

BN INFORMIERT

# LANDSCHAFTSPFLEGER RHÖNSCHAF

Renaissance eines edlen Weidetiers



# DAS SCHAF DER KÖNIGIN



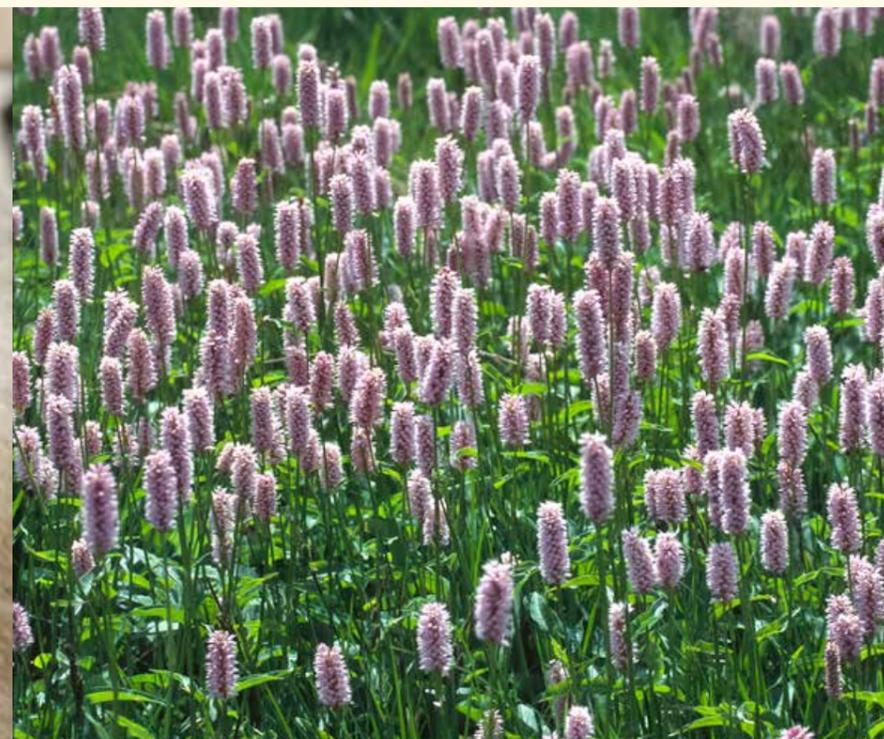
## EINE DELIKATESSE KEHRT ZURÜCK

**Es sieht schon ungewöhnlich aus, dieses Schaf mit glattem schwarzem Kopf und langen schlanken Beinen. Auch äußerlich ist sie damit unverwechselbar – diese ungewöhnlich robuste und genügsame Rasse – wie gemacht für die raue Rhön.**

**H**eute zählt das Rhönschaf zu den ältesten Nutztierassen Deutschlands. Im 19. Jahrhundert genoss es wegen des leicht wildartigen Geschmacks seines Fleisches einen formidablen Ruf unter den Gourmets in Paris und London. Begründet hat diesen Ruf kein Geringerer als Napoleon. Der ließ sich nach dem Debakel der Völkerschlacht von Leipzig den Appetit nicht verderben und machte auf dem Rückzug noch schnell eine kulinarische Eroberung. Auf seinem Weg durch die Rhön bekam er in einem Dorfgasthaus den üblichen Hammelbraten vorgesetzt – und war begeistert. Sofort ordnete er den Import dieser vierbeinigen Delikatesse nach Paris an. Dass daraus ein Renner wurde, lag vielleicht an einem Wortspiel: Händler, Metzger und Wirte ersetzten „Rhön“ durch „Reine“ (franz. Königin) und unterstrichen damit die Premium-Qualität: Mouton de la Reine – Schaf der Königin. Daraufhin trieben jahrzehntelang Schäfer ihre Wanderherden durch halb Europa. Zahllose Gasthöfe entlang der Route

