



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Coburger Fuchsschaf

Das rötlich schimmernde Schaf aus Franken

Arche Passagier seit 2018

Unterstützt von Slow Food Hohenlohe - Tauber - Main - Franken und Slow Food Altmühlfranken

Beschreibung des Passagiers

Das Coburger Fuchsschaf (*Ovis gmelini aries*), auch bekannt als fränkisches Schaf, ist ein schlichtwolliges deutsches Landschaf. Meist hören wir von ihm im Plural: „Coburger Füchse“ ist der gängige Begriff für diese Herdentiere. Sie sind mittelgroß bei einer Widerristhöhe von 60 bis 70 cm. Die Muttertiere wiegen 50 bis 65 kg, die Böcke 80 bis 90 kg. Die Tiere haben zierliche Beine und schmale Köpfe – jeweils unbewolgt aber rotbraun behaart. Die leicht nach außen gewölbte Nasenpartie (Ramsnase), etwas abstehende Ohren sowie Hornlosigkeit sind charakteristisch für ihre Köpfe.

Das bei Schafen Vlies (von lateinisch vellere: rupfen) genannte Fell schimmert leicht rötlich („goldenen Vlies“) und bedeckt den Rumpf rundum mit einfacher Wolle („schlichtwollig“). Lämmer werden kastanien- bis rotbraun geboren. Ab dem 5. Monat färbt sich ihr Vlies heller – bis zum „goldenen“ der ausgewachsenen Tiere. Böcke kennzeichnet oft eine – von der Herdbuchzucht zugelassene – rote Haarmähne über Nacken und Brust. In Bayern jedoch ist diese ursprüngliche Ausprägung unbeliebt und wird deshalb kaum auf Auktionen angeboten.

Muttertiere gebären pro Wurf unkompliziert ein bis zwei Lämmer und zeichnen sich durch gute Muttereigenschaften aus. Coburger Füchse verfügen außerdem über eine gute Marschfähigkeit. Sie sind anpassungsfähig, robust und genügsam. Sie verwerten auch Wildgräser auf mageren Böden bei positiv bleibender Gewichtszunahme. Die Rasse ist sehr geeignet für Landschaftspflege, Wanderschaftsherden und Koppelhaltung. Coburger Fuchsschafe sind traditionell verbreitet in allen fränkischen Regionen Bayerns, also in Ober-, Mittel- und Unterfranken, zudem auch in der gesamten Rhön und im Württembergischen.

Schlichtwollige Schafe sollen in den Mittelgebirgen bereits im 13. Jahrhundert weit verbreitet gewesen sein. Süddeutsche Adelshöfe wollten im 16. Jahrhundert durch die Einfuhr flämischer schlichtwolliger Schafe die Wollproduktion der Landschaft verbessern. Die Typenbeschreibung des Deutschen schlichtwolligen Landschafts (vermutlich von May

1868) in einem alten landwirtschaftlichen Lexikon: „Es ist schlichtwollig wie z.B. das Rhön-, rheinische, hessische (...), Frankenschaf usw., Farbe verschieden: Wolle weiß, Kopf und Beine weiß, rot, dunkelbraun... In Körperform zwischen Marsch- und Landschaft stehend, Knochen fein, Beine lang, aber kräftig...“ (Thomann, Wolfgang: Das Coburger Fuchsschaf; S. 125). In anderen Mittelgebirgsregionen hießen Landschaften mit dem „goldenen Vlies“ und roten oder braunen unbewollten Köpfen und Beinen beispielsweise Eisfelder Fuchsschafe oder Westerwälder Fuchse.

Gefährdung des Passagiers

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts brach in Deutschland und in Bayern die Schafhaltung rasant ein, vor allem bei den Schafrassen ohne hochwertige Wolle, also den schlichtwolligen Landschaftsrassen. Denn die Sperrung der Westgrenze (zu Frankreich) durch die Einführung der Räudebekämpfung unterband gänzlich den Handel mit Hammellämmern, deren Fleisch in Frankreich besonders beliebt war. Hinzu kamen der Mangel an zuverlässigen Hirten und steigende Lohnkosten in den Mittelgebirgen (Thomann, Wolfgang: Das Coburger Fuchsschaf; S. 126).

