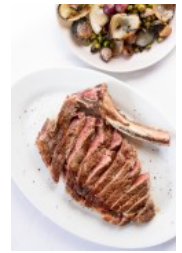


Freiburger Lammfleisch



Schweizer Lammfleisch kennt zwei saisonale Höhepunkte: Im Frühling und im Frühherbst ist das Angebot am grössten. Das hat ganz direkt mit der Schafhaltung und ihren natürlichen Kreisläufen zu tun. Die meisten Lämmer kommen in der Schweiz zwischen Dezember und März zur Welt. Kurz vor Ostern sind dann bereits Racks und Keulen vom Milchlamm erhältlich. Verbringen die Lämmer die Sommermonate im Freien, werden sie im September und Oktober geschlachtet. Etwa die Hälfte sind Alplämmer.

Text und Bild: Schweizer Fleisch

Produzenten

[Bergerie de Chandossel](#)

[Bergerie du Prareman](#)

[La Ferme Verte](#)

[Vitagneau](#)