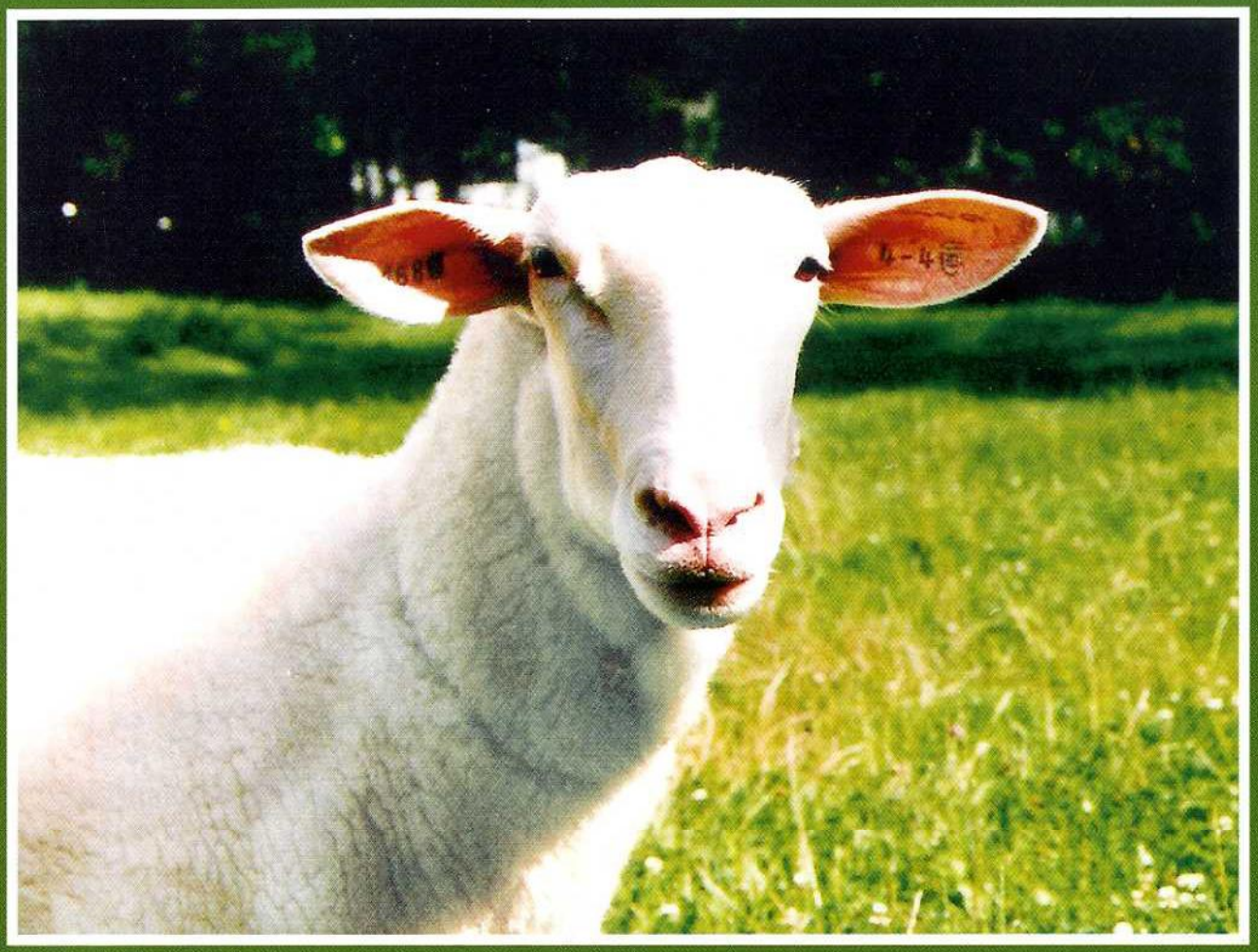
Das Ostfriesische Milchschaf



in drei Farbschlägen

Herkunft:
Über Jahrtausende war das Schaf das wichtigste und von der Größe her das ideale Nutztier des Menschen. Es lieferte ihm alles, was er zum Leben brauchte: Milch – Fleisch – Wolle – Felle. Auch Steuern und Abgaben konnten vom 12.–17. Jahrhundert mit Schafskäse oder Schafsbutter bezahlt werden. Die ursprüngliche Heimat des Milchschafs liegt in Ostfriesland. In sehr früher Zeit hat sich diese Rasse hohen Ansehens erfreut, versäumt doch keine Chronik, mit einigem Stolz von ihr zu berichten. So die in den vatikanischen Archiven um die Jahrhundertwende entdeckte „Descriptis Frisiae" des Ritters Henricius Ubbius vom Jahre 1530. Der gräfliche Kanzler Dr. Hinrich Ubben aus der Ostermark schreibt hierzu, dass das ostfriesische Schaf die anderen Schafe an Größe überragt und drei bis vier, zuweilen sogar fünf Lämmer wirft. Dieses Marschenschaf scheint die Ur-Rasse gewesen zu sein, aus welcher die seebefahrenen Friesen durch Einkreuzen mit fremden Rassen entfernter Länder das „Ostfriesische Milchschaf" herauszüchteten.
So wurde im Jahre 1897, also vor über 100 Jahren, der bedeutendste und älteste Zuchtverband für diese Rasse der „Ostfriesische Milchschafzuchtverein im Norden" gegründet. Heute nach über 100 Jahren muss man die Weitsicht der damaligen Züchter loben, die durch gezielte Auswahl züchterische Verbesserungen möglich machten. Dieses für die damalige Zeit sehr großrahmige Schaf gilt bei guter Futtergrundlage als das Dreinutzungstier von Milch, Fleisch und Wolle.
Das hohe züchterische Niveau sowie die bestechenden Leistungsanlagen des Ostfriesischen Milchschafs haben zu einer großen Verbreitung in Deutschland und in der ganzen Welt beigetragen.

Eigenschaften: *„Mit und vom Milchschaf leben soll der Besitzer dieses einmaligen Haustieres!"*

