



Slow Food®
Deutschland e.V.

Neuer Passagier der Arche: Das Leineschaf – der „Pfennigsucher“

23.03.2021 – Mit dem Leineschaf hat Slow Food Deutschland die siebte Schafrasse und den 77. Passagier an Bord der ‚Arche des Geschmacks‘ aufgenommen. Unter diesem Namen schützt Slow Food alte Nutztierassen und Kulturpflanzen, Lebensmittel und Zubereitungsarten vor dem Vergessen. Ab sofort auch das Leineschaf, dem wir die Kulturlandschaft im Leinebergland und Eichsfeld verdanken. Aufgrund seiner Genügsamkeit trägt es den Spitznamen „Pfennigsucher“.

Das Leineschaf ist eine alte, robuste Landschaftsrasse, die jahrhundertlang ackerbaulich ungenutzte Flächen und Brachen, Wegränder und Stoppelfelder entlang der Leine pflegte; vom thüringischen Eichsfeld über Göttingen bis Hannover. In der Nachkriegszeit verschwand die Rasse weitgehend aus ihrem Herkunftsgebiet, wobei 1.500 Leineschafe als Reparationszahlungen nach Polen gebracht und dort nahezu unverkreuzt gehalten wurden. In Deutschland verblieb eine kleine Gruppe des alten Typs im Erfurter Zoopark; in die übrigen Herden wurden Rassen eingekreuzt, die höhere Erträge bei Milch und Fleisch versprachen.

Die Rückkehr zur Leineschafzucht des „ursprünglichen Typs“ begann in Deutschland in den 1990er Jahren, als 30 Zuchtböcke und etwa 70 weibliche Tiere als ‚Polenrückkehrer‘ Sachsen und Thüringen erreichten. Heute gibt es in insgesamt sieben Bundesländern wieder mehrere tausend dieser Schafe mit langem, schmalem, unbewoltem Kopf. Der Erhalt und die Ausweitung des Bestandes des Leineschafs in seinem ursprünglichen Verbreitungsgebiet jedoch bedarf einer aktiven Unterstützung. Der Landschaftspflegeverband Göttingen hat sich dem sehr erfolgreich verschrieben. In Göttingen finden jährlich im Herbst die „Leinelamm-Wochen“ statt, wo Produkte aus Fleisch, Milch und Wolle käuflich erwerblich sind. Das besonders zarte Lammfleisch etwa schmeckt durch das langsame Wachstum und das kräuterreiche Futter dezent würzig und leicht kräuterig.

Es sind Netzwerke aus Schäfer*innen, Züchter*innen, Schlachter*innen sowie der Gastronomie und den Verbraucher*innen, die eine regionale Wertschöpfung rund um das Leineschaf ermöglichen. Aus Sicht von Slow Food geht es darum, genau dieses Miteinander zu stärken, um die biokulturelle Vielfalt zu schützen und Genussvielfalt zu erhalten. Dazu Axel Reetz, Mitglied der Arche-Kommission: „Wir brauchen alte Tierrassen wie das Leineschaf, um unsere Kulturlandschaften auf natürliche Art und Weise zu erhalten. Das ist vielen von uns nicht bewusst, wenn wir den Ausblick auf blühende Wiesen entlang der Leine genießen. Das Leineschaf zeigt außerdem exemplarisch, wie wir Nutztiere ihrer Art und auch unserer Umwelt gerecht halten können. Daraus entstehen dann eben keine ‚Massenprodukte‘ minderer Qualität, sondern hochwertige und vielfältige Erzeugnisse in geringen, angemessenen Mengen.“

[» Details zum Leineschaf](#)

[» Information zur Arche des Geschmacks](#)

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 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 Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de, V.i.S.d.P.: Dr. Nina Wolff

Ihr*e Ansprechpartner*in bei Slow Food Deutschland e. V.:

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

Sebastian Strehlau, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

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