

lami, Merguez, Schinken, Pasteten sowie Rilletes von der Ziege. Obendrein ist Ziegenfleisch gesund, weil es mager ist und wenig Cholesterin enthält. Die Chevière engagiert sich dafür, dass die Zicklein, ähnlich wie Lämmer, nicht nur um Ostern herum auf den Einkaufszetteln der Deutschen stehen, sondern ganzjährig. Aus Feinschmecker-Überzeugung und aus wirtschaftlichen Gründen. Ohne die Fleischvermarktung sei der „Ziegenhof Bachenbruch“ auf Dauer nicht überlebensfähig. „Ohne Fleisch kein Käse“, heißt die einfache Formel der Chefin.

Das wäre schade, weil Catherine André und ihr Freund und Partner, Daniel Denieau, ein perfektes Team bilden. Der zurückhaltende Koch und Konditor, ebenfalls ein Franzose, sowie die offensive Schauspielerin teilen sich die Arbeit auf dem Ziegenhof. Daniel übernimmt das Melken und steht in der Käserei, während Catherine sich um die Tiere kümmert, zu den

Kunden fährt und die Öffentlichkeitsarbeit erledigt. Bis weit nach Mitternacht sitzt das Paar häufig nach 16-stündigen Arbeitstagen bei Käse, Brot, Wein am Tisch und tauscht Käse-Ideen aus, die man ausprobieren könnte. Privat- und Arbeitsleben gehören bei André-Denieau untrennbar zusammen.

Das bedeutet Sieben-Tage-Wochen übers gesamte Jahr. Während der Melksaison von März bis November herrscht in der Käserei Hochbetrieb. Danach folgt die Schlachtzeit und im Februar kommen die Lämmer, die von Catherine André zunächst alle die Flasche bekommen. Nur im Januar kehrt etwas Ruhe ein.

„Ich habe im Leben nie so viel gearbeitet, und manchmal wünsche ich mir mehr Freizeit“, sagt Catherine André. Ihr Grundgefühl blieb seit den Abenden mit dem Kätzchen und dem Zicklein vor einem Vierteljahrhundert jedoch unverändert: „Ich bin angekommen und sehr glücklich!“

Fotos: Alexandra Lüders



SCHAFSCHERERIN STEFANIE KAUSCHUS

„Ohne Schafescheren halte ich das nicht aus!“

Die deutsche Schafschererin Stefanie Kauschus ist durch zahlreiche Veröffentlichungen mittlerweile über die Grenzen der Schafscherer-Szene bekannt und international unterwegs.

Wer die verfilmte Familiensaga „Dornenvogel“ kennt, wird sich an die Szenen mit hartgesottenen Schafscherern in Australien erinnern. Im normalen Alltag sind solche Bilder für Nichtschäfer eher ein seltener Anblick.

Eine ganz besondere Rarität unter den Schafscherern jedoch sind Frauen wie Stefanie Kauschus (34) aus Harsleben in Sachsen-Anhalt. Sie lebt seit 2006 in Neuseeland/Australien, nachdem sie einige Jahre in der Steiermark (Österreich) auf einem Milchschaftbetrieb mit dem Ostfriesischen Milchschaft und in der Hofkäserei tätig war. In Wien hatte die studierte Landwirtin ein Aufbaustudium an der Universität für Bodenkultur (BOKU) absolviert, bevor sie vor sieben Jahren ausgewandert ist.

Damals dachte Kauschus noch nicht an eine Schafschererkarriere. „Ich bin bewusst dorthin gefahren, um die Arbeit auf den großen Schaffarmen kennenzulernen, weil die Neuseeländer so ausgeklügelte Haltungsmethoden haben“, erklärt sie ihre ursprüngliche Motivation.

Scheren ist Kopfarbeit

Seitdem kehrt die junge Frau einmal jährlich nach Deutschland zurück, um Familie und Freunde wiederzusehen. Aber selbst im Urlaub, ist sie diesen Sommer in Sachen Schafschur unterwegs. Einerseits übt Kauschus ihre normale Profession aus wie zum Beispiel bei Schäfer Anton Tietze im Emsland. Andererseits möchte sie zum dritten Mal an der Deutschen

REZEPTTIPPS

Zickleinkeule à la diable

Das zweite Rezept ist mit Fleisch. Für die Zickleinkeule à la diable (4 bis 5 Personen) können Sie auch eine Schulter oder einen Rücken verwenden, die dann jeweils für zwei bis drei Personen reichen sollten.

Außerdem benötigen Sie einen halben Liter Weißwein, 500 Gramm halbierte Tomaten, zwei Knoblauchzehen, zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, eine Handvoll (5 bis 10) schwarze Oliven, eine in Scheiben geschnittene Zucchini sowie Salz und Pfeffer zum Würzen. Außerdem sind Senf (je nach Vorliebe mild bis scharf), getrockneter Thymian und Semmelbrösel nötig.

Legen Sie das Fleisch in einen Bräter und das Gemüse drum herum. Den Weißwein gießen Sie übers Fleisch und verschließen mit Alufolie den Bräter. Dieser kommt bei 120 Grad in den Backofen, die Keule für zwei Stunden; Schulter und Rücken jeweils für eine Stunde. Anschließend entfernen Sie die Folie und bestreichen das Fleisch mit Senf. Darauf kommen Thymian und Semmelbrösel.

Bei 180 bis 200 Grad kommt der Bräter ohne Folie für eine weitere Viertelstunde zurück in den Ofen. Danach sollte das Fleisch kross sein.