Dennoch zählten zu Beginn des 20. Jahrhunderts noch 60 Prozent des Schafbestandes in der Provinz Coburg zu den fuchsköpfigen, schlichtwolligen Schafen. Später führten die „Reichsgesetze zur Förderung der Tierzucht“ der Nationalsozialisten, die auf Reinrassigkeit zielten, fast zur Ausrottung der Coburger Fuchse. Als „Retter“ gilt der schwäbische Tuchmeister Otto Strietzel. Er kam 1934 wegen der vielen Hausweber, die gute Wollstoffe in Heimarbeit herstellten, nach Oberfranken ins Fichtelgebirge und machte sich auf die Suche nach einer Wolle für einen einheimischen Tweedstoff nach englischem Vorbild. Die hiesigen Bauern erzählten ihm vom Coburger Fuchsschaf, woraufhin er nach Tieren suchte die noch Merkmale dieser alten Landschaftsrasse aufwiesen. 1938 kaufte er sich in Bug bei Münchberg einen Hof und begann 1943 seine Zucht mit 30 Tieren. Traten in den ersten Jahren noch gefleckte Köpfe und Beine sowie variierende Brauntöne bei den Schafen auf, züchtete er durch geschickte Paarung allmählich wieder reinrassige bzw. einheitlich fuchsfarbene Tiere (Thomann, Wolfgang: Das Coburger Fuchsschaf; S. 127).

Die von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft e.V. (DLG) seit 1966 als Mittelgebirgsrasse anerkannten Coburger Fuchse gelten als vom Aussterben bedroht. Die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH) sieht sie in der Vorwarnstufe. Wurden im Jahr 2006 noch über 5.000 Herdbuchtiere gezählt, waren es 2013 (letzte Angabe) knapp 4.000, darunter 202 Böcke und 3.731 Mutterschafe. 2015 zählte die „Zentrale Dokumentation tiergenetischer Ressourcen in Deutschland der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung“ 4.311 weibliche und 244 männliche Tiere. 2018 weist das bayerische Herdbuch 80 Böcke und 1.851 Muttertiere aus.

Ihre Gefährdung hat auch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten erkannt und zahlt Züchtern deswegen eine Prämie von € 25 pro eingetragendem Herdbuchtier.

Der Zustand der Coburger Fuchse unterliegt aber einer bedrohlichen Fehleinschätzung. Denn eine auf die Zahl der Herdbuchtiere beschränkte Orientierung übersieht einen fundamentalen Aspekt: Die geringe Zahl der Blutlinien. So finden führende Züchter in Bayern auf dem Schafmarkt offenbar keine Böcke mehr, die nicht spätestens in der 5. Generation sehr eng miteinander verwandt sind. Für eine nachhaltige Bestandssicherung ist aber eine ausreichende Anzahl von Blutlinien wesentlich. Diese Inzucht gefährdet die genetische Variabilität in der Rasse erheblicher, als die Zahl der Herdbuchtiere anzeigt. Deshalb sollten mehr der in Bayern nicht beliebten Böcke mit Mähne Eingang in die Gebrauchszucht finden, weil sie weniger verwandt sind mit anderen Zuchtbocklinien. Die aktuellen Kriterien für die Zulassung zur Zucht bei Böcken (Körung) basieren hingegen auf einer hohen Bewertung von Leistungsmerkmalen: Wolle, Bemuskelung, tägliche Gewichtszunahme der Lämmer und der Rate von Zwi- und Drillingen – Ergebnisse, die vor allem vom nährstoffreichen Futterangebot und von Kraftfutterzugaben abhängen.

Vermarktung des Passagiers

Die Vermarktung erfolgt heute vorrangig auf zwei Schienen: Tiere und Fleisch. Ihre Wolle spielt hingegen nur bei wenigen eine Rolle: 1.a Die Zuchtböcke von Landschafen wie die Coburger Fuchse werden auf Schafbockversteigerungen verkauft: In Bayern in Ansbach, Dettelbach, Ingolstadt und Straubing, aber auch in Wettringen (NRW) und Bad Waldsee (BW). 1.b Lebende Tiere verkaufen die Züchter zudem auch direkt untereinander sowie an andere Interessenten. 2.a Fleisch vermarkten Schafhalter überwiegend direkt – an Verbraucher sowie interessierte Gastronomen. 2.b Anspruchsvolle Fertigprodukte verschiedener Art vermarkten fleischverarbeitende Betriebe in der Direktvermarktung an Privatkunden und Gastronomie sowie – vereinzelt – über den Handel.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die schlichtwollige Landschaft-Rasse Coburger Fuchsschaf war einst besonders in den kargen Mittelgebirgslandschaften Oberfrankens weit verbreitet. Heute werden die Coburger Fuchse gerne zur Landschaftspflege eingesetzt (z.B. auf dem Naturland-Hof Lehner in Gülchsheim oder bei Quittenwinzer Marius Wittur in Untereisenheim): zur Beweidung von Hochstamm-Streuobstflächen, Brachen und Grünland. Auch heute ist das „goldene Vlies“ begehrt für sehr verschiedene Wollerzeugnisse: von sehr wärmender Strickwolle über Bekleidung und Decken bis zu Einlegesohlen, Pantoffeln, Taschen, Filz, Sitzauflagen, Babyartikeln, Walzstrickstoffen und Wollflor. Der bekannteste Vertrieb ihrer Wolle ist die Genossenschaft „Das Goldene Vlies“, Willingshausen. Verschiedene Namen sind für Fuchsschafe in der historischen Literatur zu finden: z.B. Fränkisches Schaf, Thü-

