

**Entstehung und Verdrängung
der Alpenschafe**

II





Schwarznasenschafe vor dem Feegletscher. Vor rund 7000 Jahren kamen die ersten Hausschafe von Osten her in den Alpenraum.

Wie die Schafe in den Alpenraum kamen

Als das Klima allmählich wärmer wurde und die Gletscher sich zurückzogen, entstanden an deren Stelle immer mehr Waldflächen. Am Ende der letzten Eiszeit vor rund 15 000 Jahren begannen die ersten Menschen, den Alpenraum zu besiedeln. Seit der Bronzezeit vor rund 3 000 Jahren verdichteten sich die Siedlungen. Die Menschen entdeckten die Landwirtschaft und die Viehzucht, nachdem sie vorher ihren Lebensunterhalt durch Jagen und Sammeln hatten bestreiten müssen. Die sogenannte neolithische Revolution war in Vorderasien, im Gebiet des fruchtbaren Halbmondes, viel früher aufgetreten, da dort keine Eiszeit herrschte. Das Schaf war neben dem Hund das erste Tier, das der Mensch dort domestizierte. Der armenische Mufflon aus Zentralasien und nicht der europäische Mufflon wird heute als wahrscheinlichste Wild-Stammform des Hausschafes angesehen. Ein in der Wissenschaft immer wieder erwähntes Unterscheidungsmerkmal von Abstammungslinien ist der Schwanz, wobei hier zwischen kurzschwänzigen, wildartigen Schafen (z. B. europäischer Mufflon, Heidschnucke) und langschwänzigen Hausschafen unterschieden wird. Genanalysen stützen die Vermutung, dass die ersten Zivilisationen in Vorderasien, konkret in Anatolien, auch der Ursprungsort des langschwänzigen Hausschafes ist.¹ Von dort gelangte das Hausschaf nach Griechenland und dann zu den Römern, die es bis auf die britischen Inseln verbreiteten.

Archäologische Zeugnisse im Kanton Wallis lassen den Schluss zu, dass der Alpenraum bereits vor 7 000 Jahren mit Schafen und Ziegen besiedelt wurde. Die Besiedelung erfolgte schrittweise, indem zuerst Pfahlbauten an Seeufern und Moorlandschaften errichtet und dann die Wälder zuerst im Mittelland, später auch in höher gelegenen Gebieten gerodet wurden, um neues Land urbar zu machen. Das Torfschaf ist das älteste Hausschaf, das in der Schweiz aufgrund von Knochenfunden in Pfahlbausiedlungen ausführlich beschrieben wurde.²

Die weitere Besiedelung des Landes erfolgte schon früh auch oberhalb der Waldgrenze, denn dort gab es bereits Weiden anstelle von unwirtlichen Sümpfen. Im 5. und 6. Jahrhundert – zur Zeit der grossen Völkerwanderung – waren es vor allem die Alemanen, welche die weitere Besiedelung des Alpenraums förderten und das Land auch von oben nach unten kultivierten. Davon zeugen noch heute ehemalige Siedlungen in den Kantonen Graubünden und Wallis, von denen einige im Verlauf der letzten Jahrhunderte verlas-

sen wurden, weil der Ackerbau in Höhenlagen deutlich schwieriger war als in tieferen Lagen. Auch inneralpine Wanderungen führten zu einer weiteren Ausbreitung der alpinen Landwirtschaft. Davon zeugen die in vielen Teilen der Schweiz vorhandenen Walser-Siedlungen von Oberwalliser Auswanderern (Bosco Gurin, Calfeisental, Prättigau, etc.). In verschiedenen Regionen wurden erste Alpkorporationen gegründet, um die Landnutzung zu regeln. Damit konnten die natürlichen Ressourcen für die Gemeinschaft vor Übernutzung geschützt und nachhaltig gesichert werden. Diese Korporationen entstanden lange vor der Gründung der Eidgenossenschaft und können hinsichtlich Subsidiarität, Souveränität und Basisdemokratie durchaus als die ersten Vorformen der Schweizer Demokratie bezeichnet werden.³

Mit der Rodung der Wälder ergaben sich auch Verkehrswege und Handelsbeziehungen, die dazu führten, dass sich der Ackerbau schliesslich ganz in die Talregion verlagerte, während in den Höhenlagen hauptsächlich Viehzucht betrieben wurde. Schaf und Ziege waren in früherer Zeit für den Menschen deutlich wichtiger als das Rindvieh, vor allem in der Talregion. So konnten in der damals vorherrschenden Dreifelderwirtschaft die Brachfelder mit den genügsamen Tieren abgeweidet und gleichzeitig gedüngt werden. Dies dauerte an, bis sich im 18. Jahrhundert als Folge der wachsenden Käsewirtschaft die Grossviehzucht auch in der Talregion ausbreitete. Mit der zunehmenden Nutzung fossiler Energien, die insbesondere für Transporte eingesetzt wurden, entwickelte sich gegen Ende des 19. Jahrhunderts auch zunehmend der internationale Agrarhandel. Eine Folge war der Import deutlich günstigeren Getreides aus Übersee in die Alpenländer, was den inländischen Getreideanbau unattraktiv machte und die Milchwirtschaft im Gegenzug boomen liess. Der Käseexport entwickelte sich zum lukrativen Geschäft, womit der Ackerbau, aber auch die Kleinviehhaltung zunehmend von der Rindviehhaltung verdrängt wurden. Die aufkommende Baumwollproduktion, die Ausbreitung von Merinoschafen in Übersee sowie die zunehmende Produktion von synthetischen Fasern im 20. Jahrhundert führten im Alpenraum zu einem Wandel des Nutzens der Schafhaltung. So verlagerte sich die Wollnutzung auf die Lammfleischproduktion und zunehmend auch auf die Landschaftspflege, sodass der Schafbestand im Vergleich zu vor 100 Jahren sogar zunahm.