Eine entsprechend gute Haltung wird durch eine ungewöhnlich hohe Leistung belohnt. Keine andere Rasse bringt dies so im Verhältnis zu ihrem Körper zustande. Die exzellenten Leistungsmerkmale sind in den berühmten „3 F" zusammengefasst:

- Frühreife: zuchtfähig ab dem 7. Monat, erster Nachwuchs im Alter von 12 Monaten, bei leichten Lammungen.
- Fruchtbarkeit: etwa 200–300%
- Frohwüchsigkeit: während der ersten 12 Lebenswochen tägliche Gewichtszunahmen für Bocklämmer von 300–400 g, für Mutterlämmer ca. 320–360 g im Durchschnitt, damit hervorragende Mast- und Fleischleistung der Jungtiere.
- daneben die Milchleistung: Jahresdurchschnitt 450–650 kg Milch mit 5–6% Fett und 4–5% Eiweiß.

Die hohen Schwankungen sind bedingt durch die unterschiedlichen klimatischen Gegebenheiten und die Bodenbeschaffenheit der Zuchtgebiete.

RASSETYPISCHE MERKMALE DES OSTFRIESISCHEN MILCHSCHAFS:

Weißes Milchschaf:

Muttertier im 2. Jahr nach der Schur, Körpergewicht: 97 kg

6 Monate alter Lammbock, Körpergewicht: 84 kg

Ein großrahmiges (Widerristhöhe beim Bock: 80–90 cm, beim Mutterschaf: 70–80 cm), langes, widerstandsfähiges Schaf, einheitlich weiß mit unbewolltem, länglichem und leicht ramsnasigem hornlosen Kopf. Ohren lang und dünn nach vorne gerichtet. Der Rücken ist lang, die Kruppe (Becken) leicht abfallend. Rassetypischer, langer Schwanz, dünn und unbewollt. Das Euter ist geräumig und drüsig. Besonders lange weiße Crossbred-Wolle mit einer Feinheit von 32–38 µm, die sich hervorragend zum Färben eignet.

Wollertrag: Schurgewicht je nach Geschlecht und Alter zwischen 5–7 kg Schweißwolle.

Körpergewicht:	Lebendgewicht, kg
Altböcke	110–130
Jährlingsböcke	90–120
Lammböcke	65– 80
Mutterschafe	70–100
Jährlingschafe (12 Monate)	60– 80
Lämmer (6 Monate)	45– 60

Die angegebenen Werte sind Durchschnittswerte, die Spitzenleistungen sind wesentlich höher.

Euter und Striche: Das Milchschafeuter soll zum Saugen der Lämmer und zum Hand- und Maschinenmelken geeignet sein. Das erfordert einen Kompromiss bei der Euterbeschreibung.

