



Steckbrief

Herkunft: Rhön

Rasse: schlichtwolliges Landschaf

Größe: 72 bis 85 cm

Gewicht: 60 bis 70 kg

Farbe: weiß mit schwarzem Kopf

Fortpflanzung: nach 12 bis 18 Monaten

Ablamtrate: 160%

Nutzung: Landschaftspflege, Fleisch

Besonderheiten: sehr widerstandsfähig,
robust und genügsam beim Futter

Nähere Auskunft erhalten Sie bei:

**Bayerische
Verwaltungsstelle
Biosphärenreservat Rhön**
Oberwaldbehringer Str.4
97656 Oberelsbach
Telefon (0931) 3801665
Fax (0931) 3802953
E-Mail [brrhoen@
reg-ufr.bayern.de](mailto:brrhoen@reg-ufr.bayern.de)

**Hessische
Verwaltungsstelle
Biosphärenreservat Rhön**
Groenhoff-Haus
Wasserkuppe 8
36129 Gersfeld
Telefon (06654) 9612-0
E-Mail info@br-rhoen.de
Web www.brrhoen.de

**Thüringische
Verwaltungsstelle
Biosphärenreservat Rhön**
Goethestr. 1
36452 Zella/Rhön
Telefon (036964) 8683-30
Fax (036964) 8683-55
E-Mail [poststelle.rhoen@
nnl.thueringen.de](mailto:poststelle.rhoen@
nnl.thueringen.de)

**Hessischer
Schafzuchtverband**
Kölnische Str. 48
34117 Kassel
Telefon (0561) 16984
Fax (0661) 679 353 19

**Landesverband
Bayerischer
Schafhalter e.V.**
Haydnstraße 11
80336 München
Telefon (089) 536226

**Landesverband Thüringer
Schafzüchter e.V.**
Schwerborner Str.29
99087 Erfurt
Telefon (0361) 749807-0
Fax (0361) 74 98 07 18

**Schafhaltervereinigung
Rhön e.V.**
Brunnengasse 1
36157 Ebersburg
Telefon (06656) 918454

**Verein Natur und
Lebensraum Rhön e.V.**
Landwirtschaftliche
Beratung
Janet Emig
Groenhoff-Haus
Wasserkuppe 8
36129 Gersfeld
Telefon (06654) 961217

IMPRESSUM

Herausgeber:

Verein Natur- und Lebensraum Rhön e.V.

Wasserkuppe 8, 36129 Gersfeld

Telefon: +49 (0) 6654 / 96 12-0

Telefax: +49 (0) 6654 / 96 12-20

E-Mail: info@vnlr.de

Web: www.brrhoen.de

Text & Layout: Stefanie Schröter, Charlotte Graulich, Martin Kremer, Janet Emig

Fotos: Archiv Biosphärenreservat Rhön (Arnulf Müller, Alexander Mengel, Julian Oymanns)

Druckerei: Mack GmbH & Co. KG, Mellrichstadt



RHÖNSCHAFE IM BIOSPHÄRENRESERVAT

Wie die Rhön, so ihr Schaf



Biosphärenreservat
Rhön





Die Rhön hat mit ihrer einzigartigen Natur und Kultur viele Besonderheiten zu bieten. Eines der ältesten Kulturgüter der Region kann laufen und hat eine wichtige Aufgabe: die Offenhaltung des „Landes der offenen Fernen“. Die Rede ist vom Schaf der Rhön, dem Rhönschaf.

Geschichte auf vier Beinen

Bereits seit Jahrhunderten sind Schafe in der Rhön nachgewiesen. Sie bevölkerten mit Tausenden von Tieren die Hochlagen und Täler der Region. Die Wolle wurde zu Kleidung verarbeitet, der Kot war ein wertvoller Dünger für die Felder und das Fleisch eine wichtige Nahrungsquelle.