Jedem Alpental seine Rasse

Ende des 19. Jahrhunderts herrschte unter den damaligen Schafen bereits eine grosse Rassenvielfalt. Im Jahre 1898 erstellten Ernst, Hans und Felix Anderegg eine Systematik der Schweizer Schafschläge.⁴ Die Varietäten wurden von den Andereggs interessanterweise eben als «Schläge» und nicht als «Rassen» bezeichnet, denn offenbar waren die Unterschiede in der körperlichen Ausprägung hierfür zu gering, sodass der Ausdruck «Schlag» adäquater erschien. Sie unterschieden total 30 Schafschläge in 10 Gruppen aus allen Regionen der Schweiz. Fast jedes Alpental hatte einen eigenen Schlag oder nannte ihn zumindest anders. Dasselbe war in Bayern und Österreich zu beobachten. Miller beklagte sich 1932 über die unzähligen Namen der Schläge und Rassen im nördlichen Alpengebiet, die bei genauerer Erforschung ein «unentwirrbares Durcheinander» darstellen würden. In Oberbayern gab es Rassenbezeichnungen wie Steinschafe, Goggelschafe, Zackelschafe, Zaupelschafe, Obergurgler, Pustertaler, Tiroler Spiegelschafe, Bergamasker, Seeländer oder Kärntnerschafe, um nur einige zu nennen. Zwar hat die lang andauernde Abgeschlossenheit der einzelnen Täler zu eigenen Schlägen geführt, doch trugen auch andere Einflüsse dazu bei, die «Taufeierlichkeiten nicht ausgehen zu lassen», wie Miller sich ausdrückte.⁵ Unterschiedliche Futterverhältnisse, das gelegentliche, ungeplante Kreuzen mit diversen fremden Rassen und das ständige Mitlaufen unkastrierter Widder mit den daraus entstehenden Inzuchtprodukten trugen ebenso zu einer scheinbaren Rassenvielfalt bei. Diener meinte mit Blick

auf Bayern, dass es sich aufgrund der Umwelt- und Haltingsbedingungen nur um lokal differenzierte Schläge handle, die sogar nur auf zwei Ausgangsrassen zurückzuführen seien, die Bergamaskerrasse und die alte Rasse des Zaupelschafes, die später auch Steinschaf genannt wurde.⁶ Auf beide Rassen werden wir später noch eingehen. In der Schweiz gab man sich damals noch Mühe, zwischen den 30 Schlägen Differenzen festzuhalten. Aus heutiger Sicht ist es aber interessanter, auf die Gemeinsamkeiten der damaligen Schläge und die Herkunftsgeschichte der heutigen Rassen zu fokussieren. Das heisst, die wesentlichen Schaftypen sollen nicht nur anhand der äusseren Eigenschaften, sondern auch anhand der Vorfahren differenziert werden.

Gemeinsam ist vielen früheren Schlägen der im Vergleich zu heute kleinere Körperrahmen und das deutlich geringere Lebendgewicht. Während das Gewicht eines mittleren Schafes heute zwischen 60 und 70 kg liegt, erreichten Schläge wie das Bündner Oberländerschaf, das Steinschaf oder das Engadinerschaf damals weniger als 30 kg. Viele weitere Schläge lagen bei rund 40 kg. Nur wenige Schläge wie zum Beispiel das Prättigauer- oder das Toggenburgerschaf erreichten knapp 60 kg Lebendgewicht. Nicht nur das leichtere Gewicht, sondern auch weitere innere Eigenschaften zeichneten die damaligen Rassen aus: Die Quellen nennen immer wieder die hohe Fruchtbarkeit, die gute Berggängigkeit, ein ziegenähnliches Fressverhalten sowie eine grosse Widerstandskraft. Darum verdienen diese Schläge auch die Bezeichnung «Robustrassen».



Links: Engadinerschafe auf der Winterweide. Auch Lämmer kommen mit tiefen Temperaturen gut zurecht, denn sie verfügen über ein Fellkleid mit dickerem Haut- und Fettgewebe.

Weisses bayrisches Bergschaf. Es ist aus kleinen Lokalschlägen hervorgegangen und wurde im letzten Jahrhundert stark vom Bergamaskerschaf geprägt.

«Es ist ein Hauptfehler bei der Behandlung der Schafe in unserem Lande, und eine der Hauptursachen, warum man jährlich eine so grosse Menge Schafe durch Krankheiten verliert, dass man die Schafe in enge Krummen zusammendrängt, wo sie vor Hitze und vor stinkender Luft beinahe verderben.»

