



Sobald das Ablammen beginnt, vergrössert sich die Herde von Sabrina Otto und Bruno Zähler schlagartig. Bild: Corinne Obrist

Milchschafe und Lämmer *zusammen halten*

Statt einzig auf die Milchproduktion zu setzen, beschlossen Sabrina Otto und Bruno Zähler, die Lämmer ihrer Schafe muttergebunden aufzuziehen. In der Schweiz eine Seltenheit.

Sabrina Otto und Bruno Zähler praktizieren auf dem Biohof Guggenbüel in Illnau ZH ein System der Schafhaltung, das in der Schweiz noch kaum verbreitet ist. Sie ziehen die Lämmer ihrer rund 200 Milchschafe muttergebunden auf dem eigenen Betrieb auf. Üblicherweise werden Lämmer an spezialisierte Mastbetriebe verkauft und verlassen den Betrieb wenige Tage nach der Geburt. Der Transport, die Trennung von der Mutter und die neue Umgebung bedeuten Stress für die jungen Tiere. Ausserdem kommen Lämmer aus verschiedenen Betrieben zusammen, was gesundheitliche Probleme im Mastbetrieb verursachen kann.

Sabrina Otto und Bruno Zähler begannen 2012 als Angestellte auf dem Hof Guggenbüel zu arbeiten und konnten den Betrieb im Jahr darauf pachten. Mit der Aufzucht der Lämmer begannen sie schrittweise. Für die heutigen Betriebsleitenden war klar, dass ihre Jungtiere auf dem Betrieb bleiben sollen. «Die Lämmer weiterhin wegzugeben kam für uns ethisch nicht mehr infrage», meint Bruno Zähler. Die Umstellung hatte bedeutende betriebliche Änderungen zur Folge. Ein Mutterschaf

hat jährlich knapp zwei Lämmer. Damit waren plötzlich deutlich mehr Tiere unterzubringen und zu versorgen. Sabrina Otto und Bruno Zähler investierten in den Umbau ihres Stalls, um mehr Kapazität für die Lämmer zu schaffen. Und sie spezialisierten sich auf die Betreuung der Schafe und ihrer Lämmer während der Geburt und in der Zeit danach. Die Tiere sind die ersten Wochen bei der Mutter, bis sie sich ausschliesslich mit Raufutter ernähren können. Je nach Fitness werden die Lämmer nach 8 bis 15 Wochen abgesetzt. Bei den meisten Tieren funktioniert die Trennung laut Bruno Zähler gut, weil der Zeitpunkt spät genug ist. Die abgesetzten Jungtiere wechseln in den Lämmerbereich und gehen anschliessend mit der Lämmerherde auf Wanderschaft.

Kooperation mit dem Gemüsebau

Das Betriebsleiterpaar hat sich für die Ausmast der Lämmer mit den Gemüsebaubetrieben in der Region vernetzt. Die Tiere wandern über den Winter auf deren Zwischenkulturen, bevor sie im Frühling auf die Alp in Valens SG gehen. Die Gemüsebaubetriebe müssen die Gründüngungen nicht mulchen und profitieren vom wertvollen Dünger der Tiere. So wurde für die Lämmerherde eine Futtergrundlage ohne Konkurrenz zur menschlichen Ernährung geschaffen.

Für Bruno Zähler ist der Kleinwiederkäuer und insbesondere das Schaf das ideale Tier, um im Gemüsebau die in der Fruchtfolge anfallenden Kunstwiesen und Zwischenfrüchte zu veredeln. Widerstandsfähig und tolerant bezüglich des

Futters, belebt es mit seinem Dünger den Boden, ohne Trittschäden anzurichten. Das Wandern mit der Lämmerherde bedeutet aber auch einen deutlichen Mehraufwand für den Biobetrieb.

Robuste Lämmer, bessere Wertschöpfung

Auf dem Hof Guggenbüel werden Milchschafe der Rasse Lacaune mit Einkreuzungen anderer Rassen gehalten. Die Tiere kommen so mit der extensiven Bewirtschaftung auf dem Betrieb gut zurecht. Die Schafe werden mit einem Bock einer Fleischrasse gedeckt, damit die Lämmer genügend Fleisch ansetzen. Für die Nachzucht der Milchschafe kauft der Betrieb Jungtiere zu. Die Muttertiere haben ein gutes Milchleistungspotenzial, weshalb sie meist ab dem ersten Tag nach dem Ablammen gemolken werden. Dies ermöglicht eine tägliche Euterkontrolle. Probleme mit Zitzenverbeissen durch die Lämmer treten laut Sabrina Otto kaum auf. Dafür komme es zu höheren Zellzahlen in der Milch. Die Betriebsleitenden erklären sich dies einerseits durch die Doppelbelastung des Euters mit Säugen und Melken. Andererseits saugten gewisse Lämmer bei mehreren Schafen und könnten so Keime übertragen. Eine weitere Herausforderung ist, dass die Muttertiere die Milch beim Melken weniger gern hergeben. «Sie halten die Milch für ihre Lämmer zurück und sind allgemein zappeliger», so Sabrina Otto, «dafür haben wir deutlich stärkere Lämmer.»

