

# Qualität vom Erzeuger

- **Heidschnucken-Lammfleisch**

*gibt es das ganze Jahr hindurch frisch nach telefonischer Bestellung oder gefroren zu den Verkaufszeiten. Jeden Dienstag ist Schlachttag, Bestellungen bitte bis Montag Vormittag aufgeben.*

- **Heidschnucken-Lammkoteletts**

*sind zu den Verkaufszeiten immer vorrätig.*

- **Ziegen-Lammfleisch**

*auf Bestellung im Sommer und Herbst.*

- **Wurstspezialitäten**

*Heidschnucken-Lambratwurst  
Heidschnucken-Salami, geräuchert  
oder luftgetrocknet  
Heideknacker, geräucherte Mettendchen  
Heidschnucken-Schinken, geräuchert,  
nur im Winter auf Bestellung  
Heidschnucken-Mettwurst im Glas  
Ziegen-Mettwurst im Glas*

Alle Wurstspezialitäten sind von unserem Metzger aus 100% Heidschnucken- bzw. Ziegenfleisch mit Liebe und nach bewährtem Rezept sowie nach den Bio-Richtlinien der EU-Öko-Verordnung und von Bioland gefertigt.

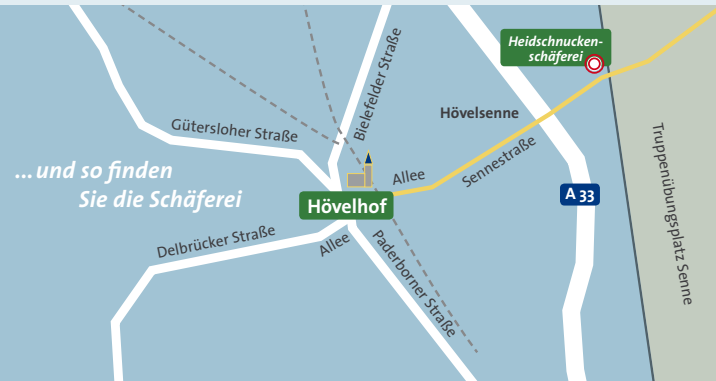


DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft



- **Felle**

*Heidschnucken- und Ziegen-Felle,  
pflanzliche Gerbung  
Merinofelle (nicht aus eigener Produktion),  
aus medizinischer Gerbung, waschbar bis 30°C,  
geeignet für Baby und Bett*



*... und so finden  
Sie die Schäferei*

## Heidschnuckenschäferei Senne

Sennestraße 233 • 33161 Hövelhof  
Telefon 05257.6933  
schaeferei@bs-paderborn-senne.de  
Schäfermeisterin Renate Regier  
und Schäfermeister Markus Laabs

### Verkaufszeiten

**Donnerstag Nachmittag 15:00 – 19:00 Uhr**

**Freitag Vormittag 9:00 – 12:00 Uhr**

und nach telefonischer Vereinbarung

*Unseren Verkaufsstand finden Sie auf Bauern-,  
Museums- und Weihnachtsmärkten der Region.*

*Mit jedem Einkauf unterstützen Sie den Erhalt  
der Heidelandschaft in der Senne!*

Die Heidschnuckenschäferei Senne ist Teil der  
**Biologischen Station Kreis Paderborn – Senne e.V.**

[info@bs-paderborn-senne.de](mailto:info@bs-paderborn-senne.de)

[www.bs-paderborn-senne.de](http://www.bs-paderborn-senne.de)



# Heidschnucken- schäferei Senne



**Biologische Station**

Kreis Paderborn | Senne

# Die Heidschnucken- schäferei Senne stellt sich vor

Die Heidschnuckenschäferei ist Teil der Biologischen Station Kreis Paderborn – Senne. Ihr Sitz ist in Hövelhof in unmittelbarer Nähe zum Truppenübungsplatz Senne.

Die Herde besteht aus etwa 500 Mutterschafen, ebenso vielen Lämmern, 8 Böcken und 10–30 Ziegen. Betreut wird sie von zwei Schäfermeistern, einem Auszubildenden und mehreren Hütehunden.

Die Heidschnuckenschäferei ist in zwei Gebäuden (Schafstall und Heulager) der Nordrhein-Westfalen-Stiftung für Naturschutz, Heimat- und Kulturpflege untergebracht.

Hauptaufgabe der Heidschnuckenschäferei ist die Landschaftspflege von Trocken- und Feuchtheiden sowie Magerrasen und Grünland. Die Schafe beweideten Flächen auf dem Truppenübungsplatz Senne und angrenzende Naturschutzflächen in den Kreisen Paderborn, Lippe und Gütersloh.



*Schnucken und Ziegen fressen Heide und Gehölzaufwuchs*

Die Heidschnucken werden artgerecht gehalten. Sie werden ganzjährig in freier Natur gehütet. Während der Lammzeit im März verbringen die Mutterschafe mit ihren neu geborenen Lämmern eine kurze Zeit im Stall.

Das Futter besteht aus Heide, Gehölzaufwuchs, Gräsern und Kräutern der Magerrasen bzw. Bio-Heu und Bio-Getreide bei Zufütterung im Stall.

## Das Fleisch der Heidschnucke ist eine echte Spezialität!

Durch die ständige Bewegung beim Hüten kommt die dunkle Färbung des Fleisches zustande. Rasse- und futterbedingt ist der wildbretartige Geschmack.

Das Heidschnucken-Fleisch weist durch einen hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren eine ernährungsphysiologisch günstige Zusammensetzung auf. Das Fett hat dadurch einen niedrigen Schmelzpunkt und das Heidschnucken-Fleisch ist auch als kalter Braten wohlschmeckend. Die Zubereitung des Heidschnucken-Fleisches ist unkompliziert. *Rezepthefte sind in der Schäferei erhältlich und auf der Internetseite der Biologischen Station.*