Von Salis M.C.U., 1808



Warum Robustrassen robust sind

Die eigentliche Schafzucht mit Selektion oder Auslese gemäss einem bestimmten Zuchtziel fand im Alpenraum erst im 20. Jahrhundert eine verbreitete Akzeptanz, nachdem die Engländer als erste Züchter bereits 200 Jahre zuvor mit der eigentlichen genetischen Bearbeitung begonnen hatten. Auch bei den Römern finden sich kaum Belege für eine Schafzucht mit züchterischer Auslese.⁷ Statt auf genetische Faktoren wurde vielmehr auf Fütterung und Management geachtet, um Grösse, Wollmenge oder Wollqualität positiv zu beeinflussen. Im Alpenraum wurde die Herausbildung einer Rasse oder eines Schlages sowie auch die fortwährende Auslese beziehungsweise Selektion der Tiere in erster Linie von den Anpassungsfähigkeiten an vorhandene Umweltbedingungen bestimmt. Dazu gehörten nicht nur die harten klimatischen Bedingungen im Gebirge, sondern auch die Winterstallhaltung. Die Schafe wurden im Winter oftmals unter kärglichen, teilweise erbärmlichen Zuständen in dunklen, schlecht durchlüfteten und schmutzigen Ställen gehalten. Verfüttert wurde nur niederwertiges Dürrfutter wie Heuabfälle, Laubheu, Reisig, Streue, allenfalls Äste und weiteres Pflanzenmaterial, das günstig zu beschaffen war. Das ist verständlich, denn unsere Vorfahren mussten sich prioritär um ihr eigenes Überleben kümmern, das oftmals von Hunger und allgemei-

ner Armut bedroht war. Da blieben weder Zeit noch Geld, um den Tieren optimale Haltungsbedingungen anbieten zu können.

Im Frühling wurden die Schafe sobald wie möglich auf die Weiden getrieben. Diese reichten bis in Gebirgslagen über der Waldgrenze. Dort wurden die Tiere insbesondere im Spätsommer und Herbst auch bei widrigen Witterungsverhältnissen mit Schnee oder Hagel sich selbst überlassen. Schwächere Tiere gingen dabei in den Schneemassen ein, die stärkeren kehrten wieder in die Ställe im Tal zurück.

Die strenge Auslese aufgrund widriger Haltungsbedingungen im Winter und garstiger Witterungsverhältnisse im Sommer erklärt die Robustheit der ursprünglichen Alpenrassen. Trotzdem waren es keine Wildtiere, denn der Mensch bot den domestizierten Tieren immer noch eine stabilere Umwelt an als die reine Wildnis, wo noch deutlich mehr Tiere verendet wären.

Links: Engadinerschaf im Schnee. Früher überlebten nur die robusten Tiere die miserable Stallhaltung und die harte Sömmerung mit Wetterwechseln in den Bergen.

Rückkehr zum Schafstall (1888). Giovanni Segantini malte während seiner Zeit in Savognin (1886–1894) immer wieder Schafe. Die Bilder vermitteln einen guten Eindruck von den damaligen Lokalschlägen (Segantini Museum, St. Moritz, vgl. Bildquellenverzeichnis).



Die Lust nach dem Fremden

Um die Mitte des 20. Jahrhunderts gab es im ganzen Alpenraum Bestrebungen, das «Rassenwirrwarr» zu entflechten und sich auf wenige Hauptgruppen zu konzentrieren. Im Rahmen der sogenannten «Rassenbereinigung» wurden ein oder mehrere Schläge zu Hauptgruppen beziehungsweise Rassen zusammengefasst und teilweise mit finanziellen Anreizen gefördert. In der Schweiz waren dies das «weissköpfige Gebirgsschaf», eine Zusammenführung diverser Ostschweizer Schafschläge mit Einfluss des Württemberger Landschafes, das «schwarzköpfige Fleischwollschaf» (Grabserschaf), das «Schwarzbraune Bergschaf», eine Zusammenführung der Schafschläge westlicher Regionen wie Jura, Wallis und Bern und das «Walliser Schwarznasenschaf».⁸ In Bayern endete die Vielfalt in der Zusammenführung verschiedener Schläge zur Rasse des «Deutschen Bergschafes», das dem Bergamasker-Kärntnertyp entspricht. Alle übrigen Schläge wurden von offizieller Seite her fallen gelassen, gingen ganz verloren oder konnten später von Stiftungen wie Pro Specie Rara oder ähnlichen wenigstens teilweise wieder aufgebaut werden.

Die von Anderegg aufgelisteten Schafschläge waren aber in den seltensten Fällen autochthone oder indigene, reingezüchtete Schafrassen. In Italien,

«Die Schäfereien in Spanien und England sind für diese Länder, nach Eingeständnis aller anderen, sehr ergiebige Goldgruben»

Pfarrer G., 1780

Spanien oder Grossbritannien waren die Schafe bereits im Mittelalter ein bedeutender Wirtschaftsfaktor und es bildeten sich dort einheitliche Zuchtgebiete heraus. Über gezielte Auslese und Einkreuzungen hatten die Schafe verbesserte Eigenschaften wie feinere, ertragreichere Wolle, grössere Fleischpartien oder einfach nur mehr Grösse. Zwar war der Alpenraum noch über längere Zeit von den übrigen Regionen abgeschottet, sodass sich dort die ursprünglichen Rassen weit länger halten konnten. Doch mit der Zeit haben sich die Zuchterfolge der fremden Rassen auch im Alpenraum herumgesprochen und so war es natürlich verlockend, davon zu profitieren. Beispielhaft ist die Aussage eines Marin C. Hartmann, der im Jahre 1808 erwähnte: «Der Versuch, unsere Schafrassen durch fremde, edlere Widder zu verbessern, ist schon vor vielen Jahren, und zwar mit Erfolg, jedoch nicht mit hinlänglicher Beharrlichkeit, unternommen worden. Durch fremde – vermutlich spanische – Widder gelangte die Schafrasse in Parpan zu der Feinheit der Wolle, die sie noch jetzt von allen übrigen in Bünden auszeichnet.»⁹

Weisse Alpenschafe auf einem Berggrat. Beim meistverbreiteten «Schweizer» Schaf ist die lokale Genetik ehemaliger Alpinrassen von ausländischen Rassen verdrängt worden.

