



# Walisisches Lammfleisch



[hcctrade.com](http://hcctrade.com)

# Wir liefern Qualität



Walisches Lammfleisch ist sehr gefragt und wird weltweit in über 20 Länder exportiert. Der Grundstein des Handels im In- und Ausland ist dabei das g.g.A.-Gütesiegel (geschützte geografische Angabe), mit dem das Walisische Lammfleisch 2003 ausgezeichnet wurde und das die volle Rüchverfolgbarkeit sicherstellt.



Unsere Farmer und traditionellen Landwirtschaftsmethoden werden seit Jahrhunderten für ihre Produktion von hochwertigem Lammfleisch gerühmt und unsere Exporteure sind Meister darin, internationale Geschäftsbeziehungen zu knüpfen.

Bei ihren Logistikdienstleistungen überlassen unsere Exporteure von Walisischem Lammfleisch nichts dem Zufall und sind für ihre Verlässlichkeit bekannt. Sie haben weltweit einen ausgezeichneten Ruf für pünktliche Lieferungen und einen herausragenden Aftersales-Service.





# Das ist walisisches Lammfleisch

**Unsere preisgekrönten Farmer sind auf der ganzen Welt für die Herstellung von Walisischem Lammfleisch mit auserlesenem Geschmack bekannt.**

Aufgrund der beinahe unberührten Landschaft, in der die Tiere aufgezogen werden, erhält man ein saftiges, fein-mildes und zartes Fleisch. Seit vielen Jahrhunderten wachsen und gedeihen die einheimischen Schafrassen auf dem natürlichen Grasland in einer der unberührtesten Ecken der Welt. Die üppig grünen Weiden der Hügel und Täler, ein gemäßigtes Klima, mineralreiche Böden und eine unberührte Natur vereinen sich, um Lammfleisch von höchster Qualität zu erzielen.