Das Fleisch des Rhönschafs als regionsspezifische Landschaftsrasse wurde mitunter sogar als Delikatesse gerühmt und über die Rhöner Grenzen hinaus in Pariser Höfen und Londoner Gourmet-Restaurants als Fleischspezialität serviert. Der besondere Geschmack des Fleisches sorgte für den Namen „Mouton de la reine“, dem königlichen Schaf, was in der nicht ganz korrekten Rückübersetzung zum „Schaf der Rhön“, dem Rhönschaf, wurde.

Das Hauptmerkmal dieser alten Landschaftsrasse ist der schwarze, bis hinter die Ohren unbewollte Kopf, wohingegen das Wollfies und die Beine weiß sind: Ein Alleinstellungsmerkmal, das das Rhönschaf unverwechselbar und einzigartig unter den fast 60 in Deutschland bekannten Landschaftsrassen macht.

Die Zeiten ändern sich...

Doch die guten Zeiten für die wolligen Gesellen gingen Mitte des 20. Jahrhunderts zu Ende. Mit dem allgemeinen Rückgang sämtlicher Schafbestände verringerte sich auch der Bestand an Rhönschafen drastisch. Gründe hierfür lagen neben dem Verfall des Wollpreises durch das Aufkommen von Baumwolle und synthetischer Textilien auch in der Intensivierung der Landwirtschaft.

Mehr und mehr traten Rinder an die Stelle der Schafe, außerdem machten chemische Düngemittel und Gülle eine biologische Düngung durch Schafe überflüssig. Das Rhönschaf selbst wurde zunehmend durch leistungsfähigere Rassen, die primär zur Woll- und Fleischproduktion gehalten wurden wie das Schwarzköpfige Fleischschaf, ersetzt.

Der Tiefpunkt der Rhönschafbestände war Ende der 1980er Jahre erreicht, als nur noch 300 eingetragene Herdbuchtiere übrig waren. Durch die starke Dezimierung des Gesamtbestandes wurde das Rhönschaf in die Rote Liste der bedrohten Nutztierassen aufgenommen.

Rückkehr im Dienste des Naturschutzes

Dass das Rhönschaf heute wieder in nennenswerten Zahlen in seinem Ursprungsgebiet anzutreffen ist, ist keineswegs selbstverständlich.

Es war der Bund Naturschutz in Bayern, der im Jahr 1985 die Chance, Naturschutz und Erhaltung einer bedrohten Nutztier rasse zu verbinden, wahrnahm, indem er 33 ha wertvolle Wiesenfläche und eine Herde von 39 Rhönschafen für deren Schutz und Pflege als Landschaftskulturfläche erwarb.

In Kooperation mit dem Schäfer Josef Kolb, dem Halter der Herde, entwickelte sich diese zu einer erfolgreichen Zuchtherde mit einem aktuellen Stand von 500 im Herdbuch registrierten Tieren. Die Vermarktung der Produkte der ökologisch gehaltenen Rhönschafe erfolgt sowohl über einen eigenen Hofladen als auch über die regionale Gastronomie und die Dachmarke Rhön.

Im Jahr 1997 wurde durch den BUND Hessen mit Unterstützung der Stiftung Hessischer Naturschutz und des Mineralbrunnens FÖRSTINA dem erfolgreichen Beispiel Bayerns gefolgt und eine Herde von 250 Tieren gekauft, die dem Schäfer Dietmar Weckbach aus Ehrenbach-Wüstensachsen überlassen wurden. Es folgte der Kauf von zwei weiteren Herden, für deren Haltung sich die Rhönschäferin Julia Djabalameli und der Schafhalter Elmar Spies mit Freude bereit erklärten.

Es ist somit dem Engagement der Naturschützer und besonders dem starken Einsatz privater Halter zu verdanken, dass das Rhönschaf überhaupt überleben konnte.

Maskottchen und Sympathieträger

Landrassen tragen häufig ihre Ursprungsregion bereits im Namen. Wie die Heidschnucke oder die Thüringer Wald Ziege. Das Rhönschaf mit seiner langen Tradition in der Rhön steht wie kein anderes Tier für die Einzigartigkeit dieser

Mittelgebirgsregion, die im Jahre 1991 zum UNESCO Biosphärenreservat ernannt wurde.

