

Wissenswertes zur Diepholzer Moorschnucke



Moorschnucken stellen eine ganz besondere Schafrasse dar, die für den Landschaftsraum der Diepholzer Moorniederung prägend ist.

Die kleinwüchsigen Moorschnucken - genau genommen als „weiße hornlose Heidschnucke“ zu bezeichnen - weiden unter Obhut von Schäfern und Hütehunden ganzjährig in den Naturschutzgebieten der niedersächsischen Diepholzer Moorniederung, die inmitten des Städtedreiecks Hannover – Osnabrück – Bremen liegt.

Dort finden sich wertvolle Hoch- und Niedermoo-re, Magerrasen, Heide und Feuchtgrünland. Die sehr genügsamen Moorschnucken sind hier seit Jahrhunderten heimisch und haben sich an die karge Landschaft besonders angepasst.

War früher in der Region eine bäuerliche Schafhaltung verbreitet, um einen geringen Zuerwerb zu haben, so sind die Schafe heute ein unverzichtbarer Partner bei der Renaturierung und Pflege der Moore. Zwischenzeitlich wäre die Moorschnucke fast ausgestorben. Heute halten wieder rund 3.500 Mutterschafe und ihr Nachwuchs die Landschaft offen und pflegen so einen Lebensraum für viele vom Aussterben bedrohte Tier- und Pflanzenarten.

Die Arbeitsgemeinschaft Moorschnucke verfügt über ein Markenzeichen, das für die Qualität der Produkte und die Hütehaltung der Tiere bürgt. Es steht für eine unverwechselbare Fleischqualität, deren Ursprünglichkeit auch durch die EU mit einer Herkunftsbezeichnung geschützt wurde. Über diesen speziellen Schutz verfügt kaum ein anderes deutsches Fleischerzeugnis.

Die Moorschnucken haben nach 18 Monaten ein Schlachtgewicht von etwa 15 Kilogramm erreicht. Ihr Futter besteht in erster Linie aus Wildpflanzen: Pfeifengras, Seggen und Sauerampfer, Pilzen, Moos und Flechten, krautige Pflanzen wie Besen- und Glockenheide oder auch Blaubeeren.

Aufgrund der besonderen Ernährung und des langsamen Wachstums weist das Fleisch eine exzellente Struktur und dunkle Farbe auf. Es zeichnet sich durch einen würzig-vollaromatischen, wildbretartigen Geschmack aus.

Genießen Sie Spezialitäten von der Diepholzer Moorschnucke. Mit dem Verzehr von Moorschnucke-Produkten lässt sich in angenehmster Form der Genuss einer regionalen Spezialität mit dem Erhalt einer Landschaft verbinden.

Während der Gastronomischen Schnuckenwochen wird Ihnen neben dem kulinarischen Genuss auch ein abwechslungsreiches Kulturprogramm rund um die Moorschnucke geboten

Mehr Informationen zu den Schnuckenwochen unter www.schnuckenwochen.de

Weitere Informationen und Bezugsadressen zur Diepholzer Moorschnucke finden Sie unter www.moorschnucke.de

oder unter folgenden Telefonnummern:

- 05446-1330 (Schäferei Ulenhof)
- 04271-951251 (Schäferhof Teerling)
- 05448-88218 (Naturschutz Freistatt)



Gastronomische Schnuckenwochen
29. September bis 15. Oktober 2006