

http:// ?

www.enten-teich.de

Wir haben unsere Internet-Präsenz überarbeitet und eine Reihe neuer Fotos eingefügt. Auch diese Lammigkeiten finden Sie jetzt dort zum herunterladen.

d'sach

Coburger Fuchsschaf

RASSEBESCHREIBUNG

Mittelgroßes Landschaf. Der hornlose, schmale, edle Kopf ist bis hinter die Ohren unbewolnt, von goldgelber bis rotbrauner Farbe (Goldfuchs / Rotfuchs) gelegentlich mit kleinem Wollschopf (Schaupe) und leichter Ramsnase. Die Beine sind feinknochig, ebenfalls unbewolnt und von der gleichen Farbe wie der Kopf. Die Wolle ist weißlich mit einem goldenen bis rotbraunen Schimmer (meliert). Scheitelung ist möglich. Das Vlies der Neugeborenen ist rotbraun und hellt mit zunehmendem Alter auf; man spricht vom Goldenen Vlies.

Juradistl-Schäferei

Uli Teich

Regensburg
Lammfleischbestellung:

☎ 0941 6965995

o. 0160 6040970

HERKUNFT

Alte, bodenständige Landrasse, noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts in einzelnen lokalen Schlägen (z. B. Coburger Fuchse, Oberpfälzer Fuchse, Westerwälder und Eifeler Fuchse) weit verbreitet. Aufgrund geänderter Leistungsan-

sprüche in der Folgezeit nahezu ausgestorben und nur durch wenige Idealisten erhalten und von der DLG als Rasse "Coburger Fuchsschaf" anerkannt.

ZUCHTLEISTUNG

Hohe Fruchtbarkeit, abhängig von Haltungsbedingungen und Veranlagung, drei Ablamungen in zwei Jahren möglich. Erste Zulassung im Alter von 12 bis 18 Monaten.

EIGENSCHAFTEN LEISTUNG

Widerstandsfähig, genügsam, dabei futterdankbar, fruchtbar und langlebig. Gute Marsch- und Pferchfähigkeit; einsetzbar in Koppel- und Hütehaltung, zunehmend auch zur Landschaftspflege. Besonders geeignet für rauhe Mittelgebirgs-lagen. Das Fleisch der Lämmer und auch das der älteren Schafe weist bei artgerechter Haltung kaum Fettansatz auf. Es ist wohl-schmeckend und zart.



© www.enten-teich.de

Lammigkeiten

02/2009

In dieser Ausgabe:
Kulturlandschaft
Rezept
Jahresrückblick

*Ernährung: Lebens-
grundlage im Wandel*

Bereits seit einiger Zeit zeichnet sich ab, wie sich — wenn man Prognosen glauben darf — unsere Ernährung in der Zukunft verändern wird. Bei der Zubereitung von Mahlzeiten fällt ein Gutteil des Aufwands, z. B. die Gar- und Wartezeiten, unabhängig von der Anzahl der zubereiteten Portionen an. Das führt durch die Verkleinerung der durchschnittlichen Haushaltsgröße dazu, dass der Aufwand für die Zubereitung eigener Mahlzeiten steigt. Weniger Menschen sind bereit, diese Arbeit auf sich zu nehmen; insbesondere wenn es um die sogenannte Grundversorgung geht. Statt dessen greift man zu fertigen Gerichten. Jedem sind heute Begriffe wie Fast- und Ethno-Food geläufig, Low-Fat und Functional Food sind keine

Fremdworte mehr. Auf den Verpackungen der Fertigprodukte wird häufig mit deren gesundheitsfördernder Wirkung oder entsprechenden Inhaltsstoffen geworben. Welch Glück für den Schäfer und die Lammfleischfreunde: 150 g Lammfleisch enthält 1/3 des Tagesbedarfs an Eisen und Zink, mehr als den Tagesbedarf an Vit. B12, 1/2 bei Niacin, 1/4 bei Vit. B6 und 1/5 bei Vit. B1 und B2. Konjugierte Linolsäuren im Fleisch haben antioxidative Wirkung, Omega-Fettsäuren sind in überdurchschnittlicher Konzentration vorhanden — und das alles ohne Zusatzstoffe. Guten Appetit!

Viel Spaß mit den Lammigkeiten
wünscht
Ihr Schäfer Uli Teich

kulturlandschaft

Landschaft ist ein Kulturgut und bedarf der Pflege und des Unterhalts — wie andere Kulturgüter. Die Besonderheit des Kulturgutes Landschaft ist dabei, dass das Erscheinungsbild nicht durch einen einheitlichen Plan (wie z. B. bei der Errichtung einer Kirche) sondern durch vielfältige Tätigkeiten der Nutzer geschaffen worden ist. Dass dabei Landschaft gestaltet wird, ist erst in jüngerer Zeit ins Bewußtsein gerückt, parallel zur Entrückung des Menschen aus der ständigen Eingebundenheit in die Natur und deren Nutzung. Über Jahrhunderte entstand aus dieser Naturanspruchnahme durch den Menschen eine von der Nutzung geprägte Landschaft, die von der ursprünglichen Naturlandschaft mit steigender technologischer Entwicklung weiter entfernt ist. Mit fortschreitender Arbeitsteilung und damit zunehmender Entfernung der tatsächlichen Lebensumstände von der Natur erlebten die Vermittler zwischen Wunsch und Wirklichkeit, die Landschaftsmalerei und Gartenkunst, ihre Blütezeit. In diese Epoche fällt z. B. die Anlage des Englischen Gartens in München um 1810, wo aus einem Landschaftsideal eine echte Ideallandschaft geschaffen wurde. Beides hat jedoch — und das ist für das Kulturlandschaftsverständnis wichtig — nichts mit der Naturlandschaft ohne menschlichen Einfluß zu tun. Wenn wir heute von "freier Natur" sprechen, bezeichnen wir damit Gebiete außerhalb des Siedlungskerns, nicht jedoch Naturlandschaft. Diese Natur ist eine vom