mit Lamm oder Schafsböck im Wirtshausschild zeugen noch heute davon. Daheim in der Rhön bewährte sich der blökende Exportartikel mehr denn je als schonender Landschaftspfleger. Die „offenen Fernen“, der scheinbar ins Unendliche reichende Blick, sind heute das Markenzeichen der Rhön. Im ehemaligen Waldland „Buchonia“ können sie aber nur durch Beweidung oder Mahd erhalten werden. Noch bis vor etwa 100 Jahren grasen Hunderttausende der Schwarzköpfe auf den Basaltrücken der Hohen Rhön. Doch Viehseuchen, Einfuhrbeschränkungen und die aufkommende Agrartechnik machten die Schafzucht immer unrentabler. Um 1960 wurde die letzte Gemeindegasterei aufgelöst. In ganz Deutschland lebten nur noch dreihundert echte Rhönschafe. Das Aussterben der Schafzucht schien unabwendbar. Dass heute in Deutschland wieder über 10 000 dieser vierbeinigen Landschaftspfleger existieren, geht zum guten Teil auf das Rhönschafprojekt des BUND Naturschutz zurück.

**10 000**  
**RHÖNSCHAFE LEBEN**  
**HEUTE IN DEUTSCHLAND**



# LANDSCHAFTSPFLEGER MIT SCHWARZEM KOPF

**Offenlandbiotope mit Sensen, Sägen und Balkenmähern freizuhalten, ist für Naturschützer oft schwierig genug. Fast utopisch erschien da Anfang der achtziger Jahre die Idee, auch die Wiesen der weitläufigen Rhön zu pflegen. Mit dem Rhönschaf gab es zwar einen perfekten Helfer: effektiv, geländegängig, lärmfrei und ganz ohne Spritverbrauch. Doch die alte Rasse stand kurz vor dem Aussterben.**

Dem wollten der Bund für Umwelt- und Naturschutz Deutschland (BUND) und der BUND Naturschutz in Bayern e.V. (BN) nicht tatenlos zusehen. Warum nicht Schaf und Kulturlandschaft gleichermaßen retten? Der Zoologieprofessor Gerhard Kneitz vom BUND Naturschutz nahm die Sache in die Hand. Dank guter Kontakte vor Ort gelang es ihm, für BUND und BN 33 Hektar Weideflächen auf den Gassen-wiesen, direkt

neben dem Naturschutzgebiet Lange Rhön, zu kaufen. Dann musste ein Zuchtbetrieb gegründet werden. Der BUND Naturschutz erwarb dazu mit Unterstützung der Isler-Stiftung für gefährdete Haustierrassen (Berlin) und des Bezirks Unterfranken den 40-köpfigen Rest einer Rhönschafherde. Am Ortsrand von Ginolfs ließ er einen artgerechten Stall und später eine Futterscheune bauen. Den Auftrag als Schäfer bekam der

Landwirtschaftsmeister Josef Kolb, der damals gerne in der Landwirtschaft Fuß fassen wollte. Heute ist er ebenso überzeugter Rhönschäfer wie Biobauer. Die Herde wuchs auf rund 400 Muttertiere, drei Böcke und 200 Lämmer an. Josef Kolb ist alles andere als nur ein romantischer Wanderschäfer. Er managt alles: Von Futteranbau, Schafhaltung und Beweidung über Schlachtung und Vermarktung bis hin zur Pflege der Website seines Rhönschafladens. Der Erfolg des Projekts hat längst Kreise gezogen. So gründeten in Ginolfs fünf Landwirte die „Weidegemeinschaft Rhönschafe“. Mehrere Nebenerwerbslandwirte stiegen ebenfalls in die Schafhaltung ein. Es entstanden einige Allianzen aus Landwirten/Rhönschäfern und Gastwirten – so zum Beispiel „Aus der Rhön – für die Rhön“. Zwölf Gasthöfe haben durch die Lammgerichte deutlich an Image und dazu noch viele neue Stammkunden gewonnen. Das Rhönschaf profilierte sich als wertvoller Sympathie- und Werbeträger für die ganze Rhön, in Bayern ebenso wie in Hessen und Thüringen. Insgesamt dürfte der Bestand in der Rhön auf 4 000 Tiere angewachsen sein. Die 600 000

