



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Skudde

Kleines Heideschaf aus dem Norden

Arche Passagier seit 2020

Unterstützt von Slow Food Hamburg

Beschreibung des Passagiers

Die Skudde ist die kleinste in Deutschland gezüchtete Schafrasse und hat ihre Ursprünge in Ostpreußen und im Baltikum. Ihr ‚Überleben‘ in Deutschland verdankt sie dem Direktor des Münchner Zoos, der in den 1940er Jahren zusammen mit seinen Kolleg*innen aus Leipzig und Berlin begann, sie vor dem Aussterben zu retten. Die robusten Tiere sind für die Schafzucht eine wichtige Genreserve und werden heute besonders in der Landschaftspflege eingesetzt. Fleisch und Wolle sind vielseitig verwendbar, werden aber fast ausschließlich in Direktvermarktung vertrieben. Für den Handel ist die Skudde aufgrund ihres verhältnismäßig kleinen Schlachtkörpers und der Billig-Preis-Konkurrenz aus Neuseeland uninteressant. Köch*innen der Chef Alliance und ihre Gäste hingegen hat sie überzeugt.

Die Skudde ist eine ursprüngliche, mischwollige Landschaftsrasse, die zu den kurzschwänzigen nordischen Heideschafen zählt. Es hat einen keilförmigen Kopf, der mit Stichelhaaren besetzt ist, die Stirn ist breit, der Nasenrücken schmal, die Ohren auffallend klein. Die Böcke besitzen eine Mähne und tragen ein schneckenförmiges Gehörn mit ausreichendem Abstand zum Kiefer, dessen Spitzen leicht nach außen gestellt sind. Die weiblichen Tiere sind entweder hornlos oder behornt oder haben abstoßbare Stummelhörner. Manche weiße Tiere haben kleine schwarze Pigmentflecken sowie fuchsige Verfärbungen an den Beinen und am Kopf. Der kurze dreieckig zulaufende Schwanz endet deutlich über dem Sprunggelenk und ist im oberen Drittel bewollt, in den unteren Dritteln mit Borstenhaaren besetzt. Das Vlies besteht aus der dreifaserigen Mischwolle einer C- bis D-Feinheit (30-36µ; auch gröber). Die Vliesfarbe ist schwarz, weiß, braun oder grau. Mutterschafe haben eine Widerristhöhe von 45 bis 60cm bei 30 bis 40kg Lebendgewicht; Böcke sind zwischen 50 bis 65cm hoch bei 40 bis 50kg. Die Brunst ist asaisonal, mit einem Zyklus von 21 Tagen; sie lammen – oft Zwillinge – eigenständig.

Heutiges Zuchtziel ist die Erhaltung der rassetypischen Merkmale als robustes Schaf, besonders geeignet zur Landschaftspflege an mageren Standorten. Denn Skudden beseitigen Verbuschung, verbeißen Holz und fressen Brennesseln, Brombeeren und Ampfer. Auf Streuobstwiesen ist Vorsicht geboten: Auch hier sind Skudden fleißige Helfer, die Bäume aber sollten eingezäunt werden.

Die Skudde kann in Gruppen im Sommer wie im Winter im Freien gehalten werden, solange sie einen trockenen, windgeschützten Unterstand hat. Ihr Anspruch an Weidefläche mit ca. fünf bis sieben Tieren pro Hektar ist beträchtlich. Ein Hausgarten reicht da nicht aus. Sie benötigt im Vergleich zu Hochleistungsrassen sehr rohfaserreiches Futter, jedoch kein Kraftfutter.

Skudden sind ausgesprochene Herdentiere, scheu und flüchtig, wobei die Böcke durchaus wehrhaft sind. Aufgrund ihrer Robustheit benötigen sie bei regelmäßigem Weidewechsel kaum ein Medikament, regelmäßige Parasitenkontrolle mit entsprechend angepasster Therapie ausgenommen.

Skudden können bei artgerechter Haltung mit 12 bis 15 Jahren sehr alt werden.

Gefährdung des Passagiers

Die Skudde gilt als gefährdet, Kategorie III gemäß der Roten Liste der Gesellschaft zur Erhaltung alter und vom Aussterben bedrohter Haustierrassen (GEH). Der aktuelle Bestand ist tendenziell abnehmend, umfasst ca. 8.000 Tiere (davon 2018 im Herdbuch eingetragen: 2.658 Mutterschafe und 230 Böcke). Mit der Veränderung der Landwirtschaft seit den 1950er Jahren und dem Trend zu Hochleistungsrassen ist eine Vielzahl einheimischer Landschaftsrassen nur noch in Restbeständen vorhanden. Grund dafür ist ihre vermeintlich geringe Wirtschaftlichkeit aufgrund des geringeren Schlachtgewichtes bei vergleichsweise höheren Schlachtkosten und der Billig-Preis-Konkurrenz aus Neuseeland. Die zunehmende Ausbreitung von Wölfen stellen Erhaltungszüchter*innen vor weitere Herausforderungen: Einerseits, weil Verluste in einer eh schon sehr kleinen Population erheblich größere züchterische Lücken reißen; andererseits, da der Auf- und Abbau wolfsabweisender Zäune finanziell und organisatorisch anspruchsvoll sowie teils aus standortspezifischen Gründen nicht umsetzbar ist.