Die Bedeutung des Rhönschafs für das Biosphärenreservat geht aber weit über die eines Werbeträgers hinaus. Als wolliger Botschafter für Naturschutz, einen umweltverträglichen Tourismus und eine regionale Vermarktung, hat das Rhönschaf eine wichtige Funktion und durch sein einzigartiges Aussehen einen hohen Wiedererkennungswert.

Kernkompetenz: Landschaftspflege

Die Erhaltung der offenen Landschaft der Rhön ist ohne eine konsequente Landschaftspflege nicht möglich.

Besonders erwünscht ist hierbei die schonende und ökologische Form der Landschaftspflege durch die Beweidung mit Schafen. Auch wenn die Landschaftspflege prinzipiell mit allen Schafrassen möglich ist, haben Landrassen wie das Rhönschaf durch ihre lange Anpassung an ihre Herkunftsregion Vorteile. Sie haben sich auf die klimatischen Bedingungen der rauen Rhön und das oft karge Futterangebot ihrer Grünlandflächen eingestellt und sind damit robuster und genügsamer als Wirtschaftsrassen.

Zwar qualifiziert sie diese Widerstandsfähigkeit zu idealen Pflegern der Rhöner Landschaften, jedoch birgt die Rasse auch nachteilige Eigenschaften. So wachsen Rhönschafe langsamer als Leistungsrassen, sie setzen weniger Fleisch an und ihre Wolle eignet sich kaum für die Herstellung heutiger Textilien.



Julia Djabalameli mit ihren Rhönschafen

Ohne Förderung geht nichts

Der wirtschaftliche Nachteil, der mit der Haltung von Rhönschafen einhergeht, ist wahrscheinlich einer der Gründe, warum ihre Bestandszahlen seit einigen Jahren rückläufig sind.

In Hessen, Bayern und Thüringen gibt es darum Landesprogramme zur Erhaltung der Kulturlandschaft und Landschaftspflege sowie zum Schutz bedrohter Nutztierassen, die auch eine Förderung der Haltung von reinrassigen Rhönschafen beinhalten.

Allerdings reicht diese Förderung allein nicht aus, damit die Halter rentabel produzieren können. Vielmehr ist es die Mischung aus Landschaftspflegeprogrammen, Vertragsnaturschutz und einer gesicherten, möglichst regionalen Fleischvermarktung, die ein Auskommen generieren kann.

EU-LIFE-Projekt in der Hessischen Rhön

Das Berggrünland, die Rhönhutungen und ihre Vogelwelt sind so einmalig und schützenswert, dass sich von Oktober 2016 bis 2022 ein neues Projekt um die Erhaltung und Bewirtschaftung in Zusammenarbeit mit der lokalen Landwirtschaft kümmert. Das EU-LIFE-Projekt stellt eine Gesamtsumme von 6,5 Mio. Euro zur Verfügung. Mit diesen Finanzmitteln sollen der Einklang von Naturschutz und einer nachhaltigen Landwirtschaft gefördert und besonders die Nutzungsformen von Grünflächen angepasst werden. Hierbei steht die Wiederherstellung artenreicher Grünlandflächen wie Bergwiesen und Magerrasen im Bereich der Vogelschutzgebiete in der Hessischen Rhön im Vordergrund. Als wirksame

Maßnahme werden hier (Rhön-) Schafe und Ziegen zur Beweidung der wertvollen Wiesenflächen eingesetzt.

Das LIFE-Projekt stellt damit eines von vielen Projekten dar, die die Erhaltung der Rhönschafe zum Ziel haben.

Projekt „Jedem Kind sein Rhönschaf“

Ausgezeichnet mit dem Bürgerpreis des deutschen Naturschutzpreises im Jahr 2013, wurden Engagement und Freude am Zusammenbringen von Kindern und Tieren belohnt.

