

# Schapen houden zit in het bloed van iedere Faeröees

Het land telt 80.000 schapen tegenover 50.000 inwoners. Toch is schapen houden op de Faeröer-eilanden geen kwestie van financieel gewin. Het gaat om verbondenheid binnen de gemeenschap. "Het is ons erfgoed."



Op de Faeröer-eilanden lopen de meeste schapen vrij rond. Ook voor deze rammen is een afrastering niet nodig.

boost te geven. Kruisingen daarvan lopen er ook nog steeds rond.

De rammen zijn gehoord. Óli zoekt zijn rammen zorgvuldig uit. "Er zijn genoeg schapenhouders die hun schapen houden vanwege het exterieur, maar daar geef ik niet zo om. Ik kijk naar de binnenkant. De verhouding vlees en vet moet goed zijn. Alles draait om de hoeveelheid onverzadigde vetten. Dat geeft extra smaak aan het lamsvlees."

In november haalt hij zijn ooiën in koppels van vijftig naar beneden om ze te laten dekken. "Vaak lukt het niet om echt alle ooiën te vinden in de bergen", zegt de schapenhouder. "Er zijn er altijd wel een aantal die we missen. Daarom sturen we altijd nog een ram de bergen in om ze te zoeken en meestal lukt dat. Soms heeft een ram van de buurman ze eerder gevonden, maar dan zijn ze in ieder geval drachtig."

#### THUIS SLACHTEN

De lammerperiode is een periode die vraagt om zo min mogelijk interruptie. Óli: "Dan zijn de ooiën op hun best. Ze kunnen buiten prima alleen aflammeren. Ik voer ze tijdens de dracht en de eerste dagen na de geboorte nog wel bij met graan, maar verder laat ik ze alleen. Dat geeft de minste problemen." De wol kent tal van kleurschakeringen. De schapen zijn deels zelfruiend, maar vaak worden ze, afhankelijk van het

Aan de knip in de oren kun je zien van wie welk schaap is. Op het eiland van Óli bestaan er 54 unieke oorknippen.

weer, toch nog geschoren of geknipt. Zo haalt Óli in juli zijn schapen naar beneden om ze te scheren, maar ook om ze dan meteen te selecteren. Welke rammen houdt hij aan, welke ooiën gaan weg? "Ik verkoop mijn dieren altijd in oktober, wanneer ze anderhalf jaar oud zijn. Ze hebben dan een slachtgewicht van gemiddeld twintig kilo. Daar krijg ik zo'n twaalf euro per kilo voor." Twee derde van zijn slachtlammeren gaat naar de slachterij. Vlees van Faeröer-schapen staat standaard op het menu van de eilandbewoners. "Het is dé smaak van de Faeröer-eilanden. De Faeröer Får heeft een fijnere vleesstructuur dan de meeste Europese rassen. Dat maakt het dier bijzonder."

#### SOCIAAL GEBEUREN

De rest van de lammeren slacht Óli zelf aan huis. "Vroeger slachten we alles aan huis, maar daar hebben we nu geen tijd meer voor. Toch willen we op deze manier de traditie doorgeven aan de vol-

gende generatie. Het is elk jaar een groot feest. Vrienden, familie, burens, iedereen helpt die dag mee. Het is een sociaal gebeuren. Schapen houden zit in het bloed van iedere Faeröeër en een feest als dit versterkt de verbondenheid, onderling, met het eiland, met de dieren. Schapen zijn ons erfgoed."

Dat erfgoed is geen financieel gewin. "Bijna elke schapenhouder heeft er wel een tweede baan naast", zegt Óli, die zelf ook doordeweeks op kantoor zit. Hijzelf is met 150 ooiën een gemiddelde schapenhouder. Er zijn boeren met maar 50 schapen, maar ook met 700. "Het is leuk er wat aan te verdienen, maar in dit land gaat het schapen houden vooral om die verbondenheid. De paar keer per jaar dat we naar boven gaan, de bergen in, om de schapen te halen, dan helpen alle burens mee. Met twaalf man en onze honden sjuuwen we dan de bergen in en zijn we zo een dag bezig met elkaar. Dat maakt het schapen houden de moeite waard. Het is een heel sociaal gebeuren." <<



De eenjarige dieren die Óli wil afweiden, lopen op een perceel bij de boerderij. De voedingswaarde is hier veel beter dan in de bergen.