

**Kulturerbe aus
dem Montafon**

Montafoner Steinschaf





Zuchtgeschichte

Das Montafoner Steinschaf gilt als eigenständige Rasse des Montafons, die eine sehr große genetische Distanz zu allen anderen Steinschafassen aufweist.

Die Rasse gilt als hochgefährdet und ist vom Aussterben bedroht. Bis vor wenigen Jahrzehnten gab es nur noch vereinzelt solche Tiere im hintersten Montafon. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die landwirtschaftliche Produktion auch im Montafon immer mehr auf Rinder- und Schweinefleisch umgestellt und das Steinschaf wurde durch größere und mastfähigere Rassen verdrängt. Ab 1989 wurden typische Tiere angekauft und ein Zuchtbuch zur Vermeidung von Inzucht gegründet.

Schon aus kulturgeschichtlichen Gründen wäre daher ein endgültiges Aussterben dieser Rasse ein großer Verlust.



Besonderheiten

Die Schafe wurden früher über den Sommer auf den Hochalpen gehalten und im Winter unter einfachsten Bedingungen mit Magerheu gefüttert. Dadurch entwickelte sich das Montafoner Steinschaf zu einem anspruchslosen, widerstandsfähigen und robusten Tier.

Es ist ein lebhaftes, zutrauliches Schaf mit guter Muttereigenschaft. Hohe Fruchtbarkeit, leichte Ablammung und problemlose Aufzucht sind ebenfalls Stärken des Montafoner Steinschafes. Erwähnenswert sind die hohe Wirtschaftlichkeit aufgrund der guten Futtermittelverwertung wie auch die Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten.



Offenhaltung

Die Tiere eignen sich bestens für die Offenhaltung extensiver Flächen, die vom Zuwachsen bedroht sind. Gehölze und Sträucher werden zuverlässig verbissen und reduziert.

Bei der Zucht dieser Tiere wird besonders angestrebt, diese robuste und langlebige Schafrasse in ihrem ursprünglichen Typ zu erhalten.

Es kommen sowohl reinfarbig weiße, schwarze, braune, beige und auch gefleckte Tiere, behornt und unbehornt, vor. Die auffallend glänzende Mischwolle zeichnet sich durch eine hervorragende Qualität aus.

Die eher kleinrahmigen Tiere mit ausgezeichneter feinfasriger Fleischqualität eignen sich bestens für die Direktvermarktung und zur Selbstversorgung.



Ist-Situation

Das Montafoner Steinschaf gilt nach wie vor als vom Aussterben bedrohte Schafrasse, die aufgrund ihrer Geschichte sehr erhaltenswert ist. Es gibt leider immer noch viel zu wenige Züchter, die diese besonderen Tiere halten und erhalten. Die anfallende hochwertige Wolle kann aktuell nicht verarbeitet und verwertet werden und wird großteils als Abfall entsorgt. Gleichzeitig gibt es das immer größer werdende Problem der Offenhaltung extensiver Flächen, wie z.B. Maisäzflächen oder steile Hänge, die nicht mehr bewirtschaftet werden und somit verwachsen. Vielfach fehlt auch das Bewusstsein bei der Bevölkerung, was so eine eigenständige Tierrasse für eine Talschaft an Wert bedeuten kann.



Ziel

Es sollte erreicht werden, dass in Verbindung mit dem Stand Montafon und allen verantwortlichen Personen aus Politik, Landwirtschaft, Wirtschaft und Tourismus der Talschaft Montafon ein Weg gefunden wird, dieser besonderen heimischen Schafrasse ein Überleben, speziell im Heimattal Montafon, zu sichern.

Es wird eine nachhaltige Verbreitung des Montafoner Steinschafes angestrebt. Dazu werden Schafhalter und Züchter gesucht, die dieses Projekt mittragen und gestalten wollen. In weiterer Folge ist beabsichtigt, aus der anfallenden Wolle sowie dem ausgezeichneten Fleisch, heimische Produkte für den Verkauf in der Talschaft zu entwickeln und eine Vermarktung zu ermöglichen.

Ein toller Film-Beitrag über das Montafoner Steinschaf ist in Zusammenarbeit mit Montafon TV entstanden. Einen Direktlink zum Film finden Sie auf unserer Website www.montafoner-steinschaf.com!



D's Schofwoll-pfüfli mit original Montafoner Steinschafwolle

Diese ungewaschene schwarze Schafwolle hat durch die wertvollen Inhaltsstoffe eine sehr heilende Wirkung.

Anwendung bei:
Erkältung mit Husten, Bronchialerkrankungen, Ohren-, Rücken- und Nierenschmerzen verursacht durch Erkältung, Entzündungen aller Art, Schlafstörungen, ...

Produkte

- Teppiche aus reiner Montafoner Steinschafwolle
- Filzwolle in Naturfarben
- Filzerzeugnisse nach Wunsch und Vorbestellung
- Felle biologisch gegerbt
- Schafwollkissen zum Auflegen
- Fleischprodukte nach Wahl



Rezept

Lammschlögel nach Bergbauernart

» Fleisch mit Öl, Kümmel, Knoblauch und Wacholderbeeren gut einreiben und einige Stunden ziehen lassen.

Den Braten salzen und pfeffern. In einer Bratpfanne Fett erhitzen, auf allen Seiten rasch anbraten und dann im Rohr bei 200°C ca. 60 Minuten braten.

Die geschnittenen Karotten, Sellerie und den gewürfelten Speck beimengen, mit Suppe aufgießen und mitdünsten.

Die in dicke Scheiben geschnittenen Erdäpfel ca. 20 Minuten mitbraten.

Zutaten für 6 Portionen

1 Lammschlögel ausgelöst (ca. 1.5 kg)

Öl (Butterschmalz)

2 Knoblauchzehen, gehackt

5 Wacholderbeeren

1/2 l klare Suppe

1 kg speckige Erdäpfel

1 TL Kümmel

4 Karotten

1 Sellerieknolle

15 dag Speck

Salz, Pfeffer

Marinierzeit: ca. 3 Stunden

Zubereitungszeit: 1.5 Stunden

Beilagenempfehlung: warmer Kraut-
salat mit Speckwürfel

Montafoner Steinschaf

Peter Kasper, T 0664/5137299
Martin Mathies, T 0664/5861214

» www.montafoner-steinschaf.com

montafoner-steinschaf@bewusstmontafon.at

Mit Unterstützung von



Impressum

Fotos: Martin Mathies, Friedrich Juen, Andreas Künk, Markus Stadelmann

Grafik: Theresia Ludescher, Feldkirch