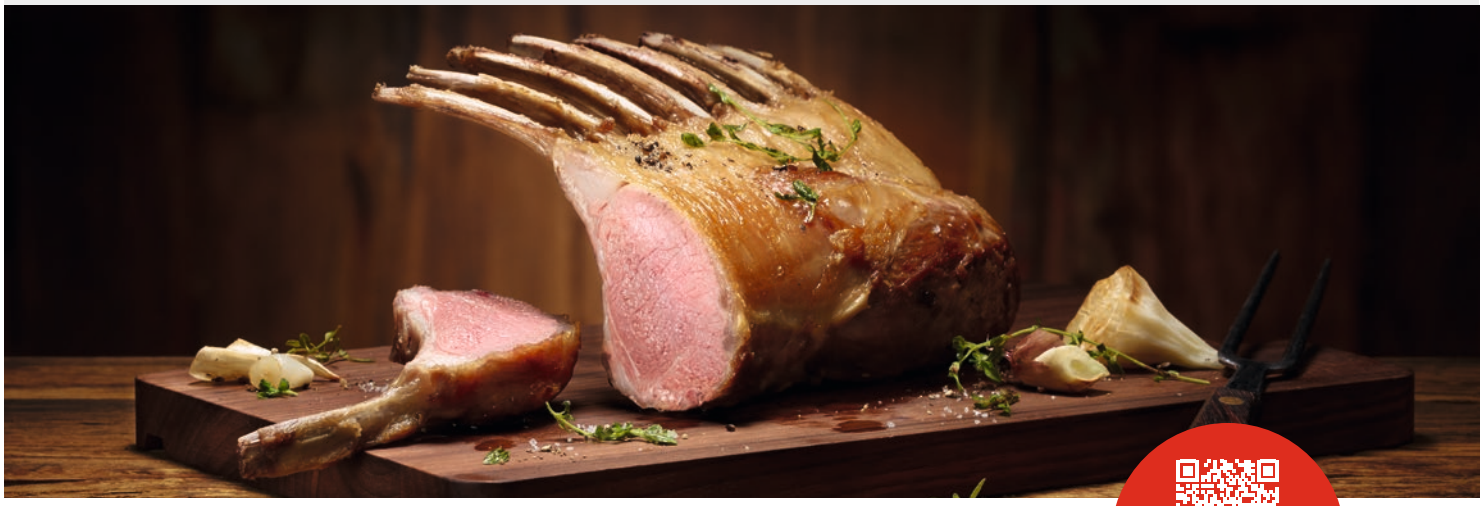
VOM
LAMM

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Lammfleisch.



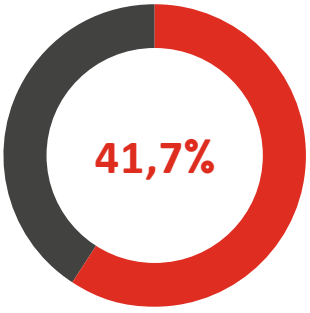
FEINE ONLINE REZEPTE

DIE SCHWEIZER SCHAFHALTUNG

Schafe sind mehr als nur Landschaftspfleger

Fleisch, Wolle und Milch sind die Haupterzeugnisse aus der Schafhaltung. Die Wirtschaftlichkeit der schweizerischen Schafhaltung wird heute aber hauptsächlich durch die Lammfleischproduktion bestimmt. Aufgrund der tiefen Weltmarktpreise trägt der Wollverkauf seit Jahren nur noch wenig zum Einkommen bei. Schafe sind genügsame Weidetiere, die sich im Sommer besonders für die Nutzung von Alpweiden eignen. Sie pflegen meist Flächen, die für die Rinderhaltung zu steil sind und deshalb früher von Hand bewirtschaftet werden mussten.

Anteil Inlandproduktion 2025



Quelle: Proviande

Weitere Zahlen zur Inlandproduktion:
bfs.admin.ch

Das Wichtigste im Überblick.

- Lammfleisch ist saftig, zart und aromatisch. Es enthält wertvolle Proteine (Eiweiss) und ist eine gute Quelle für Eisen und Vitamin B12.
- Zwei Drittel der landwirtschaftlich nutzbaren Fläche eignen sich nicht für den Ackerbau. Unsere Wiederkäuer wandeln das darauf wachsende Gras aber in hochwertige Nahrungsmittel wie Milch und Fleisch sowie in Wolle und Leder um.
- Das Futter für unsere Nutztiere ist GVO-frei. Tiermehl, Hormone und Antibiotika zur Leistungssteigerung sind in der Schweiz verboten.
- Die Schweiz hat das strengste Tiertransportgesetz und eines der strengsten Tierschutzgesetze weltweit.

