

«MIINI MEINIG»

Von Schafen und Lämmern

VON NICI PETER



Die letzte Woche stand bei mir unter dem Motto «Schafe». Es begann am Mittwoch, wo ich mir im Fernseher den SRF-Bericht «Mona mit-tendrin» zu Gemüte führte. Es wurde gezeigt, wie Mona Vetsch drei Tage lang einer Schafhirtin beim Hüten von über 600 Schafen half. Für mich total spannend, aber auch unvorstellbar, so etwas selber einmal auszuprobieren. Die Ruhe, die Tiere und das «draussen sein in der Natur» würden mir auf jeden Fall zusagen. Aber ungeschützt bei Wind und Wetter, Regen oder Schnee – nein dann doch nicht. Ich stellte mir meine Füsse vor, die bereits am Morgen kalt sein würden... Nein, das wäre definitiv nichts für mich.

Meine Schafswoche ging am Freitag weiter. Ich durfte bei einem grossen und tollen Ereignis dabei sein. Die Schafe von Bolli's Mähfarm wurden geschoren. Aufgeregt gesellte ich mich am Morgen also Richtung Bibern. Dort stellte ich gleich zu Beginn fest, es geht schnell, dass ein Schaf von seiner Wolle befreit ist – wahnsinnig! Ich kam aus dem Staunen fast nicht mehr heraus und meine Kamera lief heiss vor lauter Fotos schiessen. Als Bollis dann noch meinten, ich dürfte auch bei den Herden rein und die Lämmer fotografieren, wurde mein Tag definitiv zum Highlight. Bei diesem Angebot war ich natürlich gleich Feuer und Flamme.

Aber halt! War da nicht noch ein Schafsbock in der Herde? Bollis meinten dazu, ich müsste ihn einfach immer beobachten und nicht aus den Augen lassen. Als sie mein Unbehagen spürten, kam Marc Bolli mit mir in die Herde. Zum Glück! Den innert Sekunden habe ich vor lauter süsser Lämmer und Fotografieren alles rund um mich vergessen. Ein Schafsbock in der Nähe? Interessierte mich nicht. Als ich dann endlich einmal meine Augen von der Linse nahm, da stand er dann auch da. Ziemlich auf Augenhöhe mit mir, aber ganz nahe bei Marc und weit weg von mir. Er beobachtete mich interessiert, denn es gehört zu seinen Aufgaben, seine Herde zu beschützen. Trotzdem war er eher an Streicheleinheiten seines Chefs interessiert als an mir, welche am Boden kniete und vor lauter Lämmer entzückt strahlte. Trotzdem war ich um die Schützenhilfe für den Notfall dankbar.

Schafe waren bis anhin für mich unbekannte Tiere und ich darf sagen: Ich finde sie toll. Obwohl es eigentlich genügsame Tiere sind, brauchen sie doch viel Pflege, um gesund und munter zu bleiben. Wenn man die Gesichter der Familie Bolli sieht, wenn sie erzählen von Tieren, die sie wegen Komplikationen gehen lassen mussten, dann ist ihre grosse Tierliebe ersichtlich. Und spätestens als ich erfuhr, wie viel Arbeit und Zeit sie für ihre Schafe investieren, dann ist es unbestritten. Danke dafür!

Gut, gibt's die Schaffhauser Bauern und Bäuerinnen

Landschaftspfleger mit Mutterinstinkt

Jessica und Marc Bolli betreiben zusammen Bolli's Mähfarm in Opfertshofen. Dem Schaffhauser Bauer erklären sie ihre Form der Schafhaltung und was es sonst noch Wissenswertes über die Tiere zu erzählen gibt.

VON NICI PETER

Die Mähfarm ist ein gemischter Betrieb mit Lohnunternehmen (Dreschen, Grossballen pressen u. v. m.), Winterdienst, Ackerbau, Mutterkuhhaltung, Direktvermarktung und natürlich der Schafhaltung. Unterstützung erhält das Betriebspaar von ihrem langjährigen Mitarbeiter Michael Steidle sowie der Mutter von Marc. Beide tragen massgeblich zum Erfolg der Mähfarm bei.