ringer, Koburger oder Bamberger Fuchsschaf, Eifeler und Hunsrücker Rotköpfe, Westertäler, Eisfelder und Oberpfälzer Füchse.

Beheimatet war das Coburger Fuchsschaf in den Mittelgebirgslandschaften um Coburg, im Thüringer- und im Frankenwald, im Bamberger Raum, in der Fränkischen Schweiz, im Steigerwald und den Haßbergen. In diesen Landschaften sind sie nach wie vor die heimische Schafrasse, obwohl sie viele Liebhaber in anderen deutschen Regionen haben. Das Portal „Genussregion Oberfranken“ beansprucht für sich die Coburger Füchse als typische Spezialität.

Die Rasse eignet sich sehr gut zur Weidehaltung mit mobilen Weidezäunen. So können die Coburger Füchse auch zur Beweidung für ökologisch betriebene Weingärten oder Streuobstwiesen, Brachen und Grünland genutzt werden. Sie ersparen damit eine maschinelle Bearbeitung. Allerdings ist vorausschauende Vorsicht in Regionen geboten, in die Wölfe eingewandert sind. Denn bisher sind bei Übergriffen von Wölfen auf Nutztiere am häufigsten Schafe betroffen (99 Prozent der Risse betreffen Rehe und andere Wildtiere). Abhilfe können ausgebildete Herdenschutzhunde sowie spezielle Zäune für den Wolfsschutz bieten.

Die wachsende Konsumentenbewegung für Produkte und Lebensmittel aus der Region fördert die Nachfrage nach einer regionalen Spezialität wie dem Coburger Fuchsschaf. Aber noch ist die Vermarktung des Fleisches quasi eine Privatsache der Schafhalter. Sie ließe sich durch eine größere Bekanntheit ihrer exzellenten Genussqualität weiterentwickeln und damit auch für Gastronomen als potentielle Kundschaft. Wie wichtig diese Bekanntheit ist, belegt der Erfolg des Rhönschafs.

Die Qualität der Wolle der Coburger Füchse hat die Genossenschaft Das Goldene Vlies eG schon lange erkannt. Der Betrieb aus Willingshausen ist bundesweit organisiert – mit über 70 Genossen – und auch in angrenzenden Ländern erfolgreich bei der Vermarktung von Fuchsschaf-Wolle.

Professionelle Unterstützung der Züchter bietet in Bayern die Bayerische Herdbuch-Gesellschaft für Schafzucht e. V. mit 48 Coburger-Füchse-Betrieben als Mitglieder, zumeist aus Franken (darunter auch der Zucht-Betrieb des Quittenexperten Marius Wittur). Das bayerische Herdbuch zeigt aktuell 80 Böcke und 1.851 Muttertiere.

Für eine artgerechte Haltung reicht selbst bei einer kleinen Herde von einigen Tieren kein Gartengrundstück mit kleinem Unterstand. Die Haltung in einer einzigen stationären Koppel erfordert zudem zwangsläufig Zufütterung. Ihrer Natur nach sind die Coburger Füchse gut geeignet für die Wanderschäferei. Diese arbeitet heute immer häufiger mit mobilen Zäunen. Wenn die Koppeln, über die die Coburger Füchse im Laufe der Vegetationszeit ziehen, biologisch vielfältig sind, entspricht das durchaus ihren Bedürfnissen.

Geschmack des Passagiers

Das Fleisch der Coburger Füchse ist delikat, feinfaserig und dadurch zart. Auch das Fleisch von älteren Tieren und Lämmern wird als wohlschmeckend gerühmt. Wenn die Schafe kein oder nur wenig Kraftfutter erhalten, erinnert ihr Fleisch im Genuss an Wildbret.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/coburger_fuchsschaf

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.



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