VOM
LAMM

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Lammfleisch.



Die Gesundheit der Tiere ist entscheidend

Die Schafhaltung in der Schweiz geschieht hauptsächlich im Nebenerwerb. Daneben haben sich aber auch Betriebe zum Teil oder ganz auf die Schafhaltung spezialisiert. Insgesamt werden in der Schweiz rund 375 200 (Stand 2024) Schafe gehalten, die Hälfte davon lebt in den Kantonen Wallis, Graubünden, Bern und St. Gallen. Jedes Lamm muss kurz nach der Geburt mit zwei offiziellen Ohrmarken markiert und in der Tierverkehrsdatenbank registriert werden. Zusätzlich können alle Stationen im Leben des Lamms über das sogenannte Begleitdokument zurückverfolgt werden. Sowohl das eidgenössische Tierschutzgesetz als auch die Anforderungen der verschiedenen Qualitätssicherungsprogramme schaffen Vertrauen in die Herkunftsbetriebe und erhöhen damit den Wert von Schweizer Lammfleisch. Die gesamte Produktionskette trägt für die lückenlose Rückverfolgbarkeit die Verantwortung.

Naturnahe Haltung auf der Weide und im Stall

Schafe sind Herdentiere und werden deshalb in kleineren oder grösseren Gruppen gehalten. Rund die Hälfte der in der Schweiz gehaltenen Schafe verbringen die Sommermonate auf Alpweiden. Im Frühjahr geborene und bis zum Herbst nicht schlachtreife Lämmer können auf der Winterweide günstig und ökologisch sinnvoll ausgemästet werden. Mehrere Schäfer ziehen jedes Jahr von Mitte November bis Mitte März mit ihren Herden durchs Mittelland. Die Mehrheit der Schafe wird jedoch während der Wintermonate im Stall gehalten, mit Auslauf auf eine Weide. Den Schafen kann auch garstiges Wetter nichts anhaben, denn sie sind dank ihres Wollkleides (Vlies) vor Kälte und Nässe gut geschützt.

Die Lämmer wachsen bei den Müttern auf

Die Auen (Mutterschafe) der saisonalen Rassen lammen nach fünfmonatiger Trächtigkeit zwischen Dezember und März und bringen je nach Rasse 1 bis 3 Lämmer zur Welt.
Bei gutem Wetter werden die Muttertiere mit ihren Lämmern schon zeitig im Frühjahr ganztags auf der Weide gehalten. Lämmer, die nicht zur Zucht vorgesehen sind, werden im Alter von 4 bis 8 Monaten und mit rund 42 kg Lebendgewicht zur Schlachtung verkauft. Dies geschieht vor allem im Frühjahr und im Herbst. Deshalb gibt es um Ostern und in den Monaten September und Oktober besonders viel zartes, einheimisches Lammfleisch auf dem Markt.

Fütterung mit Gras, Heu und Silage

Die Futtergrundlagen der Lämmer sind im Winter Heu, Emd und Silage, im Sommer Weidegras. Lämmer werden meist während drei oder mehr Monaten gesäugt. Ein Mutterschaf mit Lämmern frisst pro Tag rund 2,5 kg Heu/Emd oder 15 kg frisches Weidegras. Daneben erhält es Wasser, wichtige Mineralstoffe und zusätzlich eine Getreidemischung wie zum Beispiel Maiswürfel als Ergänzungsfutter zu jungem Weidegras. Die tierfreundliche und ökologische Haltung sowie das artspezifische Futter wirken sich sowohl auf die Gewichtszunahme der Lämmer als auch auf den typischen würzigen Geschmack ihres Fleisches aus.

Weitere Informationen zur Lämmerhaltung:
sszv.ch

VOM
LAMM

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Lammfleisch.



