



# Streuobstwiesen



# Streuobstwiesen



# Streuobstwiesen

- Streuobstwiesen sind gefährdet (1950: ca. 1,5 Mio ha , 2008 ca. 300.000 ha = 80% Verlust).
- Streuobstwiesen sind ökologisch sehr wertvoll und geschützte Biotope.
- Streuobstwiesen werden von Kommunen und Bauträgern gerne als Ausgleichsflächen für Baugebiete angelegt.
- Streuobstwiesen sind häufig nicht genutzt und gepflegt.



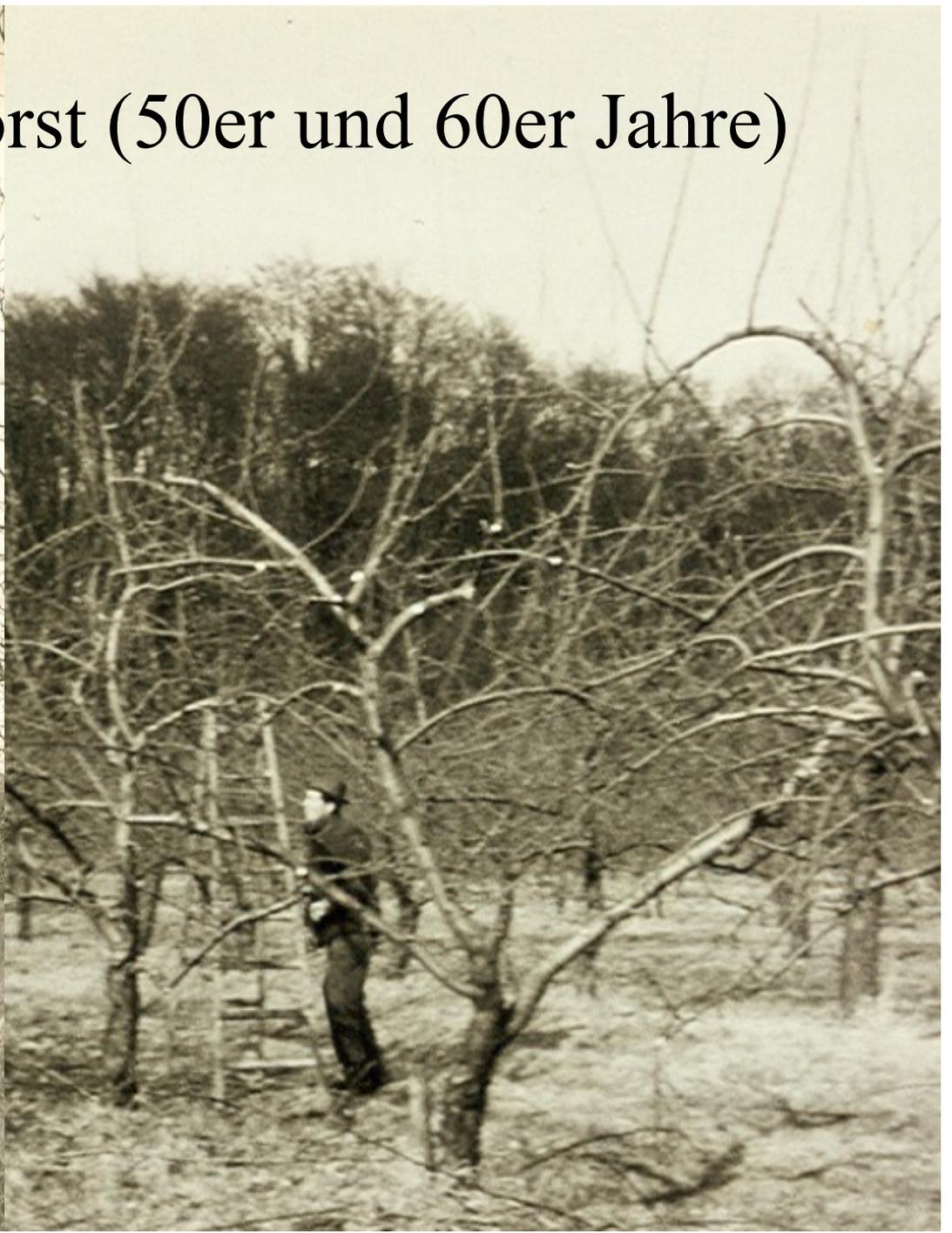
# Obstbau in Trenthorst (50er und 60er Jahre)