Als Beilagen eignen sich beispielsweise kleine Kartoffeln, die Sie zu Beginn mit den übrigen Zutaten im Bräter verteilen können. Zu dem Essen schmeckt am besten ein Weißwein. Catherine André empfiehlt Chardonnay, Riesling oder Pinot Gris. (joe)



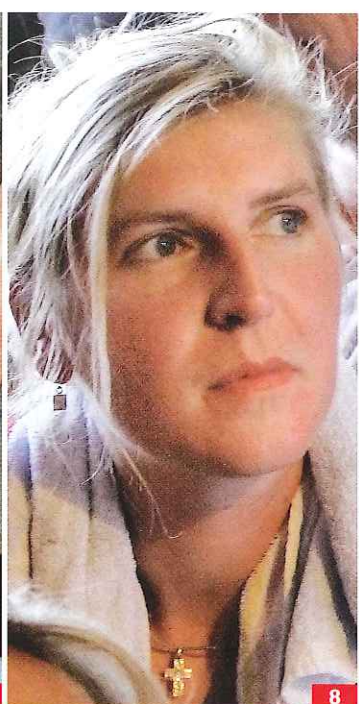
3



6



7



8

Bild 1 bis 6: Stefanie Kauschus (34) verdient mit dem Schafscheren ihren Lebensunterhalt. Sie stammt aus Sachsen-Anhalt und lebt seit 2006 in Neuseeland/Australien. Derzeit ist sie in Deutschland auf Schur-Reise und bereitet sich damit auf die Deutsche Meisterschaft vor.

Bild 7: Auch das Säubern des Handstücks, die Wartung der Schermaschine und die richtige Justierung von Messer und Kamm beherrscht die Profi-Schererin in allen Details.

Bild 8: Stefanie Kauschus: „Ein eigener Hof eines Tages wäre eine gute Perspektive!“

Schafschurmeisterschaft (DM) in Deining in der Oberpfalz (bei Nürnberg) vom 16. bis 18. August dabei sein.

„Dieses Jahr haben wir ein internationales Feld mit Teilnehmern aus fünf verschiedenen Nationen. Der Wettbewerb wird immer größer und besser. Da muss ich gegen eine große männliche Konkurrenz (60 Scherer) antreten. Das letzte Mal waren wir nur drei Frauen. Das bin ich aber von internationalen Meisterschaften schon gewöhnt“, lacht Stefanie Kauschus, die eigentlich gar kein Wettbewerbstyp ist. „Es geht mir um die Verbesserung des eigenen Levels (Leistungsstand). Man wird auch entspannter im Umgang mit Besuchern. Das bringt Routine und härtet ab. Zur Meisterschaft fahre ich, weil für mich die Kontakte zu deutschen Scherern wichtig sind und ich mich auf den gemeinsamen Spaß freue“, liebt Kauschus die Mischung aus Kommunikation und Herausforderung.

Bei dem Scherwettbewerb geht es um Zeit, System und Qualität, die von mehreren Richtern bewertet werden. „Wir Frauen müssen mehr Kopf einsetzen, um die fehlende Kraft auszugleichen und zum gleichen Ziel zu kommen“, un-

terstreicht Kauschus die weibliche Schurtechnik. Sie hält sich mit Yoga, Stretching, Schwimmen und Joggen fit. „Mein Körper will gefordert werden, sonst werde ich kribbelig“, verrät die Schafschererin. Wenn die Winterzeit in Neuseeland und Australien vorbei ist, kehrt sie dorthin zurück.

„In Australien gibt es die Merinoschafe. Sie sind wegen der vielen Hautfalten schwer zu scheren. Da schaffe ich 100 bis 200 Schafe pro Tag.“

Mindestens 250 Tiere/Tag

In Neuseeland sind 250 Schafe am Tag das Minimum. Dort gibt es Farmen mit 5000 bis 6000 Tieren, die aufgrund ihrer Gleichförmigkeit schneller zu scheren sind.

Australische Farmen halten durchschnittlich 20 000 Schafe im Outback (Regionen in Australien, fernab der Zivilisation).

Das ist hier in Deutschland nicht vorstellbar. In diesen Ländern arbeiten wir unter ganz anderen Bedingungen. Wir bereisen die Farmen mit Handstück, Kämmen und Messer und können acht Stunden durcharbeiten“, erzählt Stefanie Kauschus begeistert. Dort wird sie von Schafbauern und Kollegen akzeptiert und gelobt.

In Deutschland bekommt sie neben Überraschung, auch Skepsis und Kritik zu spüren. „Ich genieße dieses vogelfreie Leben und möchte immer mein

eigener Chef sein. Da wäre ein eigener Hof eines Tages auch eine gute Perspektive“, blickt die Landwirtin positiv in die Zukunft. **Alexandra Lüders**

**LandTageNord 2013
Stand A17**

VENO

Schafeinrichtung

Für Ihre Schafstalleinrichtung
www.venostal.nl
Jetzt GRATIS-Katalog anfordern!

Wiederverkauf:
Farmservice, Inh. S. Betten
 Wardenburg
 (04407) 55 55
farmservice@ewetel.net

Firma Kronenberg
 Wippenfürth
 01 72-6 29 29 18
shop@echt-schaf.de

Agrar Shop Müller
 Aschheim
 (089) 904 37 77
info@asm-aschheim.de



Melkstillgatter Tisch



Analoge Durchgangswaage



Seite Klauenpflegestand



Sortieranlage Komplett-System