

5 ANLEDNINGAR ATT VÄLJA **SVENSKT LAMMKÖTT**



#SvensktKött

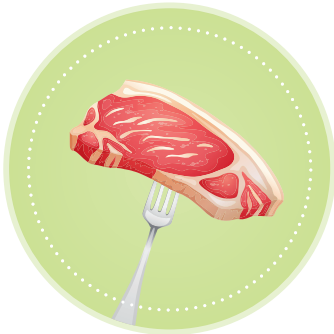
5 VIKTIGA ANLEDNINGAR ATT VÄLJA SVENSKT LAMMKÖTT



1. Får och lamm är
överlägsna naturvårdare



2. Resurssmarta
foderomvandlare



3. Lammkött är
lyxigt och prisvärt



4. Ett djurskydd i
världsklass



5. Lamm och får är en del av
vårt beredskapslager

1. Får och lamm är överlägsna naturvårdare

I ett småbrutet landskap med mycket skog, vilket är ett typiskt svenskt landskap, kommer får och lamm helt till sin rätt. Här gör de stor nytta i de steniga hagmarkerna som inte kan odlas, eftersom de är duktiga på att beta gräs och sly, så att markerna inte växer igen. Dessa naturbetesmarker är en viktig naturtyp i Sverige, som är beroende av att det finns betande djur – däribland får och lamm.

Bidrar till FN:s mål för hållbar utveckling

Betande får och lamm bidrar till flera av FN:s globala mål för hållbar utveckling genom att skapa småmiljöer för pollinerare, insekter, maskar och sniglar, som i sin tur gynnar fåglar, kräddjur och mindre däggdjur.

Djurens trampande, betande och gödslande är avgörande för att ekosystemet ska kunna fungera och artrikedomen frodas. Det viktigaste för att bevara biologisk mångfald i odlingslandskapet är att vi har ett jordbruk med betande djur som är spritt över hela Sverige.



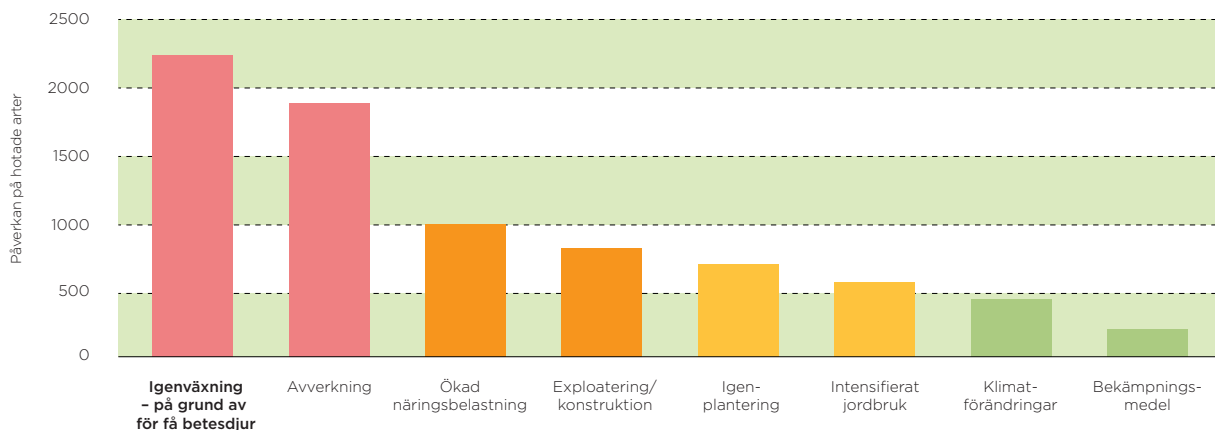
Får och lamm behövs för att bevara biologisk mångfald

När hagmarker betas av får och lamm uppstår några av de mest artrika miljöer vi har i Sverige. Enligt WWF kan de till och med jämföras med regnskogen. Det är marker där hundratals växter, svampar, insekter och andra djur kan hitta boplats eller föda.