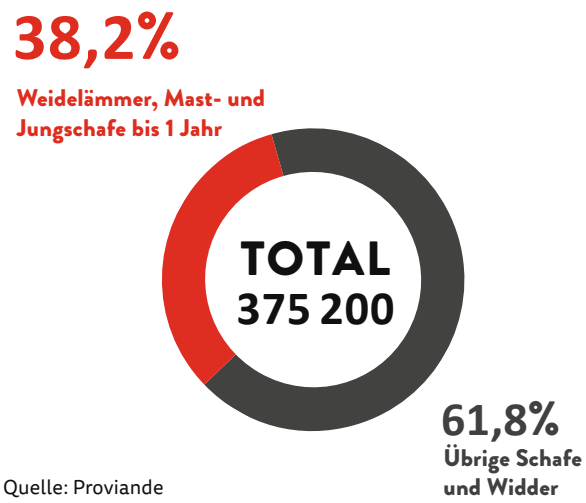
Labels und Marken

Beim Lammfleisch gibt es verschiedene Label- und Markenprogramme. Deren Auflagen an Tierhaltung, Fütterung und Fleischqualität gehen über die gesetzlichen Vorschriften hinaus. Auch die regionalen Vermarktungsgruppen bieten Mehrwerte in Ökologie und Tierhaltung.

Für zusätzliche Sicherheit sorgt SUISSE GARANTIE, die Schweizer Garantiemarke mit kontrolliertem Warenfluss. Mit SUISSE GARANTIE gekennzeichnetes Lammfleisch genügt den höchsten Anforderungen an Produktion, Verarbeitung und Rückverfolgbarkeit.

Weitere Informationen zu den Labels:
labelinfo.ch und suissegarantie.ch

Schafbestand in der Schweiz 2024



Quelle: Proviande

Saisonale, frische Verarbeitung

Etwa 60 % der Schweizer Lämmer werden in Schlachthöfen oder Zerlegebetrieben geschlachtet. Die restlichen Tiere werden von kleineren Metzgereien übernommen und verarbeitet. Züchter und Halter sind bestrebt, dass die Lämmer auf kürzestem Weg in die Verarbeitungsbetriebe gelangen. Die saubere Schlachtung und die fachmännische Lagerung sind wichtige Voraussetzungen für eine optimale Fleischqualität.

Die Konsumenten schätzen besonders die Edelstücke, welche in der Schweiz nicht in ausreichendem Masse produziert werden können, und sie wünschen das ganze Jahr über frisches Lammfleisch. Aus diesen Gründen wird Fleisch unter anderem aus den Schafländern Australien und Neuseeland importiert, wo das ganze Jahr über Lammsaison ist.

VOM
LAMM

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Lammfleisch.



LAMMFLEISCH UND ERNÄHRUNG

Nährwertangaben

Lammfleisch enthält wertvolles Protein, das vom menschlichen Körper besonders gut verwertet werden kann. Es ist zudem ein guter Eisen- und Zinklieferant und reich an Vitaminen. Der Fettanteil kann nicht allgemein angegeben werden, er ist je nach Fleischstück unterschiedlich hoch. Mehr als die Hälfte des vorhandenen Fettes besteht jedoch aus einfach oder mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

100 g essbarer Anteil	Gigot	Nierstück	Hackfleisch/ Voressen
Energie: Kalorien (kcal) / Joule (kJ)	155/647	119/502	154/643
Eiweiss (g)	1,6	2,0	1,3
Gesamtfett (g)	8,2	3,5	8,4
*Verhältnis der Fettsäurenanteile in Prozenten: SFA:MUFA:PUFA**	48,6:41,5:9,9	44,8:44,3:10,9	47,4:41,5:11,1

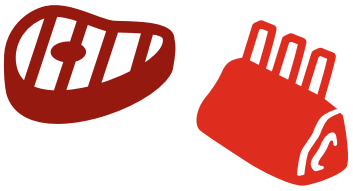
* SFA = gesättigte Fettsäuren
MUFA = einfach ungesättigte Fettsäuren
PUFA = mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Quelle: Nährwerttabelle für Fleisch und Fleischwaren, Proviande

Geschätzte Qualität

Lammfleisch steht für Hochgenuss. Es erfreut sich in der Schweiz unveränderter Beliebtheit und geniesst dank seiner ökologischen Produktion ein hohes Ansehen. Das saftige, hellrote Fleisch ist zart und aromatisch und überzeugt durch seine Vielfalt. In der modernen Ernährung wird Lammfleisch empfohlen. Es lassen sich damit schmackhafte Gerichte zubereiten, aber auch Spezialitäten wie Trockenfleisch und Würste.

Lammfleisch-Verbrauch 2025



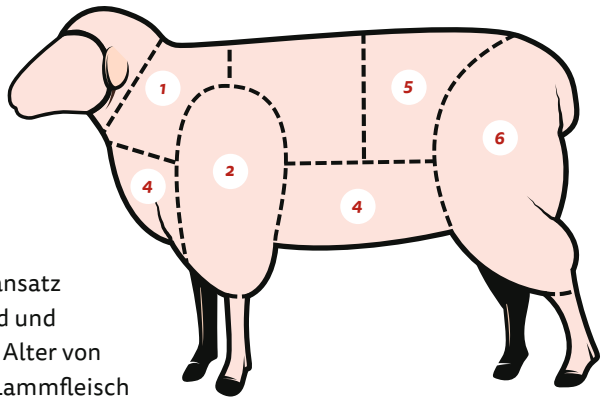
1 kg PRO KOPF

Quelle: Proviande

VOM
LAMM

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Lammfleisch.

