

Stall-Regie



REPORT I Die Schäfer prägen, schützen, pflegen die Alb

Die Begeisterung für die Schäferei kommt von innen. Nur so lässt sich der harte Alltag meistern und die Selbstbestimmtheit in der Natur genießen.

Die Sonne streift gerade noch die Wipfel der mächtigen Buchen auf dem ehemaligen Truppenübungsplatz. Lange Schatten stehen im Kontrast zum gold flimmenden Licht. Zufriedenes Blöken der 600 Mutterschafe und 350 Lämmer erfüllt die schwere Abendluft nach einem heißen Sommertag im Juli. Dazwischen das übermütige Bellern der beiden jungen Hütehunde Berta und Prinz, die Schäfer Fritz Dangel mit einem gutmütigen Lächeln ob ihrer jugendlichen Wildheit zurückpfeift.

Sphäre-Verlag

Idylle pur? Der Schein trügt. So sanft die Sonnenstrahlen diese malerische Szene durchfluten, so hart verdient der Schäfer sein Brot. „Der hat’s gut, sagen die Leute“, erzählt Dangel, der vor 44 Jahren die Schäferei erlernte und seit zehn Jahren seinen eigenen Schäferbetrieb in Donnstetten führt. „Der Tag ist lang, wenn’s einem in den Kragen regnet“, macht Dangel die Schattenseiten seiner Arbeit deutlich. „Wenn man es recht machen will, muss man immer da sein“, ergänzt Dangel, ohne zu jammern. 365 Tage im Jahr. Im Winter von vier Uhr in der Früh bis neun Uhr am Abend, im Sommer von fünf bis 22 Uhr. In vierter Generation führt er die Schäfertradition der Familie weiter. Und das mit Leidenschaft.

Diese Kontinuität, der positive Geist der Wanderschäferei und der Appetit der Schafe formt und prägt seit rund 150 Jahren die Kulturlandschaft auf der Schwäbischen Alb. Rund 12.000 Schafe aus 15 Schäferbetrieben, schätzt Dangel, bewahren die wertvollen Wachholderheiden und Magerrasen auf dem ehemaligen Truppenübungsplatz vor dem Verbuschen. Seltene Pflanzen wie die Silberdistel überleben nur durch das Grasens der Schafe. So kommen mittlerweile 40 Prozent des Einkommens eines Schäfers aus EU-Mitteln für die Landschaftspflege.

„Die Zeiten haben sich geändert“, betont Dangel. „Vor 40 Jahren hütete man 100 bis 200 Schafe, heute musst du 1.000 Schafe haben, damit es sich lohnt.“ Früher lebten die Schäfer von der Wolle, heute verdienen sie am Lammfleisch mit zwei Euro pro Kilo. Von Beschaulichkeit keine Spur. Vor allem nicht in der Lammzeit im Spätsommer und Frühling. „Bis zu 40 Lämmer am Tag kommen in dieser Herde zur Welt“, beziffert Dangel die Nachwuchsrate. Erstgebärende oder alte Muttertiere benötigen Hilfe. Wichtig ist, Mut-

ter und Lamm in der Herde beisammen zu halten. „Sie erkennen sich am Geruch. Schleckt ein weibliches Tier ohne Nachwuchs ein Neugeborenes, kann es zu Verwechslungen kommen“, berichtet Dangel vom Lämmerklaue. Deshalb bringt er Neugeborene und Muttertiere in Einzelbuchten im Stall unter, bis sie sich sicher kennen. Zurück in der Herde müssen die Lämmer in sechs Monaten auf ein Gewicht von rund 40 Kilogramm kommen, das verlangt der Markt. „Vor 40 Jahren schlachtete man die Tiere erst mit zwei Jahren. Je schwerer und fetter sie waren, umso besser“, beschreibt Dangel die damaligen Vorlieben.

Auch die Schur im März im großen Stall in Donnstetten (Foto) hat heute ein anderes Flair: Musik vom Radiosender, fröhliche Geschäftigkeit. Eine Scherkolonne vom Bodensee mit fünf jungen Männern, denen der Schweiß trotz der winterlichen Temperaturen auf der Stirn steht, arbeitet im Akkord. Sie bringen den Spezialwagen mit, auf den die Tiere durch eine schmale Gasse gelenkt werden, ebenso Messer und Kämmen. „Ich brauch bloß Strom“, lobt Dangel die Neuerungen der Zeit. 800 Schafe schaffen sie pro Tag. „Damals war Sauberkeit das oberste Gebot, keine Spinnwebe durfte mehr an der Decke hängen“, erinnert er sich. Die Wolle vom Rücken und der Seite legten sie als ganzes Vlies vorsichtig zusammen. „Wir behandelten es wie Gold, so wertvoll war das.“ Heute, dank Reinigungsverfahren, stampfen die Töchter Melanie und Tina die Wolle in einem großen Sack zum Verpacken mit den Füßen zusammen. Trotz rationalen Ablaufs deckt der Wollpreis wegen billiger Auslandseinfuhr die Kosten der Schur nicht. Die Wolle aber muss runter, der Hygiene wegen.

Arbeitsabläufe ändern sich mit technischem Fortschritt und wirtschaftlichen Erfordernissen. Unverrückbar bleibt der Jahresablauf und die Bedürfnisse der Tiere. Neben dem täglichen Hüten füllt Dangel im Sommer den Wassertank – 2.000 Liter säuft die Herde am Tag. Heumachen und Silieren fürs Winterfutter stehen an. Im November treibt Dangel einen Teil seiner Herde – trächtige Schafe bleiben im Stall – auf die Winterweide nahe Riedlingen. Täglich pendelt er bis Februar 140 Kilometer mit dem Pkw.

Hartes Brot. Doch Schäfer Dangel ist zufrieden. Stolz blickt er auf seine Herde. Die untergehende Sonne scheint ihm gerade noch unter die Hutkrempe. Er genießt den idyllischen Augenblick. □

