

Das Brillenschaf und die Slow Food-Schnecke

Das Villnösser Brillenschaf wurde 2011 in den erlauchten Kreis der „Presidi Slow Food“ aufgenommen. Seither dürfen auch einige der Veredelungsprodukte aus Fleisch und Wolle das begehrte Logo mit der Schnecke tragen. Slow Food steht für die hohe Qualität dieser Produkte.

Die autochtone Rasse „Villnösser Brillenschaf“ und mit ihm seine angestammte Heimat, das Villnösser Tal wurden im Jahr 2011 in den Kreis der damals 194 italienischen „Presidi“ aufgenommen. Wichtig war den Züchtern, dass sowohl das Fleisch als auch die Wolle die Anerkennung des begehrten „Presidio“ fanden.

Dem „Presidio“ für die Rasse folgten in den darauffolgenden Monaten noch weitere „Presidi“ für Veredelungsprodukte sowohl des Fleisches als auch der Wolle: das Lambragú, die Lamm-Kaminwurzen und die Lammsalami der Marke „furchetta“ durften beim Salone del Gusto 2012 in Turin auf einem eignen Stand, der den neuen „Presidi“ vorbehalten war, präsentiert werden. Inzwischen arbeiten Züchter und Verwerter in Villnöß auch mit Unterstützung des Europäischen Sozialfonds an weiteren Produkten, welche das Slow Food – Siegel tragen dürfen. Presidio-taugliche Wollprodukte sind bereits die Wandersitzkissen und der Weinkühler aus reiner Villnösser Brillenschafwolle.

Weltweit halten sich die rund 400 Produkte, welche die Auszeichnung „Presidio“ tragen dürfen, an folgende Kriterien:

- Einführung verbindlicher Produktionsstandards, welche ökologische und qualitativ hochwertige Lebensmittel garantieren,
- Erhalt der biologischen Vielfalt, lokaler Ökosysteme und einzigartiger Kulturlandschaften
- Förderung regionaler Traditionen, Herstellungsweisen und Absatzmärkte

Ein „Presidio“ versteht sich dabei auch als ein Netzwerk von engagierten Landwirten, handwerklich arbeitenden Lebensmittelproduzenten, interessierten Händlern, Köchen, wissenschaftlichen Experten und bewussten Verbrauchern, welche sich zusammen aktiv um den Erhalt von bestimmten Pflanzensorten, Tierrassen, Lebensmitteln und Kulturlandschaften einsetzen. Slow Food bietet den Erzeugern fachliche Unterstützung, um die Qualität bei der Herstellung und bei der Verarbeitung ihrer Produkte zu garantieren. Dabei spielt die Einhaltung der strengen Vorgaben von Slow Food eine große Rolle. Ist ein Produkt erst einmal in den Kreis der „Presidi“ aufgenommen, so hilft Slow Food u. a. dabei, neue Handelskanäle (auf lokaler und internationaler Ebene) zu erschließen.

La pecora Brillenschaf e la chiocciola Slow Food

La razza ovina Villnösser Brillenschaf è stata inclusa nel 2011 nel ricercato circolo dei „Presidi Slow Food“. Da allora anche alcuni prodotti elaborati della carne e della lana possono portare l'ambito marchio con la chiocciola. Slow Food è garante dell'alta qualità di questi prodotti.

La razza ovina autoctona „Villnösser Brillenschaf“ e con essa la sua patria originaria, la Val di Funes, sono stati accolti nel 2011 nel circolo degli allora 194 „Presidi“ italiani. Per gli allevatori era d'importanza fondamentale che tanto la carne quanto la lana portasse il riconoscimento di rinomato „Presidio“.

Al „Presidio“ per la razza seguirono nei mesi successivi ancora altri „Presidi“ per i prodotti elaborati, tanto della carne quanto della lana: il ragù di agnello, i Kaminwurzen di agnello e il salame di agnello della marca „furchetta“ sono stati presentati in occasione del Salone del Gusto 2012 a Torino con uno stand proprio, riservato ai nuovi „Presidi“. Attualmente gli allevatori e produttori di elaborati lavorano a Funes, anche grazie al sostegno del Fondo Sociale Europeo, a ulteriori prodotti, che possono portare il marchio Slow Food. Alcuni prodotti di lana già conformi al Presidio sono il cuscino in lana di pecora e il portabottiglie in pura lana Villnösser Brillenschaf.

