



VERANSTALTUNG AK TREFFEN

Qualitätsbeurteilung von Schlachtlämmern lebend und tot

Landwirtschaftliche Fachschule und Metzgerei Genossenschaft Bruck

27.02.2026

lk Landwirtschaftskammer
Salzburg

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

 **LAND
SALZBURG**

LFI


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Lamm Nr. 1



Grunddaten	
Gewicht	42 kg
Alter	4 Monate
Klassifizierung	
Schlachtgewicht kalt	19,6 kg
Ausschlachtung %	47 %
Fleischigkeit	Schlägel O, Schulter R, Rücken R
Fettklasse	2
Gesamtbeurteilung	R 2



4600 Troheim, 601, Wies
 +43 7242 53903 11
 Fax +43 7242 53903 16
 office@oica.at www.oica.at

Metzgerei-Ges. Bruck 40 3025 IS
 Anlage-Nr. 1204 21.02.2025
 Lieferant: SL 0
 Schlacht-Nr. 40-101297888
 Tierart: Lamm
 Klasse: L 9.2
 180
 180

Metzgerei-Ges. Bruck 40 3025 IS
 Anlage-Nr. 1204 21.02.2025
 Lieferant: SL 1
 Schlacht-Nr. 40-101297888
 Tierart: Lamm
 Klasse: L 9.2
 180
 180

Metzgerei-Ges. Bruck 40 3025 IS
 Anlage-Nr. 1204 21.02.2025
 Lieferant: SL R
 Schlacht-Nr. 40-101297888
 Tierart: Lamm
 Klasse: L 9.2
 180
 180

Lamm Nr. 3



Grunddaten	
Gewicht	43 kg
Alter	8 Monate
Klassifizierung	
Schlachtgewicht kalt	16,1 kg
Ausschlachtung %	37 %
Fleischigkeit	Schlägel O, Schulter P, Rücken O
Fettklasse	1
Gesamtbeurteilung	O 1



Metzgerei - Gen. Bruck 01 5033 55
 Belager-Nr. 1565 27.12.2025
 Lieferant: SL
 Gebürt: 0
 AT: 01
 Tierart: Lamm
 Klasse: L B 2
 Mottos: 4
 Tara: 6,2 kg
 Schlacht-Nr.: 0150264700
 Schlacht-Nr.: 162
 Schlachtgewicht: 16,1 kg

Metzgerei - Gen. Bruck 01 5033 55
 Belager-Nr. 1565 27.12.2025
 Lieferant: SL
 Gebürt: P
 AT: 1
 Tierart: Lamm
 Klasse: L B 2
 Mottos: 4
 Tara: 6,2 kg
 Schlacht-Nr.: 0150264700
 Schlacht-Nr.: 162
 Schlachtgewicht: 16,1 kg

Lamm Nr. 4



Grunddaten

Gewicht 56 kg
Alter 6 Monate

Klassifizierung

Schlachtgewicht kalt 24,6 kg
Ausschlachtung % 44 %
Fleischigkeit Schlägel R, Schulter U-
R, Rücken R

Fettklasse 2
Gesamtbeurteilung R 2



Lamm Nr. 5



Grunddaten	
Gewicht	50 kg
Alter	6 Monate
Klassifizierung	
Schlachtgewicht kalt	21,5 kg
Ausschlachtung %	43 %
Fleischigkeit	Schlägel R, Schulter R- O, Rücken O
Fettklasse	2
Gesamtbeurteilung	O 2



Metzgerei-Ges. Bruck AT 50215 EG
 Belga-Nr. 1568
 Lieferant: SL
 Geburtsort: R
 Geburtsort: AT
 Tierart: Lamm
 Klasse: L 0 2
 Schlacht-Nr.: 144
 Wundvermerk:

Metzgerei-Ges. Bruck AT 50215 EG
 Belga-Nr. 1568
 Lieferant: SL
 Geburtsort: O
 Geburtsort: AT
 Tierart: Lamm
 Klasse: L 0 2
 Schlachtgewicht: 21,5 kg
 Schlacht-Nr.: 144
 Wundvermerk:

Metzgerei-Ges. Bruck AT 50215 EG
 Belga-Nr. 1568
 Lieferant: SL
 Geburtsort: O
 Geburtsort: AT
 Tierart: Lamm
 Klasse: L 0 2
 Schlacht-Nr.: 144
 Wundvermerk:

Lamm Nr. 6



Grunddaten	
Gewicht	40 kg
Alter	5 Monate
Klassifizierung	
Schlachtgewicht kalt	17,3 kg
Ausschlachtung %	43 %
Fleischigkeit	Schlägel O, Schulter O, Rücken O
Fettklasse	1-2
Gesamtbeurteilung	O 2



