

# d'sach

## Das Waldschaf

### RASSEBESCHREIBUNG

Das Waldschaf ist ein kleines bis mittelgroßes, meist weißes Schaf. Die Tiere tragen ihre kleinen Ohren beinahe waagrecht abstehend. Beide Geschlechter können sowohl behornt als auch unbehornt sein. Waldschafe sind feingliedrig und haben einen



Böcke: 60 - 80 kg, Muttern: 40 - 55 kg.

### EIGENSCHAFTEN LEISTUNG

Robuste, witterungsunempfindliche und genügsame Rasse mit hoher Fruchtbarkeit. Gute Muttereigenschaften und Milchleistung. Lange, schlichte Wolle zum Handspinnen geeignet. Asaisonale Brunst. Schmackhaftes Lammfleisch. Für extensive Landschaftspflege geeignet.

### BESTAND

In Bayern ca. 717 Muttern und 44 Böcke im Herdbuch. Arbeitskreis der Wald- und Steinschafe leistet länderübergreifende Erhaltungszuchten mit Österreich und Tschechien.

### GEFÄHRDUNGSGRAD

Kategorie I (extrem gefährdet) in der Roten Liste der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH).

langen, bewollten Schwanz. Charakteristisch für diese Rasse, wie für die meisten alten Schafrassen, ist die Mischwolle.

### HERKUNFT

Geht auf das mittelalterliche, bereits ausgestorbene, Zaupelschaf zurück; eine der ältesten Schafrassen Mitteleuropas.

### KENNZEICHEN

Feingliedriges, klein- bis mittelgroßes Landschaf mit langer, grober Wolle. Meist weiß, vereinzelt schwarze und braune Tiere.

Beide Geschlechter sowohl behornt als auch hornlos vorkommend.

Juradistl-Schäferei

**Uli Teich**

Regensburg  
Lammfleischbestellung:

☎ 0941 6965995

o. 0160 6040970



© www.enten-teich.de

# Lammigkeiten

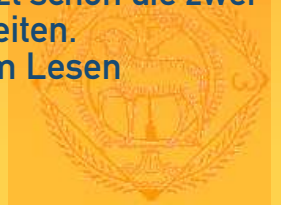
In dieser Ausgabe:  
alte Haustierrassen  
Rezept  
Vorschau

## Schafe — ein Teil unserer Kultur

Heute haben wohl nur noch die Schäfer täglich Kontakt zu ihren Schafen. Obwohl aber Schafe heutzutage eigentlich fern unseres Alltages leben, begegnen wir ihnen häufig in Redewendungen. Das älteste Haustier Schaf hat Einzug in unseren Wortschatz gehalten. Jeder kennt das "Schwarze Schaf", das wegen seiner nicht zu färbenden Wolle unbeliebt war, das "Unschuldslamm" und den "Wolf im Schafspelz" aus dem Matthäus-Evangelium. Wer "bockbeinig" versucht, "seine Schäfchen ins Trockene zu bringen", wird bald als "Sündenbock" abgestempelt, wenn nicht gleich "wie ein Lamm zur Schlachtbank geführt". Es sei denn, er ist der "Leithammel", der aber auch nicht als "Bock zum Gärtner gemacht"

werden darf. "Schafskälte" bezeichnet den Zeitraum um den 10. Juni, an dem ungewöhnlich kühle Witterung mit einer Wahrscheinlichkeit von 90% eintrifft. Schafe gibt es übrigens nicht nur in der deutschen Sprache. Chinesen sagen "Den Pferch flicken, nachdem ein Schaf entlaufen ist." Das bedeutet, handle besser spät als gar nicht. Jetzt aber nicht "lammfromm" anfangen, "Schäfchen zu zählen", schließlich gibt es jetzt schon die zweiten Lammigkeiten. Viel Spaß beim Lesen

Ihr Schäfer  
Uli Teich





# länga lebn

Haustierrassen sind Kulturgut und Genreserve zugleich. Sie vor dem Aussterben zu bewahren, heißt, auch das Erbe unserer Vorfahren zu erhalten.