För att uppnå Sveriges miljömål om ett rikt odlingslandskap behövs det faktiskt fler betande djur. Fåren håller idag ungefär 50 000 hektar naturbeten öppna i Sverige. Men arealen naturbetesmark minskar, vilket hotar den biologiska mångfalden. Även åkrar i skogsbygder växer igen.

Fler får skulle kunna vända denna negativa utveckling då de är perfekt anpassade till att vårda betesmarker och att hålla efter sly på obrukade åkrar.

Största hoten mot den biologiska mångfalden i Sverige



Källa: SLU ArtDatabanken Rapporterar 24 (2020) med viss modifiering

2. Resurssmarta foderomvandlare

Fåren är resurssmarta djur. De betar både sly och gräs och har förmågan att beta även på otillgängliga marker. Mycket av lammköttproduktionen i Sverige sker på naturbeten där vi inte kan odla annat. Fåren kan ta tillvara gräs som foder, vilket är resurseffektivt eftersom vi människor inte kan äta det direkt.

Gårdar med får och lamm har en hög andel odling av vall, alltså gräs och klöver, vilket är en viktig gröda i det hållbara kretsloppet. Vallen bidrar till kolinlagring vilket minskar klimatpåverkan, den läcker mindre växtnäring och den är dessutom, tillsammans med gödsel, en insatsvara vid biogastillverkning.

Mer än bara kött

Man ska heller inte glömma att lamm och får ger oss mer än kött; samtidigt som får och lamm är suveräna naturvårdare får vi också mjölk till ost och andra mejerier, samt hållbara naturmaterial som ull och skinn.





3. Lammkött är lyxigt och prisvärt

Allt lammkött är mört och mildt i smaken. Det är enkelt att laga god mat med alla delar från lammet, både till vardag och fest. Till skillnad från förr i tiden styckas nu lammet ungefär som nötkött och ger många fina och välsmakande detaljer. Det ger tillgång till både ädla och mer lyxiga detaljer som lammracks, filé och lamm-entrecôte eller mer prisvärda detaljer som lammlägg eller bog.

Nose to Tail med lamm

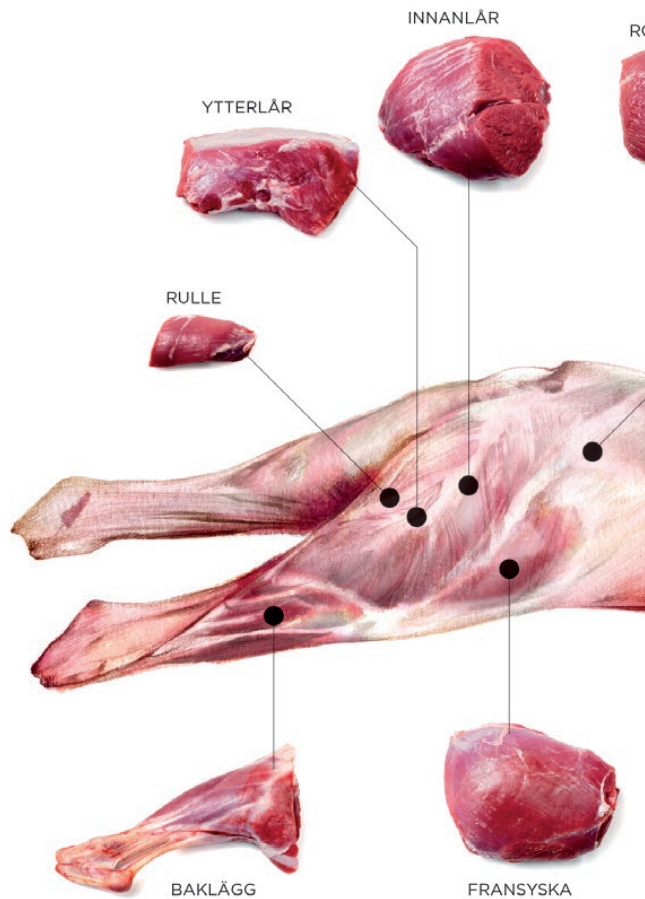
Lammkött har en fin smak och härlig mörhet som erbjuder stor variation i köket. Färska örter så som rosmarin, timjan, dill och mynta samt vitlök och torkade kryddor är klassiska smak-kompisar till lammkött.

