

Schafe

<http://www.rund-ums-schaf.at/>

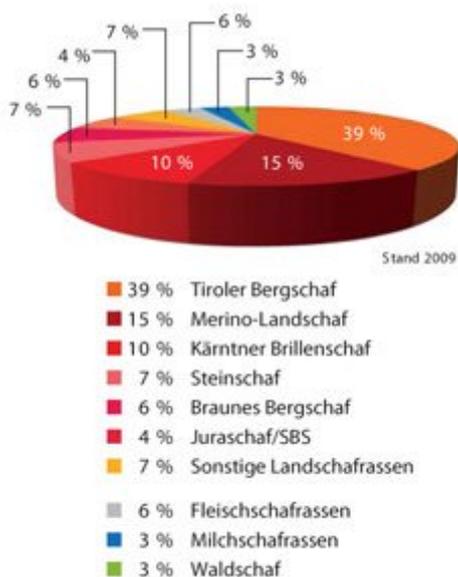
Schafhaltung in Österreich

ABSTAMMUNG UND DOMESTIKATION

Alle unsere Haustiere stammen von Wildtieren ab, die vor ihrer Domestikation (Haustierwerdung) Jahrtausende lang als Fleisch-, Woll- und Felllieferanten gejagt wurden.

Unser Hausschaf ist die domestizierte Form des Mufflons.

Schafe und auch Ziegen gehören zu den ältesten Haustieren, sie wurden bereits vor etwa 9.000 bis 11.000 Jahren domestiziert. Wilde Schafe kommen heute noch im westlichen Nordamerika vor. Die Selektion der Tiere durch Menschenhand sowie die Notwendigkeit, sich neuen ökologischen Bedingungen anpassen zu müssen, führten im Laufe der Jahre zu Veränderungen im Aussehen und in der Leistung der Tiere. Es entstanden sogenannte Landschläge (geografische Rassen).



Verteilung der Schafrassen in Österreich

Wie man im Diagramm sehr gut erkennen kann, zählt in Österreich die überwiegende Anzahl der Schafe zur Gruppe der Landschafassen, und innerhalb dieser Gruppe dominiert mit einem Anteil von 39 % am gesamten Schafbestand ganz eindeutig das Tiroler Bergschaf. Reine Milchschafassen und Fleischschafassen spielen in Österreich eine untergeordnete Rolle.

PRODUKTE VOM SCHAF

Ein Überblick über die Produkte, die wir vom Schaf gewinnen können, zeigt die Vielseitigkeit dieses Nutztieres und damit seine Bedeutung für die Wirtschaft. Die Fleischerzeugung als wichtigstes Segment der österreichischen Schafzucht wird in einem eigenen Kapitel im Detail behandelt.

Was Sie hier finden:

Hier finden Sie alles über [Fell, Leder und Wolle](#), [Schafmilch](#) und welche unterschiedlichen

[Produkte aus Schafmilch](#) hergestellt werden.

FELL, LEDER UND WOLLE

Schafe sind nicht nur perfekte „Rasenmäher“ und damit wichtig für den Erhalt regelmäßig beweideter Grünflächen, sondern liefern uns auch wertvolle Produkte: Fell und Leder, Wolle, Milch und Fleisch.

Fell und Leder

Schon in Urzeiten wurden Tierfelle als wärmendes Kleidungsstück, Decke oder Schlafunterlage verwendet. Auch heute bieten sich für Felle vielfältige Verwendungsmöglichkeiten, von Dekorfell und Kuschtieren über Sitzauflagen bis zu warmen Kleidungsstücken. Um Felle und Leder haltbar, geschmeidig und weich zu machen, müssen sie gereinigt, gegerbt und nach der Trocknung gedehnt und gestreckt werden. Schafleder ist im Vergleich zu anderen Lederarten besonders fein und weich.



Schafwolle

Vom Fell der Schafe, das den Tieren als Isolierung gegen Kälte und Hitze dient, bis zum hochwertigen Schurwollprodukt sind eine Reihe von Verarbeitungsschritten erforderlich. Der erste Schritt ist die **Schur**. Im Allgemeinen werden die Tiere einmal im Jahr geschoren, wobei die Schafe vor der Schur bereits nach Wollqualität und Farbe sortiert werden sollen. Das Vlies wird manuell grob gereinigt und in luftdurchlässige Säcke verpackt.

Vor dem **Waschen** wird die Qualität der Wolle, u. a. Feinheit und Kräuselbildung, beurteilt. Ein Teil des Wollfettes Lanolin bleibt auch nach dem Waschvorgang erhalten, wodurch die Wolle geschmeidig bleibt und die weitere Verarbeitung erleichtert wird.

Nach dem **Kardieren** (Ausrichten der Wollsträhnen parallel zueinander) und **Färben** folgt als letzter Arbeitsgang das **Spinnen** der Wolle zu einem Faden. Mehrere sogenannte Einfachgarne können zu einem dickeren Faden verzwirrt werden. Aus den gesponnenen und zu einem Wollknäuel aufgewickelten Fäden können nun hochwertige Schurwollprodukte gestrickt oder gewebt werden.