A livello mondiale sono circa 400 i prodotti che vantano il riconoscimento „Presidio“, seguendo essi i seguenti criteri:

- introduzione di standard di prodotto vincolanti che garantiscono prodotti alimentari di alto valore qualitativo,
- conservazione della diversità biologica, dei sistemi ecologici locali e di paesaggi culturali unici,
- promozione delle tradizioni regionali, dei modi di produzione e dei mercati di sbocco

Un „Presidio“ è da intendersi anche come rete di agricoltori attivi, produttori di generi alimentari che lavorano artigianalmente, commercianti coinvolti, cuochi, esperti scientifici e consumatori consapevoli che collaborano attivamente alla tutela di determinate specie di piante, razze animali, prodotti alimentari e paesaggi culturali. Slow Food offre ai produttori un sostegno specializzato per garantire la qualità durante i processi di produzione ed elaborazione dei loro prodotti. In tal senso l'attenersi ai rigidi criteri di Slow Food svolge un ruolo fondamentale. Non appena il prodotto viene accolto nel circolo dei „Presidi“, Slow Food apporta il suo contributo, tra gli altri, nell'apertura di nuovi canali di distribuzione (a livello locale e internazionale).

Die Marke „Villnösser Brillenschaf“

„Mit der Marke ‚Villnösser Brillenschaf‘ wollen wir das Leistungsangebot dieser autochtonen Schafrasse kennzeichnen und von konkurrierenden Angeboten abgrenzen“, so Oskar Messner, Kurt Niederstätter und Stefan Unterkircher. Sie sind die Visionäre, die hinter der Marke „Villnösser Brillenschaf“ stehen. Eine Marke, die alles an diesem Wundertier von Schaf einschließt: seine Wolle, sein Fleisch und das Tal, in dem es seit Jahrhunderten beheimatet ist.

Südtirols wahrscheinlich älteste Schafrasse war einst zugleich auch die begehrteste. Und das gleich im doppelten Sinn: Nicht nur das feinfasrige Fleisch galt bei Händlern und Endverbrauchern als besonders gefragt. Auch die Wolle der „Villnösser“, wie die Bauern sie nannten, fand in der einheimischen Textilindustrie reißenden Absatz und erzielte vergleichsweise hohe Preise. Doch dann erlitten Fleisch und Wolle vom Schaf europaweit einen starken Imageverlust, es kam zu einem regelrechten Einbruch bei der Zucht und das Villnösser Brillenschaf geriet als Rasse fast in Vergessenheit. Erst seitdem eine auf Authentizität und Nachhaltigkeit fokussierte Gastronomie wieder Ausschau nach Althergebrachtem hält, rückt auch das Fleisch der Villnösser Brillenschafe wieder ins Zentrum kulinarischen Interesses.

Die Marke „Villnösser Brillenschaf“ steht aber für mehr als für das begehrte Fleisch dieser ganz besonderen Schafrasse. Sie steht auch für eine reiche Palette von Produkten, die aus der Wolle des Schafes mit den schwarzen Augenringen angefertigt werden: trendige Käppis, warme Pantoffeln, gesunde Kräuterkissen und phantasievolle Nutzgegenstände aus Wollfilz, wie etwa die originellen Kühlboxen für Wein- und Sektflaschen.

Und schließlich trägt die Marke „Villnösser Brillenschaf“ die großartige Landschaft in sich, aus welcher diese Schafrasse stammt: die Dolomiten und eine ihrer markantesten Felsformationen, die Geisler. Sie stehen wie eine gigantische Kulisse über der einzigartigen Landschaft des Villnösstales, als Teil des „Unesco-Weltnaturerbes Dolomiten“ und verleihen der Marke ihre Einzigartigkeit und Unverwechselbarkeit.