Von der Veredelung zur Verdrängung

Die Kreuzung stellt einen zuchttechnischen Eingriff dar, mit dem die ursprünglichen Lokalschläge rasch und radikal verändert werden konnten, um so von den Fortschritten der anderen Rassen zu profitieren. Kreuzungen gab es in verschiedenen Ausprägungen. Oftmals wurden die Eigenschaften einer Rasse nach dem «Try and Error»-Prinzip, also eher unkontrolliert, verändert. Bei einer konzeptorientierteren Anwendung würde man einen Alpenschlag mit einer fremden Rasse beziehungsweise seinen erwünschten Eigenschaften kombinieren und in der gewünschten Ausprägung rein weiterzüchten. Diese sogenannte Veredelungskreuzung ist sinnvoll, wenn sich die Eigenschaften der beiden Ausgangsrassen positiv ergänzen. Zum besseren Verständnis können wir eine Analogie aus der Weinbereitung heranziehen. Hier werden in traditionellen Weinbaugebieten wie zum Beispiel auch im Bordeaux zwei oder mehrere Traubensorten zu einer «Assemblage» (oder Cuvée) vereint, um so die positiven Eigenschaften der Traubensorten zu verstärken, damit sich die Weinqualität verbessert.

Die planmässigen Einkreuzungen bei Schafen begannen im Rahmen der Rassenbereinigung. Jost erwähnt die Anstrengungen des damaligen Schafzuchtverbandes, mit dem Rassenwirrwarr und der wenig geregelten Einkreuzung fremder Rassen aufzuräumen

und eher ungenügende Eigenschaften im Bereich der Frühreife und Mastfähigkeit zu verbessern. «Dabei kann es sich nicht darum handeln, die altbewährten, einheimischen Landrassen voreilig aufzugeben», meinte Jost in seinem Lehrbuch «Schafzucht».¹⁰ Insbesondere ihre Bodenständigkeit, die hohe Fruchtbarkeit und die Genügsamkeit wurden als Vorteil anerkannt. Das war somit ein klares Bekenntnis zur Veredelung und nicht zur Verdrängung. Doch wie der Ziege das Gras beim Nachbarn besser schmeckt, so fanden offenbar auch die Schafzüchter das Fremde reizvoller als das Bewährte zu Hause. Diese menschliche Eigenschaft scheint sich bis heute auch in anderen Lebensbereichen nicht geändert zu haben. So wurden die ehemals guten Eigenschaften der ursprünglichen Alpenschläge fortlaufend durch genetische Merkmale von Schafen aus anderen Zuchtregionen verdrängt.

Um den Einfluss auf die heute noch vorhandenen Alpenrassen zu verstehen, ist es wichtig, auf die genetische Basis in jenen Zuchtgebieten einzugehen, die spätestens seit dem 18. Jahrhundert auf die alpine Schafzucht einwirkten. Wir tauchen deshalb im nächsten Kapitel ein in die grossen Zuchtgebiete Norditaliens, Spaniens und Grossbritanniens, bevor die heute noch vorhandenen Alpenrassen vorgestellt werden.



Spieglein, Spieglein an der Wand...

Schafe der Ostschweizer- und Bündner Alpen

VI





Anita und Simon Buchli mit Lara aus dem Safiental.

Portrait

Eine Million für ein Bergtal

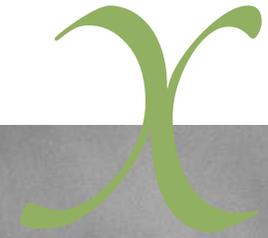
Im Anschluss an sein Agronomiestudium arbeitete Simon Buchli am ETH-Institut für Agrarwirtschaft an Projekten für ländliche Entwicklung. Eines Tages fragte ihn sein Professor: «Simon, du kommst doch vom Safiental und ich hätte jemand, der eine Million Franken in die Entwicklung einer Bergregion stecken möchte. Was würdest du damit tun?» Simon überlegte und kam zum Schluss, dass das Geld mit einer Metzgerei in Safien-Platz am besten investiert wäre. Dort könnten die Tiere aus dem ganzen Tal geschlachtet und verwertet werden. Das würde den Rindern und Schafen den Transportweg von den Bergwiesen und Alpweiden des Safientals zur Metzgerei erheblich verkürzen. Zudem ergäbe es eine hohe Wertschöpfung für die Bauern des Tales, da das verarbeitete Fleisch gleich auch direkt vermarktet werden könnte.

Zu dieser Zeit dachte Simon noch nicht daran, den elterlichen Betrieb im Safiental zu übernehmen. Doch dann kam Anita, deren Eltern einen grösseren Schafbetrieb führten. Einen Bauern zu heiraten, konnte sie sich nie vorstellen. Aber nach ihrer Hochzeit kehrte Simon mit Anita zurück zu seinen Wurzeln und wurde Bauer im Safiental, denn keiner seiner drei Brüder hatte Interesse an einer Übernahme des Hofes bekundet. Das Paar stellte den Betrieb im Jahre 2011 auf Spiegelschafe um, bevor dann Tochter Lara 2015 das Leben der Beiden begleitete. Der grosszügige Stall mit Holz aus dem eigenen Wald bietet mehr als genug Platz für ihre 100 Muttertiere. Simon und Anita haben klare Vorstellungen von einer standortgerechten Lammfleisch-Produktion. Zwischen 1400 und 1850 Meter über Meer bewirtschaften sie die 30 Hektaren extensive Wiesen und Weiden nach den Bio-Suisse-Richtlinien. Angesichts der Fülle an natürlichem Grünland macht es für sie keinen Sinn, Kraftfutter in die Berge hochzukarren. Das Spiegelschaf ist bestens an das Bergfutter angepasst und dank seiner Robustheit weniger krankheits- und verletzungsanfällig als andere Schafe.