Euro, die BUND und BUND Naturschutz dank vieler Einzelspender und der Unterstützung ihrer Mitglieder in das Projekt stecken konnten, haben sich auf jeden Fall gelohnt! Mit dem Rhönschafprojekt schufen sie ein einzigartiges Modell als Vorbild für mehr als 20 ähnliche Beweidungs- und Vermarktungsprojekte in Deutschland. Zum Erfolg haben natürlich auch eine Reihe weiterer Akteure beigetragen: engagierte Fachleute, der Bezirk Unterfranken, die Isler-Stiftung für gefährdete Haustierrassen (Berlin), das Bayerische Umweltministerium, die EU, aber auch die Spenden vieler engagierter „Rhönschafpaten“ und Mitglieder von BUND und BN.





## BLÜHEN, SUMMEN UND BLÖKEN – NATURSCHÜTZER AUF VIER BEINEN

**N**icht nur die „Offenen Fernen“ locken Wanderer und Naturfreunde in die Rhön. Eine Augenweide sind auch die üppig blühenden und duftenden Bergwiesen. Sie bieten vielen Tieren und Pflanzen Lebensraum, die im Wald oder auf Intensiv-Grünland keine Chance hätten.

Rund 400 Pflanzenarten zählten Biologen auf den Wiesen des Rhönschafprojekts. Bei den Tieren kamen sie auf 31 Vogel-, 40 Schmetterlings- und fast 100 Käferarten. Entdeckt wurden aber auch mehrere Heuschrecken- und Libellenarten. Vor allem aber fanden sich im Mosaik der Feucht- und Streuwiesen, der Heckenzeilen und Magerrasen zahlreiche seltene Rote-Liste-Arten wie Moorklee, Wundersegge oder Purpureitgras, Wasserspitzmaus, Kammolch, Ameisenbläuling und sogar die Pyrenäen-Plumpschrecke. Grasende Schafe fördern diese Vielfalt. Denn sie verbeißen nicht

nur Gehölze, sondern verbreiten über ihr Fell auch jede Menge Pflanzensamen und Kleingetier. So knüpfen sie ein lebendiges Band zwischen einzelnen Biotopen. Entscheidend für die Vielfalt von Flora und Fauna ist, wo und wann die Schafe grasen. Aus diesem Grund wird die Beweidung auch mit der Unteren Naturschutzbehörde abgestimmt. Beweidet werden aber nicht alle Wiesen. Um Winterfutter zu gewinnen, muss ein Teil gemäht werden. Heu und Grassilage werden dann im Stall verfüttert. Bei Bedarf bekommen die Schafe auch betriebseigenes, ökologisch angebautes Futter aus Hafer, Gerste und Erbsen. Seit 1995 ist der BN-Betrieb von NATURLAND anerkannt. Bei Aufzucht, Fütterung und Verarbeitung gelten deshalb deutlich strengere Vorgaben als nach EG-ÖkoVerordnung – gut für die Natur und gut für ungetrübten Gaumenschmaus.

