

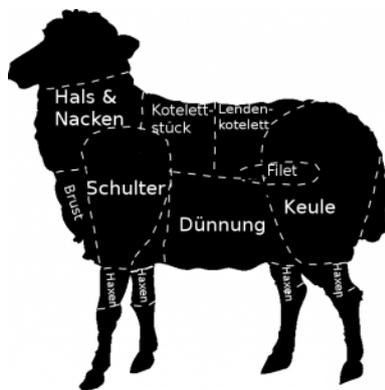


Merino-Lamm aus Lichtenfels

Aus dem Landkreis Lichtenfels:
 Bereits in fünfter Generation betreibt Anton Wunderlich die Schäferei in Mönchkröttendorf im Landkreis Lichtenfels.
 Rund 1000 Mutterschafe mit ihren Lämmern verbringen die Wintermonate in Ställen nahe Klosterlangheim, die man jeder Zeit auf Voranmeldung besuchen darf. Im Sommer fungieren sie als lebende Rasenmäher und Landschaftspfleger auf ca. 500 Hektar Weiden rund um den Staffelberg, im Landkreis Coburg und in Thüringen.



biologisch - oekologisch - oekonomisch - regional - nachhaltig



GESCHMORTES UND KURZ- GEBRATENES VOM LAMM

„From nose to tail“ – „Von Kopf bis Schwanz“

Saisonal von Anfang März bis Ende April gibt es Geschmortes und Kurzgebratenes vom Lamm. Was aber genau auf Ihrem Teller landet, variiert. Das Fleisch wird als geschmorte Gerichte zum Beispiel in Form einer Haxe, der Schulter oder eines Rollbratens aus der Brust serviert. Kurzgebratenes gibt es vom Rücken, Kotelett, der Hüfte oder dem Filet. Nach dem Prinzip „from nose to tail“ verarbeiten wir die ganzen Jura-Lämmer in unserem bayrisch-regionalen Restaurant. Und mit ganz, meinen wir ganz! Die Knochen werden zum Ansetzen von Bratenfonds oder für die Jus verwendet, die Innereien verfeinern Rollbraten und Soßen. Damit möchten wir sowohl die etwas verloren gegangenen traditionellen Fertigkeiten der letzten Jahrzehnte wieder aufleben lassen als auch unter dem Motto „United against waiste“ die Arbeit der Landwirte würdigen, die in JEDEM Fleischteil des Tieres steckt, nicht nur in den Edelstücken wie Rücken und Keule.

Anton Wunderlich Schäferei
 An der Steinlinde 1, 96215 Lichtenfels
 Tel: 09576 925883