

Das isländische Lamm

Das isländische Lamm wächst nur im Freien auf und ernährt sich hauptsächlich von frischem Gras, wilden Pflanzen und Kräutern, Hochlandmoos und Beeren. Im Frühjahr geboren, verbringen die Lämmer den ganzen Sommer frei auf den Weideflächen des isländischen Hochlandes. Daher ist das isländische Lamm am besten für seinen einzigartigen Geschmack bekannt, und dafür besonders gesund und nährstoffreich zu sein.

In der isländischen Landwirtschaft ist die Benutzung von Hormonen strikt verboten und es ist untersagt Antibiotika als Futterzusätze zu benutzen. Das isländische Wetter, die klare Luft und ein reichlicher Vorrat an klarem Gebirgswasser machen die Benutzung von Pestiziden und Herbiziden durchweg unnötig.

Das kühle Klima schützt das Land gegen Pflanzenkrankheiten, Schädlinge und anderen Plagen mit denen die Landwirtschaft in wärmeren Gefilden zu kämpfen hat. Islands strikte Landwirtschaftspolitik, welche den Import von Lebewieh verbietet, hat Island vor den meisten üblichen Tierkrankheiten bewahrt - und diese sind bis heute auf den isländischen Weideflächen unbekannt. Auf diesem Wege haben die isländischen Bauern es geschafft, die alte heimische Rasse der Schafe zu erhalten, die die Wikinger vor über 1100 Jahren ins Land gebracht haben.



Sölufélag Austur Húnvetninga



Für nähere Informationen:



Sölufélag Austur Húnvetninga
Húnabraut 39

540 Blönduósi
Island

Tel.: (00354) 455 2200
Fax: (00354) 455 2201
E-mail: sah@sahun.is

Internet: www.sahun.is

Blönduós - Island



SAH - Die Firma

Sölufélag Austur Húnavetninga (SAH), die „Handelsfirma Ost-Húnavatnssýsla“, wurde im Jahre 1908 gegründet, und ist damit eine der ältesten Schlachtbetriebe Islands. Sie ist als Kooperative organisiert und befindet sich im Besitz der Bauern der Region Ost-Húnavatnssýsla.

Der Umsatz des Jahres 2003 betrug 636.000.000 ISK (ca. 7.4 Millionen €). Für das laufende Geschäftsjahr wird ein ähnlicher Umsatz erwartet. Die ältesten Gebäudeteile der Firma stammen aus dem Jahr 1930, jedoch wurden die Fleischverarbeitungshallen ständig erneuert. Der Schlachtereibereich, wie auch der Fleischverarbeitungsbereich wurden in den Jahren 1996 bis 1997 komplett erneuert und erfüllen sämtliche EU Normen.

Die Firma hat sich gemäß den Ansprüchen der Landwirtschaft und des Marktes erweitert. Jährlich schlachten wir bis zu 70.000 Lämmer, 1.400 Pferde, und 1.600 Rinder. Während der Schaf-Schlacht-Saison beschäftigen wir knapp 100 Angestellte, während des Winters jedoch nur ca. 25. SAH ist eine der größten Arbeitgeber im Dorf Blönduós und spielt eine wichtige und vitale Rolle in der Dorfgemeinschaft.



Lammfleisch

Das isländische Lamm ist der Kern unserer Geschäftsaktivitäten. Geboren im Mai, grasst es den kurzen Sommer über im Hochland Islands. Von Ende Juli bis Ende Oktober wird es zusammengetrieben und geschlachtet. Um jedoch frisches Fleisch anbieten zu können, kann die Saison auch ein paar Wochen vorgezogen oder bis Ende November hinausgezögert werden. Der Transport, wie auch das Schlachten, geschieht in Übereinstimmung mit den Standards der Europäischen Union. Direkt nach dem Schlachten wird das Fleisch heruntergekühlt und anschließend entweder direkt ausgeliefert, wenn Frischfleisch benötigt wird, oder tiefgekühlt.

Um die Qualität und Stabilität unserer Produkte zu garantieren, sind wir ständig dabei unsere Verfahren und Prozesse zu verbessern und haben ein aktives HACCP (Qualitätsmanagement) System eingerichtet.



Export - Transport

SAH ist lizenziert für den Export von Schafen und Schaf-„Cuts“ in den Markt der Europäischen Gemeinschaft.

Für den Export bieten wir Flug- und Schifffracht an. Direktflüge aus Island gibt es zum Flughafen Frankfurt/ Main, Schiffsverbindungen in die großen Häfen Europas. Wir bieten das Fleisch vakuumverpackt (mit einer Haltbarkeit von bis zu vier Wochen), gasverpackt (Haltbarkeit bis ca. 12 Wochen) oder tiefgefroren an. Damit können wir von Anfang August bis Januar frisches Fleisch anbieten, tiefgefrorenes Fleisch jedoch das ganze Jahr über.

Sollten Sie Interesse an isländischem Lammfleisch haben, oder weitere Informationen - auch zu unseren Partnern in Deutschland - benötigen, stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

