



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Moorschnucke (Diepholzer)

Unbehornte Schafrasse in den niedersächsischen Moorniederungen

Arche Passagier seit 2005

Unterstützt von Slow Food Diepholz

Beschreibung des Passagiers

Die Moorschnucke, auch Weiße Hornlose Heidschnucke genannt, hat sich in Jahrhunderten zu einer der leichtesten deutschen Schafrassen in den Moorgebieten Niedersachsens entwickelt. Die Rasse entstand wahrscheinlich durch Einkreuzung einer hornlosen schlichtwolligen Landschafrasse in die Population der grauen gehörnten Heidschnucke. Heute wiegt diese Landschafrasse circa 50 Kilogramm bei einer Widerristhöhe von 50-55 Zentimetern und hat ein mischwollig weißes Haarkleid. Moorschnucken sind bekannt für ihre guten Muttereigenschaften.

Hervorragend angepasst an das Leben in Moorniederungen sind Moorschnucken ein unverzichtbarer Partner bei der Renaturierung der Moore und sorgen im Rahmen von Naturschutz und Landschaftspflege für deren Erhaltung. Indem sie auch Baumschösslinge – zum Beispiel Birken – beweidet, halten sie die Landschaft offen und pflegen so einen Lebensraum für viele wilde, vom Aussterben bedrohte einheimische Tier- und Pflanzenarten.

Die Schafe ernähren sich von Grünfutter. Zufütterung mit hofeigenen Futtermitteln ist bei tragenden Mutterschafen und nach Zwillingsgeburten vorgesehen.

Gefährdung des Passagiers

Noch 1936 zählten 94 Prozent des Gesamtschafbestandes der Moorgebiete Niedersachsens zu den Moorschnucken. Schafe waren damals für die Bauern der Region nur eine zusätzliche Erwerbsquelle. Mit der Intensivtierhaltung verschwanden die Moorschnucken von den Höfen und wurden zu einer vom Aussterben bedrohten Haustierrasse. 1974 waren nur noch 40 Tiere im Herdbuch registriert.

Vermarktung des Passagiers

Die „Schäferei Ulenhof“ beweidet das Rehdener Geestmoor. Der „Schäferhof Teerling“ (seit 2018 in Besitz des BUND) beweidet das Neustädter Moor, das Holzhauser Bruch und die Kirchdorfer Heide. Der „Schäferhof am Dümmer“ beweidet die Naturschutzgebiete Ochsenmoor und Westliche Dümmerniederung sowie außerhalb der Pflegesaison die Huntedeiche und den Dümmerdeich. Als Teil des Naturschutz- und Landschaftspflegebetriebs beweidet die „Schäferei der v. Bodelschwingschen Stiftungen Bethel“ das Freistätter Moor sowie das nördliche Wietingsmoor.

Einige der Herden werden nicht mehr in Reinzucht betrieben, durch Einkreuzungen wird das Gewicht gesteigert, um marktfähig zu werden. Interessenten müssen bei den Schäfern nachfragen, was angeboten wird.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die Diepholzer Moorniederung liegt im Süden Niedersachsens und erstreckt sich vom Dümmer See bis an die Weser. Sie wird überwiegend von den Landkreisen Diepholz und Nienburg gebildet. Die unter „Diepholzer Moorschnucke“ vermarkteten Schafprodukte stammen ausschließlich aus dieser Region. Gehütet wird im Moor von Mai bis Oktober.

Geschmack des Passagiers

Das Futter der Moorschnucken besteht überwiegend aus Wildpflanzen wie Pfeifengras, Seggen und Sauerampfer, Baumschösslingen (unter anderem Birken), Besen- und Glockenheide, Moosen sowie Blaubeeren. Hinzu kommen zum Beispiel Pilze und Flechten.

Aufgrund der besonderen Ernährung, der vielen Bewegung und des langsamen Wachstums – das Schlachtgewicht von 15 Kilogramm wird erst nach 18 Monaten erreicht – weist das Fleisch eine exzellente Struktur und dunkle Farbe auf. Auch gebraten bleibt es zart und sein würzig-vollaromatischer, wildbretartiger Geschmack kommt gut zum Ausdruck.

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Die „Arbeitsgemeinschaft Diepholzer Moorschnucke“ ist in Kooperation mit Slow Food Diepholz entstanden. Die vier Schäfereien tauschen untereinander Informationen zur Hütehaltung und zur Pflege der Moore aus und vermarkten gemeinsam die von den Moorschnucken gewonnenen Produkte: Fleisch, Wolle und Felle. Für die regionale Herkunft aus der Diepholzer Moorniederung bürgt das von der EU verliehene Zeichen der geschützten Ursprungsbezeichnung (g. U.).

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/moorschnucke

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