Aus der Million für das Bergtal wurde leider nichts, da der potentielle Mäzen vorzeitig verstorben war. Ein Fünftel des Betrages konnte dennoch gesichert werden und mit Hilfe anderer Gelder wurde auch die Metzgerei gebaut. Über Bio-Lammfleisch.ch vermarktet die Familie Buchli nun das gesamte Fleisch von rund 100 Lämmern direkt an ihre Kunden. Ein Gourmet-Koch aus Valendas mit hoher Gault-Millau-Bewertung weiss die Qualität des Fleisches besonders zu schätzen. Er kauft etwa die Hälfte der Lämmer, die dann auf der Speisekarte als «Simon's Spiegelschaf» in diversen Variationen auftauchen. Wenn Simon unterwegs ist, bestellt er in einem auswärtigen Restaurant aus Neugier ab und zu mal ein Menu mit Lammfleisch. Sein Kommentar lautet dann aber stets: «Das kann man nicht essen.»

Beeindruckend ist auch der Hauslieferdienst, der den Kunden ins Zentrum stellt. Simon scheut keinen Aufwand und liefert sein Fleisch bis nach Winterthur und das regelmässig während des ganzen Jahres – dank dem asaisonalen Brunstzyklus des Spiegelschafes. Ob sich das lohne, wegen ein paar wenigen Lämmern einen ganzen Tag mit Autofahrten zu verbringen, fragte ich ihn. «Den Kunden ist es wichtig zu wissen, woher die Lämmer kommen. Und für mich, wohin die Lämmer gehen», antwortete er. Die persönliche Vermarktung, das direkte Feedback und die Anerkennung durch die Kunden leisten hier – bei allen Mühseligkeiten eines Bergbauernalltags – einen wichtigen Beitrag zur Lebensqualität.

**Lammküche –
überraschend anders**



Was man vorher wissen sollte...

Fleisch aus Gras

Grillabend. Die marinierten Lamm-Koteletts liegen bereits schön aneinandergereiht über der Glut und unser Besuch hat sich bereits an den Tisch gesetzt, ausser ein Kind, das mit interessierten Augen auf das Fleisch schaut. «Warum esst ihr eure Tiere? Habt ihr sie denn nicht gern?», will es wissen. Ich überlege nur kurz und antworte: «Ich weiss, dass diese Schafe ein gutes Leben haben konnten. Ihr Fleisch ist etwas Besonderes, denn es stammt von einer alten Robustrasse, die das Gras und die feinen Kräuter unserer steilen Hänge frisst. Sie nützen uns also doppelt, indem sie unsere Landschaft pflegen und ein schmackhaftes Fleisch abgeben.» Tiere essen, um sie zu erhalten? Ein scheinbarer Widerspruch, der sich bald auflöst, denn alte Rassen können nur überleben, wenn wir deren Nutzen erkennen und nachfragen.

Ganz Lamm

Lammfleisch von Robustrassen verfügt über eine spezielle Qualität. Es ist in der Regel sehr schmackhaft, da es mehr intramuskuläres Fett enthält. Dafür hat es weniger Auflagefett. Grundsätzlich ähnelt das Fleisch eher jenem von Wild als dem von herkömmlichem Lamm- oder Schaffleisch.

In diesem Kochbuch sind die Rezepte so ausgewählt, dass das Fleisch von ganzen Tieren Verwertung findet. Konkret haben wir zwei Lämmer der Rasse Engadinerschaf geschlachtet und vier Hälften auf verschiedene Arten zerlegt. Ein zerlegtes Lamm mit einem Lebendgewicht von 45 kg besteht etwa zu 17 % aus Rückenteilen (Stücke/Varianten: Koteletts, Racks, Filet, Nierstück) und zu 33 % aus Keule oder Gigot (Stücke/Varianten: Gigot ganz, Steaks, Plätzli, Huft und Haxen). Die restlichen 50 % bestehen aus den so genannt weniger wertvollen Fleischstücken des Vorder Viertels, das sich für Ragout, Braten und Hackfleisch eignet. Dazu kommen noch die Eingeweide wie Leber, Niere, Lunge oder Herz. Die Bezeichnung «weniger wertvolle» Fleischstücke täuscht: Abgesehen vom Hackfleisch wird einfach eine längere Kochzeit benötigt. Man sollte sie besser als «langsame» Fleischstücke bezeichnen. Mit unseren Rezepten entstehen auch aus diesen Stücken köstliche Gerichte – vorausgesetzt, man nimmt sich die nötige Zeit dazu.

Muskeln und Fette bei den Robustrassen

Fleisch besteht grob vereinfacht aus Muskeln. Das sind Bündel aus Proteinfasern, die letztlich aus Muskelfibrillen zusammengesetzt sind. Darin ist das Wasser eingelagert, das dem Fleisch seine Saftigkeit gibt. Zwischen den Muskeln liegt das Bindegewebe sowie das intermuskuläre Fett, das als Marmorierung gut zu erkennen ist. Direkt unter der Haut befindet sich das Auflagefett, das weniger beliebt ist. Die Bildung von intermuskulärem Fett sowie Auflagefett ist ein Indikator dafür, dass ein Lamm schlachtreif ist. Etwas Fett ist wünschenswert, fördert es doch die Saftigkeit und Zartheit des Fleisches. Ist das Auflagefett aber zu dick, sollte es pariert, das heisst weggeschnitten werden. Im Verlaufe des Wachstums wird innerhalb der Muskelfasern intramuskuläres Fett eingelagert, das für die Geschmacksbildung wichtig ist. Robustrassen erreichen die Schlachtreife relativ spät, was den Anteil an intramuskulärem Fett ansteigen lässt, ohne dass intermuskuläres Fett und Auflagefett Überhand nehmen. Das Fleisch sieht dementsprechend mager aus, kann aber mit dem Alter in den «langsameren» Fleischstücken auch einen etwas höheren Bindegehaltsanteil haben.