Metzgerei-Ges. Bruck AT 50215 ES
 Schlachtr-Nr.: 1583 27.02.2020
 Lieferant: 20
 Gebürt: Metz AT Ident-Nr.:
 Nr.: AT AT-1102220000
 Transport: Lamm Schlacht-Nr.:
 Klasse: L R 2 143
 Nummeriert

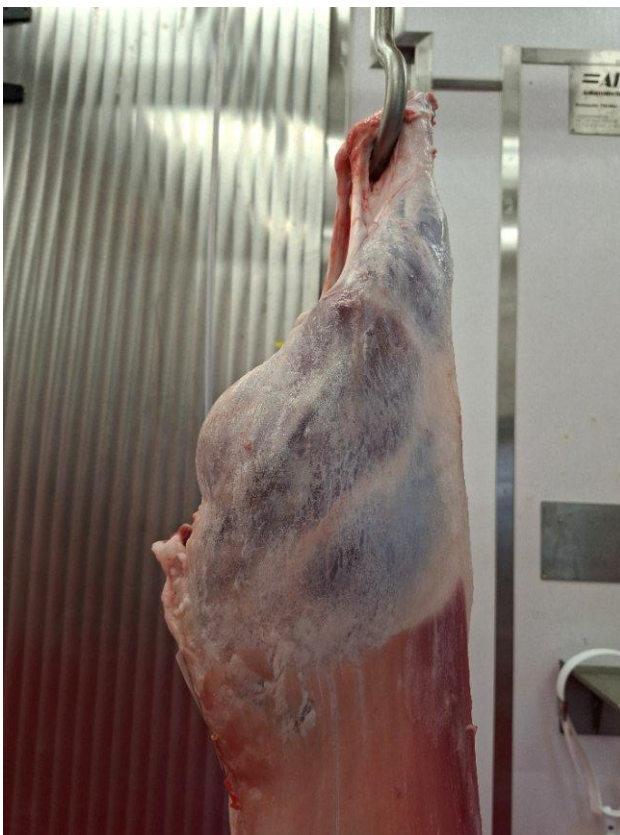
Metzgerei-Ges. Bruck AT 50215 ES
 Schlachtr-Nr.: 1583 27.02.2020
 Lieferant: 20
 Gebürt: Metz AT Ident-Nr.:
 Nr.: AT AT-1102220000
 Transport: L R 2 Schlacht-Nr.:
 Klasse: L R 2 143
 Nummeriert

Metzgerei-Ges. Bruck AT 50215 ES
 Schlachtr-Nr.: 1583 27.02.2020
 Lieferant: 20
 Gebürt: Metz AT Ident-Nr.:
 Nr.: AT AT-1102220000
 Transport: Lamm Schlacht-Nr.:
 Klasse: L R 2 143
 Nummeriert

Lamm Nr. 7



Grunddaten	
Gewicht	47 kg
Alter	6 Monate
Klassifizierung	
Schlachtgewicht kalt	20,9 kg
Ausschlachtung %	44 %
Fleischigkeit	Schlägel U, Schulter U, Rücken U
Fettklasse	2-3
Gesamtbeurteilung	U 3



Metzgerei-Gem. Bruck 07.02.2025 EG
 Delag-Nr. 1570 27.02.2025
 Lieferant: SL
 Gebürt: Met U
 AT AT
 Tierart: Lamm
 Schlacht-Nr. 146
 Metzgerei/Vertrieb

Metzgerei-Gem. Bruck 07.02.2025 EG
 Delag-Nr. 1570 27.02.2025
 Lieferant: SL
 Gebürt: Met U
 AT AT
 Tierart: Lamm
 Schlacht-Nr. 146
 Metzgerei/Vertrieb

U
3



Fleischigkeitsklassen

E - Vorzüglich



E - Vorzüglich

Alle Profile konvex bis äußerst konvex; außergewöhnliche Muskelfülle

Hinterviertel: sehr dick und abgerundet

Rücken: sehr abgerundet, an der Schulter sehr breit und dick

Schulter: sehr abgerundet und dick

U - Sehr gut



U - Sehr gut

Profile insgesamt konvex; sehr gute Muskelfülle

Hinterviertel: dick und abgerundet

Rücken: an der Schulter breit und dick

Schulter: dick und abgerundet

R - Gut



R - Gut

Profile insgesamt geradlinig; gute Muskelfülle

Hinterviertel: meist flach

Rücken: dick, an der Schulter weniger breit

Schulter: gut entwickelt, weniger dick

O - Mittel



O - Mittel

Profile geradlinig bis konkav; durchschnittliche Muskelfülle

Hinterviertel: geringfügig einfallend

Rücken: weniger breit und dick

Schulter: fast schmal, ohne Dicke

P - Gering



P - Gering

Profile konkav bis sehr konkav; geringe Muskelfülle

Hinterviertel: eingefallen bis stark eingefallen

Rücken: schmal und eingefallen, mit hervorstehenden Knochen

Schulter: schmal, flach, mit hervorstehenden Knochen

Fettgewebeklassen

1 - Sehr gering



Sehr gering

Keine bis sehr geringe Fettabdeckung

Außen: Kein sichtbares Fett oder nur Anzeichen

Innen:

Bauchhöhle: Kein sichtbares Fett oder nur Anzeichen über den Nieren

Brusthöhle: Kein sichtbares Fett oder nur Anzeichen zwischen den Rippen

2 - Gering



Gering

Leichte Fettabdeckung; Muskulatur fast überall sichtbar

Außen: Der Schlachtkörper ist teilweise mit einer dünnen Fettschicht bedeckt, die auf den Gliedmaßen weniger ausgeprägt sein kann.

Innen:

Bauchhöhle: Die Nieren sind teilweise von Fettschicht umgeben.

Brusthöhle: Die Muskulatur zwischen den Rippen ist deutlich sichtbar.

3 - Mittel



Mittel

Leichte Fettabdeckung; Muskulatur fast überall sichtbar

Außen: Der Schlachtkörper ist teilweise mit einer dünnen Fettschicht bedeckt, die auf den Gliedmaßen weniger ausgeprägt sein kann.

Innen:

Bauchhöhle: Die Nieren sind teilweise von Fettschicht umgeben.

Brusthöhle: Die Muskulatur zwischen den Rippen ist deutlich sichtbar.

4 - Stark



Stark

Muskulatur mit Fett abgedeckt, an Hinterviertel und Schulter jedoch noch teilweise sichtbar; einige deutliche Fettansätze in der Brusthöhle

Außen: Der Schlachtkörper ist vollständig oder fast vollständig mit einer dicken Fettschicht bedeckt, die jedoch auf den Gliedmaßen etwas schwächer und an der Schulter etwas stärker ausgeprägt sein kann.

Innen:

Bauchhöhle: Die Niere ist mit einer Fettschicht umgeben.

Brusthöhle: Die Muskulatur zwischen den Rippen kann fettdurchwachsen sein. Auf den Rippen können Fettansätze sichtbar sein.

5 - Sehr stark



Sehr stark

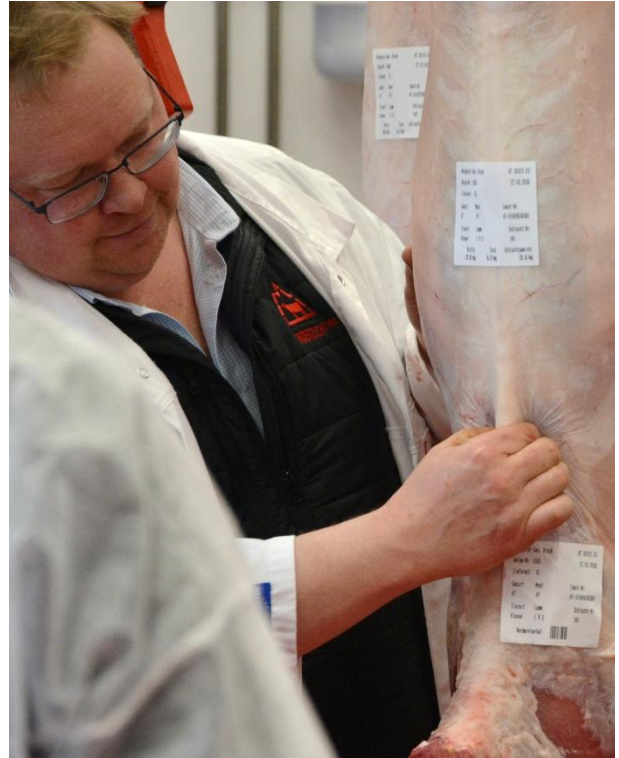
Schlachtkörper dick mit Fett abgedeckt; starke Fettansätze in der Brusthöhle

Außen: Sehr starke Fettabdeckung, teilweise sichtbare Fettanhäufungen

Innen:

Bauchhöhle: Die Niere ist mit einer dicken Fettschicht umgeben.

Brusthöhle: Die Muskulatur zwischen den Rippen ist fettdurchwachsen. Auf den Rippen sind Fettansätze sichtbar.



Veranstaltung AK Treffen
Qualitätsbeurteilung von Schlachtlämmern