## IM EINKLANG MIT DER NATUR – MODELLREGION RHÖN

**M**it üppigen Erträgen hat die Rhön ihre Bewohner noch nie verwöhnt. Zu rau ist das Klima, zu karg der Boden, zu schwierig das Gelände. Doch nach den Rodungen im 14. Jahrhundert entwickelten die Bauern Bewirtschaftungsformen, die zwar bescheiden, aber den standörtlichen Gegebenheiten angepasst waren. Über viele Generationen entstand so eine vielfältige Kulturlandschaft. Eine wichtige Rolle spielte dabei das genügsame und unkomplizierte Rhönschaf. Fast wäre es den Verheißungen der Agrartechnik zum Opfer gefallen. Zu Unrecht, denn auch mit noch so viel Traktoren-, Kunstdünger- und Spritzmitteleinsatz können Rhönbauern kaum vom Ertrag ihrer Höfe alleine leben. Um so bemerkenswerter ist der vielschichtige, auch wirtschaftliche Erfolg des BN-Rhönschafprojekts. Geschickt verknüpften seine Initiatoren die manchmal widersprüchlichen Interessen von Landwirtschaft, Naturschutz, Tourismus und Gastronomie. So wurde eine traditionelle und ökologisch verträgliche Landnutzung erfolgreich wiederbelebt: Die Landwirtschaft dient dem Naturschutz. Dieser fördert den Tourismus, wodurch die Nachfrage nach landwirtschaftlichen Produkten aus der Region gefördert wird. Das ist genau im Sinn der UNESCO. Sie hat der Rhön im Dreiländereck Bayern, Thüringen und Hessen schon 1991 das Prädikat Biosphärenreservat verliehen. Damit ist die Rhön eine von weltweit 411 Modellregionen, die zeigen sollen, wie der Mensch die Natur nutzen kann, ohne sie zu schädigen oder zu zerstören.

Das Rhönschafprojekt des BUND Naturschutz ist der beste Beweis dafür, dass Wirtschaften im Einklang mit der Natur möglich ist. In der Rhön profitieren beide davon: Mensch und Natur.

DIE DUFTENDEN BERGWIESEN IN DER RHÖN BIETEN VIELEN PFLANZEN- UND TIERARTEN LEBENSRAUM



**400** PFLANZEN-ARTEN



**100** KÄFER-ARTEN



**31** VOGEL-ARTEN



**40** SCHMETTERLINGS-ARTEN



## KULINARISCHER AUSFLUG DURCH DIE RHÖN

**M**achen Sie doch einmal einen kulinarischen Ausflug in die Rhön! Genießen Sie im Gasthaus Delikatessen wie Lammbraten, Gemüse-Lammploutz oder Rhönpizza oder kaufen Sie im Rhönschafladen in Ginolfs ein. Neben Lammfleisch bietet die Rhönschäfer-Familie hier würzige Lamm-salami und vielerlei Wurstsorten, alle hergestellt nach alter Tradition im eigenen Betrieb. Im Sortiment des Ladens finden sich aber auch wollige Wohlgefühlprodukte wie flauschige Felle oder Schafwolle zum Stricken, herrlich warme Socken und Jacken oder kuschelige Rhönlämmchen, die nicht nur Kinder lieben.



Die Rhönschafprodukte können Sie aber auch bequem von zu Hause per Internet oder Telefon bestellen.

[www.rhoenschaf-laden.de](http://www.rhoenschaf-laden.de)  
[rhoenschaf-laden@gmx.net](mailto:rhoenschaf-laden@gmx.net)  
Tel. 09774/8186

Ob vor Ort oder per Bestellung: In jedem Fall unterstützen Sie mit Ihrem Einkauf das Rhönschafprojekt des BN und helfen mit, den landschaftlichen Reiz und die ökologische Vielfalt der Rhön zu bewahren.

## DIE RHÖNER KÜCHE FÜR ZUHAUSE



### DER KLASSIKER: LAMMKEULE

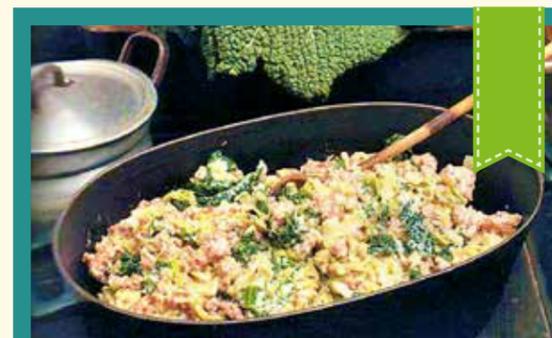
#### Zutaten

1 Lammkeule (ohne Haxe)	5–6 Knoblauchzehen
1 Stange Lauch	1 El. Öl
2–3 Karotten	3/4 l Lammbürhe o. Wasser
1 Zwiebel	2 El. Sauerrahm
1/4 Sellerie	2 El. Mehl
150 ml Senf	

