



Ein Rhöner ist zurückgekehrt ...

Die Rhön im Schafspelz

Es hat ein weißes Fell, weiße hohe Beine, einen schwarzen schmalen Kopf ohne Hörner, und es gehört in die Rhön so wie die offenen Fernen und die basaltenen Höhen: das Rhönschaf.

Kaum vorzustellen, dass sich zu Beginn des 20. Jahrhunderts noch mehr Schafe als Pferde, Rinder, Schweine und Ziegen zusammen auf den heimischen Weiden der Rhön getummelt haben. Ihr Ruf als Delikatesse ging damals weit über die Grenzen der Rhön hinaus. An Pariser Höfen und in Londoner Gourmet-Restaurants wurde es gerühmt wegen seiner ganz besonderen Fleischspezialität. Seitdem hat das Rhönschaf eine bewegte Geschichte hinter sich gebracht. Vor 40 Jahren war es fast gänzlich aus der Rhön verschwunden und galt als vom Aussterben bedroht. In jüngster Zeit konnte jedoch eine beeindruckende Renaissance des Rhönschafes eingeleitet werden. Über 3.000 Muttertiere weiden inzwischen wieder in der Rhön.



Rhönschafe: schwarzer Kopf und weiße Weste!

Schwere Zeiten für den wolligen Gesellen

Durch die Intensivierung der Rinderhaltung, die Einführung des Kunstdüngers und des Ackerfutterbaus, aber auch durch den Rückgang der Woll- und Lammfleischpreise ging in den letzten 120 Jahren die gesamte Schafhaltung drastisch zurück.

In einer Zeit, in der mehr Masse als Klasse zählte, hatte es das Rhönschaf besonders schwer, da es eine ca. 30% geringere Fleischausbeute hat als andere Fleischschafe. 1957 war der Tiefpunkt dieser Entwicklung erreicht. Bundesweit zählte man insgesamt noch 300 eingetragene Rhönschafe. Und nur wenigen Idealisten und Liebhabern ist es zu verdanken, dass dieser wollige Geselle nicht tatsächlich ausstarb.

Zähe Natur, zartes Fleisch und ein echter Öko!

Heute erfreuen wir uns wieder vielerorts in der Rhön – wie einst – an der besonderen Fleischdelikatesse. Noch mehr aber können wir uns über seine wichtige Funktion für den Erhalt der Kulturlandschaft Rhön mit all ihren seltenen Tier- und Pflanzenarten freuen. Das außerordentlich widerstandsfähige Rhönschaf ist gegenüber den klimatischen Bedingungen der rauen

Rhön optimal angepasst. Als anspruchsloser, genügsamer und allwetterfester „Bergwanderer“ findet es auf den Bergwiesen und Magerrasen einen idealen Lebensraum, den es durch seine Beweidung gleichzeitig erhält und nachhaltig sichert. Das Rhönschaf ist die perfekte Alternative zu aufwendigen und teuren Maßnahmen der Landschaftspflege. Rhönschaf sei Dank, finden wir auf seinen Weideflächen seltene Pflanzen wie z. B. Küchenschelle, Silberdistel und Wiesen Schlüsselblume, Akelei, Trollblume und Fransenenzian. Seltene Schmetterlinge wie Trauermantel, Streifenbläuling und Scheckenfalter sowie die bedrohten Vogelarten Dorngrasmücke, Neuntöter und Wiesenpieper finden hier einen Lebensraum.

Ein einmaliges Comeback

Seit 1985 kümmert sich der **Bund Naturschutz**, der **bayerische Landesverband des BUND**, erfolgreich um die Erhaltung der Rhönschafe.

Die Naturschützer erwarben 33 Hektar der wertvollen Gassenwiesen am Südhang der Rhön und pflegten sie mit einer eigenen Herde von 39 Rhönschafen. 1988 wurde am Ortsrand von Ginolfs ein moderner artgerechter Schafstall, später auch eine Scheune errichtet. Insgesamt 1,1 Millionen DM wurden dank vieler Einzelspenden und mit öffentlicher Förderungen sowie der **Adolf und Hildegard Isler Stiftung** von den bayerischen Naturschützern für dieses Modellprojekt investiert. Die Herde, die von Josef Kolb betreut wird, entwickelte sich zu einer der erfolgreichsten Zuchtherden dieser Rasse. Ihr Bestand beläuft sich auf über 400 im Herdbuch registrierte Tiere. Eine Weidegenossenschaft in Oberelsbach-Ginolfs züchtete eine weitere Rhönschafherde von 1.000 Muttertieren. Zwei Schafställe wurden gebaut und eine Direktvermarktung organisiert. Für die Pflege des Osthangs der Langen Rhön sind sie inzwischen unverzichtbar geworden.