Das Euter soll vorne, hinten und seitlich fest aufgehängt sein. Dabei ist die Aufhängung breit und lang mit einem gut ausgebildeten Vor- und auch Hintereuter. Das Zentralband teilt das Euter in zwei symmetrische Hälften, ohne zu stark einzuschneiden. In Form, Ansatz und Stellung sollen die Striche gleichmäßig zueinander sein. Außerdem sollen die Striche am Euterboden angesetzt sein, zylindrisch bis konisch geformt, an der Spitze abgerundet sein und dabei leicht nach vorne außen zeigen.

Verbreitung: Kommt neben dem Ursprungsland Deutschland in allen anderen mitteleuropäischen Ländern, aber auch im Süden Europas (Griechenland, Italien) vor. Schwerpunkte der Zucht liegen in Weser-Ems, Baden-Württemberg, Bayern, Nordrhein-Westfalen und Sachsen.

Schwarzes Milchschaf:

14 Monate alter Erstling, Körpergewicht: 84 kg

6 Monate alter Lammbock, Körpergewicht: 78 kg

Das schwarze Milchschaf entspricht in Typ, Form und Leistungsdaten dem weißen.
Es ist einheitlich tiefbraun bis tiefschwarz. Gelegentlich kommen kleine weiße Abzeichen oder Stichelhaare an Kopf, Beinen und Schwanz vor.
Die farbige Naturwolle ist begehrt.
Die Reinzucht besteht seit Mitte der 60er Jahre.

Verbreitung in ganz Deutschland: vor allem Rheinland-Pfalz, Niedersachsen, Weser-Ems, Baden-Württemberg, Hessen und den neuen Bundesländern.

Gescheckte Milchschaf:

Das gescheckte Milchschaf ist aus Anpaarung von weißen mit schwarzen Milchschafen entstanden. Typ, Form und Leistungsdaten liegen in etwa bei den beiden anderen Farbschlägen. Es besteht eine große Nachfrage nach den Fellen; 2007 als dritter Farbschlag zugelassen.

Haltung:

Das Milchschaf ist sehr anhänglich und dadurch auch für Kleinschafhaltungen (ab zwei Tieren) bestens geeignet.

In modernen Melkbetrieben werden bei entsprechender guter Haltung aber auch bis zu 600 Milchschafe gehalten.

Voraussetzungen für erfolgreiche Milchschafhaltung:
Besonderes Interesse und ständiger, persönlicher Einsatz; theoretische und praktische Grundkenntnisse sowie zunehmende Erfahrung.
Gesunde, leistungsfähige Muttertiere mit gutem Milch-, Woll- und Fleischbildungsvermögen; hochwertige, gekörte Böcke.
Ausreichendes und richtiges Futterangebot im Jahresablauf unter Berücksichtigung der Deck- und Lammzeit sowie der Aufzuchtperiode.
Gesunderhaltung des Bestandes durch regelmäßige Beobachtung, rechtzeitige Vorbeugung und sachgemäße Behandlung.
An die Unterbringung, möglichst in Hausnähe, werden wenig Ansprüche gestellt. Ein Offenstall aus Holz, nach Süden geöffnet, mit gewachsenem Boden ist dem Massivstall vorzuziehen. Reichliche Einstreu mit Stroh wirkt wärmend, isolierend und schafft einen gesunden und trockenen Lebensbereich. Der Stall muss zugfrei, weder feucht noch warm sein.

Mutterglück kurz nach der Geburt

Futterstunde im Laufstall

Haltungsweise
Das Milchschaf ist ein Weidetier. Wüchsiges, gepflegtes Grünland, auch in Hanglage, ist sein Lebensraum vom Frühjahr bis zum Herbst. Auf Grund seiner hohen, vielseitigen Leistungen ist die Zufütterung von Mineral- und Leistungsfutter unerlässlich. Die Weidenutzung erfolgt als Portionsweide (täglicher Weidewechsel) oder als Umtriebsweide. Bei letzterer erfolgt der Weidewechsel spätestens nach 6 Tagen zwecks Erhaltung eines leistungsfähigen Grünlandes durch genügend lange Ruhezeiten und zur Vorbeugung gegen verstärkte Verwurmung. Der Elektrozaun oder das elektrische Weidenetz sind hier bewährte Hilfsmittel.