#### Gewürze

1/2 Tl. Pfeffer, je 1 Tl. Salz, Zucker, Paprika, je 1–2 Tl. Rosmarin, Basilikum, Oreganum, 1 Lorbeerblatt, 8–10 Wacholderbeeren, 1 El. Kümmel

**Zubereitung:** Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Kümmel und Knoblauch zerstoßen, mit Senf und den anderen Gewürzen zu einer Paste verrühren. Öl in einen Bratentopf geben, das Fleisch hineinlegen und mit der Paste bestreichen. Im geschlossenen Topf bei ca. 175 Grad etwa 1,5 Stunden schmoren lassen. Klein geschnittene Gemüse dazugeben, bei 190–225 Grad 1 Stunde weiter schmoren. Dann den Deckel entfernen und noch ca. 1/2 Stunde bräunen lassen. Röhrenknochen entfernen. Soße mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und gemahlenem Rosmarin abschmecken, Sauerrahm unterziehen. Mit Kartoffelklößen servieren.



### RHÖNER HIRTENPFANNE

#### Zutaten für 4 Personen

1 Kopf Wirsing (ca. 1,5 kg)  
600 g Lammhackfleisch oder Bratwurstteig (fertig gewürzt)  
1 Zwiebel  
250 g Schmand  
2 Zehen Knoblauch  
1/4 l kräftige Brühre

#### Gewürze

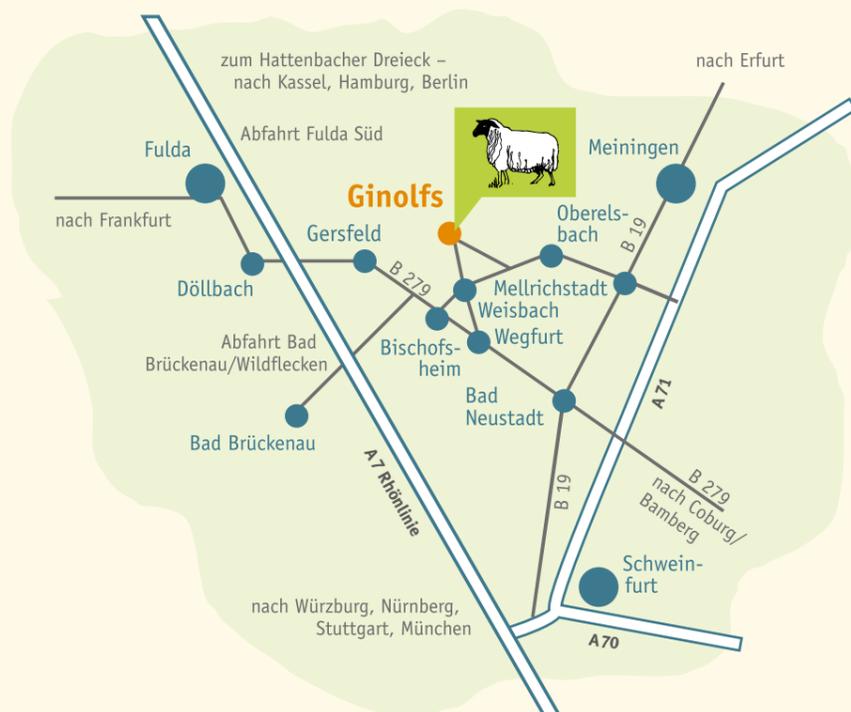
1 El. ganzer Kümmel, Salz, Pfeffer, Thymian

#### Zubereitung:

Fett in einem Bräter erhitzen, Lammhackfleisch anbraten, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen. Den Wirsing in grobe Streifen schneiden, in den Bräter geben. Flüssigkeit dazugießen und 15 bis 20 Minuten schmoren lassen. Kümmel und restliche Gewürze dazugeben. Zum Schluss den Schmand unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln oder Bauernbrot.

