

# „Lamm“ zunehmend gefragt

**KULINARISCHES** / Küchenmeister Sven Glück weihte die Teilnehmer/innen einer Kochveranstaltung in die richtige Zubereitung des Altmühltaler Lammes ein und gab ihnen wertvolle Tipps.

**Weißenburg** (ka) Ein absoluter Hochgenuss - das Altmühltaler Lamm. Die richtige Zubereitung und raffinierte Rezepte lernten die Teilnehmer einer Kochveranstaltung in der vergangenen Woche im Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Weißenburg kennen.

Sven Glück, Küchenmeister im Hotel-Gasthof „Zur Sonne“ in Pappenheim, bereitete zusammen mit 21 Teilnehmer/innen Lamm-Gerichte zu. Dabei gab der Koch-Profi wertvolle Tipps und zeigte wie ein Lamm fachgerecht zerlegt wird.

Nach einer Einführung durch Dipl. Ing. Eva Schmid vom Landschaftspflegeverband Mittelfranken, die Wissenswertes zum Lamm erläuterte, duftete es be-



*Lecker - Lammraviolis mit Apfel-Linsengemüse und Limonenkresse.*



*In der Küche herrschte am Kochabend eine lockere und entspannte Atmosphäre. Küchenmeister Sven Glück gab wertvolle Tipps und zeigte auch die fachmännische Zerlegung eines Lammes.*

*Fotos: Kaufmann*

reits nach kurzer Zeit in der Küche verführerisch nach Lamm-tandoori, Lammrücken in Tramezzinibrotmantel, Lammhax'n und Lammraviolis. Im Anschluss klang der Abend in gemütlicher Runde beim Kosten der zubereiteten Leckereien aus.

Lammfleisch enthält neben wertvollen Mineralstoffen und Spurenelementen auch Linolsäuren, die dem „schlechten“ Cholesterin entgegenwirken. Zudem ist Lamm aus der Region aufgrund seiner kurzen Transportwege und der ungedüngten Weideflächen sehr gut für die

CO<sub>2</sub>-Bilanz der Verbraucher.

Die Kochveranstaltung fand im Rahmen des Verbraucher- Erzeuger-Dialogs des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) in Weißenburg, in Kooperation mit dem Landschaftspflegeverband Mittelfranken statt. Wer Interesse und „Geschmack“ auf Lamm bekommen hat, ist herzlich eingeladen sich in einer der vielen Mitglieds-Gaststätten der Regionalmarke „Altmühltaler Lamm“ verwöhnen zu lassen. So ist auch das Team um Sven-Wolfgang Glück im Hotel-Gasthof zur Son-

ne in Pappenheim ab dem 4. März 2011 -nach einem kurzen Urlaub- wieder für Sie da und verwöhnt Sie mit feinen kulinarischen Kreationen unter anderem vom heimischen Altmühltaler Lamm. Gerne darf man sich auch im AELF melden, bei großer Nachfrage ist man gerne bereit, einen weiteren Kochabend zu veranstalten.

Ein leckeres Lamm-Rezept „Rezept für Lamm-tandoori“, kreiert von Küchenmeister Sven Glück, finden Sie auf unserer Internetseite:

[www.stadtzeitung-weissenburg.de](http://www.stadtzeitung-weissenburg.de)