Die Entwicklung von Logo und Marke „Villnösser Brillenschaf“ wurde vom Europäischen Sozialfond im Rahmen des Projektes „Regionalentwicklung rund ums Villnösser Brillenschaf“ unterstützt.

Lo sviluppo del logo e del marchio „Villnösser Brillenschaf“ è stato appoggiato dal Fondo Sociale Europeo nel quadro del progetto Sviluppo regionale col „Brillenschaf di Funes“.

Il marchio „Villnösser Brillenschaf“

Con il marchio „Villnösser Brillenschaf“ vogliamo contrassegnare l’offerta di benefici di questa razza ovina autoctona e limitarne il confronto concorrenziale”, spiegano Oskar Messner, Kurt Niederstätter e Stefan Unterkircher. Sono questi i visionari che stanno dietro il marchio „Villnösser Brillenschaf“. Un marchio che comprende tutto quanto di questa meravigliosa razza ovina: la sua lana, la sua carne e la valle in cui vive da secoli.

La **razza ovina probabilmente più antica dell’Alto Adige** era un tempo anche la più apprezzata. E questo per due motivi: non era soltanto la carne dalle fibre sottili che la rendevano molto richiesta tra i commercianti e i consumatori finali, bensì anche la lana della „Villnösser“, come la chiamavano i contadini, trovava nell’industria tessile locale un grande sbocco e raggiungeva in termini di paragone alti prezzi. Successivamente però la carne e la lana di questa pecora subirono a livello mondiale una forte perdita di immagine, si arrivò a un vero e proprio collasso nell’allevamento e la Villnösser Brillenschaf cadde, come razza, quasi nell’oblio. Solo da quando una gastronomia orientata verso l’autenticità e la sostenibilità ha ridato visibilità alla tradizione, anche la carne della Villnösser Brillenschaf è tornata ad essere al centro dell’interesse culinario.

Il marchio „Villnösser Brillenschaf“ è tuttavia molto di più della carne prelibata di questa particolare razza ovina. Esso comprende anche una vasta gamma di prodotti che vengono fabbricati con la lana di questa pecora dalle chiazze nere sotto gli occhi: berretti, calde pantofole, salutari cuscini di erbe e utensili fantasiosi in feltro di lana, come, per esempio, gli originali portabottiglie per vini e spumanti.

Infine, il marchio „Villnösser Brillenschaf“ porta in sé il paesaggio spettacolare, da cui proviene questa razza ovina: le Dolomiti e una delle sue più impressionanti formazioni rocciose, il Gruppo delle Odle. Esse formano un gigantesco scenario sopra il paesaggio unico della Val di Funes, fanno parte del „Dolomiti - Patrimonio naturale mondiale dell’Unesco“ e conferiscono al marchio la sua esclusività e il suo carattere inconfondibile.

Lo sviluppo del logo e del marchio „Villnösser Brillenschaf“ è stato appoggiato dal Fondo Sociale Europeo nel quadro

Der Europäische Sozialfond fördert das „Villnösser Brillenschaf“

Mit dem ESF-Projekt „Regionalentwicklung rund ums Villnösser Brillenschaf“, Faszikel-Nr. 2/18/2012 hat der Europäische Sozialfond (ESF) die finanzielle Unterstützung eines Pilotprojektes beschlossen, das an eine lange Tradition anknüpft und diese auf eine zeitgemäße und zukunftsfähige Basis stellen will.

Im Text zur **Projektbeschreibung** heißt es: „Das Pilotprojekt `Regionalentwicklung rund ums Villnösser Brillenschaf´ ist auf zwei Grundsäulen aufgebaut. Es geht einerseits um das Schaffen von Rahmenbedingungen, die die regionale Entwicklung von Villnöß nachhaltig fördern, die regionalen Kreisläufe und die Wertschöpfung des Tales vermehren und eine gesunde wirtschaftliche und soziale Basis schaffen. Das Villnösser Brillenschaf wird ein Teil dieser Rahmenbedingungen sein. Durch die optimale Verwertung und Veredelung des Schafes können stabile Bedingungen für die Bauern geschaffen werden, neue Produktlinien entworfen und in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein neue touristische Ideen lanciert werden. All dies trägt zu einem schonenden Aufschwung des Tales bei, schafft neue Arbeitsplätze und bringt neue Impulse in das Tal. Die Vernetzung von Bezirksgemeinschaft, Gemeinde, Tourismusverein, Furchetta, Schafzuchtverein schafft eine nachhaltige Basis für eine abgerundete Entwicklung, die neue Wertschöpfung ins Tal bringt.“