Besatzstärke
1 ha Futterfläche für Weidegang und Winterfuttergewinnung ist ausreichend für 6–9 Mutterschafe mit Nachzucht.

DIE MILCH

(Quelle: ALP aktuell 2006, Nr. 24, Autoren: Karin Wehrmüller u. Stephan Ryffel, Abdruck mit freundlicher Genehmigung der Herausgeberin: Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, Posieux [Schweiz])

Griechischer Feta, spanischer Manchego, italienischer Pecorino und französischer Roquefort sind alles bekannte traditionelle Käsesorten aus Schafmilch. Auch in der Schweiz gewinnt die Schafmilchproduktion und -verarbeitung stark an Bedeutung. Zwischen 2000 und 2005 hat sich die Produktionsmenge von reinem Schafkäse von 82 auf über 180 Tonnen mehr als verdoppelt. Kleine „Schafchäsli" mit Weißschimmel, Typ Camembert, sowie Halbhartkäse mit Rotschmiere sind die wichtigsten Produkte. Aber auch eine große Auswahl an weiteren Erzeugnissen, wie Joghurt, Frischkäse, Quark und Pastmilch, wird produziert. Neugier auf neue innovative Produkte – „Mal etwas anderes!" – sowie „Natürlichkeit" und „handwerkliche Produktion" sind sicherlich wichtige Gründe für den Schafmilch-Boom. Ein weiterer Grund für diese Entwicklung ist auch die Erkenntnis, dass Schafmilch und Schafmilchprodukte gesund und wertvoll für die menschliche Ernährung sind. Diese ernährungsphysiologischen und gesundheitlichen Aspekte nimmt der nachfolgende Text unter die Lupe und informiert ausführlich über die

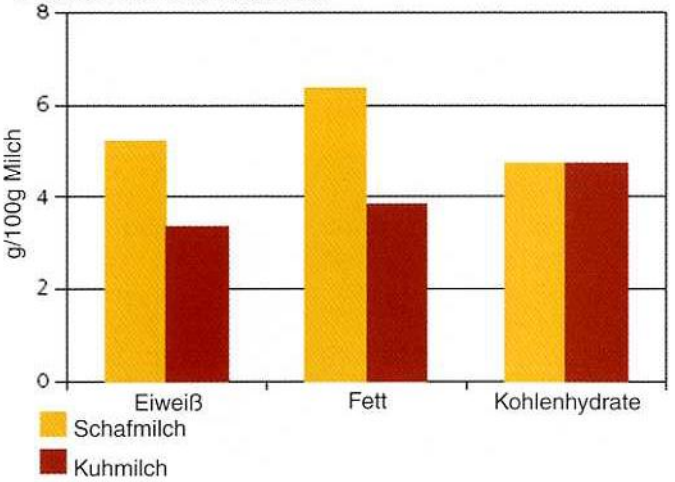
1. Hauptnährstoffe
2. Vitamine
3. Mineralstoffe
4. Verdaulichkeit von Schafmilch

1. HAUPTNÄHRSTOFFE

Zu den Hauptnährstoffen gehören Protein, Fett und Kohlenhydrate. In Schafmilch ist sowohl der Protein- als auch der Fettgehalt wesentlich höher als in Kuhmilch. Beide Milcharten haben denselben Kohlenhydratgehalt, wobei die Kohlenhydrate vorwiegend als Laktose vorliegen. Die nebenstehende Abbildung zeigt einen Vergleich der Hauptnährstoffe zwischen Kuh- und Schafmilch.

Fett
Dass der Fettgehalt in Schafmilch höher ist als in Kuhmilch, mag vorerst abschrekken.

Vergleich der Hauptnährstoffe Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate zwischen Kuh- und Schafmilch

