

SCHAFZUCHT / Tag der „Gläsernen Produktion“ auf dem Hof von Eberhard Lang lockt hunderte Besucher an

Lamm geschoren und auch frisch geräuchert

Bei aller Freude über die gute Resonanz: Wegen EU-Bestimmungen droht dem Hobby-Züchter das Aus

Hunderte Besucher strömten gestern ins Gewann Bachwiesen, wo Eberhard Lang aus Südafrika stammende Dorper-Schafe züchtet. Es gab deftige Würste, eine Menge Spaß für Kinder und viele Informationen über die Tiere, die vor Ort auch geschoren wurden.

JÜRGEN HERDIN

SONDELFINGEN ■ „Da sind Sie hier in der Region ja gerade richtig, wenn sie Gutes vom Schaf haben wollen“, begrüßt Anette Wohlfarth vom Landesschafzuchtverband (LSV) die Besucher. In der Tat ist die nahe Alb seit Jahrhunderten ein Mekka der Schafhaltung.

Zusammen mit der Familie Eberhard Lang und dem Kreislandwirtschaftsamt Münsingen hatte der LSV das Treffen zur „Gläsernen Produktion“ organisiert. Für Essen und Getränke sorgten weitere Vermarkter sowie viele fleißige Hände des Liederkranses Sondelfingen.

„Mä-ha, mä-hä“: Ist das ein vielschichtiges Geblöke rund um den Hof der Langs. Doch leider soll es das auch im Vorfeld gegeben haben. Die Stadt habe sich – vor allem wegen des Lebensmittelverkaufs – anfänglich quer gestellt, was Wohlfarth nur mit einem Kopfschütteln quittiert. „Zumeist ziehen bei solchen Veranstaltungen alle an einem Strang“, weiß sie aus Erfahrung.

Vier Veranstaltungen zum Thema Schafzucht gab es gestern allein in Baden-Württemberg. Wie überhaupt die Tiere und deren Produkte immer beliebter werden. Broschüren mit Kochrezepten werden auf dem Hof verteilt, die Kinder basteln, bei Elisabeth Mollenkopf vom Pfullinger Röthof beispielsweise lernen sie das Filzen mit Schafwolle.

Einen Steinwurf entfernt wartet auf einer Bühne Ehemann Walter Mollenkopf mit einem Rasierappa-



„Ganz brav!“ Gekonnt hilft Walter Mollenkopf den Dorper-Lämmern aus ihrem Pelzmantel.

FOTOS: HERDIN

rat in der Hand. Gegeben wird in diesem Theater aber nicht der „Barbier von Sevilla“, sondern der Junglamm-Coiffeur. Routiniert befreit Mollenkopf die Tiere vom Pelz, der in diesem nicht so warmen Sommer offenbar schneller nachgewachsen ist als sonst. „Kann ich bei Dir ein kleines Schäflein kaufen für Daheim?“, fragt ihn ein kleines Mädchen. Da muss der Pfullinger passen, die Schafe nämlich gehören Eberhard Lang, dem Hausherrn auf dem Hof rechter Hand zwischen Sondelfingen und Reicheneck.

Charolais, Île de France, Suffolk oder Merino: Züchter und Feinschmecker kennen die besonders guten Rassen, zum Beispiel das „Dorper-Schaf“, für das sich Hobby-Landwirt Eberhard Lang vor zehn Jahren entschieden hat. In Südafrika war er buchstäblich auf den

Geschmack gekommen, zuvor bereits hatte ihm der bekannte Ziegenzüchter Dr. Otto Thume den Mund wässrig gemacht. So importierte Lang vom Kap der Guten Hoffnung Dorper-Embryonen von Spitzenherden und pflanzte sie seinen Schafen ein.

Dorper-Schafe sind genügsam, also „extensiv zu halten sehr fruchtbar – und das Fleisch schmeckt außerordentlich gut“, preist Lang seine Ware an. Im Hauptberuf ist er übrigens Maschinenschlosser, seine Frau Renate und Tochter Kathrin (17) helfen bei den Schafen mit, Sohn Christoph (22) moderiert gestern die Veranstaltungen.

Vom Geschmack waren dann auch die zahlreichen Besucher des Aktionstages überzeugt. Zwischen Ständen mit Honig, Spirituosen, Lammfell-Produkten, Schäfermode

samt Stock und Hut sowie gemalter Kunst der Sondelfingerin Hilde Franz gab's frische Lammwurst, auch geräuchert – und hinter den Stallungen das alles auch in gebratener Form. Selbst Leberkäs' vom Schaf war im Angebot. Bis zur Mittagszeit waren draußen alle Tische belegt, buntes Treiben herrschte auf der großen Hüpfburg aus Stroh.

„Mä-hä, mä-hä“ war im weiten Umkreis zu hören. Womöglich ist das aber auf den Bachwiesen nicht mehr lange so. Sehr froh gemacht hat Lang gestern zwar die große Resonanz, traurig stimmen ihn jedoch neue EU-Vorschriften zur Schafzucht. „Die wollen komplett neue Einrichtungen auf dem Hof sehen und noch mehr über die Abläufe bestimmen“, sagt Lang mit einer abwehrenden Handbewegung. Die eigene Schlachtstätte darf er auch nur bis längstens 2009 behalten.

„Die Reutlinger Veterinäre befürworten ja, was wir hier machen. Aber die Politik in Brüssel bestimmt, was sein darf“, so Lang. „Aber heut' ist heut', und das hier ist doch ein schönes Fest, geworden, oder?“ Sein Lächeln kommt ein wenig gequält.



Filzen und färben: Auf dem Hof der Langs gab es für Kinder eine Menge zu tun.