Ihr habt über 170 Schafe. Gibt es etwas Spezielles an ihnen, was vielleicht nicht jeder weiss?

Jessica Bolli: Es gibt Schafe für verschiedene Betriebszwecke. Einmal sind dies Milchschafe (für die Milchproduktion) oder Fleischschafe. Wir haben reine Fleischschafe. Dass es diesen Unterschied gibt, wissen wahrscheinlich nicht viele.

Marc Bolli: Schafe sind nicht nur für die Tierhaltung gut geeignet, sie sind auch sehr gute Landschaftspfleger. Sie machen mit ihren Klauen kaum Trittschäden im nassem Boden und fressen auch an Hanglagen die Gräser, wo es mit dem Mähen schwierig bis unmöglich wäre. Daher sind sie auch in den Bergen beliebt und pflegen unsere Alpen.

Mehrheitlich schwarze Schafe und nur wenig weisse sieht man bei euch. Was für eine Schafrasse ist dies?

Marc: Wir haben SBS Schafe, das sind Schwarzbraune Bergschafe. Wir kreuzen aber auch andere Fleischrassen ein. Wichtige Rasseigenschaften für uns sind, dass die Mütter viel Milch geben für die Jungen, sie sollten einen guten Mutterinstinkt aufweisen und die Tiere sollten auch für den Verkauf gutes Fleisch hergeben. Darum haben wir auch schon viele Züchtungen ausprobiert.

Habt ihr viele Zwillinglämmer?

Marc: Unsere Schafe gebären meist Zwillinge und selten nur ein Lamm. Dieses Jahr hatten wir bis jetzt nur Zwillinggeburten und sogar eine Drillingsgeburt, was eher aussergewöhnlich ist. Meist haben die Mütter zu wenig Milch für drei Lämmer und wir füttern sie mit dem Schoppen. Aber auch dann ist die Überlebenschance bei Drillingen nicht garantiert. Lämmer müssen selbst vom Schoppen saugen.



Jessica Bolli mit der geschorenen Wolle eines Schafs.



BILD NICI PETER

Die Direktvermarktung ihrer Schafsprodukte ist ein wichtiger Betriebszweig von Marc und Jessica Bolli. Ihr Hoflädli hat daher eine grosse Bedeutung für sie und sie investieren einiges an Zeit dafür.

Man kann ihnen die Milch nicht einfach eintröpfeln, weil sie dann in den falschen Magen gelangt, was den sicheren Tod des Tieres bedeutet. Dies macht die Handaufzucht gerade am Anfang schwierig.

Wie sieht die Zusammenstellung der Tiere in euren Herden aus?

Marc: In der Herde lebt immer nur ein Schafsbock. Ein zweiter erwachsener Bock wird nicht akzeptiert und ein Rankampf endet leider meist tödlich. Wir haben etwa 45 Schafe pro Herde. Gesamthaft haben wir vier Herden.

Was für einen Lebenskreislauf haben eure Schafe?

Marc: Bei uns wird ein Lamm geboren und bleibt die ersten 3,5 bis fast vier Monate bei der Mutter. Dann trennen wir sie und sie leben in einer reinen Lammgruppe. Wenn sie dann ein Gesamtgewicht von 47 Kilogramm erreicht haben, werden die männlichen Tiere geschlachtet. Viele weibliche Tiere nehmen wir mit etwa zehn Monaten in eine Herde mit rein. Wenn die Schafe etwa 15 Monate alt sind, bekommen sie ihr erstes Lamm. Die Trächtigkeit bei Schafen liegt bei fünf Monaten.

Sind eure Tiere immer draussen?

Marc: Bis Ende November sind die Tiere draussen auf den Weiden. Den Winter über verbringen sie im Offenstall. Dann um den 10. April herum lassen wir die Herden wieder auf die verschiedenen Weiden.

Habt ihr auch sogenannte «Osterlämmer»?