Nicht nur Wildtiere sind vom Aussterben bedroht. Die Bedrohung für die Haustiere geht jedoch weniger von der Umwelt aus, sondern von Ernährungsgewohnheiten der Verbraucher. Daher entstammen heute 9 von 10 Tieren in der Nutztierhaltung nur noch 15 Rassen. Heute werden — leider — die Haltungsbedingungen an die durch die Zucht entstandenen Probleme angepasst. Milchkühe können den Energiebedarf für die viele Milch nicht auf der Weide decken, kommen also in den Stall, wo sie kontrolliert mit energiereicherem Futter versorgt werden können. Dabei hat die Menschheit im Verlauf von ca. 10.000 Jahren eine Vielzahl von Rassen angepasst

jeweils an spezielle Standorte, hervorgebracht. Erst die Neuzeit hat uns Möglichkeiten an die Hand gegeben, die Umweltbedingungen für die Tiere soweit zu kontrollieren, dass sie überall vereinheitlicht werden können. Sollten uns diese Möglichkeiten einmal nicht mehr zur Verfügung stehen, hätten wir leichtfertig die Entwicklungsarbeit von mehreren Jahrtausenden verspielt. Mit der Haltung der vom Aussterben bedrohten Rassen Waldschaf, Coburger Fuchsschaf, Bündner Strahlenziege und Fränkische Landgans leisten wir einen kleinen Beitrag dazu, dass der Genpool dieser Rassen auch zukünftig noch zur Verfügung steht. So komisch es sich anhören mag: "Erhalten durch Aufessen" lautet die Devise. Nur wenn sich Kundschaft für diese Exoten findet, wird es sie weiterhin geben können.

© www.enten-teich.de

# lammschulter

Die Schulter, auch Bug oder Schaufel genannt, lässt sich – mit oder ohne Knochen – hervorragend schmoren oder braten. Sie bietet erstklassiges Fleisch für Roll- und Schmorbraten, sowie für würzige Fleischspieße.

## kochen

### Gefüllte Lammschulter mit Spinat und Frischkäse

Zutaten für vier Personen

1	Lammschulter
200 gr	Blattspinat
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer
50 gr	Frischkäse
2	Tomaten
1 EL	Butterschmalz
1 EL	Tomatenmark
0,4 l	Lammfond oder Gemüsebrühe
0,2 l	Rotwein
	Speisestärke

Frischen Spinat in kochendem Wasser kurz blanchieren. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Knochen der Lammschulter auslösen und Fleisch ausbreiten. Fleisch innen mit Salz und Pfeffer und einer gehackten Knoblauchzehe einreiben. Spinat darauf ausbreiten und mit Frischkäse bestreichen. Tomaten häuten, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Mit gehackten Schalotten auf dem Frischkäse verteilen.

Lammschulter einrollen und mit Kochgarn zusammenbinden. Das Fleisch nun auch von außen würzen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen; Fleisch rundherum darin anbraten. Tomatenmark, restliche ge-

hackte Schalotten und die Knoblauchzehe zugeben, kurz anbräunen und mit Lammfond ablöschen.

Anschließend in den vorgeheizten Backofen geben und bei 170°C ca. 60 Minuten garen. Eventuell etwas Flüssigkeit nachgießen.

Nach ca. 50 Minuten Rotwein dazugeben, wiederum etwas einkochen lassen. Sauce abschmecken, mit Speisestärke leicht abbinden und durch ein Sieb passieren..

Zum Servieren den Faden entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden; mit frischem Gemüse und einer Kartoffelbeilage umlegen.

## eigentlich

Sollte hier stehen, die Lammzeit steht uns bevor und es wird anstrengend...

Heuer haben die Schafe jedoch früher als geplant begonnen und uns einige Lämmer gebracht. Unsere "Rosi", ein Waldschafmutter, hat — Sensation — Vierlinge zur Welt gebracht; zwei Mädels und zwei Buben. Bei einem Euter mit nur zwei Zitzen wird es da mit der Milchversorgung etwas schwierig, daher müssen wir zusätzlich mit Milchfläschchen nachhelfen.

