

Von der Schnauze bis zum Schwanz – die „anständige“ Verwertung von Frankenhöhe-Lamm

Wer ein Tier schlachtet, soll es auch ganz verwerten, das ist der Grundsatz der „Nose-to-Tail“-Küche und ist auch eine Frage des Respekts dem Tier gegenüber, denn es ist quasi unanständig und unmoralisch nur die Edelteile zu essen.



Beim Frankenhöhe-Lamm wird das gesamte Fleisch verwertet. Viele Gastronomen bieten zum Beispiel auch Hackfleischgerichte oder Innereien an – die übrigens richtig lecker sind. Und was dennoch nicht über die Ladentheke verkauft wird, geht in die Produktion von Frankenhöhe-Lamm Wurstwaren: Salami, Pfefferbeißer und Co. laden zum Probieren ein.

Es gibt daher gute Gründe Frankenhöhe-Lamm von der Schnauze bis zum Schwanz zu genießen: **Genuss** durch Abwechslung auf dem Teller, **gutes Gewissen** durch Respekt gegenüber dem Tier, **gut für Klima und Umwelt** durch die kurzen Wege und es **schont den Geldbeutel**, da weniger edle Teile günstiger sind als Edelstücke.

Außerdem sorgen die Schafe als vierbeinige Landschaftspfleger für **Blütenreichtum und Artenvielfalt** auf der Frankenhöhe. Die kräuterreichen Schafweiden sind wahre Schatzkästchen der Natur und können nur durch die Beweidung mit Schafen erhalten werden! Daher ist es wichtig die heimischen Schäfereien zu unterstützen.

Jetzt ist Lammsaison: während der **Aktionswochen vom 28. März bis 27. April 2025** kann man sich beim Gastronom oder vom Metzger auf der Frankenhöhe wieder mit Leckereien vom Frankenhöhe-Lamm verwöhnen lassen - natürlich auch von der Schnauze bis zum Schwanz! Zum Probieren laden auch Lamm-Pfefferbeißer, Schinken und Salami ein! Weitere Infos und Adressen gibt es unter www.frankenhoehe-lamm.de.

Übrigens: Am 30. März kann jeder mitmachen beim Kochkurs Frankenhöhe-Lamm „From Nose to Tail“ in Rothenburg. Anmeldung über den Naturpark Frankenhöhe unter www.naturpark-frankenhoehe.de.

Frankenhöhe-Lamm: Landschaft, die schmeckt – von der Schnauze bis zum Schwanz!