Menschen durch Nutzung gestaltete Natur; die Störung durch den Menschen hat zahlreichen Spezialisten der Fauna und Flora erst ihre Nische geöffnet, die in der unberührten Natur nicht vorhanden wäre. Die unterlassene Pflege dieses Kulturgutes würde zum Verlust von Standorten und Vorkommen einzelner Arten führen. Landschaftspflege ist also auch Artenschutz. Auch wenn heute sorgfältig gestalteten künstlichen Landschaften — Center Parks, Tropical Island, Miniaturwunderland — großer wirtschaftlicher Erfolg zuteil wird, da dort die Landschaftssehnsucht zeitweilig befriedigt wird, können solche Einrichtungen jedoch keinen echten Lebensraum bieten. Wie bei anderen Kulturgütern kann nur der Erhalt des Originals ein authentisches Zeugnis für die Zukunft sein.

lammrücken

Der Lammrücken ist zum Braten, Kurzbraten, Grillen und Schmoren geeignet. Er besteht aus Kotelett und Lendenkotelett. Daraus gewinnt man die doppelten Koteletts und Stielkoteletts, aber auch köstlichen Rollbraten. Aus dem Rücken schneidet man ebenfalls die Lammchops, 2-3 cm dicke Steaks. Der Rücken kann entweder im Ganzen (Sattel) oder der Länge nach halbiert (Karree) mit oder ohne Knochen (Rückenfilet) zubereitet werden. Eine besondere Delikatesse ist der Lammrücken am Stück gebraten. Auf die Lammkrone - das sind zwei zu einer Krone zusammengebundene Kotelettstücke - schwören Feinschmecker. Das Lammfilet ist das zarteste Stück und wird aus den ausgelösten Stücken unter dem Rücken gewonnen.

© www.enten-teich.de

kochen

Lammrücken in Blätterteig mit Wirsing


Zutaten für vier Personen


800 gr ausgelöster Lammrücken
1 Kopf Wirsingkohl
1 Bund Rosmarin
1 EL mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer
4 dünn geschnittene Speckscheiben (durchwachsen)
4 Scheiben Blätterteig (TK)
1 Eigelb
1 EL Butter


4 große Wirsingblätter ablösen, in kochendem Salzwasser ca. 10 min. garen, abtropfen lassen. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, mit Senf einstreichen. Fleischstücke in einer Pfanne kurz rundum anbraten. Anschließend mit Speckscheiben umlegen, in Wirsingblätter einwickeln. Blätterteig kurz antauen lassen, je 2 Scheiben übereinander legen, ca. 1 cm dick ausrollen. Fleisch darin einwickeln, Ränder mit Eigelb einstreichen, fest andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C ca. 30 bis 40 min. backen. Restlichen Wirsing klein schneiden, in Butter ca. 15 min. dünsten, würzen. Fleisch herausnehmen, kurz ruhen lassen, in Scheiben schneiden. Dazu Kartoffelplätzchen servieren. Tipp: Das Fleisch schmeckt noch besser, wenn es schon am Vortag mit den Kräutern und Gewürzen eingerieben wird.


neun bis zehn


Auch aus diesem Jahr gibt es wieder einiges zu berichten:


 Mit dem Jahr 2009 haben wir ein Weidegebiet in Keilberg in die Bewirtschaftung genommen, wo wir zuvor nur kleine Flächen für die Trassenpflege beweidet hatten. Jetzt sind dort das ganze Jahr ca. 30 Schafe im Einsatz.


 Die Lammzeit 2009 war ausgesprochen erfolgreich. Zahlreiche Zwillinge, Drillinge und sogar Vierlinge wurden uns geschenkt.


 Auch beim Geflügel gab es Nachwuchs: Die fränkischen Landgänse haben erfolgreich gebrütet und führen ihre Gössel das ganze Jahr über auf der Weide am Stall.


 Mit einer Zuchtgruppe Diepholzer Gänse wurde der Geflügelbestand weiter aufgestockt.


 Von den landwirtschaftlichen Lehreinrichtungen in Triesdorf haben wir Eintagsküken der Rasse Sulmtaler Huhn — das Kaiserhuhn — erhalten und einige Hennen aufgezogen.

 Im April sind Rinder in unseren Betrieb gekommen. Alma und Josefa, samt ihrer beiden Kälber sind Vertreter der Rasse Hinterwälder Rind.

 Im Teich haben wir 200 Forellen gesetzt. Geangelt haben wir aus Zeitmangel bisher gerade einmal drei.

 Über den Sommer hatten wir gelegentlich Besuch von Gruppen, die sich neben der landschaftlichen Schönheit unserer Weidegebiete auch unsere Tiere haben zeigen lassen.

 Wir haben mit der Beweidung des Walhalla-Geländes begonnen und werden im nächsten Jahr dort mit einem festen Zaun die dauerhafte Pflege des Bräubergs aufnehmen.

 Sobald sicher ist, ob und wo wir auf Weihnachtsmärkten vertreten sein werden, informieren wir wie gewohnt per eMail.