Statt die Wolle zu spinnen, kann man aus dem Vlies auch Filz herstellen. Beim **Filzen** werden mehrere Schichten kardierter Wolle so übereinander gelegt, dass sich die Wollhaare immer kreuzen. Mit heißem Seifenwasser und Druck werden die gut durchfeuchteten Wollschichten miteinander verbunden, – sie verfilzen. Das anschließende **Walken** verfestigt den Filz und lässt ihn schrumpfen. Nach dem Trocknen kann er wie Stoff weiterverarbeitet werden.

SCHAFMILCH

Joghurt und Käse aus Schafmilch sind in Österreich ausgesprochene Nischenprodukte, obwohl weltweit betrachtet die Milch der Schafe das wichtigste Produkt der Schafhaltung ist. In manchen Regionen ist sie sogar das wichtigste Grundnahrungsmittel für die Eiweißversorgung der Menschen.

Das Milcheiweiß besteht aus den Bestandteilen Molkeeiweiß und Kasein, das für die Käseerzeugung maßgeblich ist. Schafmilch ist reich an Mineralstoffen wie z.B. Kalzium, dem neben seiner Bedeutung für den Knochenaufbau ebenfalls eine bedeutende Rolle in der Käseherstellung zur Dicklegung der Milch zukommt.

Auch in unseren Breiten werden der Schafmilch und den daraus hergestellten Produkten positive Wirkung auf die Zellregeneration im Körper und das Verdauungssystem zugeschrieben. Für Menschen, die auf Kuhmilch allergisch sind, ist Schafmilch eine wertvolle Alternative.

Inhaltsstoffe der Schafmilch
Schafmilch enthält deutlich mehr Fett als Kuhmilch, aber auch der Gehalt an Eiweiß und Laktose (Milchzucker) ist in der Schafmilch höher.

Milchinhaltsstoffe von Schaf- und Kuhmilch in % (gerundeter Durchschnittswert)					
	Wasser	Fett	Eiweiß	Laktose	Mineralstoffe
Schaf	84	6	5	5	<1
Kuh	88	4	4	4	<1

Quelle: G. Fischer, H. Rieder: „Gutes vom Schaf“

Weitere Mineralstoffe in der Schafmilch sind z.B. Phosphor, Natrium, Kalium, Eisen und Zink. Bei den Vitaminen sind die Gruppen A, B, C, D und E in der Schafmilch vertreten. Besondere Bedeutung kommt der Orotsäure zu, einer Substanz mit Vitamincharakter, deren Gehalt in Schafmilch vier Mal höher als in Kuhmilch ist.

SCHAFZUCHT IN ZAHLEN

Von den weltweit gehaltenen ca. 20 Milliarden Nutztieren sind in etwa eine Milliarde Schafe. Eine wesentliche Rolle spielt die Schafhaltung in Neuseeland, Australien und China. Innerhalb der EU ist die Schafhaltung in Griechenland, Frankreich, Großbritannien, Irland und Spanien von größerer Bedeutung. Mehr als die Hälfte der Schafe weltweit werden wegen ihrer Feinwolle gehalten.

In Österreich gibt es ca. 350.000 Schafe, wobei die Bestände seit Jahren leicht zunehmen. Interessant ist auch ein Blick auf die Betriebsgrößen. Im EU-Durchschnitt hat ein Schafhalter 144 Tiere, die größten Herden pro Betrieb gibt es mit über 500 Tieren in Großbritannien. Dagegen nehmen sich die Bestände der österreichischen Schafhalter sehr bescheiden aus: durchschnittlich 20 Tiere pro Betrieb. Ein Grund dafür ist darin zu suchen, dass hierzulande viele Landwirte die Schafhaltung als Nebenerwerb oder Hobby betreiben.

Obwohl der Lammfleischkonsum in Österreich mit weniger als 1 kg pro Person und Jahr noch sehr gering ist, kann dieser Bedarf nicht aus heimischer Produktion gedeckt werden. Die Selbstversorgungsrate liegt bei knapp 80 %, Österreich ist daher ein Importland für Lammfleisch.

(Quelle: <http://www.rund-ums-schaf.at/>)

Die Schafe kommen... - Schafhaltung in Österreich

ca. 20-minütiger Informationsfilm, der insbesondere für den Einsatz im Unterricht konzipiert ist. Dazu gibt es eine Broschüre, die umfassende Hintergrundinformationen liefert. Sie hat jedoch auch eine ganz besondere Aufgabe: Sie stellt die Verbindung zwischen den im Film behandelten Themen und dem Informationsangebot der Website her, die mit zahlreichen Quicklinks weiterführende Informationen zu den einzelnen Kapiteln anbietet.

<http://www.rund-ums-schaf.at/>