(Rezept aus Kempf/Krenzer: Dem Rhönschaf auf der Spur. Parzeller-Verlag Fulda 1993)

# RHÖNSCHAFPRODUKTE DIREKT VOM ERZEUGER



## RHÖNSCHAFLADEN GINOLFS

Josef und Zita Kolb  
 Friedhofsweg 4  
 97656 Oberelsbach-Ginolfs  
 Tel.: 09774/8186  
 rhoenschaf-laden@gmx.net  
[www.rhoenschaf-laden.de](http://www.rhoenschaf-laden.de)

## HÄTTEN SIE'S GEWUSST?

Die Rettung der Rhönschafe wäre ohne Spenden von Mitgliedern und „Rhönschafpaten“ nicht möglich gewesen. Deshalb: Unterstützen auch Sie die Naturschutzarbeit des BN – werden Sie Mitglied oder tragen Sie mit einer Einzelspende dazu bei, dass das Rhönschaf auch weiterhin eine Zukunft hat und die Rhön als „Land der offenen Fernen“ erhalten bleibt.



Nähere Informationen unter

**0911/818 78 14**

## SPENDENKONTO

Bank für Sozialwirtschaft  
 IBAN: DE27 7002 0500 0008 8440 00  
 BIC: BFSWDE33MUE  
 (Stichwort: Rhönschafprojekt)

## GASTHÖFE MIT ÖKOLOGISCHEN RHÖNSCHAFFERZEUGNISSEN

**Krenzers Rhön**  
**Rhönschaf-Hotel Krone**  
 Eisenacherstraße 24  
 36115 Ehrenberg-Seiferts  
 Tel. 06683/2 38

**Rhönhäuschen**  
 Rhönhaus 1  
 97653 Bischofsheim  
 Tel. 09772/3 22

**Brennerei –**  
**Gasthaus Dickas**  
 Josefstraße 9  
 97653 Bischofsheim  
 Tel. 09772/4 56

**Fischerhütte „Edwin“**  
 Hebertsweg 1  
 97656 Ginolfs  
 Tel. 09774/85 83 38

**Umweltbildungsstätte**  
**Oberelsbach**  
 Auweg 1  
 97656 Oberelsbach  
 Tel. 09774/85 80 55 - 0

**Berggasthof Sennhütte**  
 Sennhütte 1  
 97650 Fladungen  
 Tel. 09778/91 01-0

**Bio Hotel Sturm**  
 Ignaz-Reder-Straße 3  
 97638 Mellrichstadt  
 Tel. 09776/81 80-0



Text: Tino Schlagintweit  
 Gestaltung: JANDA+ROSCHE, Die WerbeBotschafter, Druck: COS Druck, Hersbruck  
 Fotos: Hans-Joachim Weih, Jürgen Holzhausen, Michael Krämer, Claus Schenk, Helmut Schultheiß, Prof. Gerhard Kneitz, Joachim Jenrich, Josef Kolb  
 Herausgeber: BUND Naturschutz in Bayern e.V., Dr.-Johann-Maier-Str. 4, 93049 Regensburg, [www.bund-naturschutz.de](http://www.bund-naturschutz.de)  
 Neuauflage 2015

Vorname		Nachname	
Straße, Nr.			
PLZ, Ort			
Telefon		E-Mail	
Beruf oder Schule, Verein, Firma		Geburtsdatum	
Datum		Unterschrift (bei Minderjährigen die Erziehungsberechtigten)	

