



Slow Food[®] Deutschland e.V.

Das Coburger Fuchsschaf ist neuer Arche-Passagier

PRESSEINFORMATION – Berlin, 15. Oktober 2018

Das Coburger Fuchsschaf ist die fünfte Schafrasse in der „Arche des Geschmacks“. Das Projekt von Slow Food Deutschland schützt Nutztierassen, Gemüse- und Obstsorten sowie traditionelle Lebensmittel vor dem Vergessen. Ziel der Aufnahme dieser deutschen Landschaftsrasse ist es, die Vielfalt und Qualität ihrer Erzeugnisse bekannt zu machen und so den Fortbestand der robusten und genügsamen Tiere zu sichern.

Das Coburger Fuchsschaf ist traditionell in den kargen Mittelgebirgslandschaften der fränkischen Regionen Bayerns, in der gesamten Rhön sowie im Württembergischen verbreitet. Meist hören wir von ihm im Plural: „Coburger Füchse“ ist der gängige Begriff für diese Herdentiere. Allein in der Provinz Coburg machte es Anfang des 20. Jahrhunderts rund 60 Prozent des Schafbestandes aus. Es ist mittelgroß, hornlos und schlichtwollig, der Rumpf rundum mit einfacher Wolle bedeckt. Der schmale Kopf hat eine leicht nach außen gewölbte Nase und etwas abstehende Ohren. Besonders charakteristisch für das Coburger Fuchsschaf ist das leicht rötlich schimmernde Fell – das „goldene Vlies“. Seine Wolle hat ihm quasi das Leben gerettet, als das nationalsozialistische Ziel einer reinrassigen Tierzucht es fast auszurotten drohte. Denn der schwäbische Tuchmeister Otto Stritzel begann in den 1940er Jahren, die Coburger Füchse für die Herstellung von Tweedstoffen wieder zu züchten. So brachte er sie über den 2. Weltkrieg. Aber in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurden schlichtwollige Tiere zunehmend unrentabel, sodass ihre Haltung rasant einbrach.

Seit den 1960er Jahren gelten Coburger Füchse als vom Aussterben bedroht. Sie haben überlebt, aber heute finden sich in Bayern kaum noch Böcke, die nicht spätestens in der fünften Generation miteinander verwandt sind. Es wirkt sich problematisch aus, wenn der Fokus auf Leistungsmerkmalen wie Bemuskelung sowie die Rate von Zwillings- und Drillingsgeburten liegt, die von Kraftfutterzugaben abhängen. „Dass es heute bundesweit noch rund 4.000 Tiere gibt, diese Leistung ist dem langen Atem der Schäferinnen und Schäfer zu verdanken. Um die genetische Vielfalt der Coburger Füchse zu erhalten, müssen aber auch die weniger beliebten Böcke mit Mähne in die Zucht einbezogen werden“, betont Anita Idel, Tierärztin, Autorin und Mitglied der Slow-Food-Kommission für die Arche des Geschmacks. „Bis heute hält sich ihr guter Ruf. Dank ihres robusten und genügsamen Charakters sind die Coburger Füchse besonders für die Landschaftspflege geeignet“, so Idel. Bekannt ist die Rasse weiterhin für verschiedene Wollerzeugnisse – von Kleidung und Decken über Pantoffeln und Taschen bis hin zu Walkstrickstoffen. Die Genossenschaft „Das goldene Vlies“ vertreibt bundesweit die Fuchsschaf-Wolle. Das Fleisch der Coburger Füchse ist von hoher Geschmacksqualität, feinfaserig und dadurch zart. Aktuell ist der Verkauf Privatsache der Schafhalter. Wichtig sind daher die Kooperation der Schafhalter mit Gastronomen sowie Verbraucherinnen und Verbrauchern und neue Strategien für die Vermarktung und den Vertrieb. Als wichtiger Beitrag zum Schutz des Coburger Fuchsschafs gilt es, das wachsende Interesse für regionale Erzeugnisse zu nutzen. „Ich bin sicher, dass wir viele Menschen von dem Genuss und der Qualität des Fleisches überzeugen können. Dabei haben Köchinnen und Köche eine entscheidende Mittlerrolle: Sie leben ihren Gästen vor, was sich daraus alles Köstliches zubereiten lässt“, so Idel optimistisch.

Details zum Coburger Fuchsschaf finden Sie [>>> hier](#).

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



Slow Food[®] Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de
V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin