Krainer Steinschaf

Registernummer: 200

Offenlegungsdatum

Die Bezeichnung "Steinschaf" wurde um 1900 als Synonym für das Zaupelschaf üblich.

Titel

Krainer Steinschaf

Kurzdarstellung oder Behauptung

Krainer Steinschaf ist das Ergebnis Traditionellen Wissens über die Zucht und Haltung von Steinschafen in Österreich.

Das *Krainer Steinschaf* ist eine autochthone Rasse der Julischen Alpen im Dreiländereck Kärnten. Slowenien und Friaul.

Fleisch vom Bio-Weidelamm *Krainer Steinschaf* ist mager, feinfasrig, besitzt ein äußert dezentes, feinwürziges Aroma und weist bedingt durch das hochwertige Futter einen hohen Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren auf.

Die Weidehaltung der Schafe trägt wesentlich zur Landschaftspflege bei, weshalb die Tiere ein wertvolles Stück Kulturgut darstellen.

Produktbezeichnung, Produktklasse

Schaf, Frischfleisch

Name der Region

Kärnten, Steiermark, Niederösterreich, Vorarlberg, Burgenland, Oberösterreich, Tirol, Österreich

Suchgebiet

Lebensmittel und Landwirtschaft

Name des Informationsgebers

Barbara Soritz

Verein der Krainer Steinschafzüchter Alpe Adria

Name des Antragstellers für den Titel

Inhaber des Wissens oder zugehöriger Quellen

Empfänger, Inhaber, Bevollmächtigter, Eigentümer eines Titels

Beschreibung

- Geschichte:

Krainer Steinschaf:

Nach Angaben der Food and Agriculture Organization (FAO) stammt das Krainer Steinschaf in den Alpen der Steiermark und Kärntens vom Zackelschaf ab.

Es war einst im Dreiländereck Kärnten, Slowenien und Friaul weit verbreitet, wo es als Milchschaf zur Milch- und Käsegewinnung gehalten wurde.

Mit der Einführung von Hochleistungsrassen in der Landwirtschaft verlor das kleine, feingliedrige Krainer Steinschaf immer mehr an Bedeutung.

Um die Milchleistung zu steigern wurde das *Krainer Steinschaf* ab den 1960er Jahren verstärkt mit dem Ostfriesischen Milchschaf gekreuzt.

In einigen Gebieten ist es jedoch in seiner Reinform erhalten geblieben, wie etwa in den slowenischen Alpen im Gebiet des Triglav-Nationalparks. Dort wurden 1986 noch reinrassige Schafe gefunden, von denen einige 1988 und 1991 nach Österreich importiert wurden. 1992 erfolgte die Anlegung eines Herdebuchs.

1998 wurde der Verein "Krainer Steinschafzüchter Alpen Adria" gegründet. Der Verein dient als Wissensdrehscheibe und Plattform für Krainer Steinschafzüchter und jene, die sich für den Erhalt der Rasse einsetzen wollen.

2008 riefen burgenländische und steirische Züchter in Kooperation mit einem Vermarktungspartner aus der Fleischbranche das Projekt "Bio-Weidelamm Krainer Steinschaf" ins Leben mit dem Ziel ein qualitativ hochwertiges neues Produkt mit einer vom Aussterben bedrohten Nutztierrasse zu schaffen und zu vermarkten.

Im selben Jahr (2008) wurde auch der "Verein zur Erhaltung des Krainer Steinschafes" gegründet. Der Verein versteht sich als Erzeugergemeinschaft, die durch intensive Beratung und Schulung seiner Mitglieder die Zucht der *Krainer Steinschafe* unterstützt und mit besonderen Erzeugerrichtlinien die Vermarktung über das Projekt "Bio-Weidelamm Krainer Steinschaf" organisiert.

2008 wurde auch die Bezeichnung "Bio-Weidelamm Krainer Steinschaf" als Wortbildmarke registriert.

Das *Krainer Steinschaf* gilt in Österreich gemäß ÖPUL 2007 als "hochgefährdet" und wird als "Seltene Nutztierrasse" gefördert.

- Gebiet/Region:

Das heutige Verbreitungsgebiet des *Krainer Steinschafs* erstreckt sich über Österreich (vor allem Kärnten und Steiermark, aber auch Niederösterreich, Vorarlberg, Burgenland, Oberösterreich und Tirol), Slowenien (Julische Alpen, Triglav Nationalpark), Italien (Friuli-Venezia-Giulia) und Deutschland (Allgäu).

- Krainer Steinschaf:

Rassenbeschreibung:

Das Krainer Steinschaf ist ein kleines bis mittelgroßes, feingliedriges Milchschaf mit schmalem Kopf. Bei weiblichen Tieren ist das Nasenprofil geradlinig, während männliche Tiere leicht ramsnasig sein können. Die Ohren sind gewöhnlich kurz und waagrecht abstehend. Bei beiden Geschlechtern kommen sowohl hornlose (90 %), als auch gehörnte (10 %) Tiere vor. Die Hörner männlicher Tiere sind weit und schneckenförmig, jene weiblicher Tiere sichelförmig. Der Hals ist mittellang, mäßig breit angesetzt und wird häufig von einer Mähne geziert. Die Beine sind dünn mit straffen Fesseln und harter Klaue.

Der Widder verfügt über ein Gewicht von 70 – 80 kg bzw. 50 – 60 kg.

Ein wesentliches Merkmal des *Krainer Steinschafs* ist die grobe überwiegend glänzend weiße oder tiefschwarze Mischwolle. Auch graue, hellbraune oder gescheckte Tiere kommen vor, sie spielen in der Zucht jedoch eine untergeordnete Rolle. Das Fell farbiger Tiere ist lichtecht, das heißt die Haarspitzen sind nicht ausgebleicht, wodurch das schwarze Vlies nicht braunstichig ist, wie das bei vielen anderen Schafrassen der Fall ist. Geringe Anteile

von weißen Grannenhaaren sind jedoch enthalten. Stirn, Bauch und Schwanz sind bewollt, Gesicht und Beine unbewollt.

Der jährliche Wollertrag beträgt bei Widdern 3 - 3.5 kg, bei weiblichen Tieren 2.5 - 3 kg. Die Schur erfolgt zweimal jährlich im Frühjahr und im Herbst.

Eigenschaften:

Krainer Steinschafe sind sehr robust, widerstandsfähig, marschfähig, genügsam, stresstolerant und krankheitsresistent. Darüber hinaus gelten sie als sehr zutraulich, ruhig im Wesen, dem Menschen zugewandt und standorttreu. Die Schafe erlernen rasch neue Treibwege zu Weiden und Almen. Der Herdenzusammenhalt ist gut ausgeprägt.

Die Rasse ist für trockene Gebiete bestens geeignet und kommt gut mit rauem Klima zurecht.

Die Tiere verfügen über hervorragende Muttereigenschaften sowie eine gute Milchleistung, weshalb sich die Rasse besonders für die Lammfleischproduktion eignet.

Das *Krainer Steinschaf* besitzt eine hohe Milchleistung. Vereinzelt werden die Muttertiere noch ab der 5. - 6. Laktationswoche gemolken (ca. 1,5 L/Tag) und die Milch in hofeigenen Molkereien verarbeitet. Die jährliche Milchleistung liegt zwischen 300 – 500 L.

Methode der Produktion:

Haltung:

Der derzeitige Bestand an *Krainer Steinschafen* in Österreich beträgt etwa 1.300 Tiere, die von zirka 70 Betrieben gehalten werden. Fast zwei Drittel der Züchter betreiben ihre Höfe in biologischer Wirtschaftsweise. Die Größe der einzelnen Herden bewegt sich zwischen 10 - 200 Schafe pro Betrieb.

80 % der Gesamtpopulation wird nach den Erzeugerrichtlinien für "Bio-Weidelamm Krainer Steinschaf" gehalten. Die Lämmer werden natürlich in der Herde von den Muttertieren aufgezogen und verbleiben mindestens 3,5 Monate bei der Mutter.

Die Zeit zwischen Frühjahr und spätem Herbst verbringen die Tiere auf der Weide, zumindest aber 180 Tage pro Jahr. Sie können sich ständig bewegen, was sich positiv auf die Qualität des Fleisches auswirkt. Außerhalb der Vegetationsperiode und bei entsprechender Witterung steht den Tieren ein Stall bzw. Unterstand mit regelmäßigem Auslauf zur Verfügung.

Die Weidehaltung der Schafe trägt wesentlich zur Landschaftspflege bei, weshalb die Tiere ein wertvolles Stück Kulturgut darstellen.

Fütterung:

Die Tiere werden wiederkäuergerecht gefüttert. Die Futtermittel sind von biologischer Qualität.

Die Lämmer werden mindestens 3,5 Monate von der Mutter gesäugt. Milchproduzierende Betriebe können die eingeschränkte Milchaufnahme der Lämmer in den ersten 3,5 Monaten mit Getreidegaben ausgleichen.

Männliche Lämmer werden bedingt durch die frühe Geschlechtsreife von der Herde getrennt in eigenen Jungwidderherden gehalten. Weibliche Lämmer verlassen den weiblichen Herdeverband erst nach 5 Monaten.

Lämmer, die von der Mutter nicht angenommen werden oder deren Mutter krank oder verstorben ist, werden mit der Flasche aufgezogen.

Im Winter wird hofeigenes Heu verfüttert, in der Zeit zwischen Frühjahr und Herbst ernähren sich die Tiere auf der Weide von Gräsern und Kräutern.

Allen Tieren wird ständiger Zugang zu frischem Wasser garantiert.

Kraft- sowie Silofutter wird nicht verwendet.

Tiergesundheit:

Eine artgemäße Tierhaltung, wiederkäuergerechte Fütterung sowie optimale Stallbedingungen, regelmäßiger Auslauf und ein jahreszeitenentsprechendes Weidemanagement sind für die Gesundheit der Tiere verantwortlich. Sind trotz alledem medizinische Behandlungen notwendig, gelten die Bestimmungen der EU Bio-Verordnung.

Ablammung:

Krainer Steinschafe sind frühreif und sehr fruchtbar. Männliche Tiere sind mit 3,5 Monaten geschlechtsreif, weibliche Tiere mit 5 Monaten. Das Erstlammalter liegt bei 16 - 18 Monaten. Der Brunstzyklus ist asaisonal mit drei Lammungen in zwei Jahren, teilweise lammen die Tiere auch zweimal jährlich. Zwillingsgeburten sind häufig.

Transport und Schlachtung:

Die Lämmer werden spätestens mit einem Alter von 12 Monaten und einen Schlachtgewicht von 16-20~kg (entspricht einem Lebendgewicht von ca. 43-45~kg) geschlachtet.

Der Transport von lebenden Tieren muss für diese so schonend wie möglich gestaltet werden. Nur Schafe, deren körperlicher Zustand es zulässt, dürfen transportiert werden. Außerdem wird versucht, den Transportweg möglichst kurz zu halten, damit Stresssituationen weitgehend vermieden werden.

Die Schlachtung der Tiere erfolgt auf dem EU-Schlachthof Weiz.

Nach der Schlachtung werden die Schlachtkörper durch Veterinäre offiziell tierärztlich beschaut.

Fleischbeschreibung:

Fleisch vom Bio-Weidelamm *Krainer Steinschaf* ist mager, feinfasrig, besitzt ein äußert dezentes, feinwürziges Aroma. Es weist bedingt durch das hochwertige Futter einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren auf.

Ursprungsnachweis:

Die Lämmer sind, gemäß der Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung 2009, durch ein offizielles Zeichen (Ohrmarke) gekennzeichnet.

In der Folge ist die Rückverfolgbarkeit von der Verkaufsstelle zum Aufzuchtbetrieb gewährleistet. Dies bedeutet, dass in jeder Phase der Erzeugung das betreffende Lamm und sein Ursprungsbetrieb genau ermittelt werden können.

Alle Tiere sind herdbuchmäßig erfasst. Die Züchter werden zweimal im Jahr von der zentralen Herdebuchführung nach ihrer Bestandsentwicklung abgefragt.

Qualitätssicherung:

BIO-Weidelamm *Krainer Steinschaf* wird gemäß den Erzeugerrichtlinien des Vereins zur Erhaltung des *Krainer Steinschafes* sowie den Herdebuchzuchtbestimmungen der Verantwortlichen Organisation für seltene Schafrassen erzeugt. Außerdem haben alle Mitgliedsbetriebe einen aufrechten Bio-Kontroll-Vertrag. Dadurch ist die Kontrolle des Bio-Standards gewährleistet.

Jährlich findet eine zentrale Widderankörung (Ankörung = Zuchttauglichkeitsprüfung) statt, bei der Typ, Rahmen, Form, Fundament und Wolle von einer Zuchtkommission nach bestimmten Kriterien beurteilt werden. Tiere, die in den Widderpool aufgenommen werden und deren Mütter unterliegen einer Abstammungskontrolle durch eine Gewebeprobe. Eine Beurteilung der Schafe erfolgt direkt am Hof.

Es erfolgen keine Milch- und Fleischleistungskontrollen.

- Vermarktung:

Lammfleisch wird unter der Marke "Bio-Weidelamm Krainer Steinschaf" vermarktet.

Die Vermarktung erfolgt direkt (ab-Hof), über die gehobene Gastronomie sowie den Lebensmittelhandel.

Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet und Traditionellem Wissen

- Besondere Boden- und Klimaverhältnisse in Kärnten, Steiermark, Niederösterreich, Vorarlberg, Burgenland, Oberösterreich und Tirol, bedingen eine reichhaltige lokale Flora, die eine extensive Haltung von Krainer Steinschafen auf Weiden ermöglicht.
- Ernährung der Schafe durch Gräser und Kräuter in Freilandhaltung sowie zusätzliches Futtermittel (Heu), das von den eigenen Höfen stammt.
- Dank dieser Haltungsweise kann Lammfleisch mit charakteristischen Merkmalen bezüglich Zusammensetzung erzeugt werden. Fleisch vom Bio-Weidelamm *Krainer Steinschaf* ist mager, feinfasrig, besitzt ein äußert dezentes, feinwürziges Aroma und weist bedingt durch das hochwertige Futter einen hohen Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren auf.
- Die Aufzucht der Krainer Steinschafe ist das Ergebnis Traditionellen Wissens, das an die in diesem Bereich Tätigen weitergegeben wurde: Traditionelles Wissen und Erfahrung der Tierhaltung (Anpassung der Haltung der Herden an die Gegebenheiten der Umwelt, Knowhow der Landwirte, Art der Schaffleischproduktion, Verbesserung des Erbguts), Know-how der Schlachter (Tiertransport, Erfahrung bei Schlachtung, Zerlegung, Fleischreifung) und die Erfahrung der Vereine "Krainer Steinschafzüchter Alpen Adria" und "Verein zur Erhaltung des Krainer Steinschafes".

- Verwertung:

Frisches Lammfleisch gilt als besondere Delikatesse. Darüber hinaus wird das Fleisch vom *Krainer Steinschaf* auch verarbeitet in Form diverser Wurst- und Schinkenwaren sowie tiefgekühlt angeboten.

Die Milch der Schafe wird teilweise in den hofeigenen Molkereien zu Käse verarbeitet.

Wolle vom *Krainer Steinschaf* wird zur Herstellung von naturfarbigen Teppichen, zum Filzen (Filzstoffe, Filzhüte), sowie als Strickwolle verwendet.

Auch die Felle finden Verwendung.

- Schutz:

Wortbildmarke "Bio-Weidelamm Krainer Steinschaf" (Österreichisches Patentamt Register Nr. 246048, 23.07.2008)

Schlüsselworte

Lebensmittel und Landwirtschaft, Traditionelles Wissen, Österreich, Region, Kärnten, Steiermark, Niederösterreich, Vorarlberg, Burgenland, Oberösterreich, Tirol, Frischfleisch, Lammfleisch, Steinschaf, Krainer Steinschaf

Bibliographie / Referenzen

 AIGNER R. Alte Nutztierrassen, Diplomarbeit, S. 53f. http://www.vegh.at

- BIETZKER, U. Das Krainer Steinschaf-Zuchthistorie, Verbreitung und Zukunftsperspektiven. Diplomarbeit im Fachbereich Landwirtschaft, Internationale Agrarwirtschaft und Ökologische Umweltsicherung. Gesamthochschule Kassel, 2001
- BAUMUNG, R. Seltene Nutztierrassen, Handbuch der Vielfalt, Wien 2009, S. 13, 33
- HALLER, M. Seltene Haus- & Nutztierrassen, Leopold Stocker Verlag, Graz-Stuttgart, 2000, S. 98-100
- NOEHRER, M. Arche des Geschmacks. In: Hartberg, Das sinnvolle Stadtmagazin im Frühling/Sommer 2010, S. 17 http://www.hartberg.at/0uploads/dateien656.pdf
- SAMBRAUS, H.H. Gefährdete Nutztierrassen. Ihre Zuchtgeschichte, Nutzung und Bewahrung, Eugen Ulmer GmbH & Co, Stuttgart, 1999, S. 316-321
- o.V. "Bio-Weidelamm Krainer Steinschaf" als EU-LEADER-Projekt auf Schiene. In: Süd-Ost Journal, Das Farbmagazin, Regionalzeitung für die Bezirke Feldbach, Fürstenfeld, Güssing, Hartberg, Jennersdorf, Oberwart, Radkersburg, Weiz sowie Teile Graz-Umgebung, Leibnitz, Ausgabe Nord 08/2010, S. 2 http://www.soj.at/pdf/1023.pdf
- o.V. Chance Krainer Steinschaf. In: Bezirksblatt Nr.3, 20. Jänner 2010, S. 22 http://archiv.print-gruppe.com/data/24/2010/3/tmp/22 24 2010 3.pdf
- Bio-Weidelamm Krainer Steinschaf http://www.agrarprojektpreis.at/page-600.htm
- Das Alpine Steinschaf

http://www.alpines-steinschaf.info/index.php

- Das Krainer Steinschaf "Ötzi's Haustier"
 http://www.biobuero.de/Rassenbeschreibung-Krainer%20Steinschaf.htm
- Krainer Steinschaf http://www.lfl.bayern.de/itz/uebergreifend/12823/
- Krainer Steinschaf

http://www.nbwikis.at/archepedia/index.php?title=Krainer_Steinschaf

- Krainer Steinschaf

http://www.biohof-krainer.at/krainer-steinschaf/

- Krainer Steinschaf

http://www.arche-

noah.at/etomite/assets/downloads/Kulturpflanzenvielfalt/Krainer Steinschaf.pdf

- Krainer Steinschaf

http://www.schafundziege.at/index.php?id=58

- Krainer Steinschaf

http://www.wollhandwerk.at/index.php?option=com_content&view=article&id=107&Itemid=96

- Krainer Steinschaf

http://www.fao.org/ag/againfo/programmes/es/lead/toolbox/Indust/wwl.pdf

- Krainer Steinschafe

http://www.danielkutter.de/

- Krainer Steinschaf

http://www.alpinetgheep.eu/1309-0-Krainer-Steinschaf.html

- Krainer Steinschaf

http://www.arche-austria.at/index.php?id=988

- Krainer Steinschaf

http://www.slowfoodfoundation.org/eng/arca/dettaglio.lasso?cod=1069&prs=0

- Krainer Steinschaf

http://www.alpinetgheep.eu/58-0-Krainer-Steinschaf-.html

- Krainer Steinschafe
 - http://www.krainer-steinschafe.de/Rasse/rasse.html
- Loden

http://www.aeiou.at/aeiou.encyclop.l/l803333.htm

- Loden http://de.wikipedia.org/wiki/Loden
- Österreichischer Bundesverband für Schafe und Ziegen, Zuchtprogramm <u>http://www.alpinetgheep.eu/475-0--Oesterreichisches-Zuchtprogramm-fuer-Schafe-und-</u> Ziegen.html

Letzter Zugriff aller Internetreferenzen erfolgte am 4. Juli 2011.

Sprachcode

Deutsch

Produkt von www.genuss-region.at

Nein

Regionaler Ansprechpartner

Verein der Krainer Steinschafzüchter Alpe Adria Barbara Soritz Unterfresen 58 8541 Schwanberg

Tel.: 069912162273

Email: barbara.soritz@aon.at

Autorin: Mag. Doris Reinthaler