Lägg, bog, lår och bringa är några av de detaljer som har grövre fibrer. Dessa detaljer passar bäst som stek eller i en gryta så de får tillagas under lite längre tid och på lägre tillagningstemperatur.

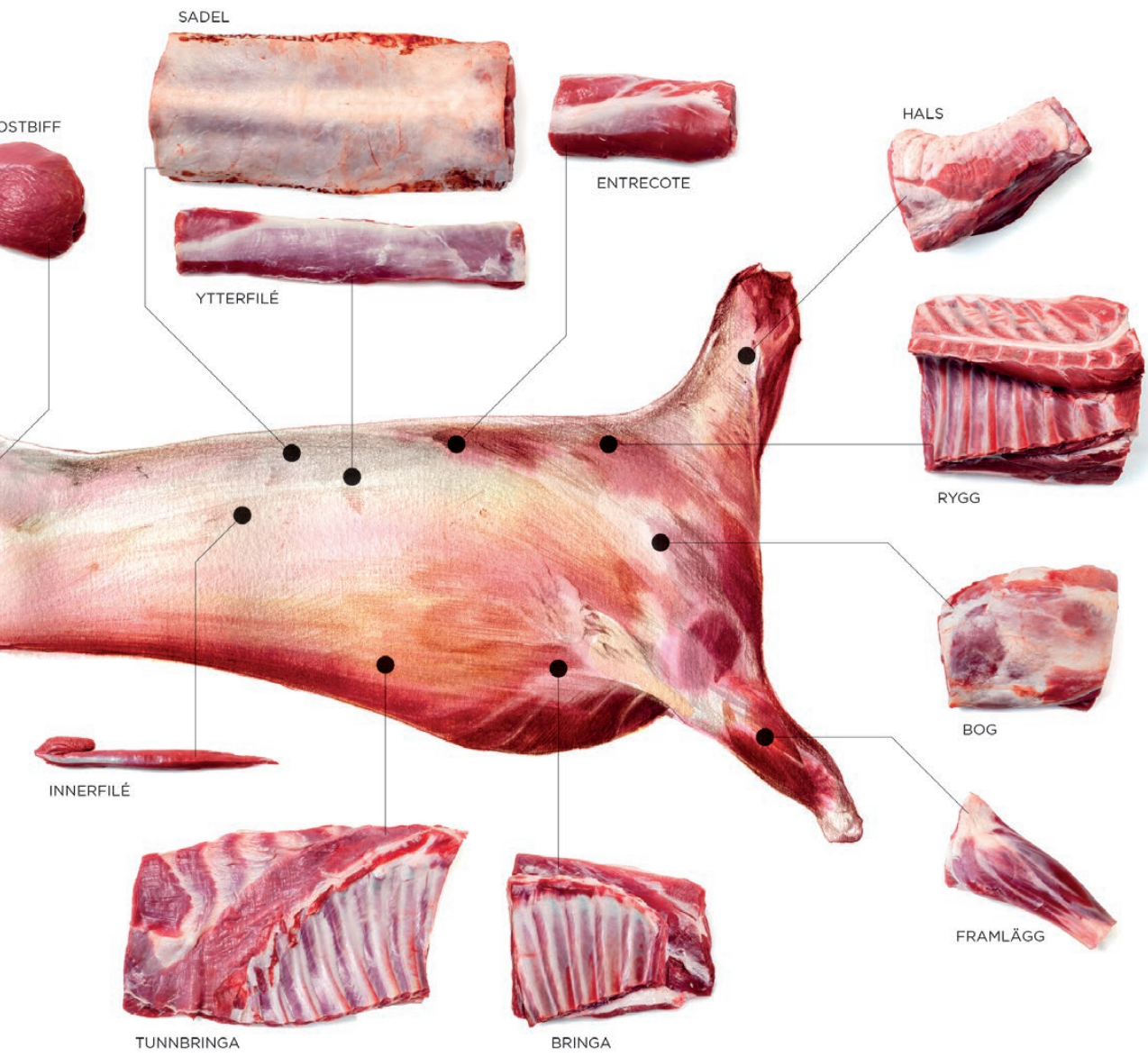
Kotletter, filé, racks och skivad entrecôte är detaljer som inte behöver någon längre tillagning. Dessa är fina att steka, ugnsbaka eller att grilla.

