

## **Lamm från Sveriges bönder är huvudråvara i Årets Kock 2015**

- Lamm är hett just nu. Det är ett stort erkännande för det svenska lammet och Sveriges lammbönder att man väljer våra lamm till Årets Kock. Det är ett naturligt val, svenskt lammkött är det bästa man kan äta enligt mig, säger Magnus Jönsson ordförande för Svenska Fåravelsförbundet. Lammen från Lammgruppen består av en treraskorsning som ger friska lamm med god köttansättning. Att föda upp lamm av högsta kvalitet är ett hantverk som kräver kunskap, intresse och känsla för djur och miljö. Något som Lammgruppen har mångårig erfarenhet utav. - Vår styrka i Lammgruppen är att vi jobbar mot samma mål, vi stöttar och hjälper varandra. Vi som uppfödare gör vad vi kan för att ta fram ett så bra lamm som möjligt, berättar Tomas Olsson, lammproducent i Lammgruppen och ledamot i LRF Mälardalen. I Sverige finns cirka 8 869 lammuppfödare som i genomsnitt äger en besättning på 32 tackor. Under ett år äter vi cirka 1,1 kilo lammkött per person och 2014 ökade konsumtionen av lamm i Sverige med drygt sju procent jämfört med året innan. Lammproduktionen ökar också men inte i samma takt. Det innebär att enbart var fjärde lamm vi äter är uppfött i Sverige. - Vi vill förstås se att fler väljer att äta lammkött som kommer från Sveriges bönder. Vi har mycket att vara stolta över i uppfödningen av svenska lamm som är en gräs- och betesbaserad produktion med hög klass vad gäller djuromsorg. Sättet vi föder upp djur på i Sverige ger kött som smakar gott, men även öppna landskap och ökad biologisk mångfald. Vi är därför stolta och glada att svenskt lamm nu lyfts i detta sammanhang, säger Titti Strömne, lammansvarig i LRF Kött.