Die Rasse „Villnösser Brillenschaf“ ist also der eigentliche Dreh- und Angelpunkt des ESF-Projektes. In erster Linie geht es darum, diese besondere und europäische Schafrasse vor dem Aussterben zu bewahren und den Bauern eine stabile, ökonomische Basis zu liefern. Ein mittelfristiges Ziel ist die Vernetzung der verschiedenen Wirtschaftstreibenden des Tales. In der Folge sollen Produktionsschritte, die bisher ausgelagert waren, ins Tal geholt und die Logistik für den Vertrieb gesichert werden. In diesem Zusammenhang kommt auch der Gemeindeverwaltung eine wichtige Rolle zu. Die besondere Herausforderung ist es dabei, eine sinnvolle Nutzung des gesamten Schafes zu erreichen, also sowohl der Wolle als auch des Fleisches. Parallel dazu soll das Brillenschaf in das Tourismuskonzept eingebaut werden, gestützt von didaktisch-pädagogischen Konzepten, die das Naturparkhaus anbietet.

Langfristig kann das Brillenschaf so zum Symbol für Villnöß als sanfte aber zukunftsfähige Tourismusdestination werden.

Il Fondo Sociale Europeo promuove la „Villnösser Brillenschaf“

Con il progetto ESF „Sviluppo regionale col Brillenschaf di Funes“, fascicolo n. 2/18/2012, il Fondo Sociale Europeo (ESF) ha approvato il sostegno finanziario a un progetto pilota che si aggancia a una lunga tradizione e che vuole gettare le basi per uno sviluppo della stessa in linea con i tempi e capace di affermarsi in futuro.

Nel testo in cui viene descritto il progetto si legge: **„Il progetto pilota Sviluppo regionale con il Brillenschaf di Funes“ poggia su due pilastri fondamentali.** Si tratta da un lato di creare condizioni quadro che promuovono uno sviluppo regionale sostenibile di Funes, moltiplicano i circuiti regionali e il valore aggiunto della valle e gettano sane basi per uno sviluppo economico e sociale. La Villnösser Brillenschaf diventerà parte di queste condizioni quadro. Attraverso la valorizzazione ottimale della pecora e dei prodotti da essa derivati, possono essere create condizioni stabili per i contadini, pianificate nuove linee di prodotti ed essere lanciate nuove idee di turismo in collaborazione con l'associazione turistica. Tutto ciò porta nuovi impulsi nella valle. I rapporti di collaborazione tra comunità comprensoriale, comune, associazione turistica, Furchetta, associazione di allevamento di ovini creano una base sostenibile per uno sviluppo complessivo, che porta nuovo valore aggiunto alla valle.“

La razza „Villnösser Brillenschaf“ è quindi il vero fulcro e caposaldo del progetto ESF.

In primo luogo si tratta di tutelare questa particolare razza ovina europea dall'estinzione e di fornire ai contadini una solida base economica. Un obiettivo a medio termine è la collaborazione tra i diversi piccoli imprenditori della valle. Successivamente si dovrebbero riportare nella valle le fasi di produzione finora trasferite altrove e si dovrebbe garantire la logistica per la distribuzione. In tal senso anche l'amministrazione comunale svolge un ruolo fondamentale. La sfida significativa è raggiungere un utilizzo consapevole dell'intera pecora, sia per quanto riguarda la lana che per quanto riguarda la carne. Parallelamente, la razza Brillneschaf dovrebbe essere integrata nel concetto di turismo, supportata da progetti didattico-pedagogici offerti dal Parco Naturale.

A lungo termine la Brillenschaf può divenire il simbolo di una Funes vista come destinazione di turismo responsabile, ma con ampie prospettive di sviluppo.