Tips!

Vill du garanterat ha svenskt lamm till påsken? Frys in det på hösten när det svenska lammköttet är i säsong. Att ta hjälp av frysen är både svinnsmart och gör att du lättare kan njuta av svenskt lamm året runt.



På svensktkott.se kan du läsa mer om de olika styckningsdetaljerna och inspireras av goda lammrecept.



SADEL

OSTBIFF

ENTRECOTE

HALS

YTTERFILÉ

RYGG

INNERFILÉ

BOG

TUNNBRINGA

BRINGA

FRAMLÄGG

Hösten är säsong för lammkött

Traditionellt föds lamm under våren för att sedan slaktas på hösten. Därför är hösten säsong för lammkött. På senare tid har man börjat föda upp lamm året runt vilket gör det lättare att få tag på svenskt lamm under hela året.

Har du testat fårkött?

Benämningen lammkött används så länge djuret är under ett år och inte har lammat. Därefter blir det fårkött. Tyvärr äter vi inte så mycket fårkött idag, utan det mesta blir till charkuterier eller djurmat. Vi borde bli bättre på att äta styckdetaljer av får, både ur ett hållbarhetsperspektiv och för att öka lönsamheten för våra fårbönder. Fårkött är en intressant produkt som uppskattas av många svenska kokkar. Idag kan man hitta fårfärs i många livsmedelsbutiker.



4. Ett djurskydd i världsklass

Den svenska modellen för god djurhälsa håller världsklass. Det har lett till en mycket låg användning av antibiotika i djurhållningen samt till att många sjukdomar som finns hos får i andra länder inte finns hos de svenska fåren. Vi ligger också bäst till i världen när det kommer till lammens överlevnad. Detta är ett tydligt tecken på att svenska lammbönder lever upp till de höga djurskyddskrav vi har i landet.

Bedövning är obligatorisk

De svenska djurskyddslagarna är mer ambitiösa än lagarna i många andra länder. I de länder som vårt importerade lammkött kommer från, främst Irland och Nya Zeeland, är det tillåtet att klippa fårens svansar och kastrera baggar utan bedövning. I Sverige behåller lammen sina svansar och bagglammen får inte kastreras utan bedövning.

Maximalt åtta timmars transport

Svenska djur transporteras max åtta timmar och bedövas utan undantag vid slakt. Enligt EU-reglerna får en transport ta upp till 14 timmar med upp till ytterligare 14 timmar om djuren får en timmes vila för att vattnas.

Krav på bete

Får är flockdjur och i Sverige går de alltid lösa i grupp – på bete under sommaren och i lösdrift på vintern. Enligt beteslagen ska alla får i Sverige beta under sommarsäsongen. Basen i all utfodring till fåren under vintern är vallfoder (gräs och klöver).