Ideal für Niedergaren

Bei einer Erhitzung ab 40 Grad beginnen die Proteine zu denaturieren – das Fleisch wird zäher und fester, je länger erhitzt wird. Für Fleisch, das vor allem aus Muskeln besteht – vorwiegend die Rücken- und Gigot-Partien – eignet sich gerade beim Lamm die Niedergarmethode. Da kaum Auflagefett auftritt, muss es auch nicht pariert werden. Die Fleischstücke werden nur kurz, aber hoch erhitzt. Dadurch wird die Oberfläche versiegelt und der Saft bleibt im Fleisch – eine wichtige Voraussetzung für maximalen Fleischgenuss. Bei einer Temperatur zwischen 60 und 90 Grad wird das Fleischstück nachgegart. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmässig und lässt das Fleisch rötlich aussehen, selbst wenn es gar ist. Die Methode ist relativ einfach und führt zu einem saftigen und zarten Fleisch, das mit einer Sauce serviert werden kann. Die exakte Zeit für das Anbraten und das Nachgaren ist in den Rezepten angegeben.



Mit einer Eisenpfanne lässt sich das Fleisch scharf anbraten, bevor es bei niedriger Temperatur im Ofen fertig gegart wird.

Quinto Quarto

Innereien-Topf mit Tomaten

Für 4 Personen

500g Lamminnereien
(Leber, Herz, Niere, evtl. Lunge)

1 Zweig Rosmarin,
einige Salbei- und Oreganoblätter, alles fein gehackt
0,5 Bund Basilikum, gehackt
250g Cherry-Tomaten, halbiert
1 Bund Frühlingszwiebeln (alternativ 2 Zwiebeln),
in Ringe geschnitten
100g Pilze, halbiert oder geviertelt
100ml Weisswein
1 TL Bouillon (Würfel)
Olivenöl

Innereien zubereiten/braten

Die Innereien abbrausen, trocken tupfen und separat in kleine Scheiben schneiden.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lunge (falls vorhanden) bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen lassen. Dann das Herz begeben und weitere 5 Minuten garen.

Zutaten mit Leber/Niere begeben

In einer zweiten Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen. Kräuter, Zwiebeln und Pilze begeben und 2–3 Minuten andünsten. Den Weisswein zu Herz/Lunge in der ersten Pfanne begeben und aufkochen lassen. Dann den Inhalt der zweiten Pfanne zusammen mit der Leber, den Nieren, den gedünsteten Kräutern sowie den Cherry-Tomaten in die erste Pfanne geben. Gleich noch einen Bouillon-Würfel dazu geben und alles gut umrühren. Höchstens 4 Minuten garen lassen, so dass die Leber nur knapp nicht mehr roh ist.

Verfeinern

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Basilikum vor dem Anrichten darüber streuen.

Zubereitungsart: Kurzbraten

Gesamtzeit: 1 Stunde

Zubereitung: 30 Minuten (ohne Lunge 15 Minuten)

Dazu passt: Baguette zum Auftunken der Sauce

Adaptiert nach: Schinharl & Kölliker (Italien)



Die Karnivoren oder Fleischfresser unter den Säugetieren verzehren vom erlegten Beutetier das Beste zuerst: die Innereien. Sie sind nämlich besonders zart und schmackhaft. Wir Omnivoren oder Allesesser tun uns heute schwer damit. Quinto Quarto heisst das fünfte Viertel und bezeichnet all das, was nicht zum vierteleiten Schlachtkörper gehört, aber trotzdem geniessbar ist. Dieses Gericht aus der traditionellen Küche Roms ist schnell zubereitet und zudem äusserst delikat! Man kann sich nur wundern, weshalb dies noch immer ein Geheimtipp ist. Lamminnereien sind übrigens eine Delikatesse, die nur auf Bestellung erhältlich ist.

Lammracks mit Kräuterkruste an Portweinsauce

Ein Gedicht von einem Gericht

Für 4–6 Personen

2 Lammracks à ca. 400g

1 Rosmarinzwig, Nadeln fein gehackt
6–8 Thymianzweige, Blätter abgezupft
1 EL Petersilie, frisch gehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst
2 EL Senf
0,5 abgeriebene Zitronenschale
1 Schalotte, fein gehackt
200ml Portwein
500ml Lammfond (oder Wildfond)
50g Butter, kalt in Würfeln
1 EL Maizena
Bratbutter

Fleisch zubereiten/anbraten

Lammracks rundum salzen und pfeffern. Ofen auf 80 °C vorheizen. 1 EL Bratbutter in einer Eisenpfanne rauchheiss erhitzen und beide Racks während ca. 4 Minuten rundum scharf anbraten. Dann sofort in den Ofen geben und 60 Minuten nachgaren lassen. Die Kräuter (je 1–2 EL) mit 2 EL Senf, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Knoblauch zu einer Paste vermischen.

Racks kurz aus dem Ofen nehmen und die Paste auf der Oberseite gut auftragen. Dann wieder zurück in den Ofen legen.

