



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Leineschaf

Die "Pfennigsucher" von den Ufern der Leine und aus dem Eichsfeld

Arche Passagier seit 2020

Unterstützt von Slow Food Südniedersachsen

Beschreibung des Passagiers

Das Leineschaf ist ein frohwüchsiges, marsch- und widerstandsfähiges Landschaf mit leichten Geburten und sehr guten Muttereigenschaften. Beide Geschlechter sind hornlos, reinweiß und ohne Pigmentflecken. Die Tiere haben einen langen, schmalen, unbewolten Kopf mit Ohren, die zum Herabhängen neigen. Das Gewicht der Muttertiere liegt zwischen 60 und 80 kg, die Böcke wiegen 100-120 kg. Früher wurde es überwiegend als Hüteschaf – statt als Wanderschaf - gehalten. Aufgrund seiner Genügsamkeit bekam es von den Schäfer*innen den Spitznamen "Pfennigsucher".

Beim Leineschaf handelt es sich um eine Landschaftsrasse, die vermutlich auf das „Rheinisches Schaf“ im 19. Jahrhundert zurückzuführen ist. Es gehörte zu den robusten und anspruchslosen Landrassenschlägen. Seit 1906 existierte mit Unterstützung der Landwirtschaftskammer Hannover ein einheitliches Zuchtziel. Für eine kontinuierliche Zucht der Leineschafe wurden damals Elite- bzw. Stammherden insbesondere im südniedersächsischen Raum eingerichtet. Das Zuchtgebiet lag flächendeckend entlang der Hügel des Leineflusses – von dem der Rassenname stammt - vom thüringischen Eichsfeld über Göttingen bis Hannover. Hier beweideten die Herden der Guts- und Genossenschaftsschäfereien die hängigen Hutungen, die „Dreische“ (ackerbaulich ungenutzte Flächen bzw. Brachen, im Rahmen der „Feldgraswirtschaft“), die Wegränder und die Stoppelfelder der Ackerbaugebiete. Bis 1937 hatte sich die Population des Leineschafes in seinem Verbreitungsgebiet bis auf etwa 70.000 Tiere vergrößert. In der Nachkriegszeit verschwand die Rasse weitgehend aus seinem Herkunftsgebiet.

Gefährdung des Passagiers

1954 und 1960 wurden etwa 1.500 Leineschafe als Reparationszahlungen nach Polen gebracht. Sie blieben dort nahezu unverkürzt bis zur Jahrtausendwende erhalten. In Deutschland hingegen gab es von diesem Typ nur noch im Erfurter Zoopark eine kleine Zuchtgruppe. Rückimporte aus Polen - 30 Zuchtböcke und etwa 70 weibliche Tiere aus der bis 2002 in Cerkwica noch vorhandenen staatlichen Herde - erreichten in der Zeit von 1993 bis 1999 Sachsen und Thüringen, wo Leineschafzuchten des ‚ursprünglichen Typs‘ wiederaufgebaut wurden.

In Westdeutschland wurden seit etwa 1965 die fruchtbareren Ostfriesischen Milchschafe und die fleischreicheren Texelschafe eingekreuzt. Das führte in Niedersachsen zu einem ‚neuen schweren Typ‘ des Leineschafes, welches dort zu den ‚Fleischschafen‘ gehörte und damit vieles von seiner „Genügsamkeit“ verlor.

Seit 1995 wurden diese beiden Zuchtrichtungen in zwei unterschiedlichen Zuchtbüchern geführt. Jedoch kam es im Laufe der Zeit zu einer fortschreitenden Durchmischung der Zuchtrichtungen. Deshalb entschlossen sich die Züchter*innen 2016 zu einer Zusammenlegung. Zum Stichtag 1. Januar 2016 waren in den sieben Bundesländern Niedersachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Sachsen, Berlin-Brandenburg, Hessen und Nordrhein-Westfalen insgesamt 3.491 Leineschafe, davon 90 Böcke eingetragen. Zuchtziel wurde die Erhaltung und Wiederherstellung der alten Zuchtrichtung.

Vermarktung des Passagiers

Der Landschaftspflegeverband Göttingen (u.a. vertreten durch Heinz König) hat sich dem Erhalt bzw. der Wiederansiedlung des Leineschafs in seinem ursprünglichen Verbreitungsgebiet sehr erfolgreich verschrieben. Die jährlich im Herbst stattfindenden "Leinelamm-Wochen" haben sich beim Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten (Schäfer*innen/Züchter*innen – Schlachter*innen – Gastronomie/Verbraucher*innen) erfolgreich etabliert. Durch die Vermarktung des Leineschafs erhalten die Verbraucher*innen ein vielfältiges Spektrum unterschiedlichster Produkte. Es gibt das hochwertige Leinelammfleisch sowie Milch bzw. Käseprodukte. Auch die Verarbeitung der Wolle zu Pullovern, Westen, Seifen u.v.m. sind bedeutende Leistungen der Haltung des Leineschafs. Dabei handelt es sich immer um eine hohe Produktqualität und eine regionale Erzeugung. Diese wiederum steht für eine tier- und umweltgerechte Erzeugung.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Das Leineschaf wird heute vor allem aufgrund seiner Robustheit und Anpassungsfähigkeit in der Landschaftspflege eingesetzt. Ziel dabei ist die Erhaltung der vielgestaltigen Kulturlandschaft mit ihren blühenden Magerrasen, Streuobstwiesen und nassen Leineuferwiesen in seinem Ursprungsgebiet, dem Leinebergland und im Eichsfeld. Schließlich ist das Landschaftsbild entlang der Leine ein Ergebnis der Jahrhunderte langen, einst weit verbreiteten Beweidung mit diesen Schafherden. Die Schafe verbringen so fast das ganze Jahr auf der Weide. Nur zur Ablammzeit in den Wintermonaten kommen sie in den Stall.

Geschmack des Passagiers

Im Gegensatz zu anderen Haltungsverfahren und Rassen, deren Lämmer bereits mit drei bis fünf Monaten schlachtreif sind, haben Lämmer des Leineschafes durch eine weniger energiereiche Futtergrundlage im Rahmen der Landschaftspflege eine längere Aufzuchtdauer.

Langsames Wachstum sowie das kräuterreiche Futter bringen mit sich, dass das Fleisch vom Leinelamm einen dezent würzigen, leicht kräuterigen Geschmack hat und besonders zart ist.

Die Köchin Jacqueline Amirfallah beschreibt es so: „Je nach Teilstück und Zubereitungsart schmeckt es intensiver nach Lamm, die fleischigen Schultern und Keulen haben durch das längere Schmoren mehr Zeit, das typische Aroma zu entwickeln, der Rücken und die Filets, die beim Leinelamm meist ein wenig dünner ausfallen, sind dagegen eher zurückhaltend im Geschmack.“

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/leineschaf

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, Nutzierrassen, 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