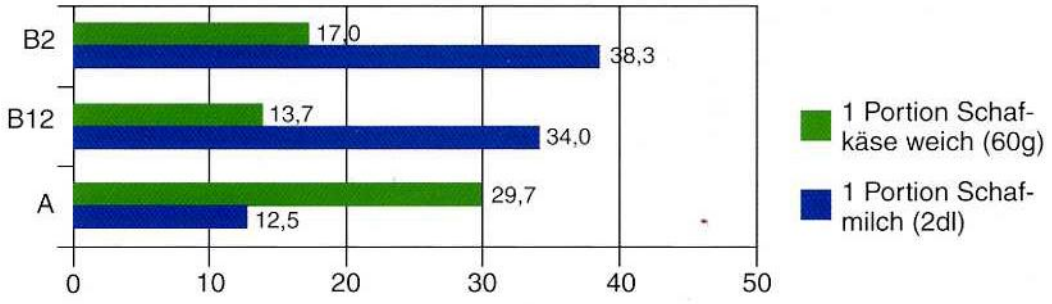


Es gibt jedoch einige Aspekte, die bei der Beurteilung von Fett berücksichtigt werden müssen. Schafmilch hat eine günstige Fettzusammensetzung. Das Fett der Schafmilch hat mehr mittel- und kurzkettige, dafür weniger langkettige Fettsäuren als Kuhmilch und ist deshalb leichter verdaulich. Hinter der Abkürzung CLA steht konjugierte Linolsäure, die verschiedene gesundheitliche Nutzen hat. Ihr werden positive Wirkungen bei Krebs, Arteriosklerose, Bluthochdruck und aufs Immunsystem nachgesagt. Außerdem verschiebt CLA den Fettanteil zugunsten des Muskelanteils im Körper. Fett muss also nicht unbedingt ungünstige Auswirkungen auf das Körpergewicht haben. Und das Beste daran – Schafmilch ist reich an CLA!
[...]

2. VITAMINE

Obst und Gemüse sind wichtige Vitaminlieferanten. Doch auch Milch und Milchprodukte tragen wesentlich zur Vitaminversorgung bei. Vor allem für das fettlösliche Vitamin A ist Milch eine wertvolle Quelle. Es ist in der Fettphase enthalten und wird in Gegenwart von Fett absorbiert. Schafmilch mit ihrem hohen Fettgehalt enthält größere Mengen dieses Vitamins. Auch Vitamin B12, das nur in tierischen und eventuell in fermentierten pflanzlichen Produkten vorkommt, ist reichlich in Schafmilch enthalten. Generell hat Schafmilch einen höheren Vitamingehalt als Kuhmilch.

Deckungsbeitrag (%) von je einer Portion Schafmilch (2dl) und Schafkäse weich (60 g) zur empfohlenen Tageszufuhr an Vitaminen bei 25- bis 50-jährigen Frauen



In Schafmilch und -käse enthaltene Vitamine, die wesentlich zur empfohlenen Tageszufuhr beitragen können. Angaben pro 100 g Schafmilch resp. 100 g weicher Schafkäse [1] [2] [3]

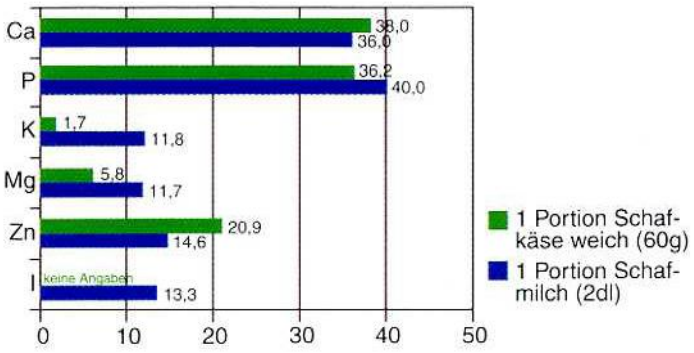
Vitamin	Schafmilch [1]	Schafkäse weich [2]	Funktion / Von Bedeutung für...	Empfohlene Zufuhr [3]
B_2	230 µg	340 µg	- Gewinnung von Energie aus Kohlenhydrat, Fett und Protein - Erhaltung der Schutzschicht der Nervenfasern und gesunde Nervenzellen - gesunde Haut, Haare und Nägel	1200 µg
B_{12}	0,5 µg	0,7 µg	- Zellwachstum und -teilung - Bildung der Schutzschicht der Nervenfasern und gesunde Nervenzellen - gesunden Homocysteinspiegel (gemeinsam mit Folsäure und Vitamin B_6). Ein zu hoher Homocysteinspiegel ist ein potenzieller Risikofaktor für Herz-Kreislauf-Erkrankungen.	3 µg
A	50 µg	396 µg	- Sehvorgang, Wachstum und Entwicklung - gesunde Haut und Schleimhäute - ein starkes Immunsystem	800 µg

[1] Souci, S.W., Fachmann, W., Kraut, H. 2000. Die Zusammensetzung der Lebensmittel, Nährwerttabellen. 5. Auflage. WissenschaftlicheVerlagsgesellschaft, Stuttgart.
[2] Untersuchte Weichkäse mit Weissschimmel aus Schafmilch, ALP 2005
[3] Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE). 2000. Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. 1. Auflage. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart.

