



Slow Food®
Deutschland e.V.

Klein aber fein – Slow Food nimmt die Skudde in die ‚Arche des Geschmacks‘ auf

PRESSEINFORMATION – Berlin, 11. Mai 2020

Die Skudde ist die kleinste in Deutschland gezüchtete Schafrasse und in ihrem Bestand sehr gefährdet. Dabei sind die robusten Tiere für die Schafzucht eine wichtige Genreserve und benadete Landschaftspfleger. Ihr Fleisch ist dem Wildbret ähnlich und vielseitig verwendbar. Da sie jedoch verhältnismäßig wenig Gewicht auf die Waage bringen und in Billig-Preis-Konkurrenz zu Schafen aus Neuseeland stehen, sind Skudden für den konventionellen Handel uninteressant. Slow Food hingegen ist überzeugt: Verbraucher*innen sollten das quirilige Tier wieder kennen und schätzen lernen und so einen Beitrag zur echten Vielfalt leisten.

Ihre Ursprünge hat die Skudde in Ostpreußen und im Baltikum, wo sie nachweislich bis zum Ende des Zweiten Weltkrieges 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-Direktor*innen in München, Leipzig und Berlin, die in den 1940er Jahren begannen, die Skudde zu züchten. Mit Zunahme der Hochleistungsrasen bei Schafen jedoch nahm die Anzahl der Skudden ab. Deutschland zählt heute lediglich noch rund 8.000 Exemplare, die fast ausschließlich in kleinen Herden von privaten Züchter*innen gehalten werden. Die meisten davon in Brandenburg, Berlin und Sachsen – Bundesländer, in denen die Haltung schon länger staatlich gefördert wird. Was der Skudde das Überleben schwer machte und weiterhin macht, ist ihr geringeres Schlachtgewicht bei vergleichsweise höheren Schlachtkosten und die Billig-Preis-Konkurrenz aus Neuseeland. Dabei ist die Skudde ein robustes und anpassungsfähiges Tier, das ganzjährig im Freiland gehalten werden kann. Sie ernährt sich von rohfaserreicherem Rohfutter wie Brennnessel, Distel und Weißdorn und eignet sich dadurch für die Landschaftspflege und den Naturschutz. Ihre Ernährung wirkt sich positiv auf die Qualität und den Geschmack ihres Fleisches aus. Das ist sehr feinfaserig, dem Wildbret ähnlich.

Slow Food Deutschland hat die Skudde neu 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 74. Passagier und die fünfte Schafrasse. 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 gründen.“ Die Chef Alliance, das Köch*innen-Netzwerk von Slow Food, trägt dazu bei. Einige ihrer Mitglieder haben bereits in einem ersten Testlauf ihren Gästen Fleisch und die Innereien von Skudden verschiedenen Alters ‚aufgetischt‘ und stießen damit bei Gästen und Köch*innen auf äußerst positive Resonanz. Dazu Jens Witt, Leiter der Chef Alliance: „Statt des Einheitsgeschmackes kultivieren wir bei Slow Food die Vielfalt. Durch den Austausch mit den Kolleg*innen, aber auch mit den Züchter*innen und Metzger*innen 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 ein Fleischgenuss, in Maßen natürlich, bei.“

Weitere Informationen:

>> [Arche des Geschmacks](#) >> [Jahresthema #EchteVielfalt](#) >> [Chef Alliance und die Skudde](#)

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

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



Slow Food® Deutschland e.V.

*Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeugerinnen und Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de, V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson*
*Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. **www.slowfood.de**, V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson*
V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

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