Portwein-Sauce

Mit dem Portwein den Bratensatz in der Pfanne durch kurzes Aufkochen auflösen und durch ein Sieb in ein Gefäss giessen (Bratenjus). 1 EL Bratbutter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte andünsten. Mit dem beiseitegestellten Bratenjus ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Lammfond in zwei Portionen (je 250 ml) begeben und jedes Mal etwas einkochen lassen, bis maximal 300 ml Sauce übrigbleiben. Die Butter in Stücken mit dem Schwingbesen einrühren.

Verfeinern und Fertigstellen

Wenn die Sauce zu dünn ist, 1 EL Maizena in Wasser auflösen, begeben und die Sauce nochmals kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, warmhalten.

Vor dem Servieren Ofentemperatur auf 230 °C erhöhen und 6 Minuten fertig garen, wenn möglich auf Grillstufe. Herausnehmen, Racks in dicke Scheiben à 2–3 Knochen aufschneiden und mit der Sauce servieren.

Zubereitungsart: Niedergaren

Gesamtzeit: 2 Stunden

Zubereitung: 30 Minuten

Dazu passen: Polenta, Rosmarin-Kartoffeln

Adaptiert nach: Weiss M. (Villorini A.)



Wer grillieren möchte, ist mit Lammkoteletts bestens bedient. Bei höheren kulinarischen Ansprüchen empfiehlt es sich, das Rack ganz zu lassen und mit der Niedergarmethode zuzubereiten. So wird es besonders zart und saftig. Die Kräuterkruste und die Portweinsauce machen dieses unkomplizierte Gericht zu einem veritablen Festessen. Zwei Racks reichen für bis zu sechs Personen. Wer dann mehr vom Stück für sich möchte, lädt mit Vorteil zwei Vegetarier ein.

Zitronenragout mit Oliven

Erfrischend anders

Für 4 Personen

ca. 1 kg Lammragout ohne Knochen
(mit Knochen Fleischmenge um 50 % erhöhen)

1 TL Fenchelsamen
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL Chiliflocken (ohne Schoten)
0,5 TL Kreuzkümmel
0,5 TL Koriandersamen
2 Kardamomkapseln
2 Knoblauchzehen

2 Zitronen
400 ml Gemüsebouillon
1 Briefchen Safran
Peperoni, in Öl eingelegt
100 g grüne Oliven
0,5 Bund Petersilie, gehackt
Olivenöl

Gewürzpaste und Zitronen zubereiten

Alle Gewürze von Fenchelsamen bis und mit den Kardamomkapseln in einem Mörser zerstoßen. Eine Knoblauchzehe sowie 2 EL Olivenöl begeben und im gleichen Mörser zu einer Gewürzpaste zerstampfen.

Die Schale beider Zitronen mit einem Sparschäler fein abschälen (ohne weiße Haut). Dann die eine Zitrone auspressen und den Saft beiseite stellen. Bei der anderen Zitrone die weiße Schale vorsichtig entfernen, bis nur noch das Fruchtfleisch bleibt. Dieses in Scheiben schneiden und beiseitelegen.

Fleisch anbraten und schmoren

Das Fleisch etwas salzen. Dann 2 EL Olivenöl in der Schmortpfanne erhitzen und das Fleisch bei hoher Hitze anbraten (evtl. in mehreren Portionen). Hitze reduzieren.

Die Gewürzpaste und die vorbereiteten Zitronenschalen-Stücke begeben und noch 2 Minuten mit dem Fleisch dünsten lassen. Dann die Bouillon mit dem Zitronensaft und dem Safran begeben. Das Ganze rund 1,5 Stunden bei halb zugedecktem Deckel köcheln lassen.

Gemüse und Oliven begeben

Peperoni abtropfen lassen und in grobe Stücke schneiden.

Das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Peperoni zusammen mit den Oliven untermischen. Das Ragout nochmals 30 Minuten köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren die Petersilie einrühren und dann das Ragout zusammen mit den beiseitegestellten Zitronenscheiben garnieren.

Zubereitungsart: Schmoren
Gesamtzeit: 2,5 Stunden
Zubereitung: 30 Minuten
Dazu passen: Couscous, Reis

Adaptiert nach: Annemarie Wildeisen



Dieses wunderbare Ragout ist ein würziges und frisches Gaumen-erlebnis. Mediterrane und asiatische Einflüsse verbinden sich zu einem aussergewöhnlichen Gericht, das definitiv Lust auf mehr macht. Ein langes Schmoren lässt das Fleisch auf der Zunge zarter zergehen als jedes Filetstück.

Wie komme ich zum Fleisch? Schafregister

Beim lustvollen Schmökern oder nach aufmerksamer Lektüre des Buches wird sich die geneigte Leserschaft fragen, wo dieses aussergewöhnliche Fleisch erhältlich ist. Mega-Stores dürften die raren Spezialitäten der alten Schafassen ja kaum im Sortiment führen. Empfehlenswert ist deshalb ein Direktkontakt mit den Zuchtbetrieben, die in jeder Region zu finden sind.

