{1}{4}$  Sellerie
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Knoblauchzehen

- 2 Zwiebeln
- 100g Kokosflocken
- 2 TL Currypulver
- 2 EL Mondamin
- 2 EL Mango-Chutney
- $\frac{1}{2}$  frische Ananas
- 1 gelbe Paprika
- $\frac{1}{4}$  L Kokosmilch
- 2 Stk. Zitronengras
- 300g Pfirsiche
- 300g Mandarinen
- 2 reife Bananen



Die Beilagenempfehlung  
ist Basmatireis.

Eine Empfehlung  
vom Ringhotel sKreuz  
in Steinheim.



# DER ALB- SCHÄFERWEG

## Wandern auf den Spuren der Hüte- und Wanderschäfer.

Seit dem 15. Jahrhundert ist in Württemberg die Zunft der Schäfer zu finden. In der Heidenheimer Brenzregion sind noch einige Schäfer als Hüteschäfer unterwegs.

Die genügsamen Schafe bewahren die typischen Wacholderheiden, Wiesentäler und Waldränder vor Verbuschung und erhalten so die wertvollen Lebensräume seltener Tier- und Pflanzenarten.

Der 158 Kilometer lange Albschäferweg führt in einer Rundtour durch die schönsten Landschaftsteile der Heidenheimer Brenzregion und wurde dem Berufsstand der Schäfer gewidmet. Wer auf ihm oder auf den Tagesrundtouren, den Albschäfer-Zeitspuren, unterwegs ist, kommt an ihren Schafhöfen vorbei, durchwandert ihre Weidegebiete und genießt bei freundlichen Gastgebern unter anderem regionale Ostalb-Lamm-Gerichte. Und mit ein wenig Glück begegnet man den Schafherden.



Albschäfer  
Zeitspuren



Weitere Informationen  
unter:  
[www.albschaeferweg.de](http://www.albschaeferweg.de)



# FORUM ERNÄHRUNG HDH



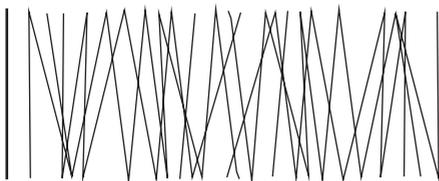
## Lebensmittel und Essen anschaulich gemacht.

Das Forum Ernährung HDH im Landratsamt Heidenheim bietet Verbrauchern und Verbraucherinnen wissenschaftlich fundiert und werbefrei Informationen zur Herkunft regionaler Lebensmittel und zu nachhaltiger und abwechslungsreicher Ernährung. Spannende Vorträge, Besuche bei Bauernhöfen oder Schäfereien, Messeauftritte und andere interaktive Angebote wecken die Lust an leckerem und gutem Essen.

Mit dem Lernzirkel „Schlauer Essen“ für 5. und 6. Klassen gehen wir in die Schulen. Zusammen mit Angeboten im Rahmen des Grünen Klassenzimmers im Brenzpark fördern wir, dass Kinder und Jugendliche Lebensmittel und genussvolle Ernährung entdecken können.

Das Forum Ernährung HDH setzt sich ein für die Rettung von Lebensmitteln und für nachhaltige Ernährung. Des Weiteren berät das Forum Ernährung HDH landwirtschaftliche Betriebe in Betriebszweigen wie Direktvermarktung, Urlaub auf dem Bauernhof oder Hofcafé. Auch die Soziale Landwirtschaft bildet einen Schwerpunkt.

Das Gütesiegel Ostalb Lamm wird im Forum Ernährung HDH begleitet und weiterentwickelt. Mit den Landesinitiativen Bewusste Kinderernährung – BeKi, der Gläserne Produktion sowie dem Landesprojekt Lernort Bauernhof fördern der Landkreis Heidenheim und das Land Baden-Württemberg die gesunde Ernährung von Kindern und Erwachsenen mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln - guten Appetit!



Informationen im Internet auf  
der Seite:  
[www.forum-ernaehrung-hdh.de](http://www.forum-ernaehrung-hdh.de)



Landkreis  
Heidenheim

# IMPRESSUM

## Landratsamt Heidenheim

Landwirtschaft

**Forum Ernährung HDH**

Felsenstraße 36  
89518 Heidenheim  
Tel. 07321 321-1344

[landwirtschaft@landkreis-heidenheim.de](mailto:landwirtschaft@landkreis-heidenheim.de)  
[www.landkreis-heidenheim.de](http://www.landkreis-heidenheim.de)  
[www.forum-ernaehrung-hdh.de](http://www.forum-ernaehrung-hdh.de)  
[www.ostalblamm.de](http://www.ostalblamm.de)

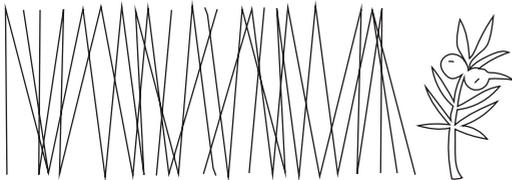
Texte: Daniela Schweikhart, Sven Ehret, Monika Suckut

Bilder: Markus Wolf. FOTOGRAFIE

Konzeption und Gestaltung: Werbeagentur 60 GRAD

Auflage: 3.000 Stück

Stand: Dezember 2023



*Regionale Einblicke  
in die Schafwelt*

[www.ostalblamm.de](http://www.ostalblamm.de)