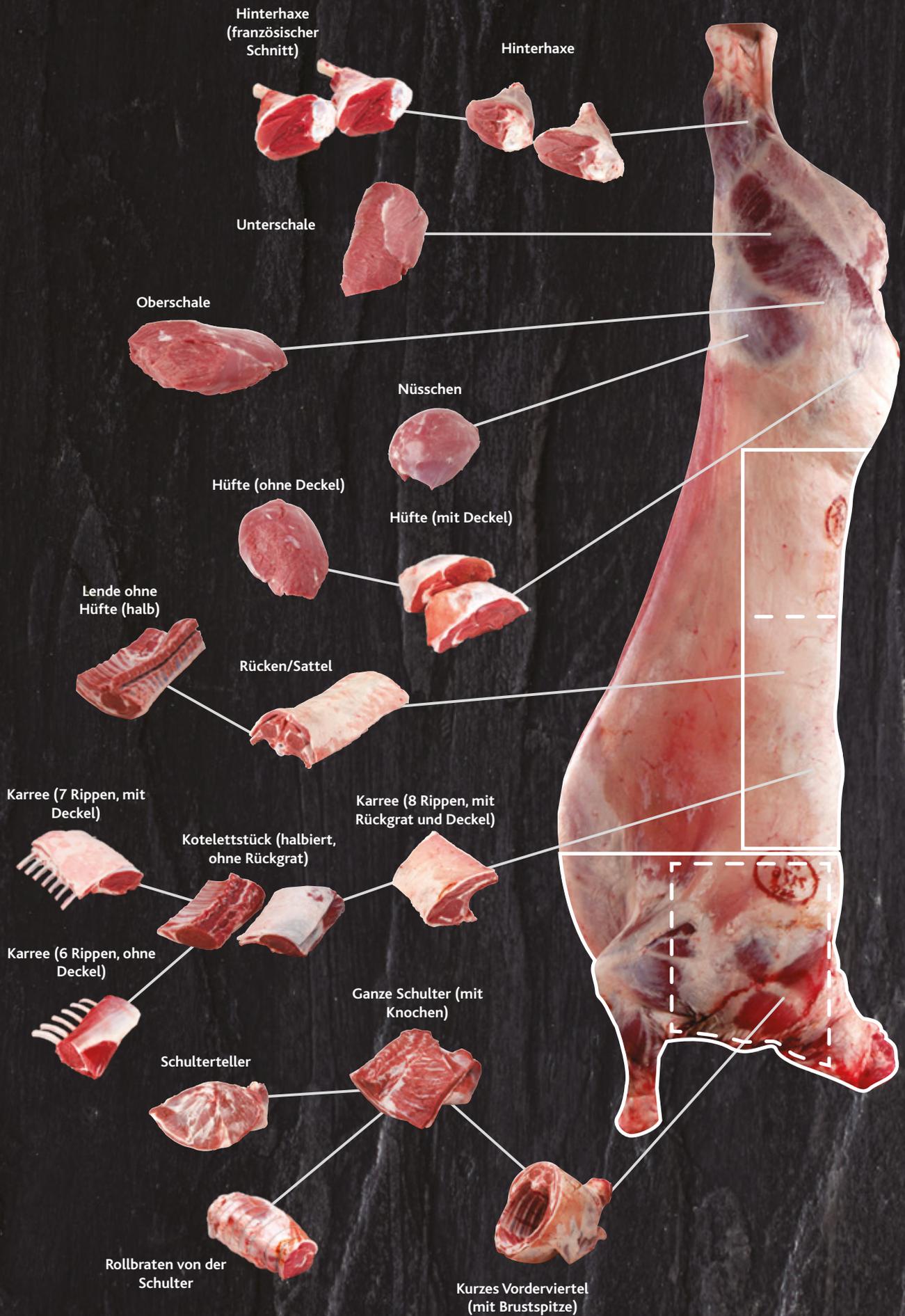


**Tradition:** Der gute Ruf und die einzigartige Qualität von Walisischem Lammfleisch sind das Ergebnis von rund 4.000 Jahren traditioneller Zuchtmethoden, der seit Generationen überlieferten Erfahrung in der Tierhaltung und einer Fülle von natürlichem Weideland. Die landwirtschaftlichen Methoden haben sich in dieser Zeit weiterentwickelt, aber Landwirt und Hund stehen in Wales noch immer Seite an Seite mit ihrer Herde.

**Umwelt:** Die walisische Landwirtschaft ist einer nachhaltigen Zukunft verpflichtet und unsere Farmer arbeiten kontinuierlich an innovativen Möglichkeiten, um unser bereits grünes Image stets weiter zu verbessern. Seit vielen Jahrhunderten arbeiten sie im Einklang

mit der Natur und spielen eine wichtige Rolle bei der Schaffung und Erhaltung spektakulärer Landschaften sowie der natürlichen Biodiversität in Wales.

**Ernährung:** Für ein ausgewogenes ernährungsphysiologisches Gleichgewicht ist es wichtig, auch Fleisch, wie z.B. Lamm, auf dem Speiseplan zu haben. Lammfleisch enthält viele wertvolle Nährstoffe und Vitamine, die dazu beitragen, den Körper gesund zu erhalten. Lammfleisch ist reich an Eisen, verfügt über einen hohen Gehalt an Vitamine E sowie an Omega 3- und Beta-Carotin-Fettsäuren. Darüber hinaus ist es eine wichtige Proteinquelle, die den Muskelaufbau und Knochenerhalt unterstützt.





# Wir setzen Standards

Unsere Schlacht- und Zerlegebetriebe verwenden die neuesten Fertigungstechniken. Sie bieten sowohl hochwertige ganze Schlachtkörper als auch nach höchsten Standards zugeschnittene Teilstücke an. Als Kunden beliefern sie namhafte Einzelhandelsunternehmen sowie Gastronomiezulieferer mit Zuschnitten aus frischem Lammfleisch, die sie zum Teil individuell für diese Kunden umgesetzt haben.

Die Kombination von traditioneller Metzgerkunst mit den neuesten und innovativsten Zerletechnologien ermöglicht es den Verarbeitungsbetrieben in Wales, ihre jahrzehntelange Erfahrung mit modernen Fertigungsstandards zu verknüpfen. Damit stehen Sie seit vielen Jahren für höchste Zuschnittsqualität. Aufgrund der gesammelten Erfahrungswerte, vor allem aus der Zusammenarbeit mit vielen Exportländern, verstehen es unsere Verarbeitungsbetriebe, individuell auf spezielle Kundenwünsche einzugehen - sei es in Bezug auf Spezifikationen oder auf Verpackungswünsche der Kunden. Auf diese Weise können Kunden aus einem großen Sortiment die für sie geeigneten Zuschnitte wählen.