3. MINERALSTOFFE

Nach dem 5. Schweizerischen Ernährungsbericht ist Milch eine gute Quelle für Kalzium, Phosphor, Kalium, Jod, Zink und Magnesium. Schafmilch enthält eine hohe Konzentration an diesen Mineralstoffen. Insbesondere Kalzium ist in großen Mengen in Schafmilch enthalten. Wegen des hohen Mineralstoffgehaltes ist unverdünnte Schafmilch – wie übrigens auch Kuhmilch – nicht für Kleinkinder geeignet, deren Nieren damit überfordert sind.

Deckungsbeitrag (%) von je einer Portion Schafmilch (2dl) und Schafkäse weich (60g) zur empfohlenen Tageszufuhr an Vitaminen bei 25- bis 50-jährigen Frauen.



In Schafmilch und -käse enthaltene Mineralstoffe, die wesentliche zur empfohlenen Tageszufuhr beitragen können. Angaben pro 100 g Schafmilch resp. 100 g weicher Schafkäse [1) 2) 3) 4)]

Mineralstoff	Schafmilch [1)]	Schafkäse weich [2)]	Funktion / Von Bedeutung für...	Empfohlene Zufuhr [3)]
Kalzium	180 mg	634 mg	- Baustein von Knochen, Zahnbein und Zahnschmelz - Erregbarkeit von Muskeln und Nerven - Blutgerinnung - Enzyme und Hormonhaushalt - Zucker- und Fettstoffwechsel (z.B. Insulinbildung und -sekretion)	1000 mg
Phosphor	140 mg	422 mg	- Baustein von Knochen und Zahnbein - Bestandteil von Enzymen - Energiegewinnung und -speicherung durch die Zellen - Aufbau der Zellmembranen - Regulierung des Säure-Basen-Haushaltes, Pufferung im Blut	700 mg
Kalium	118 mg	57 mg	- Regulation von Wasser- und Elektrolythaushalt (Blutdruck) - Regulierung des Säure-Basen-Haushaltes - Erregbarkeit von Muskeln und Nerven	2000 mg
Magnesium	17,6 mg	229 mg	- Erregbarkeit von Muskeln und Nerven (Mangelsymptom: Krämpfe) - Cofaktor für sehr viele Enzyme - Kohlenhydrat-, Protein- und Fettstoffwechsel - Synthese der Erbsubstanz	300 mg
Zink	0,51 mg	2,4 mg	- Bestandteil von etwa 300 Enzymen - Wachstum und Erneuerung der Zellen (z.B Wundheilung) - ein starkes Immunsystem: Abwehrzellen benötigen Zink	7 mg
Jod	0,01 mg[4)]	k.A.	- Aufbau der Schilddrüsenhormone (Kohlenhydrat-, Fett- und Proteinstoffwechsel, Regulation u.a. von Wasserhaushalt, Körpertemperatur, Herzfrequenz und Funktion des zentralen Nervensystems)	0,15 mg

[1)] Untersuchte Schafmilch, ALP 2006
[2)] Untersuchte Weichkäse mit Weissschimmel aus Schafmilch, ALP 2005
[3)] Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE). 2000. Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. 1. Auflage. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart.
[4)] Renner, E., Renz-Schauen, A. 1992. Nährwerttabellen für Milch und Milchprodukte. Verlag B. Renner, Giessen.

4. VERDAULICHKEIT VON SCHAFMILCH

Viele Leute loben die bessere Verdaulichkeit von Schafmilch gegenüber Kuhmilch. Dies ist darauf zurückzuführen, dass die Fettfraktion leichter verdaut wird als in Kuhmilch. Die bessere Verdaulichkeit des Schafmilchfettes ist auf zwei Eigenschaften zurückzuführen: Einerseits hat Schafmilch einen hohen Gehalt an kleinen Fettkügelchen. 88% der Fettkügelchen sind kleiner als 4,5 µm, bei Kuhmilch sind es 81%, wobei die Durchschnittsgröße in Schafmilch geringer ist als in Kuhmilch. Kleinere Fettkügelchen bieten mehr Angriffsfläche für Fett abbauende Enzyme. Andererseits enthält Schafmilch mehr kurz- und mittelkettige Fettsäuren als Kuhmilch. Die Verdaulichkeit eines Fettes ist umso besser, je höher der Gehalt an kurz- und mittelkettigen Fettsäuren ist.