Marc: Wir haben dies nur bedingt. Anfang Winter geborene Lämmer sind vor Ostern meistens schlachtreif. Der Grossteil der Schweizer Osterlämmer rührt daher, dass die Mutterschafe den Sommer über auf die Alp gehen. Die Landwirte zielen darum eine saisonale Ab-Lammung an, indem sie vor dem Alpauzug den Bock in die Herde lassen. Das heisst, wenn die Tiere von der Alp zurückkehren, gebären sie ihre Lämmer, welche dann zu Osterlämmern werden. Unsere Tiere leben allerdings in einem natürlichen Zyklus.

Jessica: Wir haben eine extensive Schafhaltung. Unsere Schafsböcke sind immer in den Herden und dadurch haben wir das ganze Jahr über Geburten. Die Jungtiere bleiben lange bei ihren Müttern. Unsere Tiere erhalten kein Kraftfutter, um schneller an Gewicht zuzulegen. Sie bekommen nur unser selbst produziertes Futter, bestehend aus der Getreidesorte Triticale, welches wir extra dafür anbauen und mahlen. So wie natürlich das Gras unserer Wiesen. Uns ist wichtig, dass wir alles selber produzieren und garantieren können, dass alles regional ist. Dank unserem natürlichen Kreislauf haben wir nicht nur saisonale Fleischprodukte, sondern können das ganze Jahr über frisch produzieren.

Marc: Mit unserem Konzept sind wir weniger von Preisschwankungen betroffen. Früher gab es eine starke Preissenkung von Lammfleisch während der saisonalen Ab-Lammung. Dazu ist es auch ein riesiger Arbeitsaufwand, wenn 170 Tiere fast gleichzeitig abblammen. Das möchten wir gar nicht. Wir möchten in unserer Produktion an Spezialitäten flexibel bleiben.

Könntet ihr euch eine Schafsmilchproduktion vorstellen?

Marc: Dies haben wir tatsächlich einmal in Betracht gezogen. Aber es hätte einen Stallbau benötigt, und dazu könnten wir unser Konzept nicht weiterführen. Denn die Lämmer für die Milchproduktion werden schnell von den Müttern getrennt und mit Milchpulver grossgezogen. Dazu werden die Mutterschafe fürs Melken allabendlich in den Stall geholt. Bei unseren Weiden, welche manchmal weit vom Stall entfernt sind, wäre dies nicht möglich. Darum hätte dies nicht auf unseren Betrieb und in unser Konzept gepasst.

Ihr betreibt ebenfalls Direktvermarktung. Was kann der Kunde alles bei euch kaufen?

Jessica: Generell kann bei uns alles aus Lammfleisch gekauft werden, was es von anderen Gattungen auch gibt. Unser Ziel ist es, möglichst viel rund um unseren Hof zu verarbeiten. Das Fleisch unserer Tiere wird gesamthaft

verwertet. Natürlich verkaufen wir das Filet oder Würste, aber auch die Innereien werden zu Hundeläckerli weiterverarbeitet.

Es soll möglichst alles eine Verwendung haben, was wir anbauen. Dies ist uns sehr wichtig. Wir stellen auch aus unseren Obstbäumen verschiedene Edelbrände her. Dazu machen wir aus den Äpfeln, Birnen und Quitten Most.



BILD NICI PETER

Der Schafsbock fordert gerne Streicheleinheiten seines Chefs Marc Bolli.

INFO

Bolli's Mähfarm

Folgende Produkte gibt es im Hofladen in Opfertshofen zu kaufen:

- Lammvoressen, Hackfleisch, Burger, Filet, Grillwürste und vieles mehr.
- Geräucherte Lammprodukte wie Bauernschubli, Chnoblipantli
- Lammfelle, Finken, Bettwaren
- Fünf Obstedelbrände aus eigenem Obst (Zwetschgen, Birnen, Apfel, Quitten und Mirabellen). www.maaehfarm.ch

LANDFRAUEN-PORTRÄT

Frauenpower auf dem Land



«Modern, aufgeschlossen, aufgestellt und engagiert», steht auf der Website. Ein neues Start-up-Business? Nein, so präsentiert sich der 94-jährige Wilchinger Landfrauen-Verein.

