Die Lehrfahrt der niedersächsischen Schafhalter führte knapp 40 Schafhalter ins Elsass nach Frankreich. Die gesamte Lehrfahrt war von Dr. Heine, dem ehemaligen Zuchtleiter des Landesschafzuchtverbandes Niedersachsen bestens vorbereitet worden.Burchard Schmücker informiert die nds. Züchter umfassend über seinen Betrieb

Auf dem Weg ins Elsass wurden am ersten Tag drei bundesweit bekannte Zuchtbetriebe besichtigt. Zunächst ging es ins westfälische Büren, zum Betrieb von Burkhard Schmücker, dem Vorsitzenden der Schafzüchtervereinigung Nordrhein-Westfalen. Er züchtet Schwarzköpfige Fleischschafe und Weiße Bergschafe. Daneben betreibt er einen gut florierenden Handel mit Schlachtlämmern und seit 2004 eine mobile Apfelsaftpresse. In Spitzenzeiten werden mit zwei mobilen Fahrzeugen bis zu 600 Tonnen Äpfel verarbeitet. Der anfallende Apfeltrester wird einsiliert und steht ab Weihnachten als Schaffutter zur Verfügung. Außerdem werden Ausgleichsflächen für Windkraftanlagen gepflegt. Als neustes Projekt baut Schmücker eine Zuchtanlage für Edelkrebse auf. Weiter ging die Fahrt zu Bernd Brüggemann, Ahlen, einem der führenden deutschen Texelzuchtbetriebe. Derzeit werden etwa 80 Mutterschafe und 20 Zutreter gehalten. Etwa 30 Zuchtböcke werden jährlich zur Körung vorgestellt und je zur Hälfte über die Auktion im Haus Düsse und ab Züchterstall verkauft. Auch die weibliche Nachzucht (Ablammergebnis: 194 %) kann überwiegend als Herdbuchtier vermarktet werden. Brüggemann hat 2007 23 wertvolle Zuchtschafe durch die Blauzungen-Krankheit verloren und impft auch jetzt noch selbstverständlich jährlich seine Zuchttiere. Spätnachmittags stoppt der Bus bei Theo und Friedel Bous in Alzheim, dem wohl bekanntesten deutschen Schwarzkopfzüchter. Der Betrieb mit 300 Zuchttieren wird von Vater und Sohn gemeinsam bewirtschaftet. Vormittags werden die Mutterschafe gehütet und nachmittags werden sie auf Zwischenfrüchten gekoppelt und können sich satt fressen. Alle Lämmer, die nicht zur Nachzucht benötigt oder als Zuchtlamm verkauft werden, gehen an einen Schlachtbetrieb, der 2,00 Euro je kg Lebendgewicht (ohne Abzug) bezahlt. Die Betriebsbesichtigung wurde im Schafstall fortgesetzt. Dort konnten sich die Fahrtteilnehmer von der Qualität pfälzischer Produkte - aus Lammfleisch und aus Weintrauben - überzeugen. An diesem Nachmittag wurde vom Wollhändler Sommer aus dem Elsass die Wolle abgeholt.
Dorthin führte uns die Reise am zweiten Tag. Die Gebrüder Sommer betreiben nicht nur eine Wollhandelsgesellschaft, sondern bewirtschaften auch einen Betrieb mit 1.000 Mutterschafen - ausschließlich Merinolandschafe. Die Tiere werden etwa je zur Hälfte in Frankreich und in Deutschland gehalten und sind entsprechend mit unterschiedlichen Marken gekennzeichnet. Es gibt zwei Ablammphasen, im April und im Oktober. Angestrebt wird, dass die Mutterschafe dreimal in zwei Jahren lammen. Ein Großteil der Lämmer wird im Rahmen von muslimischen Opferfesten in eigens dafür errichteten Zelten geschlachtet. Im Beisein des Veterinärs dürfen die Tiere von



