



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Alpines Steinschaf

Die robusten Schützer der höchsten Almlandschaften

Arche Passagier seit 2013

Unterstützt von Slow Food Zugspitzregion

Beschreibung des Passagiers

Das Alpine Steinschaf stammt direkt vom Torfschaf ab, einer ausgestorbenen Hauschaf rasse aus der Steinzeit. Ursprünglich war die Rasse in den Bayerischen Alpen verbreitet, mit größeren Beständen im Berchtesgadener Raum. Aufgrund sehr harter Klauen, guter Trittsicherheit, großer Genügsamkeit und der guten Wetterhärte sind die Tiere bestens an die rauen Bedingungen im Hochgebirge angepasst. In den extremen Hochlagen, die für Rinder oder sogar andere Schaf rassen unzugänglich sind, leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung traditioneller Almlandschaften. Durch Verfestigung der Grasnarbe schützen die Schafe diese vor Erosion.

Das Alpine Steinschaf ist ein kleines bis mittelgroßes, feingliedriges Schaf mit geradem Kopfprofil und leicht gebogenem Nasenbein. Die Ohren stehen leicht hängend ab. Das Vlies kommt in allen Wollfarben vor. Die Schur sollte zweimal jährlich erfolgen. Weibliche Tiere zeigen sehr gute Muttereigenschaften und Milchleistung. Die nicht saisonal bedingte Brunft und gute Fruchtbarkeit lassen sogar zwei Ablammungen pro Jahr für die Mutterschafe zu. Die Böcke haben oft ein ausgeprägtes Schneckengehörn. Auch bei weiblichen Tieren können Hornansätze auftreten. Da Alpine Steinschafe in der Regel sehr zutraulich sind, eignen sie sich gut für die Haltung in kleinen Beständen und für Schulbauernhofprojekte.

Gefährdung des Passagiers

Im östlichen Alpenraum hat diese alte Schaf rasse lange den Bedarf der Bauern an Wolle und Fleisch gedeckt. Seit den 1960er Jahren wurde sie jedoch zu Gunsten von Fleischschaf rassen gezielt verdrängt. Im Jahre 1985 waren nur noch Restbestände vorhanden, die auch die Grundlage für die heutigen Zuchten bildeten, für die seit 1991 ein Herdbuch geführt wird. Die meisten Alpinen Steinschafe werden heute in kleinen Herden von Hobbyhaltern oder Nebenerwerbslandwirten gehalten.

Vermarktung des Passagiers

Lammfleisch, Wolle und Wollprodukte sind erwerbbar. Aktuelle Bezugsadressen finden sich auf der Webseite der Arbeitsgemeinschaft Alpines Steinschaf.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die Alpinen Steinschafe werden im gesamten bayerischen Alpenraum gezüchtet, mit einem Schwerpunkt im Berchtesgadener Land.

Geschmack des Passagiers

Bei artgerechter Haltung zeigen die Tiere keine Neigung zur Verfettung und das Fleisch weist wildartige Charakteristika auf, die zum Beispiel im Pichelsteiner Eintopf gut zum Ausdruck kommen.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/alpines_steinschaf

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Slow Food®
Deutschland

Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

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

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

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

info@slowfood.de