

Weißer gehörnte Heidschnucke

Genügsames Landschaf aus dem Weser-Ems-Gebiet)

Arche Passagier seit 2007

Unterstützt von Slow Food Ostfriesland

Beschreibung des Passagiers

Die Weiße gehörnte Heidschnucke ist ein mischwolliges Landschaf, das durch viele Jahrhunderte Zucht an die Lebensumstände in den Moorebenen angepasst wurde. Die genügsamen Schnucken, die als eigenständige Rasse erst in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts züchterisch bearbeitet wurden, sind besonders genügsam und für die Moorheiden unbedingt notwendig. Nur sie fressen selektiv Bentgras und Heiden und erhalten so den typischen Landschaftseindruck. Ein zusammenhängendes Zuchtgebiet gab es nie. Die verbliebenen kleinen Herden eingetragener Herdbuchtiere sind bis heute über das gesamte Weser-Ems-Gebiet verteilt. Ein Schwerpunkt war der Raum Cloppenburg, aber auch in Ostfriesland hat es schon immer Weiße Gehörnte Heidschnucken gegeben.

Die Böcke haben schneckenförmige Hörner, die weiblichen Tiere wiederum sichelförmige. Das weiße Vlies besteht aus grobem Oberhaar und feinem, weichem Unterhaar. Kopf, Beine und Schwanz sind kurz behaart.

Die Weißen Gehörnten Heidschnucken bleiben fast ganzjährig draußen. Die Brunft ist saisonal, das heißt, sie nehmen nur im Herbst auf. Nach fünf Monaten Tragzeit werden die Lämmer geboren, die bei Tageszunahmen von 180g bis 230g relativ langsam wachsen.

Gefährdung des Passagiers

Der Rückgang der Heide- und Moorflächen zugunsten der konventionellen Landwirtschaft war verbunden mit dem fast völligen Verschwinden genügsamer Landschaften. Ökonomisch interessantere Fleischschaffrasen, die viel schwerer sind, gemästet werden können, häufig asaisonal sind und somit ganzjährig Fleisch liefern, verdrängten die Schnucken.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Der Züchtungsschwerpunkt ist das Weser-Ems-Gebiet im nordwestlichen Niedersachsen.

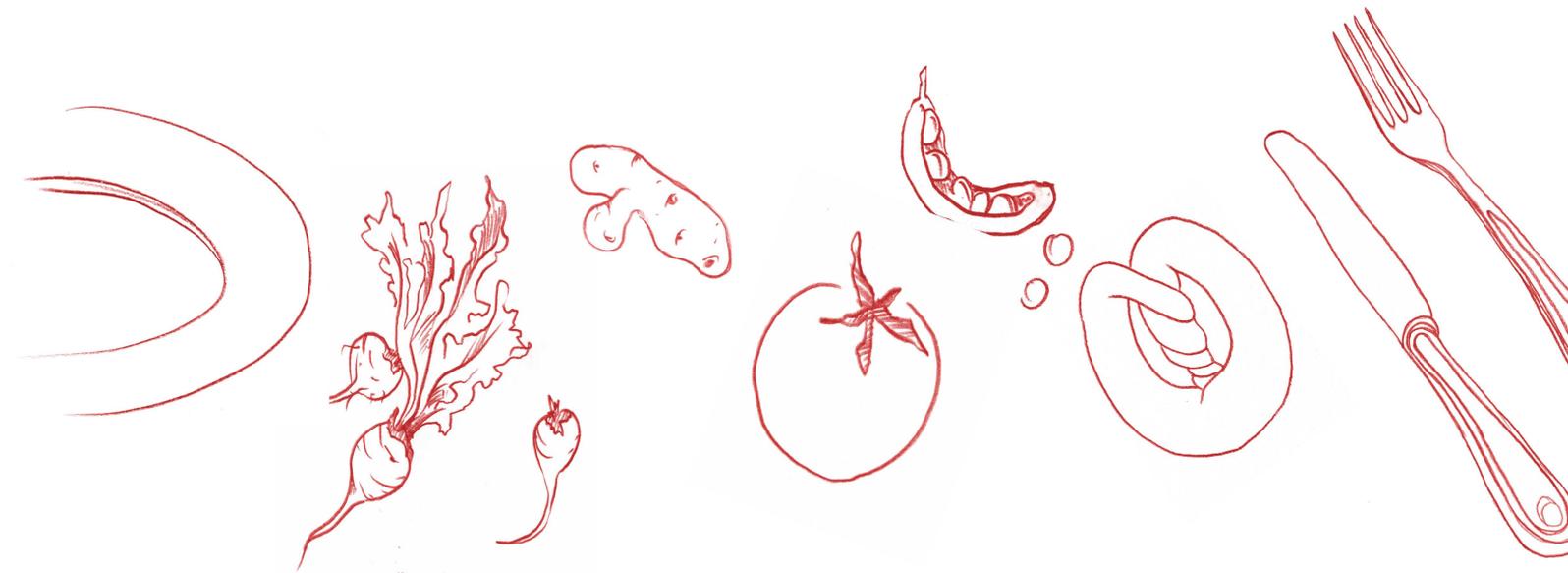
Geschmack des Passagiers

Das zarte Fleisch der Weißen Gehörnten Heidschnucke hat kurze Fasern und aufgrund der extensiven Haltungs- und Fütterungsbedingungen einen wildbret ähnlichen Geschmack. Durch die unterschiedliche Futtergrundlage kann es zu einer verschiedenartigen geschmacklichen Ausprägung kommen. Das Fleisch eignet sich für traditionelle Lammfleischgerichte, Salami und Schinken. Es kann auch kalt genossen werden, da es keinen für Schaffleisch üblichen Geschmack und Geruch hat.

Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/weiße_gehoernte_heidschnucke



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutztierassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.



Slow Food[®]
Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt.

www.slowfood.de

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food
Deutschland e. V.:**

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Luisenstr. 45
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de