

Insgesamt 13 Schafrassen präsentierten die Mitglieder der IGOS und Arche in Lindlar. Da war für jeden Besuchergeschmack und jedes Alter etwas dabei.

FOTOS: ANNEGRET KEULEN

## 1. Bergischer Schäfertag ein voller Erfolg

Eine traumhafte Premiere erlebten die Tierhalter aus dem Bergischen Land mit ihrem 1. Bergischen Schäfertag. Rund 5 700 Gäste kamen zu der Veranstaltung am 10. Mai ins Freilichtmuseum Lindlar, um etwas über die Arbeitswelt der Schafhalter zu erfahren. Organisiert wurde die Veranstaltung von der



Schafschur ist harte Arbeit: Wie es geht, zeigte Michael Viesteg vom Heidschnuckenhof in Marienheide an einem Schwarzkopfschaf. Im Hintergrund moderiert Dr. Hagen Fach, Schafhalter aus Gummersbach.

Interessengemeinschaft Oberbergischer Schafhalter (IGOS), der Arche Gruppe Bergisch Land, eine Regionalgruppe der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen, und dem Naturpark Bergisches Land im Rahmen seiner Kampagne „Vielfalt lebt“.

„Schafe schaffen Landschaft, Schafe schaffen Vielfalt“ lautete das Motto der Veranstaltung, denn die kuscheligen Vertreter von insgesamt 13 ausgestellten Schafrassen sollten nicht nur eine besondere Attraktion des Museums am Muttertag sein. Vielmehr wollten die Schäfer deutlich machen, welchen hohen Stellenwert speziell die Schafhaltung, aber auch die Haltung anderer Nutztierarten, für die Erholungsregion Bergisches Land hat. Unterstützt wurden sie dabei von Landwirten, die ihre Rinder-, Pferde- und Ziegenrassen, darunter viele gefährdete Haustierrassen, ausstellten und mit deren Jungen die Tierkinderausstellung besichtigten.

Von 11.00 bis 17.30 Uhr wechselten die moderierten Programmpunkte im Halbstundentakt. Neben der Arbeit mit dem Hütehund konnten die Zuschauer auch miterleben, wie viel Schweiß und Kraft es kostet, Schafe zu scheren. Die Verwunderung stand einigen Zuschauern förmlich ins Gesicht geschrieben, als sie erfuhren, dass der Erlös

für die Wolle häufig nicht einmal den Lohn für den Schafscherer deckt. Bei allen Präsentationen stellen die Schafhalter vor allem die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten des Schafs in den Vordergrund und zierten sich auch nicht, die Besucher daran zu erinnern, dass Schafe geschlachtet und gegessen werden. So demonstrierte beispielsweise der mobile Metzger Matthias Kürten – umringt von interessierten Zuschauern –, wie er aus Schaffleisch leckere Bratwürste fertigt.

„Entscheidend ist, dass Sie unsere Lämmer kaufen und nicht die aus Neuseeland, sonst gibt es irgendwann im Bergischen Land keine Schafe mehr“, lautete der direkte Appell von Peter Schmidt, Mitarbeiter im Projekt „Vielfalt lebt“ und einer von insgesamt drei Moderatoren, an die Zuschauer. Sigrid Schwarzenberg von der Manum Filzkunstwerkstatt in Branscheid führte vor, wie aus Wolle wahre Filzkunststücke entstehen können, beispielsweise exklusive Taschen, Puppen oder Kleidungsstücke. Cornelia Kellinghusen-Schröder aus Lindlar zeigte an ihrem Spinnrad, wie gesponnen wird.