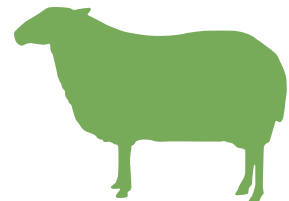
Så skiljer sig djurskyddet för lamm i olika länder

	SVERIGE	TYSKLAND	IRLAND	NYA ZEELAND
KASTRERING	Krav på bedövning (lamm kastreras oftast inte)	Får ske utan bedövning till och med 4 veckors ålder	Får ske utan bedövning till och med 7 dagars ålder	Får ske med gummiring utan bedövning till och med 6 månaders ålder
SVANSSPETS-KUPERING	Ej tillåtet	Får ske med gummiring utan bedövning till och med 8 dagars ålder	Får ske utan bedövning till och med 7 dagars ålder	Får ske med gummiring utan bedövning till och med 6 månaders ålder
SPALTGOLV	Ej tillåtet	Om lämpligt	Tillåtet (men lammen går utomhus större delen av året)	Inget förbud (men lammen går utomhus året runt)
BETE	Beteskrav (lamm får ej hållas inomhus sommartid)	Inga beteskrav	Inga beteskrav (men de betar en stor del av året ändå)	Bör ges möjlighet att beta (uppfödning sker utomhus året runt)
SLAKT UTAN BEDÖVNING	Ej tillåtet	Tillåtet, men endast av religiösa skäl	Tillåtet, men endast av religiösa skäl	Tillåtet, men endast av religiösa skäl

Källa: Amaljeproduktion med hög konkurrenskraft och gott djurskydd. SOU 2024:56

Visste du att...?

I Sverige behåller lammen sina svansar och bagglammen får inte kastreras utan bedövning.



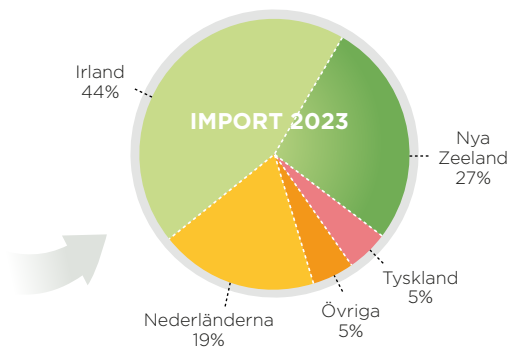
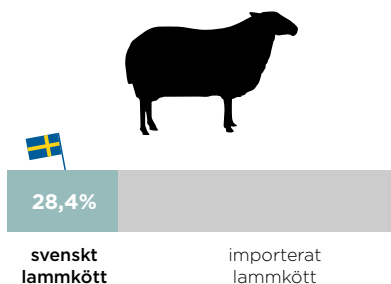


5. Lammen och fåren är en del av vårt beredskapslager

Får och lamm är värdefulla resurser och en tillgång i livsmedelsberedskapen eftersom de kan beta marker där vi inte kan odla annat, samt att de genererar såväl gott kött som mjölk, ull och skinn.

Idag är endast ungefär en tredjedel av det lammkött vi äter svenskt. Sedan 1960-talet har vår konsumtion av svenskt lammkött ökat och antalet svenska får har ökat – men från en mycket låg nivå. I Sverige skulle vi behöva öka antalet får och lamm för att bli mer självförsörjande på lammkött, och på så vis bli mindre sårbara och beroende av importerad mat.

HUR STOR ANDEL LAMMKÖTT
VAR SVENSKT 2023?



Svenskt Kött ger kunskap och inspiration om kött och svenska mervärden så att du vet varför du ska välja svenskt gris-, nö- och lammkött i matbutiken och på restaurangen.

På svensktkott.se hittar du massor av nyheter, kunskap och inspiration om kött detaljer, styckning, tillagning och recept. Här får du även lära dig om svensk köttproduktion från gård till gaffel och varför det är en viktig del av ett hållbart livsmedelssystem. Du kan också beställa och ladda ner broschyrer och mycket annat.

Läs mer på svensktkott.se. Följ oss i sociala medier #SvensktKött. Svenskt Kött, 105 33 Stockholm. 010-184 26 00. info@svensktkott.se

#SvensktKött