# Obstbau in Trenthorst (50er und 60er Jahre)



# Obstbau in Trenthorst (50er und 60er Jahre)



# Obstbau in Trenthorst (50er und 60er Jahre)



# Obstbau in Trenthorst (50er und 60er Jahre)





## Obstbau in Trenthorst (50er und 60er Jahre)

Prof. Dr. Gerold Rahmann

Thünen-Institut für Ökologischen Landbau  
Trenthorst







Prof. Dr. Gerold Rahmann

Thünen-Institut für Ökologischen Landbau  
Trenthorst





Prof. Dr. Gerold Rahmann

Thünen-Institut für Ökologischen Landbau  
Trenthorst





**TRENTOBST**

naturtrüber  
Apfelsaft -  
erntefrisch von  
der Presse.

VON WULMENAUER UND TRENTHORSTER STREUOBSTWIESEN



**BIO**  
e 0,7 l

DE-ÖKO-001  
EU-Landwirtschaft

Hergestellt für Förderverein des Instituts für Ökologischen Landbau, Trenthorst\* [www.trenthorst.de](http://www.trenthorst.de)  
Lütauer Süßmosterei GmbH\* Hatthof 4\* 21483 Lütau 4\* Tel. 04153/55217\* DE-005-Öko-Kontrollstelle

