



DAS SCHNALSER SCHAF

01.09.–24.09.2017

Das Schaf: Was ranken sich im Schnalstal nicht an Geschichten um diese sanften Herdentiere. Seit jeher boten sie den Bauern im Tal viel Nützliches für den harten Bergbauernalltag. Die Schnalser Schafe sind auf das Leben im alpinen Raum perfekt eingestellt und werden dort auf den hochalpinen, kräuter- und mineralhaltigen Weidenflächen mit bestem ökologischen Futter versorgt.

Sie sind aus dem Bergamaskerschaf und den bodenständige Schafrassen unter Einfluss von Slowenischen Schafrassen wie das Jezersko und dem Solčavska ovca entstanden. Bis zu Beginn des Ersten Weltkrieges wurden immer wieder typische Schafe aus den früheren östlichen Habsburgerländer (den späteren Jugoslawien) angekauft und mit der lokalen Rasse gekreuzt. Ab 1978 beginnt eine verstärkte Zucht von Tiroler Bergschafen und damit der Rückgang der Reinrassigen Zucht von Schnalser Schafen. Deswegen unterstützen wir mit dieser Aktion die Schnalser Schafzüchter und kaufen das Fleisch direkt von ihnen.

Die Schnalser und Vinschgauer Hirten treiben ihre Schafe seit Jahrtausenden im Frühsommer über Jöcher und Gletscher nach Vent im Ötztal und Anfang September wieder zurück. Dieses historische Ereignis nennt man Transhumanz. Im Zuge dessen, bereiten die Schnalser Gastbetriebe besondere kulinarische Highlights vom Schnalser Schaf zu.



Seit Jahrhunderten auf dem Tisch
Tradizione secolare a tavola

SPEZIALITÄTEN IM ZUGE DER TRANSHUMANZ

- Rote Beete-Apfel-Salat mit gratinierten Schafkäsecrostini an Honig-Senf Dressing
- Latschenkiefertagliolini mit Ragù vom Schnalser Lamm
- Rosa gegartes Lammnüsschen mit Thymianjus, Brennesselspätzle und Blaukraut
- Traditionelles Schnalser Schöpsernes
- Schnalser Schneemilch mit hausgemachtem Preiselbeereis