# weltweit führend

Nicht ohne Grund hat die Europäische Kommission Walisisches Lammfleisch ausgezeichnet



Die herausragende Qualität des Walisischen Lammfleisches wurde von der Europäischen Kommission als regional einzigartig anerkannt. Im Jahre 2003 verlieh sie dem Fleisch den begehrten Status der „geschützten geographischen Angabe“ (g.g.A.)

Das g.g.A.-Gütesiegel stellt eine Verbindung zwischen Qualität, Tradition und Umwelt einer Region her und gewährleistet den Verbrauchern, dass nur in Wales geborenes und aufgezogenes Lamm, das vollständig rückverfolgbar ist und in von der HCC zugelassenen Schlachthöfen geschlachtet wurde, als Walisisches Lammfleisch vermarktet werden kann.

Durch die Verwendung des g.g.A.-Logos haben die walisischen Lammfleischproduzenten die Möglichkeit und das Recht, ihr Fleisch klar von dem anderer Wettbewerber auf dem Markt zu unterscheiden und hervorzuheben.

## Über das g.g.A.-Qualitätszeichen

Das EU g.g.A.-Logo steht für:

- den Schutz von Produktnamen
- ein Leitzeichen für den Verbraucher, das für spezifische Produktqualität steht.

Die g.g.A.-Kennzeichnung von Walisischem Lammfleisch ist von großer Bedeutung, da sie in ganz Europa hoch geschätzt wird und einen wichtigen Beitrag zur Sicherung eines deutlich gestiegenen Geschäftsvolumens für Walisisches Lammfleisch geleistet hat.

Um die Integrität des g.g.A.-Status zu erhalten, beschäftigt die HCC eine unabhängige Kontrollstelle, die die Verwendung der Kennzeichnung überwacht und sicherstellt, dass deren Standards eingehalten werden.



Volle  
Rückverfolgbarkeit von  
der Ursprungsfarm bis  
zum fertigen Zuschnitt

Regelmäßige  
Inspektionen von  
Schlacht- und  
Verarbeitungsbetrieben

Einhaltung aller  
behördlichen  
Rechtsvorgaben

### Unsere Herkunfts- und Rückverfolgbarkeitsgarantie

- Alle tierärztliche Aufzeichnungen werden in Übereinstimmung mit behördlichen Auflagen aufbewahrt
- Die Kennzeichnung aller Lämmer und deren Rückverfolgbarkeit bis zur jeder einzelnen Farm
- Die Einhaltung aller behördlichen Vorschriften in Bezug auf Transport und Schlachtung
- Die Freilandhaltung unserer Schafe auf Grasland

### Zu 100% walisisch

Die vollständige Rückverfolgbarkeit ist nicht nur ein Anspruch, sondern eine Garantie. Die HCC Meat Promotion Wales arbeitet nun mit dem weltweit führenden Technologieunternehmen Oritain zusammen, um Spurenelemente und Isotope zu analysieren, die die Tiere aus ihrer natürlichen Umgebung sowie aus dem von ihnen konsumierten Gras und Wasser aufnehmen. Damit soll ein unverwechselbarer walisischer „Fingerabdruck“ in Bezug auf die Herkunft erstellt werden, der die vollständige Rückverfolgbarkeit aller walisischen Lammzuschnitte gewährleistet. Die Techniken von Oritain werden in vielen Bereichen hoch geschätzt, darunter in der Forensik sowie in der Lebensmittel-, Textil-, und Pharmabranche.