Werden Lämmer auf dem Geburtsbetrieb aufgezogen, so fehlt Milch im Tank und Geld im Portemonnaie. Auch auf dem Biohof Guggenbüel reduziert sich durch die Aufzucht die Menge verkaufter Schafmilch um etwa 30 Prozent. Aber Sabrina Otto und Bruno Zähler vermarkten das Fleisch direkt und können mit einem guten Preis für das Lammfleisch die Mindereinnahmen kompensieren. Das ermöglicht ihnen, die ganze Wertschöpfung der Schafe zu nutzen. Bei Nachfrage

werden laufend Lämmer aus der Herde entnommen. «Die gute Lage zwischen Winterthur und Zürich und eine treue Kundschaft im Dorf helfen sicherlich», so Bruno Zähler. Die Umstellung des Betriebes kam zudem zu einem günstigen Zeitpunkt, als nämlich die Nachfrage nach Schafmilch stagnierte.

Lämmermast organisieren

In der Schweiz ziehen nur sehr wenige Milchschaftbetriebe die Lämmer auf dem eigenen Betrieb auf. Darum sind diese bisher mit Fragen zur Aufzucht auf sich alleine gestellt. «Wir haben mit einer kleinen Gruppe Lämmer begonnen und einfach ausprobiert», sagt Bruno Zähler. Einen Austausch mit anderen Betrieben würde der Betriebsleiter begrüssen, aber um diesen selbst anzuregen, fehlt ihm die Zeit. «Wir Schafhaltenden sind derart eingespannt, wir brauchen eine Organisation, die die Vernetzung untereinander übernimmt.»

Ein Beratungsprojekt des FiBL möchte den Wissensaustausch rund um die Aufzucht von Lämmern auf dem Geburtsbetrieb fördern (siehe Infobox Seite 11). Im kommenden Jahr ist zudem eine Studienreise nach Frankreich geplant. Dort ist die Aufzucht von Lämmern auf dem Geburtsbetrieb gängige Praxis. «Wir wollen verschiedene Betriebe besuchen und uns anschauen, welche Ansätze sich bewähren», erklärt Milena Burri, Projektleiterin im Departement für Nutztierwissenschaften des FiBL. Die Erkenntnisse aus dem Nachbarland sollen gemeinsam mit den Ergebnissen wissenschaftlicher Studien und dem Wissen von Betrieben wie demjenigen von Sabrina Otto und Bruno Zähler in einem Merkblatt zusammengefasst werden. Ausserdem möchte das FiBL längerfristig eine Arbeitsgruppe mit regelmässigen Austauschtreffen einrichten. Interessierte Betriebe hätten so Zugang zu Informationen und bestehende Betriebe die Möglichkeit, ihre Erfahrungen zu besprechen. *Corinne Obrist*

«Der Markt für Lammfleisch ist sehr klein»

Schafhaltung ist in der Schweiz eine Nische. Ein Gespräch mit Luca Müller, Produktmanager Fleisch bei Bio Suisse.

Wie sieht der Markt für Bioschafmilch in der Schweiz aus?

Luca Müller: Auf Schweizer Biobetrieben leben derzeit ungefähr 10 700 Milchschafe. Wir haben aber erst wenige Daten über diesen Markt, weil sich die Molkereien selbst organisieren.

Was geschieht mit den Lämmern aus der Milchschafthaltung?

Schon Biofleisch ist eine Nische, der Markt für Lammfleisch ist noch kleiner und ausserdem sehr saisonal geprägt. Ein Teil der Lämmer wird direkt vermarktet, auch die Gastronomie ist ein beliebter Kanal. Noch gehen viele Biolämmer auf konventionelle Mastbetriebe. Auch hier fehlen uns aktuell die Zahlen. Im Detailhandel wird sehr viel importiertes Lammfleisch verkauft. Unser Ziel ist, den Absatz von Biofleisch und auch Lammfleisch zu steigern.

Wie geht Bio Suisse hier vor?

Bisher haben Einzelpersonen bei Bio Suisse das Thema Kleinwiederkäuer vertreten. Das wollen wir ändern und versuchen, die Produzentinnen und Produzenten zu organisieren, allenfalls in Form einer Interessengemeinschaft. Ein erstes Treffen hat stattgefunden. Das ist der erste Schritt, um gemeinsame Positionen zu finden und diese innerhalb von Bio Suisse, aber auch gegenüber Partnern zu vertreten.

Gibt es Bestrebungen bei Bio Suisse, die Aufzucht auf dem Geburtsbetrieb zu unterstützen?

Bei den Kälbern sind wir auf gutem Weg, dass über Mehrpreise und andere Mechanismen diskutiert werden kann. Mittelfristig wollen wir die funktionierenden Lösungsansätze auf Kleinwiederkäuer übertragen. Wir versuchen hier die Verantwortung mitzutragen.

Interview: Corinne Obrist