Prof. Dr. Gerold Rahmann

Thünen-Institut für Ökologischen Landbau  
Trenthorst









# Milchschafe

Prof. Dr. Gerold Rahmann

Thünen-Institut für Ökologischen Landbau  
Trenthorst





Denkmal in Wittmund, Ostfriesland

Prof. Dr. Gerold Rahmann

Thünen-Institut für Ökologischen Landbau  
Trenthorst











Prof. Dr. Gerold Rahmann

Thünen-Institut für Ökologischen Landbau  
Trenthorst









Prof. Dr. Gerold Rahmann

Thünen-Institut für Ökologischen Landbau  
Trenthorst

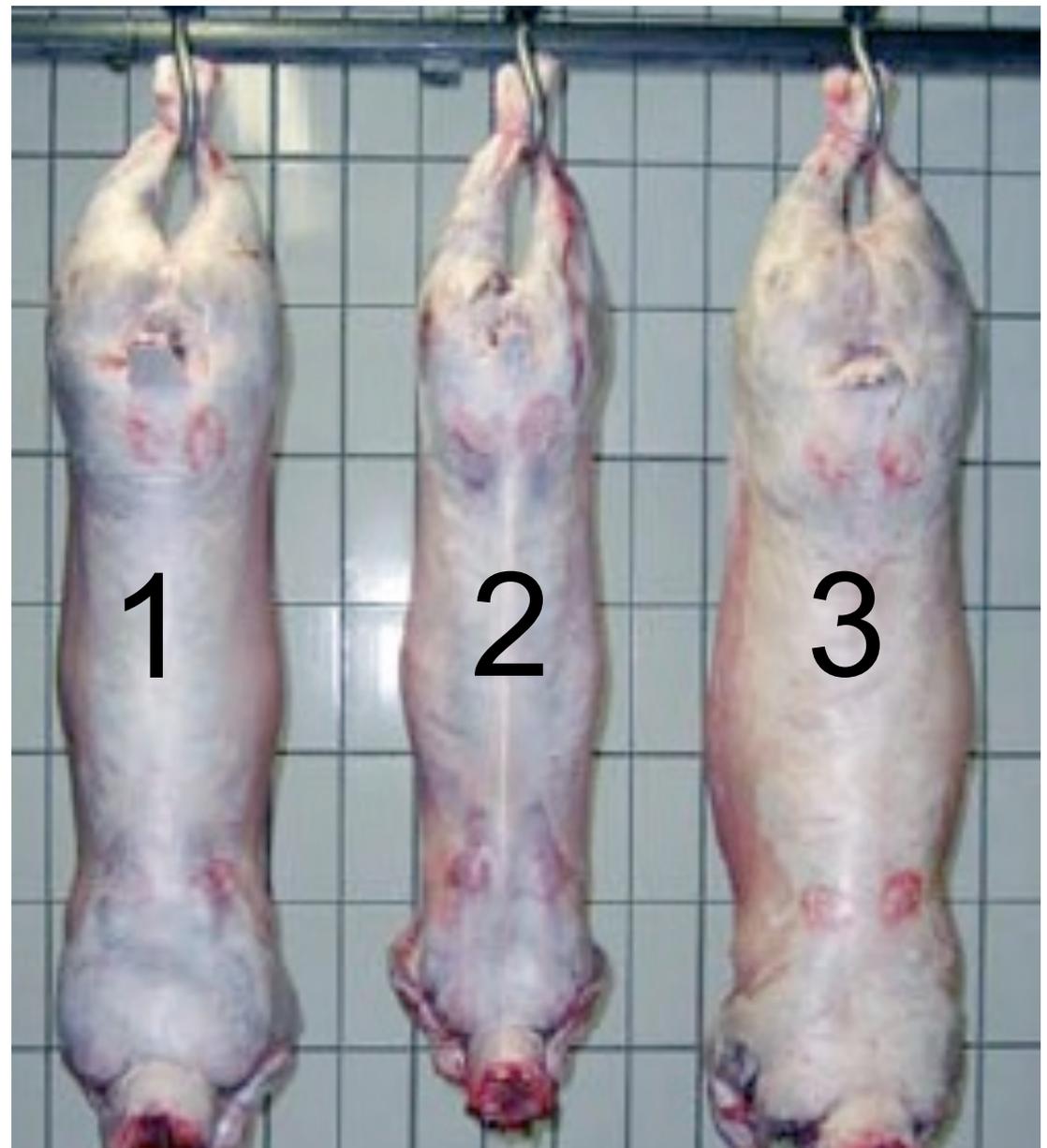


# Handelsklassen Lamm- und Schaffleisch

<b>Kategorien</b>	<b>L</b>	Lammfleisch, Tiere bis 1 Jahr
	<b>S</b>	Fleisch von Schafen, die älter als 1 Jahr sind
<b>Fleischigkeitsklassen</b>	<b>E</b>	vorzüglich (außergewöhnliche Muskelfülle)
	<b>U</b>	sehr gut (sehr gute Muskelfülle)
	<b>R</b>	gut (gute Muskelfülle)
	<b>O</b>	mittel (durchschnittliche Muskelfülle)
	<b>P</b>	gering (geringe Muskelfülle)
<b>Fettgewebeklassen</b>	<b>1.</b>	sehr gering
	<b>2.</b>	gering
	<b>3.</b>	mittel
	<b>4.</b>	stark
	<b>5.</b>	sehr stark
<p><b>Beispiel:</b> LU2 kennzeichnet Lammfleisch mit einem sehr guten Fleischansatz und einem geringen Fettgewebeanteil.</p>		



1. Optimale Konformation und Fettabdeckung
2. Mangelnde Bemuskelung und Fettabdeckung
3. Gute Bemuskelung aber zu starke Fettabdeckung



# Schlachtkörper

# Tägliche Zunahmen von Lämmern verschiedener Schafrassen während einer Beweidung extensiven Grünlandes (g/Tag)

	männlich		weiblich	
	1992	1993	1992	1993
SKF	196	129	150	116
SKF*ML	190	169	194	140
<u>Milchscharf</u>	<u>143</u>	<u>135</u>	<u>126</u>	<u>124</u>

