

Nur wo „Diepholzer Moorschnucke“ drauf steht...



Die besondere „Diepholzer Moorschnucke“

Die „Diepholzer Moorschnucke“ ist nicht nur ein ganz besonderes Schaf – sie ist auch geschmacklich von ganz eigenem Charakter, eben eine Delikatesse. Sie entstammt der im Städtedreieck Bremen-Osnabrück-Hannover gelegenen Diepholzer Moorniederung und wird dort v.a. für die Landschaftspflege eingesetzt. Das beschert ihr eine einzigartige Nahrungsgrundlage, die den wildbretartigen Geschmack dieser Lammfleischspezialität mit ausmacht.



Diepholzer Moorschnucken bei der Landschaftspflege

Der Bekanntheitsgrad der „Diepholzer Moorschnucke“ hat sich in den letzten Jahren peu à peu vergrößert. Immer mehr Gäste und Kunden fragen sie nach. Ihr Renommé bei Spitzenköchen – wie z.B. Franz Keller – ist groß. Ob von Slow Food, den Eurotoques oder dem Magazin „Der Feinschmecker“ – immer wieder wird ihre hohe Qualität bestätigt. Auch in der Diepholzer Moorniederung selber hat die Diepholzer Moorschnucke nicht zuletzt durch die „Gastronomischen Schnuckenwochen“ eine steigende Nachfrage erfahren.



Angerichteter Braten von der Diepholzer Moorschnucke

Das Spitzenprodukt „Diepholzer Moorschnucke“ hat natürlich seinen Preis: Die regional produzierte und verarbeitete Ware kann und will nicht mit importierten Massenprodukten konkurrieren. Bei der Diepholzer Moorschnucke wird auf Qualität und nicht auf Quantität gesetzt. Da können Gäste und Kunden natürlich erwarten, dass sie auch wirklich Diepholzer Moorschnucke bekommen, wenn sie sie auf der Speisekarte oder auf dem Aushang in der Fleischerei finden.



Rückenpartie einer Diepholzer Moorschnucke

Doch worin liegen nun genau die Unterschiede und wie erkennt man die echte „Diepholzer Moorschnucke“?

Die Unterschiede zu anderen Schaf- oder Schnuckenprodukten

Bei „Diepholzer Moorschnucken“ muss es sich um reinrassige „weiße hornlose Heidschnucken“ handeln (keine Kreuzungstiere!), die in den Mooren, Heiden und Feuchtwiesen des Naturraums Diepholzer Moorniederung in Hütehaltung (nicht gekoppelt!) für die Landschaftspflege eingesetzt werden. D.h. sie werden nicht im Stall oder auf der Weide gemästet – eine Zufütterung mit hofeigenen Futtermitteln ist nur bei tragenden Mutterschafen oder nach Zwillingengeburt vorgesehen.



Diepholzer Moorschnucken bei der Landschaftspflege

... ist auch „Diepholzer Moorschnucke“ drin!

„Diepholzer Moorschnucken“ zeichnet es aus, dass sie aufgrund ihrer großen Leistungen für den Erhalt der Moore in der Diepholzer Moorniederung langsamer wachsen als Schafe, die auf nährstoffreichen Wiesen oder im Stall gemästet werden. Aufgrund der weitläufigen Hütelhaltung können die Schnucken selektiv fressen, gleichzeitig hat der Schäfer seine Tiere immer gut im Blick.

Hierfür bürgt die Marke „Diepholzer Moorschnucke“, die an ihrem Markenzeichen gut zu erkennen ist. Alle Betriebe, die dieses Markenzeichen führen, garantieren für die definierte Qualität der Produkte von der „Diepholzer Moorschnucke“.

Für die regionale Herkunft der „Diepholzer Moorschnucke“ aus der Diepholzer Moorniederung bürgt das von der EU verliehene Zeichen der „geschützten Ursprungsbezeichnung“ (abgekürzt als „g.U.“). Kaum ein anderes deutsches Fleischerzeugnis verfügt über diese besondere Herkunftsgarantie.

Somit ist die „Diepholzer Moorschnucke“ weitaus mehr als ein Schaf oder eine Moor- bzw. Heidschnucke ohne definierte Haltungs- und Herkunftsbedingungen!

Woran erkennt man „Diepholzer Moorschnucken“?

Diepholzer Moorschnucken können Sie direkt bei den Schäfereien der „**Arbeitsgemeinschaft Diepholzer Moorschnucke**“ beziehen. Informieren Sie sich im Internet über die Schäfereien der AG Diepholzer Moorschnucke. Bei diesen Schäfereien können Sie sicher sein, auch wirklich die echte Diepholzer Moorschnucke zu bekommen.

Die Schäfereien arbeiten seit Jahren mit Fleischereien ihres Vertrauens zusammen und beliefern ausgewiesene Gastronomiebetriebe mit Diepholzer Moorschnucken. Die Adressen dieser Betriebe finden Sie immer aktuell im Internet unter **www.moorschnucke.de**

Achten Sie beim Einkauf bzw. bei der Bestellung auf das Markenzeichen „Diepholzer Moorschnucke“ und auf das Signet der EU über die „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (s.o.). Fragen Sie beim Gastronom oder Fleischer, wo er die Diepholzer Moorschnucken bezogen hat und ordern Sie explizit „Diepholzer Moorschnucke“!

Dr. C. Petermann
LEB-Dienstleistungs-
agentur

H.-G. Staschewski
Slow Food
Convivium Diepholz



Markenzeichen
„Diepholzer Moorschnucke“



EU-Signet für die garantierte
Herkunft (geschützte Ur-
sprungsbezeichnung / g.U.)



Internetauftritt unter
www.moorschnucke.de
mit Informationen über die
Schäfereien, die Produkte
sowie Fleischereien und
Gastronomen, die Diephol-
zer Moorschnucke führen

