



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Weißer Gehörnte Heidschnucke

Genügsames Landschaft aus dem Weser-Ems-Gebiet

Arche Passagier seit (2007)

Unterstützt von (Ostfriesland)

Beschreibung des Passagiers

Die Weiße Gehörnte Heidschnucke (WGH) ist ein genügsames, mischwolliges Landschaft und für die Beweidung von Heide- und Moorflächen besonders geeignet. Seinerzeit gab es im Weser-Ems-Gebiet noch ausgedehnte Heide- und Moorflächen. Die genügsamen Schnucken kamen mit den kargen Standorten zurecht. Die Rasse WGH hatte nie ein zusammenhängendes Zuchtgebiet. Die WGH wurde in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts als eigenständige Rasse züchterisch bearbeitet. 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 immer schon Weiße Gehörnte Heidschnucken gegeben. Derzeit existieren nur noch ein paar hundert Herdbuchtiere, von denen weit über die Hälfte im Weser-Ems-Gebiet in kleinen Beständen gezüchtet werden.

Die Böcke haben schneckenförmige Hörner, die weiblichen Tiere sichelförmige. Das Vlies ist weiß mit grobem Oberhaar und feinem, weichem Unterhaar. Kopf, Beine und der kurze Schwanz sind kurz behaart. Die schonend gegerbten Vliese sind langhaarig, sehr dekorativ und wärmen hervorragend. Die Erstzulassung der Jungschafe zum Deckbock erfolgt in der Regel mit 18 Monaten. Die Weiße Gehörnte Heidschnucke ist streng saisonal, das heißt, sie nimmt nur im Herbst auf. Nach fünf Monaten Tragzeit werden die Lämmer geboren. Sie trinken mindestens 100 Tage lang Muttermilch und die Lämmer wachsen sehr langsam bei Tageszunahmen von 100g bis 200g. Die Schafe sind fast ganzjährig draußen.

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 ganzjährig Fleisch liefern, verdrängten die schmackhaften Schnucken. Wegen ihrer geringen Ausschlaggewichte und ihrer strengen Saisonalität wurde die WGH für die konventionelle Schafhaltung uninteressant.

Geschmack des Passagiers

Das Fleisch der Weißen Gehörnten Heidschnucke ist sehr zart, hat kurze Fasern und auf Grund der extensiven Haltungs- und Fütterungsbedingungen einen wildbretähnlichen Geschmack. Es ist geeignet für traditionelle Lammfleischgerichte, Salami und Schinken. Es kann auch kalt gegessen werden, da das magere Fleisch der WGH nicht den für Schaffleisch charakteristischen Geschmack und Geruch hat. Unter Feinschmeckern gilt das Fleisch der WGH als Delikatesse. Es ist bedauerlich, dass ein großer Teil davon bisher in den allgemeinen Kanälen untergeht. Die WGH stellt etwas höhere Ansprüche an die Futterqualität als die Graue Gehörnte Heidschnucke und hat auch tendenziell etwas höhere Ausschlachtgewichte. Durch die unterschiedliche Futtergrundlage (Sand-/Heide-Haltung, mooriges Gelände, landwirtschaftlich geprägtes Extensivgrünland zwischen Wallhecken mit Laubverfütterung) kann es zu einer unterschiedlichen geschmacklichen Ausprägung kommen.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/weissegehoernteheidschnucke

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