



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Rhönschaf

Königliches Schaf mit römischem Nasenprofil

Arche Passagier seit 2005

Unterstützt von Slow Food Mainfranken-Hohenlohe

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/rhoenschaf

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