FLEISCHSTÜCKE VOM LAMM



Lammfleisch stammt von Tieren, die bis zu einem Jahr alt sind.
Gute Schlachtlämmer zeigen an Keule und Rücken einen guten Fleischansatz und eine dünne, helle Fettschicht. Tiere, die nicht älter als 2 Monate sind und vorwiegend mit Milch aufgezogen werden, nennt man Milchlämmer. Im Alter von über 2 Monaten bis zu 12 Monaten spricht man von Lämmern. Saftiges Lammfleisch ist hellrot, bei älteren Tieren von etwas dunklerer Farbe. Lammfleisch von über zweijährigen Tieren ist dunkelrot.

Fleischstücke	Verwendungszwecke, Gerichte
Hals, Brust  	Beide eignen sich für Eintopfgerichte (Irish Stew, Moussaka usw.), für herzhafte Lammcurrygerichte, Voressen oder Ragouts, gehackt für saftige Fleischkuchen und Burger.
Kotelettstück, Koteletts, Nierstück  	Vom Nierstück werden die zarten Chops geschnitten. Die Huft bleibt beim «Lammschnitt» am Gigot. Vom Nierstück stammt auch das Lammrückenfilet. Das Kotelettstück liefert die begehrten Lammracks. Als Ganzes wird es ein herrlicher Kotelettbraten, einzeln geschnitten entstehen Koteletts. Besonders festlich sieht es aus, wenn diese zu einer Krone zusammengebunden werden.
Schulter oder Laffe  	Sie ist ein beliebtes, weil vielseitiges Stück. Sie ist weniger fett als Hals und Brust, deshalb etwas teurer, aber dennoch wesentlich günstiger als das Karree oder der Gigot. Die Lammschulter mit Bein ist als Braten «à l'ancienne» berühmt, gibt ohne Bein gerollt feine Braten, in Würfel geschnitten die bekannten Schaschlik-Spiesse oder gehackt die nicht minder beliebten Cevapcici. Die Lammschulter eignet sich auch für ein zartes Ragout oder für Geschnetzeltes. Gekocht und erkaltet, in feine Streifen geschnitten, ergibt sie einen exquisiten Fleischsalat.
Gigot oder Keule  	Die Keule wird auch Schlegel genannt und ist in der deutschen Schweiz vor allem unter dem französischen Namen Gigot bekannt. Ob mit oder ohne Bein, vom Grill, aus dem Ofen oder der Pfanne: Ein Lammgigot ist unverkennbar zart und gut. Samt Knochen in ca. 2 cm dicke Scheiben gesägt, ergibt er die Gigottranchen, entbeint die Gigotsteaks. Übrigens: Gigot, entbeint und in Würfel geschnitten, ergibt herrliches Fonduefleisch, Spiessli oder Ragout.

Weitere Informationen über Lammfleisch:
schweizerfleisch.ch/lamm

VOM
LAMM

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Lammfleisch.

DE, 04/2026

DIE WICHTIGSTEN AUSGANGSRASSEN IN DER ZUCHT SIND:



1 **Weisses Alpenschaf**



2 **Braunköpfiges Fleischschaf**



3 **Schwarzbraunes Bergschaf**



4 **Texelschaf**

Für weitere Auskünfte rund ums Lamm

Schweizerischer Schafzuchtverband
Industriestrasse 9
3362 Niederönz

Tel. +41 (0)62 956 68 68
info@sszv.ch / sszv.ch

Schweizerischer Schafzuchtverband
Fédération suisse d'élevage ovin
Federazione svizzera d'allevamento ovino

Für weitere Auskünfte rund ums Fleisch

Proviande
«Schweizer Fleisch»
Postfach
CH-3001 Bern

Tel. +41 (0)31 309 41 11
info@proviande.ch
schweizerfleisch.ch

Schweiz. Natürlich.
SUISSE GARANTIE

Achten Sie beim Einkauf auf die Herkunft, denn Schweizer Fleisch ist nachhaltiger als importiertes. Viele gute gründe für Schweizer Fleisch finden Sie unter ***schweizerfleisch.ch***

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.