Demise et al., 1994



# Welche Produktqualitäten will der Verbraucher

## Erwartet wird:

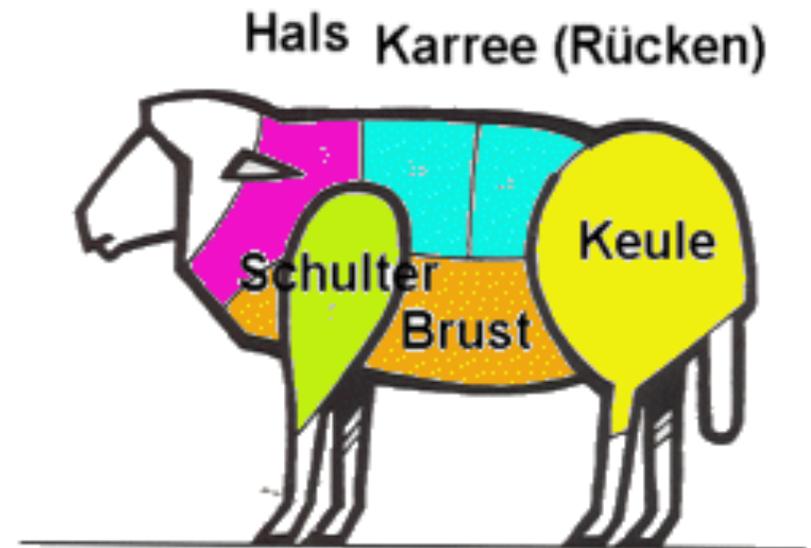
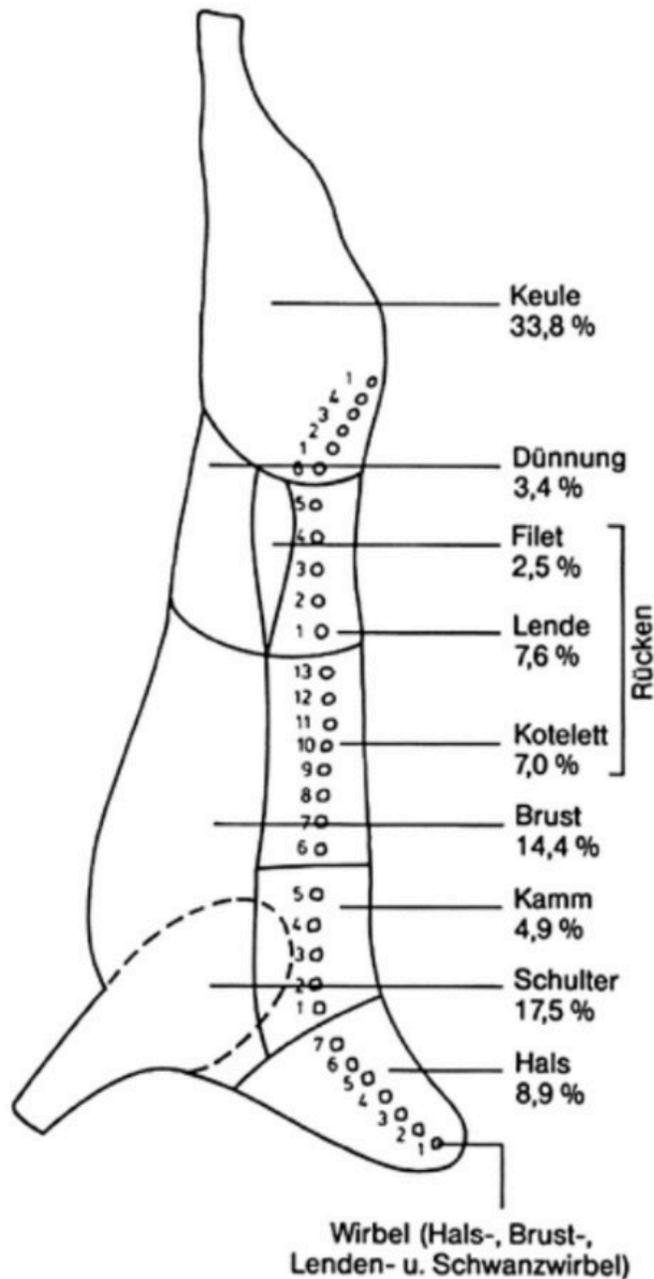
- Hellrosa bis hellrotes Fleisch
- Leichte Fettabdeckung
- Zartes und saftiges Fleisch
- Mildes Lamm-Aroma
- Haushaltskonforme Teilstücke
- Geringer Knochenanteil
- Ständige Verfügbarkeit
- Homogenität des Angebots

## Abgelehnt wird:

- Dunkles bis schwarzes Fleisch
- Starke Fettabdeckung mit Gelbstich
- Festes und trockenes Fleisch
- Starker Schafgeschmack
- Zu schwere Teilstücke
- Zu hoher Knochenanteil
- Zu große Qualitätsschwankungen



# Der Schlachtkörper



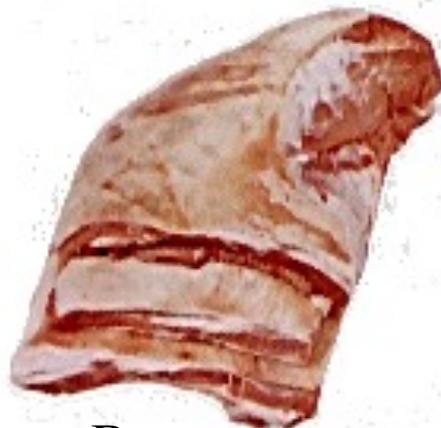
# Wertschätzung der Teilstücke in Abhängigkeit der qualitätsbestimmenden Gewebeanteile