Auf einer als Ausgleichsfläche angelegten Streuobstwiese betreuen seit 2011 die Kinder des Dorfs Silges eine Rhönschafherde – ein Dorfprojekt unter der Trägerschaft des Heimat- und Geschichtsvereins Silges, bei dem die Kinder des Dorfs auf spielerische Weise lernen Verantwortung zu übernehmen und etwas über Nachhaltigkeit und ihre Umwelt erfahren. Natürlich werden auch die Äpfel der Streuobstwiese zu Saft gepresst.

Lassen Sie sich doch Qualität schmecken

„Erhalten durch Aufessen“, das klingt vielleicht erstmal wie ein Widerspruch. Aber nur mit einer gesicherten Fleischvermarktung können bedrohte Nutztierassen langfristig erhalten werden. Kenner haben schon länger die besondere Qualität des Rhönschaffleisches wiederentdeckt. Bereits im Jahr 2005 hat Slowfood das Rhönschaf in die Arche des Geschmacks aufgenommen.

Es gibt viele Möglichkeiten in den Genuss des Rhönschaffleisches zu kommen. Als regionales Produkt können Frischfleisch und weiterverarbeitete Produkte wie Lammschinken, Lammsalami oder Lammeleberwurst direkt beim Erzeuger erworben werden. Wer das zarte Fleisch des Rhönschafs schon fertig zubereitet kosten möchte, kann es außerdem auf der Speisekarte von so manchem lokalen Gastronomen finden. Erhältlich sind die Produkte sowohl bei unseren Rhönschafpartnern als auch in den Regionalläden der Rhön, schauen Sie doch einfach mal vorbei!



Arnold Will mit seinen kleinen Schäfern

Rhönschaf to go!

Nein, wir möchten Ihnen jetzt kein Rhönschaf als Haustier anbieten. Doch wer die Sympathieträger der Rhön einmal quasi „wollnah“ kennenlernen möchte, kann an einer geführten Rhönschafwanderung teilnehmen oder sie in den Wildparks Gersfeld und Klaushof besuchen. Wer noch mehr Rhönschaf erleben möchte, ist im Rhönschafhotel der Familie Krenzer genau richtig. Hier kann man im Rhönschafzimmer oder gleich in einem Schäferwagen übernachten und dort nach einem erlebnisreichen Tag vor dem Einschlafen noch ein paar Schäfchen zählen.

Nur das Original auf dem Teller

Qualität hat seinen Preis. Das Fleisch vom Rhönschaf kann mit billigen Importen aus Neuseeland preislich nicht konkurrieren. Aber sein leicht wildartiger Geschmack und eine regionale und ökologische Haltung der Tiere rechtfertigen die Mehrkosten.

Jedoch sollten Sie beim Bestellen etwas Augenmerk auf die Begrifflichkeit richten. Nur Rhönschaf darf als Rhönschaf vermarktet werden. Schaf aus der Rhön oder andere leicht abgewandelte Namen nicht.



Rhönschafprodukte

Ihre Rhönschafpartner

Klaus Keidel (Schäfer)

Schachen 43, 36129 Gersfeld
Telefon (06654) 7763
Mobil 0176-10195201

Elmar Spies (Schäfer)

Zum Bildstock, 36132 Eiterfeld
Telefon (06672) 1526

Josef Kolb (Schäfer)

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

Julia Djabalameli (Schäferin)

Spiegelshof
Waldstraße 25, 36115 Ehrenberg - Melperts
Telefon (06683) 917859
Mobil 0151-14223186

Helmut Schönberger

Biolandhof
Rohingstr. 22-24, 36124 Eichenzell-Rönshausen
Telefon (06659) 3287
Fax (06659) 918789

Jürgen Krenzer

Rhönschaf-Hotel „Zur Krone“
Eisenacher Str. 24, 36115 Ehrenberg-Seiferts
Telefon (06683) 9634-0
Fax (06683) 1482

Regionalladen „Rhöner Durchblick“

Groenhoff-Haus Wasserkuppe 8
36129 Gersfeld

Dorfstube Rengersfeld

Rengersfeld 25, 36129 Gersfeld
Telefon/Mobil 0160-90654050

u. v. a.