Orotsäure
Orotsäure ist eine Vorstufe der Pyrimidinnucleotide, die als Bausteine der Erbsubstanz, bei der Synthese von Glykoproteinen und als Signalstoffe von großer Bedeutung sind. Orotsäure selbst dient als Transportmolekül für Magnesium. Ihre Salze werden als Medikamente zur Behandlung degenerativer Erkrankungen, aber auch gegen Migräne und Depressionen eingesetzt. Der gesundheitliche Nutzen der Orotsäure beim gesunden Menschen ist noch umstritten. Schafmilch wird wegen ihres hohen Orotsäuregehaltes angepriesen. In der wissenschaftlichen Literatur finden sich allerdings keine gesicherten Daten dazu. Aus diesen Gründen soll das Thema im Jahr 2007 an der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) bearbeitet werden.

FAZIT
Schafmilch zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an lebenswichtigen Vitaminen, Mineralstoffen, Proteinen und Fetten aus. Von Nutzen ist diese hohe Nährstoffdichte insbesondere für Kinder und Betagte mit einem erhöhten Nährstoffbedarf. Aber auch Erwachsene profitieren von diesen positiven Eigenschaften. Nebst kulinarischem Genuss bieten Schafmilch und Schafmilchprodukte also auch noch einen wichtigen gesundheitlichen Nutzen.

FLEISCH

Das Fleisch ist fettarm und sehr schmackhaft. Es kann zu sämtlichen Fleischgerichten verwendet werden. Geräuchert ist es ein besonderer Genuss. Auch in kaltem Zustand mundet es hervorragend. Die Herstellung von Wurst wird in vielen Hausschlachtungen seit Jahren eifrig betrieben.

In dem Heft „Deutsche Schafzucht 20/2000“ berichteten Dr. Gerhard Quanz, Neu-Ulm (Hessische Landesanstalt für Tierzucht), und Dr. Otto Jatsch, Wetzlar-Blasbach, über Schlachtkörperqualität, Fleischbeschaffenheit und kulinarische Eigenschaften von Lammfleisch in Abhängigkeit von Rasse, Geschlecht und Fütterung.

Sieben verschiedene Rassen wurden getestet. Nachfolgend die Ergebnisse in stark verkürzter Form:

DAS FLEISCH DER OSTFRIESISCHEN MILCHSCHAFE WURDE GESCHMACKLICH AM BESTEN EINGESTUFT.

Den besten Gesamteindruck machte Fleisch von Milchschaflämmern.

Eine Ausnahmestellung nehmen die Milchschafe ein, die bei hohen Schlachtkörpergewichten sehr wenig Fett angesetzt hatten, aber trotzdem die höchsten Einstufungen hinsichtlich der Genusseigenschaften erreichten.
Obwohl die Milchschafe die niedrigste Einstufung in die Fleischigkeitsklasse hatten, ergab die Zerlegung den höchsten Fleischanteil aller Rassen.

Die beste Ausprägung der Keulenbemuskelung und die größte Rückenmuskelfläche hatten die Milchschafe.

Die Fettfläche oberhalb des Rückenmuskels ist bei den Milchschafen trotz der hohen Mastendgewichte sehr klein.

Gemessen an der grobgeweblichen Zusammensetzung des Schlachtkörpers sind die Milchschafe auch bei hohem Endgewicht und hoher Wachstumsintensität den übrigen Rassen bzw. Kreuzungen deutlich überlegen.

Wolle

Die Milchschafwolle findet Verwendung für das bei uns sehr beliebte Handspinnen-, weben und -filzen. Sie wird zu vielen Gebrauchsgegenständen verarbeitet und ist für Bekleidung, Bettwaren, Teppiche und viele andere Produkte gleichermaßen gut geeignet.

Für das Filzen verwendet man am besten feine gekräuselte Milchschafwolle. Filzarbeiten sind aus einem Stück und müssen nicht genäht werden. Hinsichtlich Form- und Farbgebung lassen sie sich vielseitig gestalten.