Schäfer Dietmar Weckbach

Auch in Hessen wurde der **BUND** aktiv und kaufte 1997 mit Unterstützung der **Stiftung Hessischer Naturschutz** und des **Mineralbrunnens Förstina** eine Herdbuchherde mit 250 Tieren in Nordhessen. Da der Vorbesitzer verstorben war, lief die Herde Gefahr, an den Schlachthof verkauft zu werden. Der **BUND Hessen** sicherte kurzfristig die Finanzierung zum Ankauf der Herde und fand in dem Schäfer Dietmar Weckbach aus Ehrenberg-Wüstensachsen einen idealen Kooperationspartner.

Schäfer Weckbach übernahm die Herde und konnte sie bis heute auf über 500 Muttertiere erweitern.

In der thüringischen Rhön werden trotz des starken Rückgangs nach der Wende wieder zahlreiche Rhönschafherden zur Pflege wertvoller Kalkmagerrasen eingesetzt. Über 20 Herdbuchzüchter halten in der thüringischen Rhön etwa 1.300 Muttertiere.

Eine Augenweide ist die Rhönschafherde der Agrarhöfe Kaltensundheim. Exklusiv werden die Rhönschafe als echtes Ökoprodukt über die **Tegut-Kette** vermarktet.

Ebenso gibt es in der Rhön viele Hobbyzüchter, die sich der Haltung des Rhönschafs verschrieben haben.



Rhönschafherde der Agrarhöfe Kaltensundheim

Probieren Sie selbst, wie lecker und vielfältig Rhönschafgerichte sind.
Viel Spaß beim Kochen!

Achten Sie auf das Original!

Mittlerweile finden sich auf vielen Speisekarten Begriffe wie „Rhöner Schaf“, „Rhöner Lamm“, „Rhönlamm“ oder „Lammfleisch“. Lassen Sie sich nicht irritieren. Nur die Bezeichnung „Rhönschaf“ ist das Original.



Faszination Rhönschaf

Echt Schaf: Naturschutz, der schmeckt!

Wie gesagt, schon vor Jahrhunderten rühmten Adelige in ganz Europa den vorzüglichen Geschmack des Rhönschafs.

Seitdem die Rhön von der UNESCO als Biosphärenreservat ausgezeichnet wurde, gibt es in vielen Gaststätten wieder Rhönschafgerichte. Die Schäfer arbeiten dabei eng mit den ortsansässigen Metzgern zusammen, die Tiere werden stressfrei vor Ort geschlachtet. Herkunft, Verarbeitung und Vermarktung sind jederzeit nachvollziehbar. Gut zu wissen, in Zeiten von Fleisch- und Lebensmittelskandalen.

Regionalvermarkter und eine regionale Handelskette bieten Rhönschaffleisch, -salami, -bratwürste und sogar -schwartenmagen an. All das sind Leckerbissen und Delikatessen, die nicht nur dem Gaumen schmeicheln, sondern auch helfen, wertvolle Lebensräume der Rhön zu erhalten. Naturschutz, der schmeckt!

Nur durch Vermarktung des Fleisches gelingt es den Rhöner Schäfern zu überleben.

Und dabei können auch **Sie** mithelfen.

Ganz einfach: indem Sie es sich schmecken lassen!



Ihre Rhönschafpartner:

Josef Kolb

Friedhofsweg 4
97656 Oberelsbach-Ginolfs
Telefon (09774) 8186
Fax (09774) 260

Dietmar Weckbach

Mittelstr. 1
36115 Ehrenberg-Wüstensachsen
Telefon (06683) 291
Mobil 0171 – 6989286

Biolandhof

Helmut Schönberger

Rohingstr. 22-24
36124 Eichenzell-Rönshausen
Telefon (06659) 3287
Fax (06659) 918789
hofgemeinschaft.roenshausen@t-online.de

Rhönschaf-Hotel „Zur Krone“

Jürgen Krenzer
Eisenacher Str. 24
36115 Ehrenberg-Seiferts
Telefon (06683) 9634-0
Fax (06683) 1482
krone@rhoen.de

Landschaftspflege-Agrarhöfe GmbH & CoKG

Mittelsdorfer Str.
98634 Kaltensundheim
Telefon (036946) 217-0
Fax (036946) 217-22
dr.bach@rhoenhoefe.de

u. v. a.

