



**Redaktion**  
Rudi-Michael Wienecke (rwi),  
(Tel. (03935) 214570  
rudi.wienecke@t-online.de  
Antje Mewes (me),  
Tel. (039080) 72591  
Antje.Mewes@volksstimme.de



## SACHSEN-ANHALT

Schäfer mit eigener Qualitätsmarke

# Im Berliner „Adlon“ wird Elbelamm gegessen

**Havelberg** (rwi). „Elbelamm“ hat sich als Qualitätsmarke etabliert, so Reinhard Seelig, Geschäftsführer des altmärkischen Schäfervereins. Nach anfänglichen Verkaufserfolgen in den ländlichen Gebieten sei nun auch der Berliner Markt erobert worden. Unter anderem werde dieses in der Region erzeugte Lammfleisch im Berliner Nobelhotel „Adlon“ angeboten.

Hinter der Marke „Elbelamm“ stehe eine Erzeugergemeinschaft, in der 14 Schafhalter aus Mecklenburg, Brandenburg, Niedersachsen und Sachsen-Anhalt Mitglied sind. Sie liefern Qualitätsfleisch im Premiumbereich. Allein im vergangenen Jahr seien über dieses Programm 2000 Läm-

mer vermarktet worden. Die erzielten Preise würden 15 Cent über dem durchschnittlichen Kilopreis liegen.

Herzstück des Erzeugerzusammenschlusses sei ein neu gebauter und EU-zertifizierter Schlachthof des niedersächsischen Unternehmers und Schäfers Johannes Nösges. Dieser visiere nun weitere Ballungsgebiete als Märkte an.

Nösges habe aber auch deutlich gemacht, dass eine Verteilung der Ablamungen über das gesamte Jahr notwendig sei, um ein stabiles Angebot abzusichern. Außerdem müssten weitere Schäfer als Mitglieder gewonnen werden, damit die Erzeugergemeinschaft auf eine steigende Nachfrage reagieren könne.