Früher waren die Mitglieder des Vereins fast alle Bäuerinnen. Die Versammlungen und Kurse beschäftigten sich mit Themen aus dem bäuerlichen Leben. Heute leben nur noch wenig Mitglieder auf einem Hof. Es sind vorwiegend Frauen, die in einem ländlichen Umfeld wohnen, eben Landfrauen. Der Bezug zur Landwirtschaft ist oft nur noch der Gang zum Bauer für die Eier. Aber auch die Bäuerinnen haben sich gewandelt.

Präsidentin Maja Tappolet verbindet beides, Landfrau und Bäuerin. Als Tochter eines Swissair-Piloten von Neunkirch übt sie immer noch ihren Beruf als Sekundarlehrerin aus. Heute lebt und arbeitet sie auf dem Biohof Tappolet ausserhalb Wilchingen. Maja Tappolet amtiert schon 20 Jahre als Präsidentin des Vereins. Sie strahlt, wenn sie von «unseren Frauen» spricht. Von Amtsmüdigkeit ist da keine Spur. Nicht dass sie noch nie daran dachte, abzugeben. Aber sie hat noch immer viele Ideen. «Ich finde es immer noch cool!» Ihre Leidenschaft wird vom ganzen Vorstand geteilt und wirkt sich sicher auf den Verein mit seinen etwa 200 Mitgliedern aus. Jedes Jahr stehen neue Namen in der Aufnahmeliste.

Austauschklub für Frauen

«Bei uns im Dorf ist der Landfrauen-Verein vor allem ein Austauschklub für Frauen», erklärt die Präsidentin. «Er sorgt für die Integration der Neuzuzüger. Wir gehen auf diese zu und laden sie ein.» Ein Vorteil des Vereins ist, dass es keine wöchentlichen Anlässe gibt, wie zum Beispiel bei einem Chor. Das war auch für Maja Tappolet, geschäftige Mutter von sieben Kindern, Bäuerin und Lehrerin, lange wichtig. Die Mitglieder können sich etwas ausspülen, was zu ihnen passt – ein Kurs, eine Reise oder einen Anlass. «Wir fördern schon auch die Tradition und machen etwas Weiterbildung, aber das ist nicht das Wichtigste», findet Maja Tappolet. «Das Bedürfnis ist da, sich unter Gleichgesinnten auszutauschen. Was auch verbindet, ist miteinander etwas zu stemmen, zum Beispiel

bei den Herbstsonntagen mitzumachen.»

Dank Informationen verbunden

Ein Blick auf das Winterprogramm des Vereins verspricht viel Verbindendes. Ein Tagesausflug in das Häussler Backdorf im Advent, zweimal Spazieren mit anschliessendem gemeinsamem Essen, Kranzen und Osterbasteln. Es einfach schön haben miteinander, Zeit verbringen – diesem Bedürfnis kommt der Verein nach.

Einige Mitglieder wohnen schon im Altersheim und können nicht mehr an Versammlungen und Anlässen teilnehmen. Durch die zugesandten Informationen vom Verein fühlen sie noch eine Verbundenheit zum Dorf. Die Neuzuzüger knüpfen hier Beziehungen, können sich unter Gleichgesinnten austauschen. Jung und Alt sitzen zusammen und profitieren voneinander. «Die ganz Älteren sitzen immer noch am gleichen Tisch an der GV», erzählt Maja Tappolet. «Gegenüber von ihnen ist meistens noch leer, da kommen dann die Neuen zum Sitzen, weil es dort noch Platz hat. Das ging mir auch so. Das gibt ganz gute Begegnungen.»

Nicht nur lauter Sonnenschein

«Wir haben auch Probleme, natürlich», gibt Maja Tappolet zu. Besonders nach der Corona-Zeit gab es nur wenige oder unverbindliche Anmeldungen zu Anlässen. Andere meldeten sich wieder ab. Der Vorstand führte eine Umfrage durch, die etwa die Hälfte der Mitglieder ausfüllte. «Durch die Umfrage wurde den Frauen wieder mehr bewusst: 'Ich gehöre auch zum Landfrauenverein.'» Zweimal an einer Versammlung gab die Präsidentin deutlich, aber humorvoll durch, diese Aktionen werden nicht für den Vorstand durchgeführt. «...so gern ich mit dem Vorstand auf eine Reise gehe, aber das müssten wir nicht ausschreiben!»