Rezeptvorschlag

Rhöner Lammfleischtiegel – „süß-sauer“

Der Rhöner Lammfleischtiegel ist kein traditionelles Lammgericht wie Braten, Kotelett oder Lende. Dieses Rezept möchte zeigen, dass nicht nur die edelsten Stücke des Rhönschafs, sondern alle Teile verwendet werden können. Und zwar auf leckerste Art und Weise.

Zutaten:

600 g Schulterfleisch vom Rhönschaf in 2 cm große Würfel schneiden
150 g Zwiebeln fein gewürfelt, 1 EL Tomatenmark
50 g Weizenvollkornmehl
150 g Streifen von Wurzelgemüsen (z. B. Karotten, Sellerie, Lauch)
2 Äpfel in feine Würfel schneiden
Fett zum Anbraten, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Honig, Apfelwein zum Abschmecken

Zutaten für die Apfelwein-Honig-Beize:

1 L Apfelwein (am besten hausgemacht)
120 g Rhöner Honig, 2 EL Apfelessig
1 TL Salz, 1 Zweig frischer Thymian oder 1 EL getrockneter, gerebelter Thymian

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Beize in einen Topf geben, aufkochen und wieder erkalten lassen. Das Fleisch hinzugeben und 1 -3 Tage darin marinieren. Fleisch in ein Sieb geben und die Beize auffangen, Fett erhitzen und das Fleisch mit den Zwiebelwürfeln anbraten. Mit wenig Beize ablöschen und Tomatenmark hinzugeben, kurz anschwitzen, Mehl einstäuben und mit der restlichen Beize auffüllen.



Führungen beim Rhönschäfer erfreuen sich großer Beliebtheit.



Nähere Auskünfte erhalten Sie bei:

BUND Hessen

Triftstr. 47, 60528 Frankfurt (069) 6773760

Bund Naturschutz in Bayern, Landesgeschäftsstelle

Dr.-Johann-Maier-Str. 4, 93049 Regensburg
Telefon (0941) 297200

Landesverband Thüringer Schafzüchter e.V.

Schwerborner Str. 29
99087 Erfurt
Telefon (0361) 749807-0
Fax (0361) 74980718

Bayerische Verwaltungsstelle Biosphärenreservat Rhön

Oberwaldbehringer Str. 4
97656 Oberelsbach
Telefon (9774) 9102-0
Fax (09774) 9102-21
postmaster@brrhoenbayern.de

Hessische Verwaltungsstelle Biosphärenreservat Rhön

Groenhoff-Haus Wasserkuppe Nr. 8
36129 Gersfeld (06654) 9612-0
Email: vwst@biosphaerenreservat-rhoen.de
www.biosphaerenreservat-rhoen.de

Thüringische Verwaltungsstelle Biosphärenreservat Rhön

Mittelsdorfer Str. 23
98634 Kaltensundheim
Telefon (036946) 382-0
Fax (036946) 382-22
poststelle.rhoen@br-np.thueringen.de

Impressum

Herausgeber: Hessische Verwaltungsstelle
Biosphärenreservat Rhön,
Groenhoff-Haus, Wasserkuppe,
36129 Gersfeld
Tel.: (0 66 54) 96 12-0
Fax (0 66 54) 96 12-20
www.biosphaerenreservat-rhoen.de
email: vwst@biosphaerenreservat-rhoen.de

2. Auflage: 20.000 Exemplare, 2008

Text/Entwurf: Reinhold Jordan, Martin Kremer, Dr. Kai Frobelt,
Joachim Schleicher

Fotos: Archiv Biosphärenreservat, Dr. Bach

Druck: Heinelt, Service + Druck, Nüsttal
www.heinelt-druck.de

Papier: 100% Recyclingpapier