Vermarktung des Passagiers

Die meisten Züchter*innen vermarkten Fleisch und Wolle ihrer Skudden selbst. Ihre Direktvermarktung ist entsprechend stark saisonal geprägt. Für den Vertrieb im Handel sind die bei dem kleinen Schlachtkörper unverhältnismäßig hohen Schlacht- und Fleischbeschauggebühren ein Hindernis. Dabei eignen sich zur Vermarktung sogar die älteren Tiere.

Die spezielle Wolle der Skudden wird meist über Kunsthandwerker*innen und Handarbeitende in kleinen Chargen verarbeitet und/oder weitervermarktet. Produzent*innen, die im Herdbuch züchten, können über den Zuchtverband erfragt werden.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die Skudde ist seit der Besiedlung des Baltikums durch den Deutschen Orden (13. bis 14. Jahrhundert) bekannt. Sie gilt als die älteste und kleinste nordische Haustierschaf rasse und hat sich vermutlich aus dem europäischen Mufflon entwickelt. Nachweislich war sie bis zum Ende des Zweiten Weltkrieges im Baltikum und Ostpreußen beheimatet und dort bevorzugt in Gegenden mit armen Böden wie der Kurischen Nehrung oder Masurischen Seenplatte. Dort wurden diese anspruchslosen, unveredelten Landschaften oft von den „einfachen“ Leuten gehalten; laut der offiziellen preußischen Viehzählung von 1873 gab es auf dem Gebiet von Ostpreußen 77.000 Tiere (allerdings zusammen mit den Tieren der Rasse „Rauhwolliges Pommersches Landschaft“), 1936 nur noch 3.621 Tiere – eine Folge der intensiven landwirtschaftlichen Entwicklung schon in der damaligen Zeit. Im Ursprungsgebiet, das jetzt zu Polen und Russland gehört, gilt die Skudde als ausgestorben. Nur in Litauen soll es noch wenige Tiere vom Typ dieser Rasse geben. Die heutige Skuddenzucht geht im Wesentlichen auf die wenigen Tiere zurück, die 1941 vom Münchener Zoo vermutlich als Futter für die Raubtiere des Zoos gekauft worden waren. Der damalige Direktor soll so viel Gefallen an den Tieren gefunden haben, dass er sich zum Erhalt der Rasse entschloss und auch seine Leipziger und Berliner Kolleg*innen davon überzeugte. Die wenigen Tiere, die das Ende des Zweiten Weltkrieges in diesen Haustiergärten überlebt hatten, sind die Vorfahren aller heute lebenden Skudden.

Skudden werden heute in ganz Deutschland gehalten, Zuchtschwerpunkte sind Brandenburg, Berlin und Sachsen – Bundesländer, in denen die Haltung staatlich schon seit längerem gefördert wird. Skudden bilden für die Schafzucht eine wichtige Genreserve. Hobbyhaltung und Naturschutz sowie Landschaftspflege sind die häufigsten Gründe für die Haltung.

Geschmack des Passagiers

Skudden werden überwiegend ganzjährig im Freiland gehalten, häufig an Standorten, die sehr mager sind bzw. einen hohen Grad an Verbuschung aufweisen. Die Schafe kommen so gut wie immer ohne Gabe von Kraftfutter aus, denn zum Mästen eignen sie sich nicht. Diese Besonderheiten haben starken Einfluss auf Qualität und Geschmack ihres Fleisches: das Fleisch-Fett-Verhältnis von 14:1 ist außergewöhnlich – bei „normalen“ Lämmern von Fleischrassen liegt es bei 5:1.

Köch*innen der Chef Alliance von Slow Food haben im Herbst 2019 das Fleisch und die Innereien von 16 Skudden unterschiedlichen Alters verarbeitet und die Rückmeldung ihrer Gäste eingeholt. Die Konsistenz wurde als sehr feinfaserig und zart beschrieben – selbst das älterer Tiere. Es wurde dem Wildfleisch ähnlich als fest im Biss charakterisiert. Der Geschmack zeichnete sich aus durch Mineralität, zarten Wildgeschmack besonders bei geschmortem Fleisch, wie ganz zartes Lamm bei rosa gebratenem Fleisch, mild-nussig und dezenter als Lammfleisch der „Wirtschaftsrassen“. Das Fleisch von Skudden jeden Alters ist gut und sehr vielfältig zu verarbeiten.

Was das Fleisch der Skudden besonders wertvoll macht, ist die außergewöhnlich günstige Verteilung des Fettsäuremusters: Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren stehen im Verhältnis von 1,4:1 (Brzostowski et.al.) – weit besser als es die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) mit einem Verhältnis von 5:1 empfiehlt. Außergewöhnlich hoch ist zudem die Konzentration an spezifischen Linolsäuren (CLA).

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Fleisch und Wolle der Skudden können sehr vielseitig genutzt werden: Neben dem frischen Fleisch sind geräucherter Schinken, Mettwurst, Sülze oder Bratwurst begehrte Produkte. Die Wolle eignet sich besonders gut zum Filzen und die teilweise imposanten Hörner erfreuen sich auf Mittelaltermärkten zunehmender Beliebtheit.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/skudde

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