EIGENSCHAFTEN DER SCHAFWOLLE IM ÜBERBLICK:

a) Sie ist wärmeausgleichend, die Kräuselung der Wollfaser bildet im Wollprodukt Luftkammern, die vor Hitze und Kälte schützen.
b) Außerdem ist die Wolle feuchtigkeitsaustauschend d. h. kann Feuchtigkeit aufnehmen und wieder abgeben, ohne sich chemisch mit ihr zu verbinden. Wenn Wolle mit 100% Feuchtigkeit gesättigt ist, so macht diese Feuchtigkeit 33% des trockenen Fasergewichts aus. Durch den Feuchtigkeitsgehalt lädt sich Wolle nicht elektrisch auf, was ein unangenehmes Knistern z. B. beim Ausziehen eines Pullovers über den Kopf verhindert.
c) Wolleiweißfasern haben die Fähigkeit Schmutz und Schweiß abzuweisen, dies macht die Pflege und Reinigung von Wollprodukten leicht, denn meist genügt ein Auslüften.
d) Hervorragend geeignet ist die langfasrige Milchschafwolle zum Handspinnen. Das Garn kann weiter ausgesponnen werden, das heißt ein dünnerer Faden kann gesponnen werden. Dadurch können mehrere Fäden zusammen verzwirnt werden, was dem Faden mehr Reißfestigkeit gibt.
e) Das Tragen von Schafwollprodukten gibt dem Körper ein (wolliges) wohliges, weiches Gefühl. Besonders gut geeignet sind Produkte, die noch etwas Lanolin (Wollfett) enthalten.
f) Der Gesundheitswert der Schafwolle und des darin enthaltenen Lanolins ist weithin bekannt. Die hochwertigen Vitamine, die aufbauend (regenerierend) und entzündungshemmend wirken, werden vom Körper aufgenommen und wirken zuverlässig. Rissige Hände werden in kürzester Zeit wieder weich, Ohrenschmerzen werden gelindert, wunde Babyhaut wird wieder geschmeidig und vieles mehr.

Schon beim Kauf eines Milchschafs sollte der Züchter auf ein dichtes, geschlossenes, farbreines (nicht gelbstichiges) Vlies achten. Wollqualitäten der Muttertiere können durch Zukauf eines Bockes mit gutem Wollindex verbessert werden. Wollpflege wird auch im Stall durch saubere Einstreu betrieben.

ANPAARUNG ZUR LEISTUNGSSTEIGERUNG

Die Nachzucht aus der Anpaarung Ostfriesischer Milchschafe mit einheimischen Landrassen wird mit sehr gutem Erfolg zur Leistungssteigerung verwendet.
Leistungssteigernd wirken sich dabei die Fruchtbarkeit, die sehr gute Milchleistung sowie die Frohwüchsigkeit (hohe Tageszunahme, großer Rahmen) mit sehr guten Schlachtkörpern aus.
Erfolgreiche Zuchtbeispiele sind u. a. in Deutschland das moderne Leineschaf, in England das Colbred und andere Improver-Linien.
Hervorragendes Beispiel für eine erfolgreiche Steigerung der Milchleistung in den trockeneren und mediterranen Zonen ist das Awassi-Schaf aus Israel.

Zuchttierkauf = Vertrauenssache

Der Kauf von **Zuchtschafen** ist eine **Vertrauenssache.**

Die Landesschafzuchtverbände sehen es als eine Verpflichtung an, den Kaufinteressenten nur gesunde und leistungsfähige Tiere anzubieten.

Herausgeber: VDL-Rasseausschuss Ostfriesische Milchschafe

Mit freundlicher Empfehlung überreicht von:

Vereinigung Bayerischer Milchschafhalter e.V.

Günther Fischer
Kärntnerweg 10
83024 Rosenheim
Tel.: 0 80 31 / 8 84 34
milchschafhalter@gmx.de

Redaktion/Gestaltung: Siegfried Mall
74747 Ravenstein-Merchingen

Druck: Ungeheuer + Ulmer KG GmbH + Co.
Körnerstraße 14–18.
71634 Ludwigsburg.
Telefon (07141) 130-440.
Fax (07141) 130-347.
E-Mail: druckservice@u-u.de.

Fotos: S. Mall (sämtliche Aufnahmen mit Ausnahme S. 1 u. m., S. 4 o. l., S. 6 o. l. [Althoff] S. 4 u. r. [Heilbronn], S. 9 o. l. [Jauernik] S. 10 m. und u. l. [Theiss])

Copyright: Nachdruck, auch auszugsweise, bei Quellenangabe und Zustellung eines Belegexemplars an den Herausgeber gestattet.