In der Schweiz führen folgende Web-Adressen entweder direkt oder über eine Mittelsperson (z. B. die Zuchtbuchführer) zum Kontakt mit passenden Betrieben.

www.bo-schaf.ch
www.engadinerschaf.ch
www.spiegelschaf.ch
www.walliser-landschaf.ch
www.skudden.ch
www.sn-verband.ch
www.prospecierara.ch

Adressen in Österreich:
www.arche-austria.at

Adressen in Deutschland:
www.vieh-ev.de
www.g-e-h.de

Alpagota 31
Alpines Steinschaf 52
Bayrisches Bergschaf (Deutsches Bergschaf) 19, 33
Bayrisches Landschaf 52
Bergamaskerschaf 19, 24, 26–33, 36, 45, 74, 83, 92, 95, 97, 119
Besch da Pader (Engadinerschaf) 96
Beulah 40
Biellese 31, 33
Bluefaced Leicester 42, 44, 45
Border Leicester 42, 119
Braunes Bergschaf (Engadinerschaf) 22, 52, 74, 75, **90**, 95–97, 113
Braunköpfiges Fleischschaf (BFS) 45, 86, 87
Brentegana 31
Brillenschaf 80, 83
Bündner Oberländer Schaf (BOS) 18, **48**, 51–54, 57, 59, 80, 92, 115, 120, 124
Bündnerschaf (BOS) 51, 55
Charollais 42
Cheviot 45
Ciutaschaf 95
Cotswold 45, 70
Deutsches Merinolandschaf 36, 84
Deutsches Landschaf 36, 52
Deutsches Schwarzköpfiges Fleischschaf 87
Dishley Leicester (New Leicester) 42, 45, 46, 84, 87, 119
Dishley-Merino (Ile-de-France) 87
Dorset Horn 41
Elektoral-Schaf 36, 38
Engadinerschaf (Braunes Bergschaf) 13, 18, 19, 21, 33, 52, **90**–103, 109, 112–115, 120, 123, 132

Fettschwanz Schaf 32
Frutigerschaf 74, 120
Gadertalerschaf 95
Gebirgsschaf (Steinschaf) 22, 52, 73, 87
Glarnerschaf 33
Goggelschaf 18, 52
Grabserschaf 22, 45, 87
Hampshire Down 45
Hausschaf 16, 17, 32, 51, 64, 96
Heidschnucke 17
Herdenschutzhund 27, 81, 100
Herdwick 119
Ile-De-France 36, 42, 86, 87
Juraschaf 64, 74
Kärntner Brillenschaf 83
Kärntnerschaf 18, 52, 81, **83**, 84, 92, 95, 96, 120
Kleines Freiburgerschaf 120
Krainer Steinschaf 52
Kupferschaf 35, 38, 64, 65, 67
Lamon 31, 95
Likaschaf 83
Lötschenschaf 64–**66**, 67, 70, 73
Luzeinerschaf (Prättigauerschaf) 80
Merinofleischschaf 84
Merinoschaf 17, 24, **35**, 36, 38, 39, 46, 64, 84, 87, 110
Montafoner Steinschaf 52
Mufflon 17, 64
Mule 44, **45**
Nalperschaf (BOS) 51
Niederrheinisches Marschschaf 84
Noir du Lötschentäl (Lötschenschaf) 66
Norfolk Horn **46**, 47, 69, 73, 119
Obergurglerschaf 18
Ostschweizerschaf (Toggenburgerschaf) 22, 33, 80, 81, 84, 87
Oxford Down 45, 86, 87
Paduanerschaf **32**, 52, 83, 84, 92, 96
Paterschaf (Engadinerschaf) 96
Petit-Mérino 38, 64, 120
Pfahlbauerschaf (Torfschaf) **51**
Portland 41, 119
Prättigauerschaf 18, 80, 81, 84, 86, 87, 120
Pustertalerschaf 18, 52, 95
Rambouillet 36, 87
Riesenschaf (Bergamasker) 31, 32
Römerschaf **32**, 35, 92
Roux de Bagnes 64, 65, 73, 74
Saanschaf 74, 83
Saaser Mutten 32, 33, 70

Safierschaf 33, 80
Schnalserschaf 83, 95
Schwabenschaf (Württembergerschaf) 84
Schwarzbraunes Bergschaf (SBS) 22, **74**, 75, 96, 113, 120
Schwarznasenschaf 16, 22, **60**, 63–67, 70–77, 92, 126
Schweizerisches Landschaf 31, 38, 64, 66
Schwyzerschaf 87
Scottish Blackface 45
Seeländerschaf 18, 83
Seidenschaf (Paduanerschaf) 32, 83
Shropshire 45
Simmentalerschaf 74, 83, 120
Soglioschaf 33
Somvixerschaf (BOS) 51
Southdown 45, 46, 70
Spiegelschaf 18, 80–89, 95, 109, 120, 123
St. Galler Oberländer Schaf 120
Steinschaf 18, **48**, 52–54, 83, 92, 95, 96, 115, 120
Suffolk 45, **46**, 47, 119
Swaledale 45
Tarentisches Schaf (Römerschaf) 35
Tavetscherschaf (BOS) 51, 52
Teeswater 42
Texel 42, 45
Tiroler Bergschaf 33, 52, 83, 95, 96
Tiroler Steinschaf 52, 95
Tiroler Spiegelschaf 18
Toggenburgerschaf 18, 80, 81, 84, 86, 87
Torfschaf 17, 51, 64
Ultenschaf 95
Unterwaldner Landschaf 33
Unterwaldner Steinschaf 52
Valserschaf 33, 80
Villnösser Brillenschaf 83
Vrinerschaf (BOS) 51
Walliser Landschaft 10, 62–**64**, 65–68, 69, 70, 71, 77, 99, 109, 120
Walliser Schaf 38, 64, 70, **74**, 92, 96
Weisses Alpenschaf (WAS) 22, 38, 51, 63, 73, 86, **87**, 111, 123
Weissköpfiges Gebirgsschaf 22, 87
Welsh Mountain 44, 45, 118, 119
Wensleydale 42
Werdenburgerschaf 33
Wildhauserschaf (Toggenburgerschaf) 80
Wildschaf 96
Wolf 63, 129
Württembergerschaf 22, 84
Zackelschaf 18, 52
Zaupelschaf 18, 52, 84