**Jahresbeitrag**

<input type="checkbox"/> Einzelmitgliedschaft	ab € 48,00	<input type="checkbox"/> Jugendliche, Studenten, Schüler, Lehrlinge, Teilnehmer am Bundesfreiwilligen-dienst und Vergleichbare (ermäßig)	ab € 22,00
<input type="checkbox"/> Familien (mit Jugendlichen bis einschl. 21 Jahren)	ab € 60,00	<input type="checkbox"/> Schulen, Vereine, Firmen	mind. € 70,00
<input type="checkbox"/> Personen mit geringem Einkommen (Selbstschätzung, auf Antrag)	ab € 22,00	<input type="checkbox"/> Ich unterstütze den BN freiwillig zusätzlich mit einem Betrag von jährlich	<input type="checkbox"/> 15,- <input type="checkbox"/> 30,- <input type="checkbox"/> 50,- <input type="checkbox"/> Euro
<input type="checkbox"/> Senioren-(Ehe-)Paare mit geringem Einkommen (Selbstschätzung, auf Antrag)	ab € 30,00		

**Bei Familienmitgliedschaft bitte ausfüllen:**  
(mit Jugendlichen bis einschl. 21 Jahren)

Name des Ehepartners	Geburtsdatum
Name des 1. Kindes	Geburtsdatum
Name des 2. Kindes	Geburtsdatum
Name des 3. Kindes	Geburtsdatum

Hiermit ermächtige ich Sie widerruflich Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom BUND Naturschutz in Bayern e.V. auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen.  
 Hinweis: Ich kann innerhalb von 8 Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

DE \_\_\_\_-\_\_\_\_-\_\_\_\_/\_\_\_\_-\_\_\_\_-\_\_\_\_/\_\_\_\_-\_\_\_\_-\_\_\_\_  
 IBAN (Ihre IBAN finden Sie auf Ihrem Kontoauszug, falls Sie diesen nicht zur Hand haben, bitte nachstehend Konto-Nr. und BLZ angeben)

Konto-Nr.	BLZ
Datum	Unterschrift



**Ja, ich will Mitglied werden im BUND Naturschutz.**

Als BN-Mitglied helfen Sie Bayerns Natur zu schützen – und haben auch selbst interessante Vorteile.

- Viermal im Jahr kostenlos das Mitgliedermagazin Natur+Umwelt.
- Preisnachlässe bei BN-Reisen, BN-Veranstaltungen und Übernachtungen im Naturschutz- und Jugendzentrum Wartaweil.
- Mitgliedsbeiträge und Spenden sind steuerlich absetzbar.
- Über den BN-Bundesverband BUND sind Sie Teil einer starken deutschland- und weltweiten Natur- und Umweltschutzbewegung.

**Fragen zu Ihrer Mitgliedschaft** beantwortet Ihnen gerne unser Mitglieder-Service unter Tel. 0941/297 20-65 [mitglied@bund-naturschutz.de](mailto:mitglied@bund-naturschutz.de)

## Geworben? Ja, von:

<input type="text"/>
Nachname
<input type="text"/>
Vorname
<input type="text"/>
Straße, Nr.
<input type="text"/>
PLZ, Ort
<input type="text"/>
E-Mail
<input type="text"/>
Mitgliedsnummer

- Ich möchte eine Werbepremie.**  
Infos unter [www.bund-naturschutz.de/praemien](http://www.bund-naturschutz.de/praemien) und bei jeder BN-Kreisgruppe.
- Ich möchte keine Prämie,**  
verwenden Sie den Betrag für den Naturschutz.



Ihre persönlichen Daten werden ausschließlich für Vereinszwecke elektronisch erfasst und – gegebenenfalls durch Beauftragte des Bundes Naturschutz e.V. – auch zu vereinsbezogenen Informations- und Werbezwecken verarbeitet und genutzt. Eine Weitergabe an Dritte findet nicht statt.

Entgelt zahlt Empfänger

Deutsche Post   
ANTWORT

BUND Naturschutz in Bayern e.V.  
Mitgliederservice  
Dr.-Johann-Maier-Straße 4  
93049 Regensburg