# weltweit berühmt



**Julian Mai**

Restaurant Saltz, The Dolder  
Grand Hotel, Zürich

„Zunächst einmal ist völlig klar: beim Lammfleisch gibt es Unterschiede! Ein wesentlicher Unterschied für mich ist die Art, wie Walisisches Lamm gezüchtet und aufgezogen wird sowie Nachhaltigkeit und hohe Tierschutzstandards bei der Tierhaltung. Diese sehr wichtigen Kriterien zeigen sich in Geschmack und Textur und gewährleisten ein einzigartiges Esserlebnis.“



**Luigi Taglienti**

Restaurant Lume, Mailand

„Bei italienischem Essen geht es um Qualität; frisch, saftig und voller Geschmack muss es sein, deshalb verwenden wir Walisisches Lammfleisch mit g.g.A.-Gütesiegel.“



**Albert Au Kwok Keung**

Group Executive Chef, Hong  
Kong Lai Sun F&B Management  
Limited.

„Walisisches Lammfleisch ist ohne Zweifel das beste Lamm der Welt. Mit seiner Saftigkeit und seinem einzigartigen Geschmack, und seiner weichen und geschmeidigen Textur beflügelt es meine Kreativität bei der Planung meiner chinesischen Menüs.“

Von Monarchen über Staatsoberhäupter bis hin zu Pop- und Filmstars: die Qualität des Walisisches Lammfleisches wird weltweit geschätzt. Die königliche Familie hat eine enge Verbindung zu Walisischem Lamm. Seine königliche Hoheit Prinz Charles gründete den Welsh Lamb Club, der Restaurants ausgezeichnet, in denen Walisisches Lammfleisch auf der Speisekarte steht. Und auch beim diamantenen Thronjubiläum der Queen, bei dem andere königliche Hoheiten und Prominente anwesend waren, wurde Walisisches Lammfleisch serviert.

Zudem wird es auch regelmäßig bei prestigeträchtigen britischen Veranstaltungen präsentiert. So z.B. auf dem G20-Gipfel in London, wo Starkoch Jamie Oliver es für die geladenen Staatsoberhäupter zubereitete, beim Ryder Cup, in Wimbledon sowie beim V Festival, einem britischen Musikfestival, bei dem sich Popstars wie z.B. Rhianna und Justin Bieber die Ehre gaben.



# Der Geschmack steht an erster Stelle

**Walisisches Lamm – natürlich, zart und saftig, vor allem aber wahrhaft einzigartig im Geschmack.**

**Salzwiesenlamm** Das bei Feinschmeckern und Spitzenköchen begehrte Salzwiesenlamm ist bekannt für seine herausragende Qualität und seinen dezenten Geschmack. Die Lämmer grasen auf den Salzwiesen und Küstenweiden von Wales, die vom Meer periodisch überflutet werden und so Mineralien bieten, die dem Fleisch seinen charakteristischen Geschmack und seine wunderbar zarte Textur verleihen.

**Bio** Bei der Bio-Haltung wachsen die Schafe und Lämmer auf reichhaltigen saftigen Weiden in zertifizierten Bio-Betrieben in Wales auf, die mindestens einmal jährlich überprüft werden, um die vollständige Einhaltung der Vorgaben für die Bio-Zertifizierung zu gewährleisten. Ohne Einsatz von Pestiziden und synthetischen Düngemitteln dreht sich bei unserem Bio-Lamm alles um die Herkunft und den höchsten Respekt gegenüber einer ethischen und nachhaltigen Landwirtschaft.

**Halal** Unser gesamtes Halal-Lammfleisch wird garantiert in Übereinstimmung mit den Anforderungen der islamischen Scharia und unseren eigenen hohen Tierschutzstandards hergestellt und verarbeitet. Walisisches Lammfleisch ist als Marke auf dem nationalen und den internationalen Märkten seit langem für Qualität und Ehrlichkeit bei der Einhaltung der Halal-Regeln bekannt.



Weitere Informationen darüber, wie und wo Sie  
Walisches Lammfleisch kaufen können, erhalten  
Sie unter:

Hybu Cig Cymru | Meat Promotion Wales,  
Tŷ Rheidol, Parc Merlin, Aberystwyth SY23 3FF  
Vereinigtes Königreich

+44 (0) 1970 625 050

[info@hccmpw.org.uk](mailto:info@hccmpw.org.uk)

[hcctrade.com](http://hcctrade.com)

[walisischeslamm.at](http://walisischeslamm.at)

[walisischeslamm.ch](http://walisischeslamm.ch)

[walisischeslamm.de](http://walisischeslamm.de)