	Gewichtsanteil (%)	Wert	Knochenanteil (%)	Ausgelöster Fleischanteil inkl. Fett (%)
Keule	33	<b>1</b>	25	72
Rücken mit Filet	17	<b>1</b>	27	71
Schulter/Bug	17	<b>2</b>	20	68
Hals und Kamm	14	<b>3</b>	34	62
Brust und Dünning	18	<b>4</b>	30	68

Abschnitte ergänzen die Prozentanteile auf 100 %



Schulter



Brust

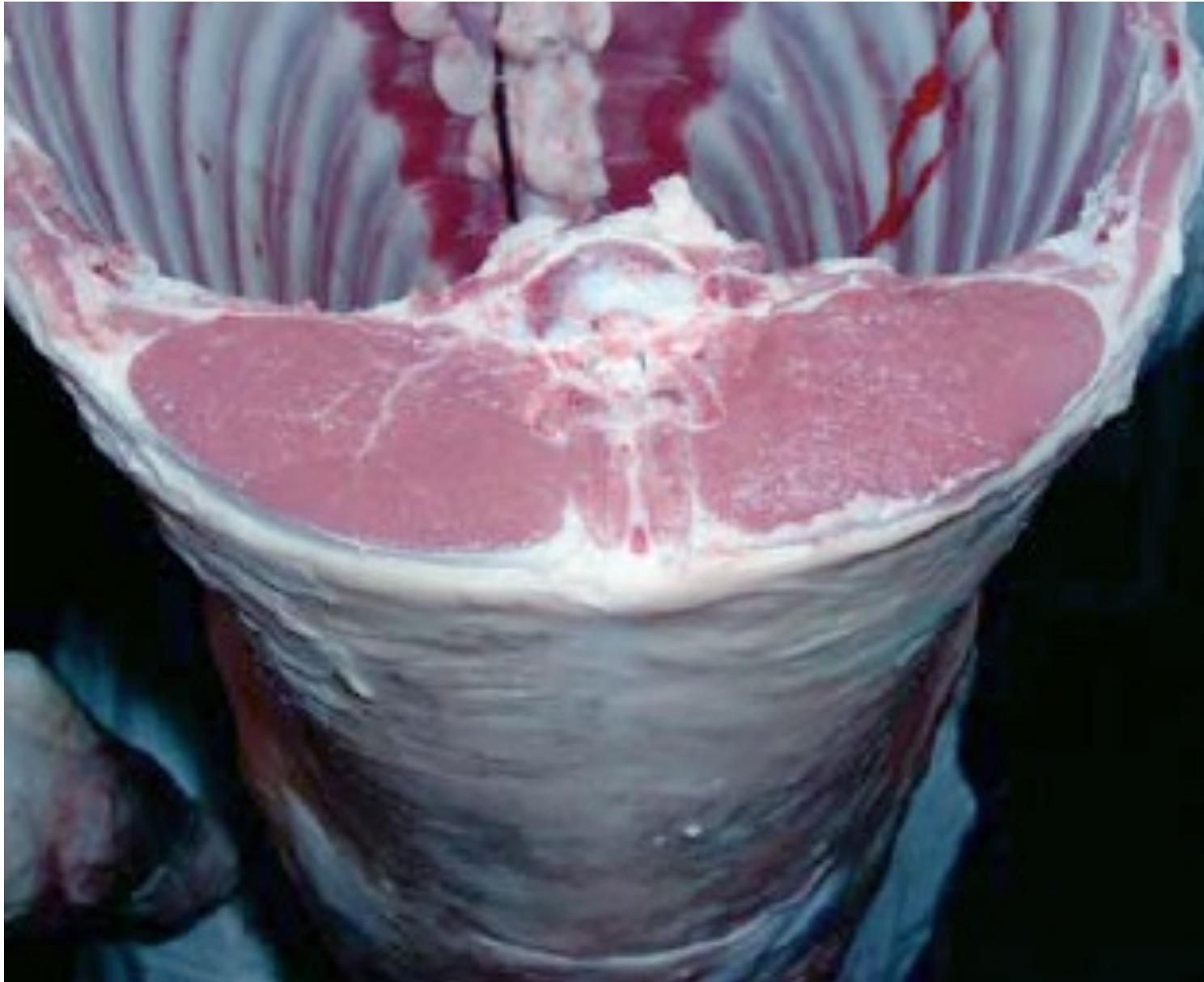


Rücken



Keule

# Gute Bemuskelung bei geringer Fettabdeckung



# Haushaltsgerechte Portionen

