



Engadiner Schaf

Das Engadiner Schaf entwickelte sich aus dem Bergamaskerschaf und dem alpinen Steinschaf, beides robuste, berggängige Rassen, deren Vorzüge das Engadiner Schaf in sich vereint. Es wurde in der Mitte des 20. Jahrhunderts von Rassen mit höherer Fleischleistung verdrängt. Im Rahmen eines ProSpeciaRara-Projekts wurde der Schweizerische Engadinerschaf-Zuchtverein gegründet, mit dem Ziel, den auf wenige Exemplare geschrumpfte Bestand wieder zu vermehren. Was sehr gut gelang: Heute wird der Bestand schweizweit auf rund 10'000 Tiere geschätzt.

Das robuste und genügsame Schaf lässt sich nicht mit Kraftfutter aufmästen, es wächst auf natürliche Weise heran, was zu einer ausgezeichneten Fleischqualität führt. Vom berühmten Schafgeschmack ("böckele") ist auch in fettreicheren Stücken nichts zu spüren, es ist eher mit Fleisch vom Wild zu vergleichen. Das liegt an der ausschliesslichen Fütterung mit Gras und Heu und der Haltung in offenen Ställen. Lediglich bei tiefgekühltem Fleisch kann nach längerer Lagerung ein leichter "Schafgeschmack" auftreten.

Mit dem langsamen Wachstum und höheren Schlachttalter wird mehr Fett in das Muskelfleisch eingelagert, dies ist ein guter Geschmacksträger und sorgt für Saftigkeit. Die extensive Haltung führt auch zu einem höheren Anteil an Omega-3-Fettsäuren, die dem Fleisch zusätzlich Geschmack verleihen. Mit diesem Fleisch lassen sich auch FeinschmeckerInnen, die Lammfleisch eher verschmähen, vom guten Geschmack des Engadiner Schafes überzeugen.

Urs Kägi züchtet in Medikon bei Wetzikon Engadiner Schafe und verkauft das Fleisch jeden zweiten Samstag am Robenhauser Dorfmarkt.

Bezugsquellen und mehr Informationen zum Engadiner Schaf sind auf engadinerschaf.ch zu finden.

<i>Das Titelbild wurde mir vom Schweizerischen Engadinerschaf Zuchtverein (SEZ) zur Verfügung gestellt.</i>

Rezepte mit Fleisch vom Engadiner Schaf (Auswahl):



[Lammhuft an Sauce ravigote](index.php?id_kat=24&id_subkat=14&id_rez=1123)



[Lammhaxe an Salbei-Knoblauch-Jus mit Gremolata](index.php?id_kat=24&id_subkat=14&id_rez=2651)



[Brasato di Agnello](index.php?id_kat=24&id_subkat=14&id_rez=2249)



[Siedfleisch von der Lammschulter mit Suppengemüse und Vinaigrette](index.php?id_kat=24&id_subkat=14&id_rez=1957)



[Lammrack auf Peperoni geschmort](index.php?id_kat=24&id_subkat=75&id_rez=1073)



[Lammhackbraten an Sherry-Sauce](index.php?id_kat=24&id_subkat=60&id_rez=1999)



[Lammleber am Stück mit Pommes risolée](index.php?id_kat=21&id_subkat=32&id_rez=790)

