

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses

Geh bitte, Bio!

*Biologische Vorurteile
und was man ihnen
entgegensetzen kann*

Von Alexandra Binder,
zu lesen auf Seite 3



www.bauernladen.at

Essen, was man schützen will

Züchter wie Jochen Lobenwein sorgen dafür, dass Krainer Steinschafe nicht aussterben.



Auf 900 m Seehöhe bewirtschaftet Jochen Lobenwein mit Leidenschaft den Biohof Hansale in der Norischen Region in Kärnten. Seine Herde Krainer Steinschafe zählt rund 30 Tiere, Mutterschafe, Lämmer und einen Widder. Sie sind schwarz-weiß, feingliedrig, mit kurzen spitzen Ohren, zutraulich und richtig neugierig. Das Krainer Steinschaf, eine Ursprungsrasse aus dem Dreiländereck Slowenien, Kärnten, Friaul, hat den Vorteil, dass es durch eine sehr gute Milchleistung hervorragende Milchlämmer großzieht. „Weder Muttertiere noch Lämmer

erhalten Mastfutter. Dafür dürfen sie ganzjährig die zarten Wiesenkräuter sowie das Heu unserer Weiden genießen.“ Durch ihre Genetik sind diese Schafe für die intensive Mast nicht geeignet, vielmehr entwickeln sie ihre besondere Fleischqualität bei langsamem Wachstum in extensiver Weidehaltung. Das Fleisch der Lämmer ist würzig-zart mit einem Hauch an Wildgeschmack.

Leben in der Natur

„Wir schlachten die Lämmer mit rund acht Monaten bei einem Gewicht von rund 15 Kilo.“ Derzeit passiert das noch



Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter [@bauernladen.at](https://www.instagram.com/bauernladen.at)

in einem nahen Schlachthof. „Allerdings wird gerade an einem hofeigenen Schlachtraum gebaut, damit wir auch diesen letzten, wichtigen Teil nicht aus der Hand geben müssen“, erzählt Lobenwein. „Vieles wird am Hansalehof der Natur überlassen, und die kann auch grausam sein. So hat ein Wolf im vergangenen Jahr drei unserer Schafe gerissen.“ Dafür werden Lämmer bei den Steinschafen das ganze Jahr über geboren – aufgrund eines asaisonalen Brunstzyklus und eines Widders, der glücklich mit der Herde lebt.

Weiterlesen auf www.bauernladen.at