Phoca PDF

muslimischen Geistlichen geschächtet werden. Bei der Schlachtung wiegen die Lämmer etwa 45 - 50 kg und Sommers bekommen für Bocklämmer 3 Euro und für weibliche Tiere 2,8 Euro je kg. Viele Arbeitsabläufe im Betrieb waren mechanisiert und rationell gestaltet. Das gesamte Futter wird selber gemischt. Die langen Futtertröge werden mit dem Futtermischwagen beschickt und die selbst gebauten Heu/Stroh-Rundballenraufen mit dem Frontlader. Die Futterflächen können von einer Person mit einem entsprechend umgebauten Quad schnell mit drei stromführenden Litzen eingezäunt werden. Die Wollhandelsgesellschaft kauft jährlich 2.000 Tonnen Schafwolle in Frankreich und Deutschland. Im Betrieb werden verschmutzte und vergilbte Partien aussortiert und einheitliche Partien zu etwa 350 kg schweren Wollpaketen zusammen gepresst. Diese Pakete werden per Bahn in den Hafen von Calais transportiert und von dort zum Waschen  und zum Verkauf an Kunden in China verschifft.Auch die Schafhaltung im Betrieb Bender, Lorentzen, war durchdacht und gut organisiert. Der junge Betriebsleiter war nach Wehrdienst und Ausbildung zum Schäfer zunächst drei Jahre lang beim Texelherdbuchzuchtverband beschäftigt und dort zuständig für die künstliche Besamung und Beratung der Zuchtbetriebe. Den Sprung in die Selbstständigkeit hat Bender mit 200 Mutterschafen und 20 ha bewirtschafteter Fläche gewagt. In wenigen Jahren hat er auf 850 Mutterschafe und 110 ha Fläche aufgestockt. Nebenbei werden auch noch etwa 6.000 Schlachtlämmer pro Jahr gehandelt. Bender erzeugt in seinem Betrieb INRA 401-Mutterschafe, das ist eine synthetische Rasse, bestehend aus Romanow und Berrichon du Cher und vereint die Eigenschafen dieser beiden Rassen hinsichtlich Fruchtbarkeit und Fleischleistung. Zutreter werden für 125 Euro je Tier an Gebrauchsschafhalter verkauft und dort zur Erzeugung von fleischigen Schlachtlämmern an Böcke der Rassen Ile de France oder Charolais oder Suffolk/Texel angepaart. Außerdem züchtet Bender Texel im Herdbuch. Die Zuchttiere, die wir gesehen haben, waren sehr gut bemuskelt und hatten gute Fundamente. Vom Rahmen her kamen sie uns etwas knapper vor als unsere bundesdeutschen Texel. Auffällig waren auch die sehr breiten Köpfe der Tiere. Seit 2003 werden im Betrieb nur noch scrapieresistente Böcke mit dem Genotyp ARR/ARR eingesetzt, so dass jetzt der gesamte Bestand scrapieresistent ist. Obwohl der Züchter nie Tiere auf Maedi untersucht, hat er nach eigenen Angaben keine daran erkrankten Tiere. Er hält Maedi für eine Krankheit alter Schafe und merzt konsequent alle Tiere im Alter von sechs Jahren. Sie lassen sich dann noch gut verkaufen und werden mit 65 Euro bezahlt.Auf dem Betrieb von Maurice und Stephan Huchot in Preuschdorf werden 1.000 Mutterschafe ,vor allem Kreuzungen aus Meinolandschaf mit Ile de France, Schwarzkopf und Texel gehalten. Während unserer Besichtigung waren mehrere Charolaisböcke im Deckeinsatz. Entsprechend bunt gemischt war die Mutterschafherde. Die Schlachtlämmer werden für 7 Euro je kg Schlachtgewicht an verschiedene Metzger selber vermarktet. Alle Tiere - auch die Schlachtlämmer werden elektronisch



Phoca PDF

gekennzeichnet. Eine Ohrmarke mit Mikrochip kostet 80 Cent. In 2010 war die Impfung gegen die Blauzungenkrankheit noch verpflichtend und es hat erfreulicherweise keine Erkrankungen mehr gegeben. In 2011 soll auch in Frankreich die Impfpflicht entfallen. Nach Angaben des Schäfers ist die Schafhaltung in Frankreich insgesamt stark rückläufig und in wenigen Jahren von 7 auf 5 Millionen Schafe zurückgegangen. Auch Francoir Brun aus Ensisheim, Vorsitzender des oberelsässischen Schäfervereins, berichtet von einem starken Strukturwandel und Rückgang der Schafhaltungen. Die Regierung versucht gegen zu steuern und gewährt Schafhaltungen mit mehr als 50 Mutterschafen eine jährliche Prämie von 21 Euro je Tier. Das Geld wurde allerdings nicht zusätzlich zu Verfügung gestellt, sondern an anderer Stelle im Agrarhaushalt gekürzt. Im Oberelsass gibt es nur noch 10 Halter mit mehr als 100 Tieren, darunter nur noch drei hauptberufliche Schäfer. Brun selber hat 450 Merinolandschafe und vermarktet seine Lämmer fast ausschließlich an muslimische Kunden. Dabei werden etwa 130 Euro je Lamm erzielt. Die Tiere lammen ganzjährig, ein Teil der Mutterschafe wird von der 87-jährigen Mutter gehütet. Die Hofnachfolge ist derzeit noch nicht gesichert.Deutlich besser war die Stimmung im Betrieb der Eheleute Stürzer aus Obersteinbach. Beide kommen nicht aus der Landwirtschaft und der Betrieb ist flächenlos. Trotzdem hat man vor acht Jahren den Sprung in die Selbständigkeit gewagt und einen Melkbetrieb mit 45 Ziegen gegründet. Heute werden 150 Milchziegen gehalten, weiße (auch Saanenziegen oder alpine Ziegen genannt) und braune Ziegen. Der Betrieb erhält keine Agrarsubventionen. Jede Ziege liefert etwa drei Liter Milch pro Tag, gemolken wird bis Weihnachten, danach stehen die Tiere etwa zwei Monate lang trocken. Jährlich werden 30 Tiere besamt, aber die Befruchtungsrate ist im Natursprung deutlich besser. Die Lämmer werden einen Tag nach der Geburt abgesetzt und im Alter von zehn Tagen enthornt. Die Bocklämmer werden bereits mit einem Gewicht von 7 - 11 kg (13 € je kg Lebendgewicht) direkt verkauft. Die Fütterung der Tiere erfolgt dreimal täglich, das gesamte Futter wird gekauft. Die Futterration wird im Jahresverlauf nicht verändert, wodurch ganzjährig eine gleich bleibende Qualität des Käses gewährleistet wird. Die gesamte Milch wird in der hofeigenen Molkerei zu Ziegenkäse verarbeitet. Mit dem eigenen Verkaufswagen fahren Stürzers zu vier Wochenmärkten in Frankreich und Deutschland. Ein kleinerer Teil des Käses wird an Restaurants und über den eigenen kleinen Hofladen vermarktet. Die anschließende Käseverkostung in Verbindung mit dem bekannten Pinot Noir werden viele Lehrfahrtteilnehmer sicherlich in guter Erinnerung behalten. Auf dem Heimweg wurden noch eine Kamelfarm im Schwarzwald, das Kirchenburgmuseum in Iphofen-Mönchsondheim und im westfälischen Marienmünster der Landschaftspflegebetrieb der Familie Humpert mit Weißen Gehörnten und Hornlosen Heidschnucken und Skudden besichtigt.



Phoca PDF