



Neuer Passagier an Bord

## Die kleine, fleißige Skudde

Die Skudde ist die kleinste deutsche Schafrasse und in ihrem Bestand sehr gefährdet. Dabei sind die robusten Tiere wichtig für die Artenvielfalt in der Schafzucht – und schmackhaft dazu. Mit Unterstützung von Slow Food Hamburg wurde die Skudde im Mai in die Arche des Geschmacks aufgenommen.

**Axel Reetz**, Mitglied der Arche-Kommission, stellt sie vor.

Ihre Ursprünge hat die Skudde in Ostpreußen und im Baltikum, wo sie nachweislich bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs als bodenständige Landschaftsrasse gehalten wurde. In ihren Ursprungsgebieten, die heute zu Polen und Russland gehören, gilt sie als ausgestorben. Ihr Überleben in Deutschland verdankt sie Zoo-Direktoren in München, Leipzig und Berlin, die in den 1940er-Jahren begannen, die Skudde zu züchten. Mit Zunahme der Hochleistungsrassen bei Schafen nahm die Anzahl der Skudden jedoch ab. In Deutschland gibt es heute lediglich noch rund 8000 Exemplare, fast ausschließlich werden sie in kleinen Herden von privaten Züchtern gehalten. Die meisten davon in Brandenburg, Berlin und Sachsen.

Was der Skudde das Überleben schwer machte und weiterhin macht, ist ihr geringeres Schlachtgewicht und die Billig-

Preis-Konkurrenz u.a. aus Neuseeland. Das macht sie für den konventionellen Handel uninteressant.

### Besondere Fleischqualität

Die Skudde ist ein robustes und anpassungsfähiges Tier, das ganzjährig im Freiland gehalten werden kann, häufig an Standorten, die sehr mager sind bzw. einen hohen Grad an Verbuschung aufweisen. Skudden sind damit fleißige Helfer in der Landschaftspflege und für den Naturschutz. Sie ernähren sich von Raufutter, aber auch sehr gern von Brennnesseln, Brombeeren und Ampfer, auch von Distel und Weißdorn sowie anderem Buschwerk. Zum Mästen mit Kraftfutter eignen sie sich nicht. Umso besser sind Qualität und Geschmack ihres Fleisches durch das natürliche Raufutter. Es ist sehr feinfaserig, dem Wildbret ähnlich. Dazu kommt ein

außergewöhnliches Fleisch-Fett-Verhältnis von 14:1 – bei Lämmern von »normalen« Fleischrassen liegt es bei 5:1.

### Essen, was man retten will

Um die Skudde wieder bekannter zu machen, hat Slow Food Deutschland sie im Mai 2020 in die Arche des Geschmacks aufgenommen. Ein Projekt, mit dem sich der Verein für bedrohte Nutztierassen, Kulturpflanzen sowie traditionelle Zubereitungsarten einsetzt und die biokulturelle Vielfalt schützt. Die Skudde ist in Deutschland der 75. Passagier. Dazu Axel Reetz, Mitglied in der Arche-Kommission: »Skudden bilden nicht nur für die Schafzucht eine wichtige Genreserve, sondern auch für unser kulinarisches Erbe. Sie können uns fleißige Helfer sein, wenn es darum geht, magere Landschaften intakt zu halten. Wenn wir aber nichts tun, verlieren wir diese wertvolle Reserve, wie bereits viele andere zuvor. Deswegen machen wir es uns zur Aufgabe, lebendige Netzwerke rund um die Skudde zu pflegen.«

Die Chef Alliance, das Netzwerk der Köche von Slow Food, trägt dazu bei. Einige ihrer Mitglieder haben 2019 bereits in einem ersten Testlauf ihren Gästen Fleisch und Innereien von Skudden verschiedenen Alters schmackhaft zubereitet und aufgetischt – und stießen damit auf äußerst positive Resonanz. Dazu Jens Witt, Leiter der Chef Alliance: »Statt des Einheitsgeschmacks kultivieren wir bei Slow Food die Vielfalt. Durch den Austausch mit den Kollegen, aber auch mit den Züchtern und Metzgern habe ich sehr viele wertvolle Anregungen bekommen, wie ich die Skudde zubereiten kann. Nun gilt es, die Nachfrage anzukurbeln, um den Fortbestand der Rasse zu unterstützen.« Dazu trägt in diesem Fall der Fleischgenuss bei, in Maßen natürlich! ●

Weitere Informationen  
→ [www.slowfood.de/skudde](http://www.slowfood.de/skudde)