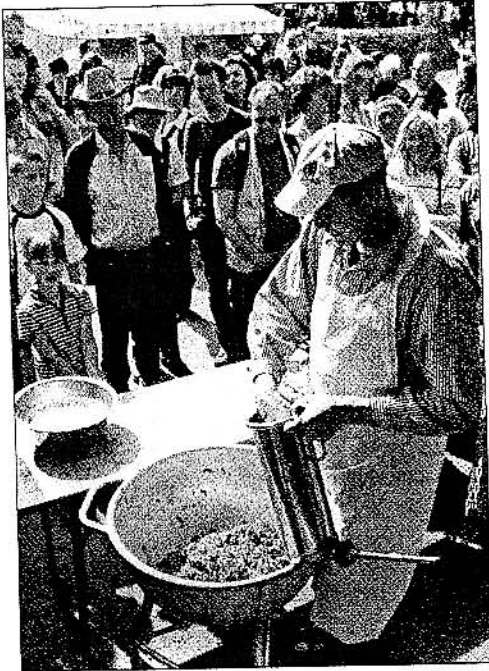
„Mit einer solch hohen Besucherzahl hatten wir bei unserer Premiere nicht gerechnet – trotz schönem Wetter und Muttertag“, zeigte sich Peter Schmidt überrascht. Es gibt viele Besucher, die sich mit ganz konkreten Fragen an uns Schäfer wenden, und zum Beispiel wissen möchten, welche Schafrassen sich für ihre paar Quadratmeter Wiese vor dem Haus eignen“, schildert der Mode-

Immer beliebt beim Publikum: Hütevorführungen mit Hunden. Beim Bergischen Schäfertag trieb die zweieinhalbjährige Border Collie-Hündin Hope unter Anleitung von Tierärztin und Schafhalterin Gisela Norman eine Gruppe Graue gehörnte Heidschnucken in ein Gatter.



rator, der selbst Braune und Weiße Bergschafe hält, seine Eindrücke.

Bereits am 9. Mai hatten rund 40 Schafhalter an einer ganztägigen Fachtagung zur Schafbewertung teilgenommen, die von der Arche Gruppe Bergisch Land organisiert wurde. Nach einer Einführung in die Systematik der Exterieur-Bewertung stand am Samstagnachmittag die Praxis im Vordergrund. So mussten die Teilnehmer beispielsweise mehrere Gruppen von jeweils drei Schafen bewerten. Angeleitet wurden sie dabei von den Referenten Dr. Christian



Schafe schmecken: Wie aus Schaffleisch schmackhafte Bratwürste gemacht werden, demonstrierte der mobile Metzger Matthias Kürten aus Gummersbach, umringt von einem Pulk interessierter Besucher.

Mendel, Zuchtleiter und Christian Treffler von der Bayerischen Herdbuchgesellschaft für Schafzucht. „Nicht nur die Teilnehmer waren begeistert von den Referenten, sondern auch die Referenten von den Teilnehmern. Es wurde sehr engagiert und konzentriert gearbeitet“, berichtete Hubert Fischer, Kreistierzuchtberater im Oberbergischen Kreis.

Im Jahr 2009 feiert die Arche Gruppe Bergisch Land ihr 10-jähriges Bestehen. Neben der Fachtagung und der Tierkinderausstellung im Rahmen des Bergischen Schäfertags wollen ihre Mitglieder die Arbeit des Vereins auch mit weiteren Veranstaltungen im Jubiläumsjahr in die Öffentlichkeit bringen, zum Beispiel am 29. und 30. August beim Bauernmarkt im Freilichtmuseum Lindlar und am 12. und 13. September im Rahmen der Kreistier- und Landwirtschaftsschau in Lohmar.

ANNEGRET KEULEN

Z  
E

## Das Programm am Schauring

- 10:50 Bauernchor  
11:00 Eröffnung  
11:30 Präsentation von Rasseschafen  
12:00 Hütevorführung mit Hunden  
(gegenüber des Schaurings)  
12:30 Filzen  
13:00 Schafe scheren und Klauenpfleg  
13:30 Bauernchor  
14:00 Präsentation von Rasseschafen  
14:30 Spinnen und Kardieren  
15:00 Hütevorführung mit Hunden  
(gegenüber des Schaurings)  
15:30 Herstellung von Bratwurst  
15.45 Sang&Klang Kinderchor aus Much  
16:00 Milch und Schafkäse  
16:30 Präsentation von Rasseschafen  
17:00 Schafe scheren und Klauenpflege  
17:30 Präsentation aller teilnehmenden  
Schafressen

Der 1. Bergische Schäfertag wird  
veranstaltet von:



Arche Gruppe Bergisch Land e.V.

10. Mai 2009

1.

# Bergischer Schäfertag im Freilichtmuseum Lindlar

Die grösste Schafschau  
im Bergischen Land  
gemeinsam mit der  
Tierkinder-Ausstellung

