

På hösten är lamm som bäst

Foto: Fredrik Persson



Kampanjens huvudsyfte är att inspirera till matlagning med svenskt lamm på nytt vis. Under veckorna kommer kocken Erik Videgård bjuda oss på helt nya recept med lamm.

- Får och lamm är duktiga på att beta, röja sly och hålla landskapen öppna. Det ger liv till den biologiska mångfalden i beteshagen och just att de bara har betat gräs, örter och sly ger ett bra och smakrikt kött som är rikt på omega-3, säger Isabel Moretti, VD på Svenskt Kött.

- I Sverige äter vi oftast lamm till påsken, men det är på hösten som de svenska lammen egentligen borde få en högtid. Så här års, när betessäsongen är slut, är lammen runt 6 månader och det är dags för slakt. Därför hittar du gott om svenskt färskt höstlamm i butikerna just nu, säger Gudrun Haglund-Eriksson, ordförande Svenska fåravelsförbundet.

Det finns stor potential att öka den svenska produktionen av lammkött och minska på importen, som mestadels idag kommer från Nya Zeeland och Irland. Inget annat köttslag har så hög importandel som lammkött: den svenska produktionen står endast för runt 30 procent av konsumtionen idag. Så glöm inte att titta efter ursprungsmärket Kött från Sverige när du handlar.

Aktörerna som står bakom initiativet är Lantbrukarnas riksförbund (LRF), Lammproducenterna, Fåravelsförbundet, Scan, KLS Ugglarps samt Svenskt Kött och Svensk märkning.

Besök gärna kampanjsajten hostlamm.se. Där kan du lära dig mer om svensk lammuppfödning och varför du ska välja svenskt lammkött just på hösten. Här får du också tips på recept och de bästa knepen när du

ska tillaga lamm.