



## Soay-Schafzucht Keßler/Kenzler

### Das Soayschaf, eine urtümliche Rasse

Was ist dieses nun für eine Rasse? Das Soayschaf ist uns in seiner Urtümlichkeit aus den frühen Zeiten des Neolithikum von vor etwa 5000 bis 3000 v. Chr. erhalten geblieben. Sie überlebten auf dem entlegenen St.-Kilda-Archipel nordwestlich von Schottland, auf der 99 ha. großen Insel Soay. Im nordischen Sprachgebrauch bedeutet der Name „Soay“ Schafinsel. Das Soayschaf ist die primitivste Hausschaf rasse Europas und ähnelt noch stark dem Mufflon. Es ist ein robustes, kleines widerstandsfähiges Schaf, das gut ganzjährig draußen gehalten werden kann. Jedoch sollte man einen zugfreien Offenstall zur Verfügung stellen. Das Gewicht liegt beim Widder um die 40 kg und bei den Muttertieren um die 25 kg. Die gekräuselte Wolle, dunkelbraun oder hell cremefarben wird von April – Juni selbst abgeworfen. Daher ist eine Schur überflüssig. Die Brünstigkeit tritt saisonal auf, sodass die Lämmer im Frühjahr aufgezogen werden. Bei guter Fütterung kommen des öfteren Zwillingssgeburten vor. Die Hörner eines ausgewachsenen Bocks sind kreisförmig nach außen gedreht und sind etwa 50cm lang. Die knapp 20 cm langen Hörner eines Muttertieres gehen leicht sichelförmig nach hinten auseinander. Das Soayschaf hat alle Vorzüge für den Hobbyschafhalter. Es ist frohwüchsig, die Haltung ist mit geringem Arbeitsaufwand möglich und die Schafe sind noch ein schöner Farbtupfer in der Landschaft.



#### Kontakt:

Inhaber Manfred Keßler, Reiner Kenzler

Ansprechpartner: Manfred Keßler, Reiner Kenzler

Mossauer Straße 17

D. 64756 Mossautal - Hüttenthal

Tel.: 06062 1537

Mobil: 0151 14159133

Fax: 06062 1537

E-Mail: soayschaf@aol.com

Alte Straße 43

64743 Beerfelden - Olfen

Tel.: 06068/4241

Mobil: 0173 3149578



### **Wir bieten an:**

#### **Tiere lebend:**

Nach dem 01. September können Sie von uns Jungtiere (Bock-Schafklämmer) beziehen. Böcke (1-5 jährig) werden das ganze Jahr über verkauft. Schafe nach vorheriger Absprache.

#### **Fleisch:**

Fleisch kann das ganze Jahr über, nach vorheriger Absprache, gekauft werden. Das Fleisch hat einen wild-ähnlichen Charakter und eignet sich hervorragend für die Zubereitung nach Wildart.