Der Vorstand lernte vor einem anstehenden Anlass den Mitgliedern eine Erinnerung zu senden. Das war früher nicht nötig, meint Maja Tappolet. Es werden vor allem Kurse ausgesucht, die keine lange Anmeldezeit benötigen. Es ist eine neue Zeit, dies gilt es zu akzeptieren.

«An eine GV kommen meistens gut 70 Frauen. Wenn man dann in diese aufgestellten, motivierten Gesichter schaut, ist das ein gutes Gefühl», freut sich Maja Tappolet. «Man spürt gut die grosse Frauenpower!»

Marianne Stamm

BOLLI'S MÄÄHFARM

170 Schafe scheren im Akkord

Einmal im Jahr werden über 170 Schafe von Bolli's Määhfarm geschoren. Zwei auswärtige Schafscherer kommen zum Stall in Bibern und scheren die vielen Tiere in einem halben Tag. Letzten Freitag war es wieder so weit. Ein grosses Ereignis für Tier und Mensch.

Schon beim Aussteigen aus dem Auto war es zu hören: Es blökte und mähte aus dem Stall der Familie Bolli ausserhalb von Bibern. Eine gewisse Unruhe war zu spüren. Dies war allerdings nicht weiter verwunderlich, denn die Schafscherer waren bereit, um die Schafe von ihrer dicken Wolle zu befreien.

Die Profi-Scherer parkierten ihren Anhänger direkt in der Stallhalle. Alle Utensilien, welche sie für ihre Arbeit benötigten, waren dort drinnen vorhanden. Der Anhänger wurde aufgeklappt und es entstanden zwei Scherplätze daraus sowie eine Rampe, auf welcher die Tiere auf ihren Einsatz warten konnten.

Trennung von der Mutter

Die jährliche Schafschur war mit viel Arbeit verbunden und es benötigte einige helfende Hände dafür. Kurz vor dem Scheren wurden die ausgewachsenen Schafe der vier Herden der Määhfarm von ihren Jungtieren abgetrennt. Dies führte zu lautstarken Protesten aller Tiere. Die Abtrennung war notwendig, weil nur die erwachsenen Schafe geschoren wurden.

Von Helfern wurden die Schafe in einer Kolonne auf die Rampe hinaufgetrieben und dort warteten sie ab, bis sie an der Reihe waren. Der Scherer holte mit viel Kraft das ca. 80 Kilogramm schwere Tier zu sich und positionierte es richtig. Die Scherposition zu Beginn erinnert etwas an ein sitzendes Schaf. Schnell beruhigten sich die Tiere und warteten ab, bis die Prozedur vorüber war. Auch wenn das Scheren nicht die Lieblingsbeschäftigung der Tiere ist, ist es unumgänglich, da die Schafe ihre Wolle nicht von selbst verlieren. Die Schur hilft ihnen, die warmen Temperaturen gut zu überstehen. Schafe schwitzen mit ihrem dicken Fell bereits im März, wenn sie der Sonne ausgesetzt sind.

Neuseeländer als Gehilfe

Kaum zwei Minuten hatte der Schafscherer aus dem Thurgau pro



Die beiden Scher-Profis Andreas Fuchs (links) aus dem Kanton Thurgau und sein Gehilfe aus Neuseeland bei der Arbeit.

Schaf, bis eine Masse von etwa zwei Kilogramm Wolle weggeschoren war. Mit viel Geschick, schnell und trotzdem ganz behutsam umrundet der Scherer mit dem Rasierer die Weichteile und rasiert die restlichen Körperstellen der Schafe. «Ich habe einmal selbst ein Schaf geschoren», erzählt Marc Bolli, Betriebsleiter der Määhfarm, und ergänzt lachend: «Ich hatte über 30 Minuten für ein Schaf und sauber geschoren war es danach auch nicht.»

