

## Rhönschaf

### Königliches Schaf mit römischem Nasenprofil

Arche Passagier seit 2005

Unterstützt von Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

### Beschreibung des Passagiers

Das Rhönschaf ist eine der ältesten deutschen Schafrassen. Mindestens seit dem 16. Jahrhundert ist sie im Mittelgebirge der Rhön verbreitet und den dortigen, rauen Bedingungen angepasst. Berühmt wurde sie, als Napoleon ihr wohlschmeckendes Fleisch bei seinem Rückzug 1813 entdeckte. Er war davon so begeistert, dass er den Import von Schlachttieren durch Wanderherden von der Rhön bis nach Paris veranlasste. Das geschätzte Tier wurde in Frankreich „mouton de la reine“ – Schaf der Königin genannt.

Charakteristisch für dieses eher großwüchsige Schaf ist ein schlanker, hornloser Kopf mit schwarzem Gesicht und römischem Nasenprofil. Das Vließ aus grober, wenig gekräuselter Wolle beginnt hinter den Ohren. Die langen, weißen Beine enden in kleinen, harten Klauen – perfekt für das raue und felsige Terrain. In der Vergangenheit war es ein Zweinutzungsschaf, heute wird vor allem sein zartes, würziges Fleisch nachgefragt. Zugleich setzt man die Rasse auch in der Landschaftspflege ein, um die offene, oft heideähnliche Landschaft der Rhön - ein Ergebnis jahrhundertelanger Beweidung – zu erhalten. Im Gegensatz zu anderen Schafrassen, deren Lämmer bereits mit 3 bis 5 Monaten schlachtreif sind, haben Rhönschaf-Lämmer erst mit etwa 8 bis 11 Monaten das richtige Schlachtgewicht wegen ihrer extensiven Fütterung mit den nährstoffarmen Magerwiesen der Hochlagen.

### Gefährdung des Passagiers

Trotz der großen Beliebtheit im 19. Jahrhundert, als jährlich bis zu 80.000 Rhönschafe allein nach Frankreich getrieben wurden, nahm die Zahl der Tiere nach dem Zweiten Weltkrieg kontinuierlich ab, bis die Rasse vom Aussterben bedroht war. Man ersetzte sie mit Schafsrassen, die profitabler bei der intensiven Haltung waren. Inzwischen bieten einige lokale Metzger die traditionellen Lammspezialitäten vom Rhönschaf wieder an.

### **Vermarktung des Passagiers**

Fleisch des Rhönschafes ist bei direkt vermarktenden Schäfern im Dreiländereck Bayern-Hessen-Thüringen erhältlich.

### **Regionale Bedeutung des Passagiers**

Die Rasse wird im Rhön-Mittelgebirge gezüchtet, das sich im Grenzgebiet zwischen Bayern, Hessen und Thüringen erstreckt.

### **Geschmack des Passagiers**

Das Fleisch von Lamm und Schaf ist durch das langsame Wachstum relativ kurzfasrig und daher zart. Durch das reiche Kräuterangebot der kargen Wiesen erhält es zusätzlich einen leichten Wildgeschmack, der beim Lamm fein und zart, beim Schaf und Hammel ausgeprägter und würziger zur Geltung kommt. Regionale Spezialitäten vom Lammfleisch sind vor allem geräucherte Schinken und Salami sowie Leberwurst, weißen Pressack und Rotwurst.

### **Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers**

In der Rhön gehalten, gefüttert mit Wiesenfutter der Rhön, geschlachtet und vermarktet in der Rhön

### **Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen**

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

[www.slowfood.de/rhoenschaf](http://www.slowfood.de/rhoenschaf)

### **Weitere Informationen**

Informationen von Slow Food Mainfranken-Hohenlohe zum Rhönschaf

[http://www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/mainfranken\\_hohenlohe/unsere\\_initiative\\_n\\_1/arche\\_des\\_geschmacks\\_1/rhoenschaf/](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/mainfranken_hohenlohe/unsere_initiative_n_1/arche_des_geschmacks_1/rhoenschaf/)



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutztierassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.



**Slow Food**<sup>®</sup>  
Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt.

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food  
Deutschland e. V.:**

[www.slowfood.de/service/kontakt/](http://www.slowfood.de/service/kontakt/)

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

Telefon (030) 2 00 04 75-0  
Fax (030) 2 00 04 75-99

[info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de)