Der Profi-Scherer verriet, das Scheren gehe ab Mai besser, da die Schafe dann bereits mehr schwitzen. Dann sei die Fellbeschaffenheit etwas anders und einfacher zum Scheren. Dies sei allerdings terminlich nicht für alle Betriebe möglich. Seit fast 40 Jahren übt der Profi diese Tätigkeit aus. An seiner Seite hat er meist einen Helfer, welcher aus Neuseeland extra dafür in die Schweiz kommt. Die auswärtigen Scherer sind sehr geübt in der harten und kräftezehrenden Arbeit. Trotz eines strengen Morgens fuhren die beiden Scherer nach ihrem Einsatz in Bibern weiter zum nächsten Landwirt fürs Schafescheren.

Wiedersehen mit den Jungtieren

Als die Tiere fast fertig geschoren waren, bekamen sie eine Glocke um den Hals und wurden anschliessend in die Freiheit entlassen. Dort gab es etwas zu fressen und nach kurzer Warte-

zeit durften sie ihre Lämmer wiedersehen. Eine grosse Begrüssungszeremonie mit viel Aufregung ging dann vonstatten. Sofort rannten die Lämmer zu ihren Müttern, um zu säugen. Die Trennung war nicht von langer Dauer, trotzdem war die Wiedersehensfreude sehr gross. Innert Kürze beruhigte sich die Herde und alle gingen wieder zum Alltag über.

Einmal scheren im Jahr

Bollis über 170 Schafe werden nur einmal im Jahr geschoren. Eine stattliche Gesamtmenge Wolle ergibt sich nach einem halben Tag Schafe scheren.

Sauber abgetrennt nach Farbe wird die Wolle in grosse Säcke für den Transport abgefüllt. Bollis Schafswolle wird zu vielfältigen Produkten weiterverarbeitet. Die gesamte Wolle geht an die Firma fiwo, welche unter anderem Isolier- und Dämmmaterial für Häuser daraus herstellt. Aber nicht nur dies, auch wird die Wolle für die Inhalte von Duvets, Kissen und sogar Matratzen gebraucht. Aus der schmutzigen und sozusagen Abfallwolle fertigen sie Gardentücher. Dieser ist langwirkend und nachhaltig.

Für die Familie Bolli ist es wichtig, dass die gesamte Wolle verarbeitet wird, was sie mit ihrem Abnehmer garantieren können. Sie hatten Glück, denn leider ist es nicht einfach, Abnehmer zu finden für das qualitativ hochwertige Naturprodukt. npe



BILD BARBARA GYSEL

Gemeinsames Schlüferli-Backen für die Herbstsonntage gehört zur langjährigen Tradition der Wilchinger Landfrauen.



BILD NICI PETER

Lämmer werden ca. einjährig zum ersten Mal geschoren. Hier warten sie alle zusammen, bis ihre Mütter fertig mit der Schur sind.



BILD NICI PETER

Schafsmütter säugen nur ihre eigenen Lämmer. Andere werden verjagt.

Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes SHBV. Erscheint jeden Donnerstag. Redaktion: Nici Peter. www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Tel.: 052 633 31 11, Mail: anzeigen@shn.ch
Annahmeschluss: jeweils Dienstag, 9.00 Uhr

DAS SCHWARZE BRETT

- **HV Rebbaugen. Hallau/ Oberhallau**
Dienstag, 19. März 2024
20.00 Uhr
im Gemeindehausaal Hallau
- **Strickhof Fachabende Frühjahrsaison ONLINE**
Dienstag, 26.3.2024
19.30–21.00 Uhr

Thema: «Gegenseitiges Besaugen – wo liegen die Ursachen?»
Dienstag, 30.4.2024
19.30–21.00 Uhr
Thema: «Stallklima und Reduktion von Hitzestress.»
Kosten für beide Fachabende:
CHF 40.00
Anmeldung unter:
www.strickhof.ch

- **Taping am Rind**
Dienstag, 26.3.2024
09.30–17.00
Strickhof Lindau
Kurskosten CHF 250.00
Anmeldung unter:
www.strickhof.ch
- **47. Vereinsversammlung von Mutterkuh Schweiz**

Mittwoch, 27. März 2024
09.45 Uhr, Vianco Arena, Brunegg
21. März 2024
www.mutterkuh.ch

- **20 Jahre IG Fleisch vom Reiat**
Dienstag, 2. April 2024
Reckensaal Thayngen
Beginn 18.00 Uhr
Anmeldung bis 23. März